



INSTITUTO
UNIVERSITÁRIO
DE LISBOA

Halal na comunidade muçulmana odivelense: A importância sociocultural da alimentação

Pedro da Silva Alves

Mestrado em Antropologia

Orientadora: Antónia Pedroso Lima
Doutora Antónia Pedroso Lima, Professora Associada,
ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa

Outubro, 2023



CIÊNCIAS SOCIAIS
E HUMANAS

Departamento de Antropologia

Halal na comunidade muçulmana odivelense: A importância
sociocultural da alimentação

Pedro da Silva Alves

Mestrado em Antropologia

Orientadora:

Doutora Antónia Pedroso Lima, Professora Associada,
ISCTE-Instituto Universitário de Lisboa

Outubro, 2023

«Todos os homens sonham, mas não da mesma maneira. Os que sonham de noite nos recantos poeirentos das suas mentes acordam, de dia, para descobrir que era tudo em vão; mas os que sonham de dia são homens perigosos, pois podem realizar os seus sonhos de olhos abertos, para os tornar possíveis. Foi que eu fiz.»

T. E. Lawrence

Os Sete Pilares da Sabedoria

Agradecimento

Primeiramente, gostaria de agradecer aos meus pais, Paula Cartaxo e Vítor Alves, a eles devo-lhes tudo e sem o seu amor e apoio incondicional este trabalho nunca chegaria a ver a luz do dia. A eles, um profundo obrigado.

À minha melhor amiga, Bruna, por sempre ter estado ao meu lado nos momentos mais difíceis e por ter acreditado em mim, no meu trabalho e nas minhas capacidades mesmo quando eu próprio não acreditava. A sua ajuda incondicional ajudou-me a ultrapassar as maiores dificuldades e as suas palavras e constantes incentivos permitiram-me continuar em frente. A ela, um obrigado por tudo.

Aos meus amigos, Carolina, Ana e Manuel, pelos bons momentos passados, pelo carinho demonstrado e pela força transmitida ao longo dos últimos tempos que, em momentos difíceis, me permitiram sorrir. A eles, um obrigado pela amizade nutrida.

Um especial agradecimento ao Sr. João Paulo, à Câmara Municipal de Odivelas e a todos os membros da comunidade muçulmana odivelense com quem fui falando e aprendendo nos últimos meses, por me terem aberto as tão necessárias portas à realização do presente trabalho. Sem eles, todo este processo poderia ter tido resultados bem diferentes dos que teve. A eles, um grande obrigado.

Por último, mas não menos importante, à minha orientadora, Professora Antónia Lima, pela sua paciência, ajuda e disponibilidade fundamental. A sua orientação foi indispensável e crucial ao longo do último ano. A ela, um obrigado.

Resumo

Esta tese é o culminar do acompanhamento do projeto pioneiro de implementação de refeições *halal* na rede escolar pública do concelho de Odivelas pela Câmara Municipal de Odivelas (CMO).

O seu objetivo central é analisar o impacto sociocultural do *Halal* dentro da comunidade local odivelense atendendo à visibilidade trazida ao seu termo, um que traduz um estilo de vida que abrange todas as dimensões sociais, culturais e religiosas da vida muçulmana, pelo projeto da câmara. A integração social dos alunos muçulmanos visados e a fomentação e manutenção das suas identidades enquanto muçulmanos (identidade religiosa) e cidadãos portugueses (identidade nacional) são objetivos predominantes do projeto camarário; objetivos esses que exploro e analiso atendendo fatores socioculturais e religiosos. Os contactos que estabeleci com a comunidade muçulmana de Odivelas foram elementos-chave para a realização da dissertação devido à sua perspetiva que me forneceram sobre o *Halal*. A proximidade com famílias muçulmanas permitiu-me compreender a importância social da dieta *halal* nas famílias muçulmanas e a forma como a “consciência *halal*” é, desde tenra idade, criada e detida pelas crianças.

O estudo da alimentação de uma sociedade ajuda-nos a compreender as múltiplas dimensões sociais, culturais e religiosas sob as quais a mesma é construída e se opera. A partir da comida apreendemos os complexos e sofisticados processos relacionais existentes entre indivíduos; processos esses que se encontram permeados por entre a comensalidade da alimentação.

Palavras-chave: *Halal*, alimentação *halal*, comunidade muçulmana, integração social, identidade

Abstract

This thesis is the culmination of the monitoring of the pioneering project to implement halal meals in the public school network in the municipality of Odivelas by the Municipality of Odivelas (MO).

