

FÓRUM

Submetido 31.08.2017. Aprovado 26.12.2017

Avaliado pelo sistema *double blind review*. Editores Científicos Convidados: Marina Heck, Jeffrey Pilcher, Krishnendu Ray e Eliane Brito

Versão traduzida

DOI: <http://dx.doi.org/10.1590/S0034-759020180303>

CONVIVÊNCIA: UMA SOLUÇÃO PARA A TENSÃO DE HALAL/CARNE DE PORCO NA ESPANHA?

Convivencia: A solution to the halal/pork tension in Spain?

Convivencia: ¿Una solución para la tensión halal/cerdo en España?

RESUMO

Este trabalho ilumina a conexão entre hábitos alimentares e forjamento de identidade no contexto da imigração na Espanha. A preocupação dos muçulmanos marroquinos e paquistaneses com a manutenção de práticas alimentares *halal* entra em conflito com a dependência e celebração do presunto ibérico na Espanha. Esse “conflito de duas culturas alimentares”, o que conceituo como um binário *halal*/carne de porco, pode ser rastreado até a reconquista espanhola no século XV. No entanto, o restabelecimento atual dos proprietários de restaurantes marroquinos da narrativa da convivência (coexistência), sua ênfase numa identidade coletiva de Andaluzia e sua “tapasização” e “halalização” de alimentos marroquinos muçulmanos e espanhóis servem como soluções possíveis para essa tensão. Este trabalho de identidade nos restaurantes permite-lhes reconciliar as tensões culturais, religiosas e gastronômicas entre muçulmanos e não muçulmanos na Espanha e reescreve os alimentos *halal* dentro da paisagem alimentar espanhola.

PALAVRAS-CHAVE | Imigrantes, identidade, hábitos alimentares, *halal*, muçulmanos.

ABSTRACT

This work illuminates the connection between foodways and identity forging in Spain's migration context. The concern of Moroccan and Pakistani Muslims over maintaining halal food practices conflicts with Spain's reliance on and celebration of Iberian ham. This “two food cultures conflict,” which I conceptualize as a halal/pork binary, can be traced back to the 15th century Spanish reconquista. However, Moroccan restaurateurs' current revival of the convivencia (coexistence) narrative, their emphasis on a collective Andaluzi identity, and tapasization and halalization of Moroccan-Muslim and Spanish foodways are possible solutions to this tension. This identity work in the restaurant allows them to reconcile the cultural, religious, and gastronomic tensions between Muslims and non-Muslims in Spain and rewrites halal foodways into the Spanish foodscape.

KEYWORDS | Immigrants, identity, food, *halal*, Muslim.

RESUMEN

Este trabajo ilumina la relación entre las prácticas culinarias y la forja de identidad en el contexto migratorio de España. La preocupación de los musulmanes marroquíes y paquistaníes de mantener prácticas culinarias halal entra en conflicto con la dependencia y celebración española del jamón ibérico. Este “conflicto de dos culturas culinarias”, lo que conceptualizo como un binario halal/cerdo, se remonta a la reconquista española del siglo XV. Sin embargo, el revival actual de los propietarios de restaurantes marroquíes de la narrativa de la convivencia (coexistencia), su énfasis en una identidad andaluza colectiva y la conversión de prácticas culinarias marroquíes-musulmanas y españolas en platos estilo tapas y halal sirven como posibles soluciones a esta tensión. Este trabajo de identidad en el restaurante les permite reconciliar las tensiones culturales, religiosas y gastronómicas entre musulmanes y no musulmanes en España y reescribe las prácticas culinarias halal en el marco gastronómico español.

PALABRAS CLAVE | Inmigrantes, identidad, prácticas culinarias, *halal*, musulmán.

LEELA RIESZ¹

lriesz@alumni.conncoll.edu

ORCID: 0000-0001-5347-4451

¹Connecticut College, New London, CT, Estados Unidos da América

INTRODUÇÃO

Mohammad, o que o alimento que você serve no seu restaurante significa para você?

O mesmo que o alimento que você consome significa para você. Minha culinária faz parte da minha vida e minha cultura. Quero trazer e mostrar essa cultura para muitas pessoas. O sul da Espanha difere do resto da Europa porque é um lugar com uma mistura incrível de cristãos e muçulmanos... Não consigo comer carne que não seja *halal*. Contudo, não vou obrigar alguém que gosta de carne de porco a não comer. Ainda hoje, muitos restaurantes espanhóis oferecem carne *halal*. Observe que todas as pessoas nesta mesa, naquela mesa, e naquela outra mesa eram marroquinas e estavam procurando comida *halal*. Elas veem na porta que há comida *halal* e entram. (Notas de campo)

Esse diálogo com Mohammad, um proprietário de restaurante marroquino, demonstra os principais temas que serão abordados. Hábitos e práticas alimentares e o espaço do restaurante servem de pano de fundo para investigar as experiências de imigrantes muçulmanos, principalmente proprietários de restaurantes e trabalhadores do Marrocos e Paquistão, e sua negociação de identidade cultural no sul da Espanha. Mohammad, um muçulmano praticante e proprietário do restaurante Fez, em Sevilha, descreve sua adesão às práticas alimentares *halal* e a necessidade de um maior número de estabelecimentos de alimentos *halal* na Espanha. *Halal* significa “permissível” e refere-se a alimentos, especialmente carnes, que foram ritualmente preparados ou abatidos de acordo com a lei alimentar islâmica. As conversas com proprietários e funcionários de restaurantes revelam diferenças entre práticas alimentares espanholas e muçulmanas que estão historicamente enraizadas. A Espanha é um estudo de caso intrigante porque as práticas alimentares *halal* dos muçulmanos estão em conflito com a cultura alimentar dominante da Espanha – a dependência e celebração do *jamón* (presunto) ibérico e outros produtos derivados da carne de porco. Na Espanha, esse conflito é concebido como a divisão alimentos *halal*/carne de porco. Mais importante, as entrevistas evidenciam o uso de narrativas alimentares pelos proprietários de restaurantes para, direta ou indiretamente, tratar desses conflitos e mostrar uma visão mais unificada das relações entre cidadãos espanhóis e imigrantes muçulmanos. A atenção volta-se para duas menções ao período em que os muçulmanos

governaram a Espanha, também referido como “al-Andaluz”, entre 711 e 1492. Por exemplo, a lembrança de Mohammad sobre a convivência, o período que começou em 711, quando muçulmanos, cristãos e judeus coexistiram no sul da Espanha, é notável, pois permite determinar a posição dos muçulmanos no território espanhol. Este artigo posteriormente explorará como a narrativa de convivência é usada por proprietários de restaurantes e é reconhecida pelos estudiosos da gastronomia para sinalizar a presença histórica de alimentos *halal* no cotidiano do sul da Espanha. Os estudiosos da gastronomia definem convivência como o período de tolerância relativa caracterizada por uma fusão de hábitos e práticas alimentares muçulmanos e cristãos antes da reconquista, inquisição e expulsão dos mouriscos (muçulmanos convertidos ao cristianismo) (Constable, 2013).