Its central objective is to analyze the sociocultural impact of Halal within the local community of Odivelas, given the visibility brought to its term, one that translates a lifestyle that encompasses all social, cultural and religious dimensions of Muslim life, by the chamber project. The social integration of targeted muslim students and the promotion and maintenance of their identities as Muslims (religious identity) and Portuguese citizens (national identity) are the main objectives of the City Council project; these objectives that I explore and analyze taking into account sociocultural and religious factors. The contacts I established with the Muslim community of Odivelas were key elements for the completion of the dissertation due to their perspective on Halal. Proximity to muslim families allowed me to understand the social importance of the halal diet in Muslim families and the way in which “halal awareness” is, from an early age, created and held by children.

The study of the diet of a society can help us understand the multiple social, cultural and religious dimensions under which it is built and operates. It is from food that we apprehend the complex and sophisticated relational processes that exist between individuals; processes that are permeated by the commensality of food.

Keywords: *Halal*; *halal* food, muslim community, social integration, identity

Índice

Agradecimento	iii
Resumo	v
<i>Abstract</i>	vii
Introdução	17
1. Antropologia da Alimentação	19
1.1 Contextualização e noções bases fundamentais	19
1.2 Articulando Antropologia e Nutrição: “Culturas da nutrição”	23
1.3 <i>Halal</i> : Um mercado em expansão nos países não-muçulmanos	26
2. Islão em Portugal	31
2.1 Dimensão sociocultural e religiosa	31
2.2 Nova Presença Islâmica (NPI): representatividade e identidades muçulmanas	35
2.3 Comunidade muçulmana odivelense	39
3. Projeto de implementação da Câmara Municipal de Odivelas (CMO) de refeições <i>halal</i> na rede escolar pública	41
3.1 Uma iniciativa intercultural pioneira	41
3.2 Visita às unidades escolares: Implementação de refeições <i>halal</i>	44
3.3 Ano letivo 2021/2022: Ano de “experiência”	50

3.4 Ano letivo 2022/2023: Ano de “concretização”	53
3.5 Expetativas e aspirações futuras: Ano letivo 2023/2024	56
4. <i>Halal</i> no concelho de Odivelas	59
4.1 Impacto do projeto Municipal de Odivelas nas famílias muçulmanas	59
4.2 Talhos <i>halal</i> : questões alimentares e tipos de consumidores	67
4.3 <i>Halal</i> como estilo de vida: Dimensão sociocultural num concelho multicultural	72
Conclusão	77
Referências Bibliográficas	81
Anexos	85

Índice de Quadros

Quadro 3.3.1: Pedidos Ementa <i>Halal</i> (Atualizado a 28/01/2022)	52
Quadro 3.4.1: Pedidos Ementa <i>Halal</i> (Atualizado a 07/03/2023)	55

Índice de Figuras

Figura 3.2.1: Frigorífico de acondicionamento de refeições <i>halal</i> da E.B. Casal dos Apréstimos	46
Figura 3.2.1: Interior de frigorífico de acondicionamento de refeições <i>halal</i> da E.B. Casal dos Apréstimos	46
Figura 3.2.3: Termómetro de uso exclusivo para refeições <i>halal</i>	46
Figura 3.2.4: Arca frigorífica exclusiva para o acondicionamento de refeições <i>halal</i> da EB. D. Dinis nº1	47
Figura 3.2.5: Detalhe do interior da arca frigorífica exclusiva para o acondicionamento de refeições <i>halal</i> da EB. D. Dinis nº1	47
Figura 3.2.6: Refeição ultracongelada de Vitela <i>Halal</i> Estufada com Puré	48
Figura 3.2.7: Refeição ultracongelada de Bolonhesa de Frango <i>Halal</i> com Esparguete	48
Figura 3.2.8: Refeição ultracongelada de Chile de Carne <i>Halal</i> com Arroz	48
Figura 3.2.9: Refeição ultracongelada de Empadão de Frango <i>Halal</i>	48
Figura 3.2.10: Refeição ultracongelada de Arroz de Pato <i>Halal</i>	48
Figura 3.2.11: Refeição ultracongelada de Salada de Couscous com Grão e Frango <i>Halal</i>	48
Figura 3.2.12: Termómetro manual localizado dentro da arca frigorífica exclusiva para o acondicionamento de refeições <i>halal</i> da EB. D. Dinis nº1 para controlo exato de temperatura	49
Figura 3.2.13: Forno exclusivo para o aquecimento de refeições ultracongeladas <i>halal</i> da EB. do Mosteiro	49

Glossário de siglas

AML: Área Metropolitana de Lisboa

AMP: Área Metropolitana do Porto

CARF: Comissão para Assuntos Relativos a Funerais

CIL: Comunidade Islâmica de Lisboa

CMA: Câmara Municipal da Amadora

CML: Câmara Municipal de Lisboa

FIP: Fundação Islâmica de Palmela

CMO: Câmara Municipal de Odivelas

GCC: Conselho de Cooperação do Golfo

INSA: Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge

NPI: Nova Presença Islâmica

OMS: Organização Mundial da Saúde

ONU: Nações Unidas

PEW: PewReserach Center

PMIM: Plano Municipal de Integração dos Migrantes

Introdução

Nascido e criado no concelho de Odivelas sempre tive, desde que tenho memórias, contacto com a comunidade muçulmana odivelense. A sua presença na esfera pública e religiosa é perceptível e visível para todos aqueles que a ela lhe dediquem um olhar atento.

Ao crescer, a minha curiosidade sobre as pessoas que eram diferentes de mim nos costumes e nas tradições foi aumentando progressivamente. Quando me deparei com a Antropologia fui adquirindo um olhar cada vez mais crítico e consciente sobre o mundo que me rodeava e fui-me apercebendo como as pessoas – embebidas e condicionadas por distintos fatores socioculturais e religiosos – interpretavam o mundo e os seus fenómenos (materiais e imateriais) de formas variadas e por vezes bem diferentes daquelas que me eram familiares. A curiosidade rapidamente deu lugar ao fascínio. A Antropologia alargou os meus horizontes humanistas fornecendo-me as ferramentas necessárias para apreender, compreender, analisar e trabalhar as diferentes manifestações de se ser-se humano; no fundo, de se fazer Antropologia.

Foi no decorrer das pesquisas bibliográficas iniciais para esta dissertação que me deparei com o projeto pioneiro da Câmara Municipal de Odivelas que consistia na implementação de refeições *halal* na rede escolar pública do concelho. Rapidamente percebi a importância deste projeto para a comunidade muçulmana de Odivelas e a sua consequente projeção e dinamização dentro da comunidade local e do impacto sociocultural que a comida *halal* tem em todo o concelho. Através da pesquisa bibliográfica descobri o importante corpo técnico produzido pela área da Antropologia da Alimentação desde o séc.XX que tem vindo a identificar o poder simbólico e diferenciador da alimentação e a forma como as suas características se relacionam com as especificidades das sociedades. A comida, os ingredientes e a forma de os preparar carregam consigo histórias sociais, aspetos culturais, manifestações religiosas e dimensões económicas e políticas.

O *Halal* não se cinge exclusivamente à alimentação, ele é um verdadeiro estilo de vida que reflete a identidade muçulmana e atua como um código sociocultural e religioso sobre o qual todos os muçulmanos se devem reger. Assim o projeto *Halal* da Câmara Municipal de Odivelas tem uma atuação dupla: por um lado apela à integração de (um número cada vez maior de) alunos muçulmanos dentro da rede escolar pública do concelho, assegurando-lhes não só uma dieta *halal* (na forma de almoços, pequenos-almoços e lanches), como também os fixando na rede escolar, incrementado assim as possibilidades de os mesmos finalizarem os seus estudos. Por outro lado, contribui simultaneamente para fomentar nos alunos visados a sua identidade religiosa (como muçulmanos) e nacional (como cidadãos portugueses) demonstrando-lhe que não são diferentes dos seus colegas, mitigando igualmente as diferenças socioeconómicas e as diferenças religiosas existindo entre uns e outros, contribuindo para a inclusão social de estudantes muçulmanos dentro do quadro educativo português.

1. Antropologia da Alimentação

1.1 Contextualização e noções base fundamentais

Antropologia e alimentação. Desde que a Antropologia se começou a estabelecer como ciência que procura saber mais sobre aquilo que constituem os hábitos alimentares dos contextos sociais onde trabalha. Existe uma curiosidade (antropológica) que recai sobre nós mesmos quando nos relacionamos com outros seres humanos, estranhos a nós costumes e nas tradições de comer; que nos fazem questionar: “O que come?”, “Onde come?”, “Como come?” e “Como se sente em relação à comida que come?”.