O restaurante é um local importante para a construção e expressão da identidade cultural de imigrantes muçulmanos, paquistaneses e marroquinos na Espanha. Os espaços públicos de alimentação administrados por imigrantes são necessários para investigar seus esforços de assumir uma posição relevante no território espanhol. Nos Estados Unidos e em alguns países europeus, existe uma área de estudos bem estabelecida que examina a relação entre culinária, identidade cultural e migração (exemplos dessas áreas estão presentes nos trabalhos de Hasia Diner, David Beriss, Carole Counihan, Fedora Gasparetti, Jeffrey Pilcher, Krishnendu Ray, entre outros). Além disso, um corpo emergente de literatura concentra-se na divulgação de alimentos *halal*, incluindo produção, *marketing*, abate ritual, estabelecimentos alimentares e a importância desses alimentos na vida de imigrantes muçulmanos que vivem na Europa (Bergeaud-Blackler, 2007; Bonne, Vermeir, Bergeaud-Blackler, & Verbeke, 2007; Bonne & Verbeke, 2008; Fischer, 2011; Wright & Annes, 2013). Por exemplo, John Lever e Mara Miele referem-se à indústria *halal* como um “mercado religioso” emergente que representa a “teoria da religião do lado da oferta” (Lever & Miele, 2012, p. 1). Com base nas vozes dos proprietários de restaurantes, este artigo destaca como a negociação das práticas alimentares *halal* e o engajamento e/ou o evitamento de aspectos da cultura alimentar espanhola estão ligados à criação de identidade cultural no novo país. Esta análise avalia o conceito *halal* não apenas como um produto em um “mercado diaspórico e religioso” emergente (Bergeaud-Blackler, Fischer, & Lever, 2016, p. 13), mas também como hábitos e práticas alimentares que podem ser atribuídos ao período al-Andaluz, que se opõe à cultura alimentar espanhola e levanta questões de pertencimento nos tempos contemporâneos. Assim, este ensaio avalia a presença histórica das práticas alimentares *halal* na Espanha medieval e os comentários dos proprietários de restaurantes a respeito dessa história alimentar.

Enquanto meu trabalho anterior explora a dependência dos imigrantes muçulmanos nos restaurantes *fast-food* kebab *halal* e na participação dos muçulmanos paquistaneses na indústria de alimentos *halal*, este artigo examina dois restaurantes marroquinos que aderem à lei alimentar *halal*, mas tendem a atender uma clientela mais ampla, com um *status* socioeconômico mais elevado. Devido à sua herança norte-africana, ambos os proprietários de restaurante conseguem aproveitar uma narrativa histórica, à qual os muçulmanos paquistaneses não têm o mesmo acesso. Usando o “conceito de cultura alimentar” como um princípio norteador, este estudo explora os conflitos que emergem quando as práticas alimentares de imigrantes são desafiadas pelo ambiente externo. O conceito de “culturas alimentares conflitantes” reflete as circunstâncias que os entrevistados descreveram, ou seja, cercadas por alimentos que são hostis às tradições religiosas e gastronômicas. As soluções propostas pelos proprietários de restaurantes para esse conflito permitem descobrir os significados simbólicos inerentes aos alimentos e ao espaço do restaurante, bem como as tentativas desses empresários de conciliar as diferenças culturais, religiosas e gastronômicas entre não muçulmanos e muçulmanos na Espanha.

MÉTODOS E LOCAL DO ESTUDO

Este artigo faz parte de um estudo mais abrangente de 2016 e é baseado em entrevistas etnográficas semiestruturadas e observação participante realizada durante a primavera e o verão de 2015 em Sevilha e Almería, na Espanha. As entrevistas foram registradas e transcritas. Pseudônimos foram utilizados para proteger a privacidade dos entrevistados. Almería, uma cidade costeira com aproximadamente 190 mil habitantes, é a capital mais oriental da Andaluzia e tornou-se um destino turístico relevante nos últimos anos. A maior concentração de muçulmanos em Andaluzia encontra-se na província de Almería, a maioria chegando de Marrocos (Almería City, 2016). De acordo com um censo recente, o número de muçulmanos na Espanha é de aproximadamente 1,6 milhão, dos quais 1,1 milhão são estrangeiros e 460 mil são muçulmanos espanhóis. Os paquistaneses representam cerca de 5% da população muçulmana. Os marroquinos são a população imigrante mais antiga da Espanha e representam aproximadamente 70% da população total muçulmana (Bravo, 2014; Euro-Islam, 2013). Entre 70% e 75% dos espanhóis se consideram cristãos católicos romanos. Enquanto muitos autointitulados católicos não vão à missa frequentemente, o catolicismo como religião popular é incontestável, especialmente durante dias santos e a Semana Santa da Espanha (Pariona, 2017).

CONTEXTO HISTÓRICO: DA CONVIVÊNCIA À RECONQUISTA

Antes de investigar a negociação recente de práticas alimentares *halal* e o encontro de muçulmanos com a cultura alimentar espanhola, é importante considerar o significado da carne de porco na Espanha para entender como sua onipresença cria uma barreira cultural. O porco já foi um indicador do catolicismo, e o presunto ibérico é um emblema culinário nacional na Espanha contemporânea. Em *Pig perfect*, Peter Kaminsky mostra o significado histórico da *dehesa*, as terras onde os porcos ibéricos são criados. A instituição da *dehesa* pode ser atribuída ao conflito entre cristãos e muçulmanos. Kaminsky explica que *dehesa* vem da palavra “defesa”, que denota “terras que poderiam ser fechadas e defendidas pelos nobres a quem elas pertenciam” (Kaminsky, 2005, p. 90). A nobreza cristã foi frequentemente recompensada com a terra conquistada e tomada dos muçulmanos “pela força das armas” (Kaminsky, 2005, p. 90). O fato de que a produção do presunto ibérico está vinculada ao conflito religioso, cultural e político, e ao triunfo do cristianismo sobre o Islã, torna esse alimento um poderoso indicador da identidade espanhola.