A comida não só é fundamental para a sobrevivência do ser humano, como se demonstra igualmente importante para a vida social. A alimentação o que se come, como se come e com quem se come são expressões e constitutivos da sociedade e da cultura. A comida carrega consigo histórias, experiências e saberes económicos complexas que se constroem ao longo dos tempos cruzando e articulando múltiplas dimensões sociais, necessidades nutricionais e significados culturais.

Desde o séc. XIX que muitos antropólogos têm vindo a incluir nas suas monografias relatos e descrições sobre como aquilo que constituem as dietas alimentares e os hábitos de comensalidade das comunidades com quem trabalham. Exemplo disso podemos identificar os clássicos trabalhos etnográficos de Franz Boas: *The Central Eskimo* (1888) e de Bronislaw Malinowski: *Argonautas do Pacífico Ocidental* (1922). Nestes trabalhos, onde o primeiro estudou a sociedade esquimó Inuit na Ilha de Baffin (Canadá), e o segundo a sociedade das Ilhas Trobriand (ao largo da costa oriental da Nova Guiné), são facilmente identificáveis segmentos de texto dedicados à alimentação e à forma particular como a mesma é selecionada, confeccionada e ingerida.

No entanto, apesar destes relatos pormenorizados, a Antropologia, durante largas décadas (preocupada com outras temáticas, como a religião ou o parentesco) não empreendeu esforços direcionados para a análise das complexas e sofisticadas ligações existentes entre a comida, os processos que envolvem a sua produção, preparação e consumo e os contextos de sociabilização que se constituem à sua volta e que em muitos sentidos, estruturam aspetos importantes da cultura de uma dada sociedade.

O que aqui pretendo destacar torna-se claro nas palavras de Margaret L. Arnott:

Food is obviously necessary for human survival. But it is what is avoided, how it is prepared, and it is consumed that conveys a message about society. These assumptions are implicit throughout the books, but are never dealt with directly, despite the fact that the methods and customs related to food in other cultures are described in painstaking detail....Actually, a diet is not truly “chosen” by a society; rather, diet is culturally-imposed upon individuals from birth, and thus the culture dictates which tastes are considered pleasurable by the society. (1975, p. 354)

Poder-se-ia questionar o porque da Antropologia não se virar mais cedo para a questão da alimentação, considerando-a uma dimensão central da constituição do espectro social e cultural. De notar que, mesmo na década de 1980, à data da famosa obra de Jack Goody, *Cooking, cuisine and class* (1982), o estudo antropológico da comida ainda não era uma área de especialização na academia.

Segundo Sidney W. Mintz, na sua identificação das temáticas centrais da Antropologia ao longo da sua história, o estudo da comida foi, até aos finais da década de 80 deixado para um plano secundário em prol de outras questões como o estudo do parentesco; das questões ritualísticas e mágicas que e das questões políticas e do poder que identificam as sempre complexas e sofisticadas, das chefias e formas de organização nas sociedades.

No entanto existiram várias exceções à regra como é por exemplo a monografia de Audrey Richards (1939), aluna de Malinowski, *Land, labor and diet in Northern Rhodesia: Economic Study of the Bemba Tribe* apresentou-se no seu tempo como um raro trabalho onde a comida foi observada e analisada tendo em conta as suas implicações sociais. Não só a própria comida – em termos do que se come, como se prepara e como se come – recebeu bastante atenção, como também as suas funções sociais dentro da sociedade foram desenhadas e analisadas tratadas de forma extensiva e admirável. O seu trabalho ocupa um lugar de destaque nos trabalhos iniciais feitos na Antropologia da Alimentação ao assumir a comida num papel central de reflexão, ilustrando bem o modo como a cultura é uma manifestação social na qual os indivíduos se relacionam entre si e estabelecem relações com as várias dimensões da sua vida social e cultural.

Nas últimas décadas do séc.XX a Antropologia viu-se diante de uma nova possibilidade de enquadramento antropológico. Desde então, diversos estudos antropológicos têm surgido com foco às cozinhas e as suas práticas culinárias. Este novo enquadramento impulsionou a criação de uma área especializada da Antropologia que se focasse exclusivamente na Alimentação. Os trabalhos que seguem esta orientação e focam as cozinhas vieram realçar aspetos alimentares que traziam consigo a marca da cultura e da relação social na qual estão embebidos e são contruídos/formados.

O resgate da gastronomia tem-se comprovado cada vez mais necessário face às mudanças a que se vai assistindo no mundo da culinária e às continuas perdas de tradições alimentares. Trata-se de um ato de conservação e preservação na qual a Antropologia da Alimentação tem um papel crucial a desempenhar:

As cozinhas não se resumem aos seus pratos e ingredientes emblemáticos ou específicos; a partir da leitura da comida como linguagem, assinala-se que a cozinha é capaz de comunicar as identidades de grupos sociais, étnicos e religiosos; das regiões e de seus habitantes ou da própria nacionalidade. Assim, o prato serve para nutrir o corpo, mas também sinaliza um pertencimento, servido como um código de reconhecimento social. (ANA e GARCIA, 2005, p.13)

Halal na comunidade muçulmana odivelense

A socialização alimentar, produzida no simples ato de comer, de partilhar comida com os nossos próximos e com aqueles com quem praticamos comensalidade, adquire um importante poder prático e simbólico – estruturante das dimensões socioculturais de uma sociedade – que permite ao antropólogo perceber os modos de convivência das pessoas.

Nas palavras de Mintz o ato de comer:

...para cada indivíduo representa uma base que liga o mundo das coisas ao mundo das ideias por meio dos nossos atos. Assim, é também a base para nos relacionarmos com a realidade. A comida “entra” em cada ser humano...e pode, portanto, carregar consigo uma espécie de carga moral. Nossos corpos podem ser considerados o resultado, o produto, de nosso caráter que, por sua vez, é revelado pela maneira como comemos. (2001, p. 32)

A Antropologia da Alimentação constitui-se inevitavelmente articulando questões de género, de etnicidade e de identidade que podem ser trazidas ao de cima pelo estudo da comida. Estas questões estão vinculadas há séculos naquilo que constitui a dimensão dos hábitos das pessoas pois, os seus conceitos e termos, foram historicamente, através da prática de hábitos, incorporados pela partilha e repetição (de forma oral ou escrita) e, no decorrer desse processo, tornaram-se quotidianos e aceites e partilhados por todos.

A Globalização fez surgir novos debates à Antropologia e tornou questões como a migração e a identidade centrais à disciplina de uma forma que dantes não eram pensadas. Mas a respeito da alimentação, levantou questões e dualismos sobre a relação entre comida e etnicidade que até então não eram equacionadas. Mintz equaciona uma dessas dualidades ao afirmar que:

Seria mais fácil mudar o sistema político da Rússia do que fazê-los abandonar o pão preto; a China abandonaria sua versão do socialismo mais facilmente que o arroz. E, no entanto, a população desses dois países mostra uma extraordinária disposição para experimentar novas comidas. (2001, p. 34)

Esta dualidade entre conservadorismo (tradição)/liberalismo (modernidade) no que diz respeito à alimentação é muito interessante. Apesar das populações manterem, e enaltecerem, as suas comidas tradicionais e típicas – identificando-se nacionalmente com determinados pratos¹ e espelhando o seu orgulho nos mesmos – a verdade é que, simultaneamente, algumas sociedades² demonstram-se recetivos a experimentar novas comidas e, inclusive, a integrarem-nas nas suas próprias dietas

¹ Como é o exemplo do bacalhau dentro da sociedade portuguesa.

² Caso de Espanha onde existe um forte simbolismo nacionalista envolvendo o “tapa” (aperitivo culinário espanhol servido na maioria dos estabelecimentos alimentares e bares em Espanha, acompanhado por bebida) que combina na sua comensalidade o costume de comer e de sociabilização. Existe uma resistência nacional a adotar outros hábitos de comensalidade que venham a colocar em “risco” ou “ameaçam” a permanência do “tapa” em território espanhol. Para ver a forma como a comunidade muçulmana espanhola contornou este “obstáculo” e incorporou o “tapa” na alimentação *halal* ver o artigo de Leela Riesz (2017), “Convivência: Uma solução para a tensão *halal*/carne de porco em Espanha?”.

alimentares. O poder aquisitivo dos consumidores vai assim alternado as suas preferências alimentares e criando paralelos de consumo; veja-se, por exemplo, o caso de África onde estudos recentes demonstraram que o consumo de arroz começou a superar o consumo de mandioca.