Depois que a Espanha foi readquirida dos governantes muçulmanos no século XV e o sentimento antimuçulmano se alastrou, as práticas alimentares dos muçulmanos foram analisadas em detalhe. A análise histórica de Olivia Remie Constable (2013), *Food and meaning: Christian understandings of Muslim food and food ways in Spain (Alimento e significado: O entendimento cristão dos alimentos muçulmanos e das práticas alimentares na Espanha, 1250-1550)*, explora como hábitos e práticas alimentares demarcaram as fronteiras entre as comunidades cristãs e muçulmanas, particularmente na Espanha do século XV. De acordo com Constable (2013, p. 211), os muçulmanos (e judeus) tinham medo de inquisidores cristãos, que vasculhavam suas casas em busca de tradições alimentares *halal/kosher*, como a abstenção do uso de banha e porco salgado, indicativo da não adesão à crença cristã. Nesse contexto, é evidente que a carne de porco era um indicador do cristianismo, enquanto *halal* era um indicador do *status* muçulmano ou judaico. A inclusão por Constable (2013) dos depoimentos da inquisição e expulsão dos muçulmanos e mouriscos é importante porque eles ilustram como, sob esse sistema, o alimento tornou-se uma lembrança relevante da alteridade dos muçulmanos. É importante reconhecer que as práticas alimentares semelhantes entre muçulmanos e judeus e a abstenção do consumo de berinjela e carne de porco salgada evidenciaram tendências heréticas de ambas as comunidades.

Leela Riesz

Constable (2013, p. 227) observa que o acesso aos açougueiros *kosher* e *halal* ficou limitado a partir do início da inquisição. De acordo com um registro de inquisições, uma mourisca de Granada confessou que “os cristãos não sabem cozinhar um ensopado sem usar carne de porco salgada (toucinho), [mas] em seu país, este alimento é preparado com azeite” (Constable, 2013, p. 211, tradução nossa). Esse depoimento é semelhante aos comentários dos proprietários de restaurantes com relação às práticas alimentares espanholas. Assim como essa convertida cristã entendeu as diferenças nas práticas alimentares contrastantes entre cristãos e muçulmanos e como isso desafiou sua capacidade de assimilação, os entrevistados reconheceram como o binômio alimentos *halal*/carne de porco e sua preocupação mais recente com a manutenção de uma dieta *halal* são características de mudanças de paradigma. Alguns entrevistados, incluindo essa mulher mourisca, descreveram a sensação de alteridade por meio de suas práticas alimentares. Na Espanha contemporânea, a abstenção do uso da carne de porco e álcool pelos muçulmanos e a sua dependência de estabelecimentos alimentares *halal* são indícios de suas diferenças culturais e religiosas. O testemunho de imigrantes muçulmanos sobre os conflitos e desafios em torno da observação das práticas alimentares *halal* indica a persistência dessa barreira religiosa e cultural.

DUAS CULTURAS ALIMENTARES CONFLITANTES E A DEPENDÊNCIA DE ALIMENTOS HALAL

Os imigrantes tomam muito cuidado para evitar a contaminação moral do *haram* (carne ilegal ou proibida que pode parecer ameaçadora a eles). Essas preocupações aumentaram após a diáspora, mas essas leis alimentares são quase inconscientes [no país de origem]. (Fischer, 2011, p. 111, tradução nossa)

Os leitores devem ter em mente outros exemplos de tensões culturais, religiosas e alimentares sentidas pelos muçulmanos e as questões de permissibilidade e não permissibilidade que esses conflitos suscitam. Marranci (2012) e Nasir e Pereira (2008) investigaram experiências de muçulmanos malaios em Singapura, um grupo minoritário ameaçado pela hegemonia do consumo de carne de porco na sociedade vizinha. Marranci (2012) afirma que estudar a “dinâmica de alimentos *halal* [...] é relevante para entender os efeitos que esta dinâmica pode ter na socialização

[dos muçulmanos] na sociedade dominante” (p. 88, tradução nossa). Além disso, Nasir e Pereira (2008) propõem vários conceitos teóricos para interpretar a confiança dos muçulmanos em produtos alimentares *halal* e evitar o consumo de carne de porco. Eles afirmam que os muçulmanos malaios adotam um modelo de “jantar defensivo” e procuram ativamente os “ambientes *halal*” à medida que combatem o uso predominante da carne de porco da Espanha (Nasir & Pereira, 2008, p. 1). O mesmo pode ser dito de muitos imigrantes muçulmanos que vivem na Espanha. Os autores descrevem essa preocupação intensa em torno da observância do consumo de alimentos *halal*, referindo-se a ela como “consciência *halal*” (Hashim & Othman, 2011, p. 1).

Em sua pesquisa sobre a experiência dos imigrantes na Itália, Roberta Giovine reconhece o significado social e religioso do código alimentar *halal* para os muçulmanos norte-africanos, que respeitam essas leis “para não transgredir as regras de Allah [...] para não perder seu status de membros da nação do Islã e, conseqüentemente, sua identidade definida pela comunidade” (Giovine, 2013, p. 248, tradução nossa). O trabalho de Leila Abu-Shams (2008) sobre identidade alimentar e imigração em Zaragoza, na Espanha, também é significativo e investiga o papel fundamental da alimentação no cotidiano de imigrantes muçulmanos e marroquinos. A autora afirma que a culinária é um “sinal ou marca de identidade cultural que atualiza e preserva a identidade do grupo, confirmando a separação entre nós e eles” (Abu-Shams, 2008, p. 186, tradução nossa). Além disso, a autora enfatiza a importância das categorias de *halal* e *aram*. “Estes grupos seguem diretrizes culturais ao selecionarem alimentos [...] As ordens e proibições relacionadas aos alimentos, em última análise, colocam em destaque a identidade de uma comunidade religiosa e a diferencia das outras” (Abu-Shams, 2008, p. 186, tradução nossa). Em *Halal food production (Produção de alimentos halal)*, Riaz e Chaudry (2003) evocam o papel dos alimentos e dos rituais dentro do islamismo e a distinção entre o que é permitido (*halal*) e proibido (*aram*). Os alimentos não facilmente identificados como *halal* ou *aram* são chamados de *mashbuh*. O Alcorão declara que a carne de porco e derivados, sangue e carniça são estritamente proibidos (Riaz & Chaudry, 2003, p. 122). Para imigrantes muçulmanos na Espanha, consumir alimentos *halal* é, muitas vezes, uma questão de negociar diferenças (Gaspiretti, 2012, p. 257). O ensaio de Ayse Çağlar (2013) sobre *kebab* na Alemanha fornece uma visão da dimensão simbólica dos alimentos, seu significado étnico e seu papel essencial na formação da identidade imigrante. Referindo-se ao trabalho de Sidney Mintz, ela lembra aos leitores que “o que as pessoas consomem expressa quem e o que são para si mesmos e os outros” (Çağlar, 2013, p. 121, tradução nossa).

Expandindo esse conflito entre a cultura alimentar espanhola dominante e as normas alimentares muçulmanas, Hamal, um jovem paquistanês de 27 anos que trabalha em um restaurante *kebab*, ressalta que “o mundo inteiro pode comer comida muçulmana, mas o Islã não permite o consumo de presunto”. Ele reitera que pode comer tapas, como batatas, mas que suas opções de alimentos permanecem limitadas porque podem ser *halal*. De acordo com os empresários muçulmanos de restaurantes paquistaneses com quem falei, Nadir, Hamal e Mukhtar, os imigrantes muçulmanos dependem fortemente da indústria emergente de *kebab halal* da Espanha. Esses empresários testemunharam a crescente preocupação de clientes muçulmanos marroquinos em aderir às práticas alimentares *halal*. Tais clientes sempre verificam se a carne em restaurantes *kebab* é *halal* “e nem sempre acreditam que o alimento é *halal*”, e esse comportamento reflete o conceito de “jantar defensivo” de Nasir e Pereira (2008).