O resultado destes “cruzamentos alimentares” são um dos reflexos da Globalização, e tem vindo a mudar e a moldar o *status quo* social que envolve a comida e a forma como a mesma é experienciada. Antes deste fenómeno, veja-se, era possível demarcar a alimentação nas suas várias dimensões: geográfica, temporal, cultural e simbolicamente, mas isso já não é possível, pois os valores socioculturais da comida viajam e transformam-se a velocidades incríveis sendo difíceis de acompanhar; estes mesmos valores são igualmente partilhados por uma enorme variedade de pessoas em sítios muito diferentes daqueles em que são originalmente “típicos”.

O poder simbólico, social e cultural da comida não pode ser subestimado, embora, muitas vezes, não seja direta e imediatamente perceptível como a mesma tem a capacidade de alterar a forma como vivemos, como nos relacionamos com os outros e como estamos no mundo. Um exemplo disto pode ser observado na implementação da cadeia de restaurantes McDonald’s na Ásia e de como, por vezes, o mais importante não é a comida em si, mas sim a simbologia cultural e os valores que consigo são carregados:

...comer no McDonald’s é sinal de mobilidade ascendente e de amor pelos filhos. Onde quer que se instale na Ásia, as pessoas parecem admirar a iluminação feérica, os banheiros limpos, o serviço rápido, a liberdade de escolha e o entretenimento oferecido às crianças. Rapidamente também se percebe que eles gostam mais dessas coisas do que propriamente da comida! ... Neste caso, podemos também inferir como esse tipo de lugar oferece aos clientes uma oportunidade de se identificar com o poder norte-americano. (MINTZ, 2001, p. 34)

Observando este caso percebemos que aquilo que o McDonald’s vende e aquilo que as pessoas adquirem não são exatamente a mesma coisa, não obstante a empresa continue a ter o seu sucesso e lucro garantido. A comida rápida (*fast food*) da franquia norte-americana atua então como um “veículo” que transporta consigo a identidade americana e a tudo o que a ela está associado por via da *mídia* sociopolítica a que somos constantemente expostos: bem-estar económico; poder e mobilidade social distinta.

Adotar uma da Antropologia da Alimentação, revela-se, portanto, importante pois enfatiza a alimentação e a maneira como não é só como alimento, mas também uma dimensão social para compreendermos e analisarmos as sociedades os princípios de comensalidade e de relações interpessoais entre pessoas. O olhar crítico e a reflexão antropológica social permitem esclarecer as dimensões e condicionantes sociais e culturais do comportamento alimentar. As questões: “O que se come?”; “Como se prepara?”, e “Como se come?”, são centrais à Antropologia da alimentação e são perguntas-chave cujas respostas mostram aspetos importantes sobre a sociedade em que trabalhamos. Trata-se de

apreender e compreender a sua importância na vida social; como aspetos centrais dessa mesma vida social se constroem e se mantêm através da alimentação e são compreensíveis através do seu estudo.

1.2 Articulando Antropologia e Nutrição: “Culturas da nutrição”

Articular em conjunto as áreas da Antropologia e da Nutrição abre possibilidades no aprofundamento da relação existente entre dietas alimentares e fatores socioculturais, articulando políticas e fatores sociais e culturais.

Foi nestes termos que Miguel Cuj, Lisa Grabinsky e Emily Yates-Doerr desenvolveram o termo de “culturas da nutrição”:

We develop the phrase cultures of nutrition to draw attention to the way that cultural values come to shape nutrition policy-making. It is a phrase meant to highlight that nutrition is not a “culture of no culture” but that nutrition guidelines are influenced by cultural values. ...We highlight the cultures of nutrition policy to address how particular hegemonic and elitist beliefs about nutrition are treated as if universal, which contributes to their continued dominance. Calling these beliefs cultural also helps us to name the systemic racism that coheres within nutrition guidelines, opening up for critical inquiry what is otherwise taken as truth. (2020, pp.1-2)

O estudo das dietas alimentares sob o ponto de vista de fenómenos que ocorrem dentro das sociedades esta a dar os seus primeiros passos.