A entrevista com um cozinheiro que trabalha no Aljaima, um restaurante marroquino em Almería, sobre suas práticas alimentares revelou que ele também percebe o conflito entre os alimentos espanhóis e muçulmanos. Ele explicou que, como sua esposa tem preparado alimentos marroquinos desde que ela era jovem, eles consomem esse tipo de alimento quase todos os dias. Além disso, ele prefere a culinária marroquina à culinária espanhola, e disse que “não se pode comer carne de porco ou beber álcool por causa da religião”. Da mesma forma, Mukhtar, um proprietário paquistanês de um restaurante *kebab* em Almería, admite que nunca consumiu tapas em um restaurante. Ele concorda com a opinião de Hamal ao afirmar que “todas as tapas têm muito presunto, ou a frigideira tem óleo e banha de porco. Os restaurantes espanhóis sempre têm carne de porco [...] é realmente difícil [...] eu raramente vou a restaurantes”. Ele e seus familiares inspecionam detalhadamente os rótulos dos alimentos nos supermercados espanhóis para confirmar que os itens alimentares não são *aram*. Essas entrevistas revelam como a necessidade de respeitar o direito alimentar de *halal* e o desejo de consumir alimentos familiares contribuem para a não utilização da culinária espanhola por muitos muçulmanos e sua dependência de produtos domésticos. Os entrevistados revelam a dificuldade de participar da cultura alimentar espanhola dominante devido à crescente “consciência *halal*” de muitos muçulmanos após a emigração (Hashim & Othman, 2011).

Moukib, um dono de restaurante marroquino, notou como a comida *halal* serve como um marcador de etnia e alteridade. Ele explicou que sua identidade como marroquino é revelada quando ele entra em um restaurante. Os garçons olham para ele e, com base em sua etnia e práticas religiosas presumidas, assumem que ele não pode comer carne de porco. Moukib se

abstém de carne de porco não por religião, mas para evitar o que ele descreve como a insalubridade da banha. No entanto, a abstenção do uso de banha é vista por estrangeiros como uma expressão do Islã. O comentário de Moukib chama a atenção para a confusão de identidades e de como as práticas alimentares servem como marcadores de identidade cultural autoproclamada e são projetadas em indivíduos. Por um lado, o reconhecimento da consciência muçulmana *halal* por um garçom é exemplar; por outro lado, Moukib ressalta que o consumo de carne de porco é uma fervorosa expressão da “influência espanhola”. De acordo com Moukib, se ele fosse consumir presunto ibérico em um restaurante, as pessoas o considerariam espanhol. “Os espanhóis pensam que você tem que consumir carne de porco para ser espanhol”. Embora claramente nem todos os espanhóis consumam carne de porco, a forte afinidade por esse item proibido é evidente para muitos muçulmanos quando eles comem em bares ou fazem compras nos supermercados.

CONVIVÊNCIA E GERENCIAMENTO DOS CONFLITOS ENTRE DUAS CULTURAS ALIMENTARES

À luz dos desafios de negociar esses hábitos e práticas alimentares, a questão permanece sobre o que pode ser feito para gerenciar e mesmo transcender esse conflito cultural, religioso e gastronômico. Alimentos *halal* não fazem parte do paradigma da cultura alimentar espanhola. No entanto, sua presença histórica na Andaluzia durante o domínio muçulmano não passou despercebida. As entrevistas com os proprietários de restaurantes marroquinos revelaram suas tentativas de eliminar as barreiras de identidade cultural dos muçulmanos na Espanha, em particular a comunidade imigrante marroquina, recorrendo a uma narrativa alternativa. Por meio da alusão ao período al-Andaluz e ao conceito de convivência, enfatizam as ligações entre as práticas alimentares muçulmanas, marroquinas e espanholas. Ao se concentrar no espaço do restaurante como local de expressão de identidade e representação cultural, este estudo explora as narrativas que dois proprietários de restaurantes marroquinos promovem no seu espaço gastronômico e na culinária. O trabalho de Clair et al. (2011) é crucial para explorar as narrativas culturais dos restaurantes. Esses autores afirmam que alimentos e estabelecimentos alimentares são “práticas discursivas por direito próprio [...] lugares e meios de construção de identidade” (Clair et al., 2011, p. 138, tradução nossa). Eles argumentam que o ambiente do restaurante é expresso por meio de vários

fatores, incluindo “estímulos sensoriais como música, aromas, e decoração de interiores, entre outros” (Clair et al., 2011, p. 140, tradução nossa). Chamando atenção para escolhas estéticas e culinárias, este estudo etnográfico identifica os agentes por meio dos quais os proprietários de restaurantes na Espanha constroem as narrativas culturais especificadas. Recorrendo ao período de convivência e evidenciando as ligações entre as culinárias tradicional cristã e muçulmana na Espanha, os proprietários de restaurantes oferecem uma estratégia de reduzir a diferenças entre as duas culturas alimentares na Espanha contemporânea.

A literatura na antropologia do espaço e lugar concentra-se em restaurantes, enfatizando o papel de proprietários de restaurantes na determinação da identidade cultural desses espaços gastronômicos. Isso pode ser visto como uma forma de “manutenção de identidade”. Grit Liebscher e Jennifer Dailey-O’Cain (2013), em *Language, space, and identity in migration (Linguagem, espaço e identidade no processo migratório)*, oferecem uma compreensão do conceito de espaço e sua relação com a experiência de imigração. Reconhecendo as nuances da experiência dos imigrantes, eles explicam que alguns imigrantes tentam reprimir seu local de origem, outros tentam recriá-lo, e “outros podem fazer as duas coisas em momentos diferentes” (Liebscher & Dailey-O’Cain, 2013, p. 17, tradução nossa). Essa tentativa de replicar e recriar o local de origem, combinando-o com um novo contexto, é crucial para a compreensão da identidade do espaço do restaurante de Moukib e Mohammad. Além disso, no *The restaurant book: Ethnographies of where we eat (O livro dos restaurantes: Etnografias de restaurantes)*, David Berris e David Sutton (2007) “examinam como os processos de identidade e memória se estabelecem em diferentes locais, na medida em que os restaurantes representam os espaços ampliados em que se situam e relações sociais nas cidades e entre nações” (p. 4). Com base nesse conceito de identidade, este ensaio avalia como as entrevistas com os proprietários de restaurantes sobre o espaço gastronômico refletem uma visão mais abrangente do povo marroquino e a posição dos imigrantes muçulmanos na Espanha.

Nessas discussões, Mohammad, dono do restaurante Fez, invocou a imagem da Espanha como “uma incrível mistura de cristãos e muçulmanos”. Esse relato é significativo na medida em que promove uma visão de convivência, e não de conflito. Moukib, o dono de restaurante Aljaima, também acredita no conceito de convivência, considerando os hábitos e práticas alimentares marroquinos e espanhóis coletivamente e reconhecendo que esses hábitos surgiram a partir da era al-Andaluz. Como historiadores da culinária, esses dois empresários destacam que esse período envolveu uma série de intercâmbios culturais e religiosos entre muçulmanos e cristãos (Marin, 2004).

Moukib mora na Espanha há 28 anos. Ele estudou Biologia e *Design de Interiores* e trabalhou como tradutor e garçom antes de abrir o Aljaima. Um dos seus objetivos é demonstrar que os costumes espanhóis e marroquinos-muçulmanos estão ligados à cultura andaluza. Eu identifico os momentos em que ele enfatiza uma “história compartilhada” entre espanhóis e marroquinos ou se refere ao período de convivência para sinalizar intercâmbios gastronômicos entre muçulmanos e cristãos. Por exemplo, ao projetar o restaurante Aljaima, Moukib procurou mostrar os estilos arquitetônicos de Marrocos do período al-Andaluz. Ele explica que o interior do restaurante foi projetado para parecer um pátio marroquino, mas com a atmosfera de Andaluz (ver Figuras 1-3). Ao modelar o espaço baseado nesse período, ele enfatiza a presença histórica dos muçulmanos na Espanha. Ele explica:

Almería, na Espanha, pertence ao período árabe, e há muitos artefatos da arquitetura árabe em Almería. Os azulejos, móveis, pinturas, lâmpadas, e joias do restaurante foram comprados nos mercados artesanais marroquinos. O restante da estrutura foi projetado à mão, incluindo o teto, que é coberto por desenhos pintados à mão. Eu queria que a arquitetura fosse baseada nas casas tradicionais de Marrocos para evidenciar essa identidade. (Notas de campo)

Em uma conversa telefônica posterior com Moukib, perguntei-lhe novamente sobre a identidade cultural de seu restaurante e se ele fazia distinção entre elementos puramente marroquinos e andaluzes. Ele usou os termos indistintamente, levando-me a acreditar que o restaurante promove as identidades marroquina e andaluz. Moukib explicou que a arquitetura marroquina é baseada na arquitetura andaluz, que elas estão integradas, e acrescentou: “Na arquitetura marroquina, há influência andaluz e Amazigh (povo do Norte da África)”. Moukib acredita que essas culturas não podem ser separadas, e a identidade andaluz está expressa nas tradições marroquinas, na história compartilhada entre a Espanha e a África do Norte, e no passado muçulmano da Espanha. Por exemplo, Moukib compara a fonte tradicional muçulmana instalada na Aljaima com aquelas encontradas no complexo de Alambra, em Granada, Espanha. Para Moukib, a fonte significa a prática histórica e contínua do islamismo na Espanha (Figura 4). No entanto, grande parte do mobiliário do restaurante veio do Marrocos. Nesse sentido, Liebscher e Dailey-O’Cain (2013) sugerem que a representação cultural do espaço do restaurante não é clara, mas multifacetada.

Além disso, Moukib considera a culinária como um símbolo vivo do momento histórico da convivência. Ele disse que o menu inclui cuscuz, *pastilla* de frango, *tajine* de peixe, *tajine* de cabra, *tajine* de boi, saladas, pães e doces tradicionais, e é “uma coleção de pratos da era andaluz”. As narrativas sobre convivência e al-Andaluz não só permitem que Moukib reivindique uma história coletiva, mas também são úteis como técnicas de *marketing*. Por exemplo, a página do Instagram de Aljaima destaca essa história coletiva ao fazer referência a uma “autêntica culinária andaluz marroquina”. Além disso, muitas das receitas de Moukib são selecionadas de um livro de receitas chamado *La cocina popular de Almería* (Gallego, 2010). Essas receitas de Almería são “da era dos muçulmanos, quando os muçulmanos governaram a Andaluzia”. Ele me enviou receitas de carne e pimentas verdes, guisado de boi, cordeiro com ervilhas, salada de pimenta, salada do sultão, tortilha de feijão largo, *shish kebab* e pés de porco. A respeito da receita de pés de porco, ele escreveu uma nota sobre práticas *halal*, enfatizando que, “no Marrocos, as pessoas preparam pés de cordeiro, e não pés de porco”. Nesse sentido, ele ilustra como as práticas alimentares *halal* e não *halal* da Espanha ao Marrocos coexistem no cenário andaluz. Ao fazê-lo, ele reescreve as práticas alimentares *halal* no contexto alimentar espanhol atual. As alusões de Moukib à culinária andaluz revelam uma história gastronômica comum, os intercâmbios que existiam entre muçulmanos e cristãos, e as mudanças recentes para atender às necessidades religiosas. Referindo-se novamente ao período de domínio muçulmano da Espanha, ele reconhece que muçulmanos e judeus compartilharam restrições alimentares semelhantes, e que, mesmo hoje, podem consumir alimentos semelhantes.

Ao invocar a narrativa andaluz, Moukib refere-se à história do intercâmbio culinário que ocorreu durante o domínio muçulmano na Espanha. Manuela Marín (2004) e Olivia Remie Constable (2013) examinam livros de receitas em seus trabalhos para rastrear a utilização de pratos muçulmanos pelos cristãos e seu uso de estrangeirismos, i.e., incorporação de termos de culinária árabe no vocabulário castelhano. Como Moukib, esses trabalhos demonstram a incorporação de alimentos e linguagem alimentar muçulmanos no sistema alimentar espanhol (Marín, 2004, p. 50).

Na opinião de Moukib, a diferença entre os hábitos alimentares marroquinos-muçulmanos e a cozinha espanhola não é tão ampla. Ele afirma que os pratos que serve no seu restaurante são semelhantes àqueles consumidos nas aldeias andaluzas do século XI. A ênfase de Moukib em uma culinária andaluz unificada é um meio de promover uma definição mais abrangente da cultura espanhola do Sul, que reconhece suas

raízes árabes e muçulmanas. Além disso, sua ênfase em uma culinária comum reflete seu desejo por uma definição mais tênue da cultura espanhola que permita o uso de tradições culinárias *halal* em suas fronteiras. De acordo com essa percepção, o restaurante Aljaima pode ser visto como uma extensão da cultura espanhola. De fato, o paradigma da convivência parece estender-se ao sentido de identidade pessoal de Moukib. Ele não gosta do termo “integração”, porque significa perder-se em outra coisa. Em vez disso, Moukib afirma que está “convivendo em harmonia”, em vez de assimilar a cultura espanhola. Talvez a referência a este momento histórico faça com que os aspectos espanhóis, marroquinos e muçulmanos de sua identidade pareçam menos díspares.