Os antropólogos não estudam aspetos nutritivos, mas sim a alimentação dos grupos sociais com quem trabalham. Porém, Maria Canesqui, professora de ciências sociais aplicadas à medicina, e Rosa Garcia, professora de nutrição, defendem a potencialidade que o estudo etnográfico da Antropologia pode oferecer à Nutrição:

É esse estudo que permite compreender como devem ser os planeamentos dos programas nutricionais, pois eles têm incidências nas crenças e nos valores que estruturam as práticas alimentares, os quais são fundamentais para se compreender o fenómeno alimentar humano e porque estabelecem canais de comunicação entre os sistemas de pensamento diferentes. (2005, p. 15)

A título de exemplo veja-se a experiência empírica do antropólogo Miguel Cuj na Guatemala. Em 2018, quando realizava trabalho de campo junto da comunidade K’iche’ May como parte de um estudo sobre as suas categorias alimentares, o também nutricionista viu-se diante uma problemática: é que o termo “ichaj” era usado para referir vegetais que oferecem subsistência enquanto que “q’ayes”, por sua vez, se referia a vegetais que oferecem saúde e bem-estar. Do ponto de vista nutricional isto levantava uma questão:

What would be the implications of using one term over the other when it came to creating food guidelines or recommendations? How might the assumption made by nutrition policy makers that these terms are not meaningfully diferente – that they can be compressed within the same category “vegetables” – affect the lives of Maya women and their families? (CUJ, GRABINSKY e YATES-DOERR, 2020, p. 2)

A questão de Cuj reflete a forma como as categorias (e subcategorias) de valores nutritivos são tidos como universais pela Nutrição, – atuando, muitas vezes, na disseminação de valores culturais ocidentais específicos com base num ‘etnocentrismo alimentar’ –, não atendendo aos valores culturais particulares articulados pelas comunidades onde as suas políticas são aplicadas. Estes dois pontos – o não reconhecimento e respeito pelos conhecimentos culturais e objetivos das comunidades e o uso de políticas alimentares universais, assentes numa presunção de ciência “não-cultural” – têm sido alvo de crítica nos últimos anos e têm, de facto, vindo-se a comprovar justificadas pelo falhanço da área da nutrição em desenhar políticas alimentares que se provem úteis à vida das pessoas fora de contextos ocidentais.

As pessoas comem comida e não nutrientes.

Se refletirmos sobre esta afirmação percebemos que, não descurando aquilo que constitui uma dieta alimentar saudável e rica em nutrientes, as pessoas criam e fortalecem as suas relações com o que comem por relação ao meio social e físico onde se encontram e que esses fatores –socioculturais – sobrepõem-se aos avisos de um nutricionista sobre o que um deveria ou não comer para se manter saudável na sua vida. Um caso empírico exemplifica esta ideia.

Yates-Doerr overheard a patient tell a doctor who had advised him to eliminate tortillas from his diet while she was at a Guatemalan diabetes clinic: If you take away my tortillas, you take away my life. The patient’s response makes evident that tortillas were not mere nutrients; they were essential to living. Noel Solomons, a nutrition scientist in Guatemala advocates the importance of considering food cultures when shaping dietary recommendations and other food policies. (CUJ, GRABINSKY e YATES-DOERR 2020, p.12)

A sociedade não só é o meio onde as políticas alimentares são postas em prática pelos nutricionistas como, é também e inevitavelmente, em concordância com a mesma que se criam e se moldam essas mesmas políticas.

A compreensão deste fenómeno já tem tido os seus impactos na Guatemala (Adams, 2010), no México (Brown *et al.*, 1987) e nos Estados Unidos (Millard *et al.*, 2011). Nestes países, as diretrizes nutricionais têm tido cada vez mais em conta os fatores socioculturais (e a historicidade) das comunidades e isso tem-se repercutido na realização de políticas e recomendações que, influenciadas pelas “culturas da nutrição”, assumem-se agora como categorias alimentares particulares e adaptadas às comunidades e seus indivíduos e não, como até recentemente, como universalistas.

Os hábitos alimentares obedecem não só a códigos económicos e utilitários como também a valores culturais e simbólicos que são construídos socialmente. O nutricionista tem, então, a tarefa

(antropológica) de se distanciar da sua posição “dominadora”, pois tende a assumir o seu conhecimento científico como Verdadeiro e o do paciente como falso ou ignorante; e deve, por isso, construir o seu conhecimento e delinear as suas recomendações alimentares também a partir daquilo que são os conhecimentos do paciente em questão.

A (não) integração social dos indivíduos é por vezes refletida na forma como ocorre a adaptação e integração dos hábitos de comensalidade das sociedades onde se encontram inseridos. Este fenómeno, sempre presente na atualidade, acarreta consigo também determinados graus de risco nutricional que devem ser tomados em conta.