PREPARAÇÃO E FUSÃO DE ALIMENTOS

A preparação e apresentação de alimentos são utilizadas por Moukib e Mohammad para lidar com conflitos de culturas alimentares e facilitar ativamente o consumo transcultural entre imigrantes muçulmanos e espanhóis. Os dois empresários fazem isso misturando elementos da cultura alimentar espanhola e práticas alimentares *halal* e/ou combinando práticas alimentares espanholas e marroquinas. Moukib deseja expor os espanhóis e outros europeus à culinária andaluz para ressaltar a presença histórica dos muçulmanos na Espanha e os laços gastronômicos entre a Espanha e Marrocos. Mohammad percebe a necessidade de um maior número de estabelecimentos *halal* na Espanha. Esses empresários pensaram em maneiras criativas de fundir esses hábitos e práticas alimentares aparentemente divergentes. Essa fusão é realizada por meio de dois processos inversos. Refiro-me a eles como a “conversão em tapas” da cozinha marroquina/andaluz, i.e., a incorporação de elementos espanhóis na cultura muçulmana, e a “conversão em *halal*” da cozinha espanhola, i.e., a introdução do código alimentar muçulmano na cultura espanhola. Em ambos os casos, a fusão das práticas alimentares desses dois empresários pode ser considerada um esforço para recriar um senso de convivência entre muçulmanos e não muçulmanos na Espanha. Esses processos híbridos assemelham-se ao conceito proposto por Richard Wilk (2002) para discutir a construção da culinária de Belize sob a influência do colonialismo. Wilk (2002) observa que “cozinheiros e trabalhadores de diferentes culturas e classes sociais se envolveram em vários tipos de crioulização que levaram à convergência” (p. 77, tradução nossa). Em particular, a definição de Wilk (2002) de “fusão, envolvimento e substituição” pode ser aplicada para caracterizar as práticas alimentares híbridas desses empresários.

Leela Riesz

Figura 1. Aljaima restaurant



Fonte: Fotografia tirada pela autora em 2015.

Figura 3. Aljaima restaurant



Fonte: Fotografia tirada pela autora em 2015.

Figura 4. Aljaima restaurant



Fonte: Fotografia tirada pela autora em 2015.

Figura 2. Aljaima restaurant



Fonte: Fotografia tirada pela autora em 2015.

Figura 5. Aljaima restaurant



Fonte: Fotografia tirada pela autora em 2015.

O restaurante de Moukib, Aljaima, utiliza a convivência por meio da inclusão de um menu de tapas intitulado *la ruta de tapas* (a rota de tapas). Devido à crise econômica em curso na Espanha, Moukib está ciente de que muitos espanhóis não podem comprar refeições caras. Sua escolha de incorporar o sistema de tapas espanhol é de caráter econômico, mas também se adequa ao paradigma de convivência que ele defende. Esse menu adicional oferece aos espanhóis um meio familiar e mais econômico de acesso à comida andaluza. Moukib descreve-o como uma “combinação de tapas com especiarias marroquinas”, pois esses pratos têm sabores marroquinos e apresentação em estilo espanhol. *A ruta de tapas* pode ser considerada um exemplo da adaptação do restaurante ao contexto culinário espanhol (Figura 5). Como tal, o uso do menu de tapas pode ser considerado um exemplo do conceito de “embalagem” de Wilk (2002), isto é, “a inclusão de algo estranho dentro de uma embalagem familiar” (p. 78, tradução nossa). No entanto, ao mesmo tempo, a combinação das tradições culinárias espanhola e norte-africana reflete a abordagem andaluza de Moukib.

Mohammad espera combinar alimentos espanhóis e práticas alimentares *halal*. Mohammad observa que lojas de carne *halal* e restaurantes *halal* são raros em Sevilha. No futuro, ele planeja abrir um restaurante que sirva pratos espanhóis, como *salmorejo* ou chouriço, usando carne *halal* para atender a comunidade muçulmana. Essa proposta de culinária *halal* espanhola é um exemplo do conceito de fusão de Wilk (2002), que ocorre quando “pratos de diferentes origens étnicas são combinados” (p. 77, tradução nossa). Durante a nossa primeira conversa, Mohammad observou que todos os frequentadores do restaurante Fez naquela noite eram muçulmanos e que “todos procuraram alimentos *halal*”. Ele afirma que seu restaurante também atenderia turistas muçulmanos e espanhóis convertidos ao islamismo para que “estrangeiros muçulmanos possam experimentar a culinária espanhola”. Em seu ensaio “Arab traces in Spanish cooking” (“Rastros árabes na culinária espanhola”), Manuela Marín (2004) afirma que “havia um modelo excelente de satisfação gastronômica no período al-Andaluz” por parte de muçulmanos e cristãos (p. 38). Marín (2004) e Constable (2013) observam que, no início do século XI, provisões eram frequentemente feitas para muçulmanos, incluindo o uso de fornos e panelas comuns para evitar a mistura de alimentos lícitos com pratos proibidos, como carne de porco. O trabalho de Constable (2013) revela como soluções para o binário alimentos *halal*/carne de porco estavam presentes antes da reconquista espanhola. Ela também observa que, no século XIII, direitos foram concedidos às “comunidades muçulmanas” em Aragão e Castilla para a constituição de “açougues islâmicos e lojas

especiais ou espaços para vender carne *halal*” (Constable, 2013, p. 222, tradução nossa). Da mesma forma como as necessidades religiosas e gastronômicas dos muçulmanos foram historicamente reconhecidas, permitindo que muçulmanos e cristãos compartilhem refeições, Mohammad esforça-se para recuperar esse “modelo de satisfação gastronômica”.

Por meio dessa fusão de costumes alimentares espanhóis e práticas alimentares *halal*, Mohammad intenciona proporcionar uma maneira segura para os muçulmanos que observam o *halal* poderem experimentar tapas, um elemento essencial da cultura espanhola. Ele, como Hamal e Mukhtar, esclarece como as barreiras culturais e religiosas se manifestam por meio dos alimentos. Embora Mohammad não expresse grande frustração com a onipresença da carne de porco na Espanha, ele reconhece que ela representa um desafio para os muçulmanos. Esse conceito híbrido de um restaurante espanhol-*halal*, como os restaurantes *kosher*-chineses de Nova Iorque criados em meados do século XX, oferece uma solução para esse conflito gastronômico (Coe, 2009). Atualmente, o único meio de muçulmanos consumirem carne *halal* em restaurantes é por meio da indústria espanhola de *kebab*. O restaurante espanhol-*halal* de Mohammad irá um passo adiante ao criar um novo nicho que combine a culinária espanhola e o código alimentar muçulmano, introduzindo outra forma de convivência. Além disso, o restaurante espanhol-*halal* de Mohammad superará a diferença econômica entre restaurantes *halal*. A comida de Aljaima é *halal*, mas a maioria de seus clientes é formada por espanhóis ricos ou turistas muçulmanos. Moukib reconhece que seu restaurante atrai um grupo com *status* socioeconômico médio e alto e não atende imigrantes muçulmanos. Ele explica: “Eles [imigrantes marroquinos] comem em suas casas e não têm condições de comer aqui devido à crise econômica”. Em contraste, o restaurante proposto por Mohammad pode atrair trabalhadores de restaurantes *kebab* como Hamal, Nadir e Mukhtar, e clientes muçulmanos que atualmente dependem de restaurantes *kebab*.

Um novo exemplo da “conversão em *halal*” da cozinha espanhola surgiu recentemente em Huelva, o centro da região de produção de carne de porco da Espanha. De acordo com a *National Public Radio* (NPR), Faysal Mrad Dali, imigrante tunisiana, desenvolveu o primeiro presunto *halal* da Espanha, que representa uma fusão das tradições culinárias muçulmana e espanhola. O presunto ibérico com certificação *halal* de Dali é feito com carne de cordeiro e, às vezes, carne bovina, mas simula o presunto ibérico em sua aparência geral. Como os proprietários de restaurantes e os trabalhadores com quem falei, Dali reconhece que os muçulmanos espanhóis não consomem *jamón* ibérico e

que essa barreira gastronômica exclui os muçulmanos de uma parte fundamental da vida espanhola. Ele explica aos jornalistas: “A primeira vez que vim com minha família para a Andaluzia, na Espanha, eu disse: ‘Por que os muçulmanos não têm o [jamón ibérico]?’” Dali mudou-se para Cumbres Mayores, uma cidade em Huelva, quatro anos atrás, para estabelecer seu negócio de carne (Frayer, 2014, p. 1).

Esse fenômeno ilustra como os alimentos se tornaram a base para negociar identidades. A criação do presunto ibérico *halal* de Dali, um produto híbrido, marca seu desejo de que muçulmanos tenham um estilo de vida muçulmano e espanhol. Esse processo de conversão em *halal* do presunto ibérico é um exemplo claro de “substituição”, i.e., “uma forma especial de fusão que ocorre quando um item que normalmente faz parte de um prato ou refeição é substituído por um item de origem diferente” (Wilk, 2002, p. 78, tradução nossa). Esse desejo de participar de uma das tradições gastronômicas mais expressivas da Espanha sem se distanciar da lei alimentar islâmica é, em última análise, uma forma de desenvolver uma identidade hispano-muçulmana. O *jamón halal* oferece aos muçulmanos a oportunidade de se envolver com segurança com um elemento da cultura alimentar espanhola sem abandonar suas afiliações religiosas e culturais. No entanto, de acordo com o artigo, esse compromisso não é uma prática aceitável para todos os muçulmanos, e o medo de comer algo que se parece tão claramente com o “proibido” persiste.

Mais importante, Dali afirma que o *jamón halal* simboliza a coexistência histórica das culturas espanhola e muçulmana. Ele explica: “Este foi um sonho para mim como muçulmano. Estou vivendo e fazendo meu produto em uma região onde muçulmanos, judeus e cristãos convivem e frequentam os mesmos restaurantes” (Frayer, 2014, p. 1, tradução nossa). Aqui, o paradigma de convivência permite que Dali comprove o significado desse produto híbrido. O *jamón ibérico halal* – a convergência dos costumes tradicionais espanhóis e muçulmanos – é uma expressão adicional de convivência que ele espera que culmine numa definição mais ampla do que significa ser espanhol.

Os esforços dos proprietários de restaurantes para unir elementos gastronômicos marroquinos, espanhóis e muçulmanos estão associados ao processo de negociação de uma identidade dual muçulmana e espanhola, ou, em alguns casos, uma identidade dual marroquina e espanhola. A lembrança de convivência de Moukib, Mohammad e Dali, e o período al-Andaluz, os obriga a encontrar maneiras criativas de combinar alimentos aparentemente distintos e facilitar uma forma de convivência no cotidiano, permitindo que muçulmanos e não muçulmanos compartilhem suas culinárias.

CONCLUSÃO

O enfrentamento da divisão alimentos *halal*/carne de porco por imigrantes muçulmanos revela os desafios do islamismo na Espanha. Este artigo identificou como dois proprietários de restaurantes marroquinos buscaram reviver o conceito de convivência, na medida em que certas narrativas sobre o papel dos marroquinos e muçulmanos na cultura espanhola são refletidas na arquitetura, decoração e gastronomia de seus restaurantes. Igualmente importantes são as soluções desenvolvidas por esses dois empresários para transcender o conflito das culturas alimentares. A repetida apropriação da vida al-Andaluz por Moukib e a história de “conversão em tapas” da culinária marroquina, e a proposta de “conversão em *halal*” da culinária espanhola de Mohammad, são esforços para ultrapassar as barreiras culturais, religiosas e gastronômicas comuns a muitos imigrantes muçulmanos. No contexto do conflito dessas duas culturas alimentares, este trabalho elucida a capacidade desses empresários de utilizar uma história alimentar coletiva para desenvolver práticas alimentares inovadoras que reduzam os conflitos gastronômicos, bem como incorporar alimentos *halal* no cenário alimentar espanhol. Mais estudos sobre espaços alimentares, uso de narrativas alimentares e experiências dos imigrantes na Espanha são necessários para desvendar a capacidade desses empresários de identificar o significado dos alimentos e utilizar narrativas para estimular a identidade cultural de sua comunidade em um novo país.

Futuros estudos etnográficos sobre o restaurante marroquino na Espanha devem explorar a frequência do uso da narrativa de convivência e de outras estratégias por meio das quais essa narrativa é evocada. Além disso, esses estudos podem avaliar se a experiência judaica passada e/ou presente está ao alcance dos proprietários de restaurantes muçulmanos. Estudos futuros também podem considerar as percepções dos clientes sobre os espaços dos restaurantes e avaliar se os muçulmanos que não trabalham na indústria gastronômica se referem ao período de convivência. Tais estudos podem explorar até que ponto o passado árabe muçulmano na Espanha está presente nas mentes dos imigrantes muçulmanos. Visto que as nações europeias estão atualmente lutando com a chegada dos imigrantes e refugiados muçulmanos e o lugar do islamismo na Europa, a investigação das experiências vividas pelos muçulmanos é particularmente relevante. Quais novos padrões surgirão no contexto espanhol? A divisão alimentos *halal*/carne de porco começará a enfraquecer, e os proprietários de restaurantes continuarão a divulgar a narrativa de convivência? Poderão os hábitos e práticas alimentares *halal* e outros aspectos da história alimentar da Espanha ficar registrados

na cultura espanhola em larga escala? Ou o conflito das duas culturas alimentares ganhará mais tração, junto com o crescente sentimento anti-islâmico e a crescente popularidade da extrema direita na Europa?

REFERÊNCIAS

- Almería-City: An Informative Guide. (2016). Andalucia.com. Recuperado de <http://www.andalucia.com/cities/almeria.htm>.
- Abu-Shams, L. (2008). La alimentación como signo de identidad cultural entre los inmigrantes marroquíes. *Zainak*, 30, 177-193.
- Bergeaud-Blackler, F. (2007). New challenges for Islamic ritual slaughter: A European perspective. *Journal of Ethnic and Migration Studies*, 33 (6), 965-980. doi:10.1080/13691830701432871
- Bergeaud-Blackler, F., Fischer, J., & Lever, J. (Eds.). (2016). *Halal matters: Islam, politics and markets in global perspective*. London, UK: Routledge Taylor and Francis Group.
- Beriss, D., & Sutton, D. (Eds.). (2007). *The Restaurants Book: Ethnographies of where we eat*. New York, NY: Bloomsbury Academic
- Bonne, K., & Verbeke, W. (2008). Muslim consumer trust in *halal* meat status and control in Belgium. *Meat science*, 79 (1), 113-123. doi:10.1016/j.meatsci.2007.08.007
- Bonne, K., Vermeir, I., Bergeaud-Blackler, F., & Verbeke, W. (2007). Determinants of *Halal* meat consumption in France. *British Food Journal*, 109 (5), 367-386. doi:10.1108/0070700710746786
- Bravo, F. (2014, April 11). Islam in Spain: 800% population increase in a mere 13 years. Recuperado de <https://muslimstatistics.wordpress.com/2014/04/11/islam-in-spain-800-population-increase-in-mere-13-years/>
- Çaglar, A. S. (2013). Mc Kebab: Doner Kebab and the social positioning struggle of German turks. In J. Costa & G. Bamossy (Eds.), *Marketing in a Multicultural World* (pp. 209-230). Thousand Oaks, CA: Sage.
- Clair, R. P., Holyoak, I. C., Hill, T. E., Rajan, P., Angeli, E. L., Carrion, M. L., ... & Sastry, S. (2011). Engaging cultural narratives of the ethnic restaurant: Discursive practices of hybridity, authenticity, and commoditization. In N. K. Denzin, & T. Faust (Eds.) *Studies in symbolic interaction* (pp. 135-161). Bingley, UK: Emerald Group Publishing Limited.
- Coe, A. (2009). *Chop suey: A cultural history of chinese food in the United States*. New York, NY: Oxford University Press.
- Constable, O. R. (2013). Food and meaning: Christian understandings of Muslim food and food ways in Spain, 1250-1550. *Viator*, 44 (3), 199-235. doi:10.1484/J.VIATOR.1.103484
- Euro-Islam. (2013, March 01). Demographic study of the Muslim population in Spain. Recuperado de <http://www.euro-islam.info/2013/02/28/demographic-study-of-the-muslim-population-in-spain/>.
- Fischer, J. (2011). *The Halal frontier: Muslim consumers in a globalized market*. Basingstoke, UK: Palgrave Macmillan.
- Fraye, L. (2014, December 16). At last, Muslims can savor a *Halal* spin on Spain's famous jamón. Recuperado de <http://www.npr.org/sections/thesalt/2014/12/16/371018946/at-last-muslims-can-savor-a-halal-spin-on-spains-famous-jamon>
- Gallego, J. G. (2010). La cocina popular de Almería. Mojácar, Spain: Arráez.
- Gaspiretti, F. (2012). Eating *tie bou jenn* in Turin: Negotiating differences and building community among Senegalese migrants in Italy. *Food and Foodways*, 20 (3-4), 257-278. doi:10.1080/07409710.2012.715976
- Giovine, R. (2013). Children of Muslim migrants in Italian schools and the *Halal* meat issue. *Proceedings in ARSA: Advanced Research in Scientific Areas*, 2(1). Recuperado de <http://www.arsa-conf.com/archive/?vid=1&aid=2&kid=60201-81>
- Hashim, A. H., & Othman, M. N. (2011, November). *Halal* food consumption: A comparative study between Arab Muslims and non-Arab Muslims consumers in Malaysia. In *Australian and New Zealand Marketing Academy (ANZMAC) Conference, Perth, Australia, November*. Recuperado de https://www.academia.edu/5646761/Halal_food_consumption_A_comparative_study_between_Arab_Muslims_and_Non_Arab_Muslims_consumers_in_Malaysia(Vol. 20359).
- Kaminsky, P. (2005). *Pig perfect: Encounters with remarkable swine and some great ways to cook them*. New York, NY: Hyperion.
- Lever, J., & Miele, M. (2012). The growth of *halal* meat markets in Europe: An exploration of the supply side theory of religion. *Journal of Rural Studies*, 28(4), 528-537. doi:10.1016/j.jrurstud.2012.06.004
- Liebscher, G., & Dailey-O'Cain, J. (2013). *Language, space and identity in migration*. London, UK: Palgrave Macmillan,
- Marín, M. (2004). From Al-Andalus to Spain: Arab traces in Spanish cooking. *Food and History*, 2 (2), 35-52. doi:10.1484/J.FOOD.2.300096
- Marranci, G. (2012). Defensive or offensive dining? *Halal* dining practices among Malay Muslim Singaporeans and their effects on integration. *The Australian Journal of Anthropology*, 23(1), 84-100. doi:10.1111/j.1757-6547.2012.00166.x
- Nasir, K. M., & Pereira, A. A. (2008). Defensive dining: Notes on public dining experiences in Singapore. *Contemporary Islam*, 2 (1), 61-73. doi:10.1007/s11562-007-0033-8
- Pariona, A. (2017 April 25). Religion in Spain. Recuperado de <http://www.worldatlas.com/articles/religion-in-spain.html>.
- Patric Clair, R., Clarke Holyoak, I., Hill, T. E., Rajan, P., Angeli, E. L., Carrion, M. L., ... & Sastry, S. (2011). Engaging cultural narratives of the ethnic restaurant: Discursive practices of hybridity, authenticity, and commoditization. In *Studies in Symbolic Interaction* (pp. 135-161). Bingley, UK: Emerald Group Publishing Limited.
- Riaz, M. N., & Chaudry, M. M. (2003). *Halal food production*. Boca Raton, FL: CRC Press.
- Wilk, R. (2002). Food and Nationalism: The Origins of "Belizean food." In by W. Belasco & P. Scranton (Eds.), *Food Nations: Selling Taste in Consumer Societies* (pp. 67-89). London, UK: Routledge.
- Wright, W., & Annes, A. (2013). *Halal* on the Menu?: Contested food politics and French identity in fast-food. *Journal of Rural Studies*, 32, 388-399. doi:10.1016/j.jrurstud.2013.08.001