Manuel Calvo (1982) defende a existência de três estilos alimentares: o ‘estilo alimentar dicotômico’, no qual o indivíduo absorve a dieta e os comportamentos alimentares da sociedade que integra enquanto, por outro lado e de forma equilibrada, mantém, revitaliza e enaltece as suas práticas originais de culinária; o ‘estilo alimentar dual’, no qual acontece uma fusão das dietas alimentares caracterizada, consequentemente, por uma maior indefinição e um maior risco de equilíbrio nutricional; e, por fim, o ‘estilo alimentar frágil’ no qual todo o processo de integração e inserção (sociocultural) falha e o indivíduo vê-se numa situação de “desculturação alimentar” onde, o risco e a dependência nutricional atingem os seus máximos e se releva uma situação de desvinculação social e exclusão socioeconómica.

A perspetiva social para pensar esta questão, aliada ao conhecimento empírico de um nutricionista pode fazer sobressair estas nuances e demonstrar como, embora não nos se afigure assim à primeira vista, a alimentação (embebida em valores culturais e rodeada de nutricionais) é parte integrante de toda uma dimensão construída social, económica e religiosamente e que, de facto, é em torno da comida que se formam grupos sociais, comunidades e sociedades plenas.

O conceito de “culturas da nutrição” indica que a Antropologia e a Nutrição podem trabalhar juntas e realizar estudos ‘etno-nutritivos’. Estes estudos têm servido para colocar as recomendações alimentares sobre uma lente social, uma que reflete as construções culturais subjacentes às dietas alimentares de uma dada sociedade e que permitem ao nutricionista – auxiliado pelo antropólogo – compreender e apreender o verdadeiro valor social que os indivíduos atribuem à comida que comem podendo, assim, adequar as suas políticas nutricionais. Através de políticas práticas particulares será possível desenhar novas recomendações alimentares que em muitos contribuíram para o aumento da saúde e do bem-estar nutricional das pessoas.

1.3 *Halal*: Um mercado em expansão em países não-muçulmanos

O termo *halal* provem do árabe e simboliza tudo aquilo que é permitido e lícito conforme os ensinamentos inscritos no Alcorão – livro sagrado do Islão – que foram espalhados pelos *Hadith* do Profeta Muhammad e que contrasta com o seu contrário – *Haram* – que simboliza o seu oposto: tudo

aquilo que é proibido e ilícito. *Halal* é assim um conceito dinâmico e flexível, que transpõe a barreira alimentar e religiosa, pensada como as únicas dimensões *halal* existentes por não-muçulmanos, constituindo-se como uma parte integrante da maneira islâmica de viver e no qual os crentes encontram uma forma de manifestar a sua fé. Para aprofundar estes conceitos importa sumarizar e distinguir aquilo que são considerados produtos/alimentos *halal* daqueles considerados *haram*.

Os produtos *halal* devem ser preparados segundo um conjunto de leis islâmicas específicas (*Sharia*) e regulamentos: todo o tipo de alimento tem de ser abatido/degolado segundo as normas do Alcorão e da Jurisprudência Islâmica; todo o tipo de vegetal e frutas frescas/secas, desde que não possuam variantes de pesticidas e sejam prejudiciais à saúde; leite e queijo (processado através do coelho microbiano); todo o produto criado através da biotecnologia (extraído de vegetal, mineral e microbiana) para indústria alimentar ou outra que siga as normas islâmicas e não seja prejudicial à saúde. Fazer uma breve descrição do abate *halal* é necessário devido à sua importância na presente tese: o animal deverá estar são aquando do seu abate; este efetua-se de forma rápida por via da degola – cortando a traqueia, o esôfago e a veia jugular – utilizando equipamentos exclusivos para o ato; apenas um muçulmano são (de corpo e mente) poderá realizar o abate tendo, obrigatoriamente, que proferir a frase “Em nome de *Allah*, o Beneficente e Misericordioso” imediatamente antes do mesmo.

No que diz respeito aos produtos proibidos e ilícitos ao consumo de qualquer muçulmano temos: carne de animais mortos (*Maytah*) ou seja, animais que não foram abatidos segundo a lei islâmica e morreram de causas naturais ou outras (uso de drogas por exemplo); sangue, pois transporta consigo doenças; carne de porco (*Khinzir*) pois no Islão, *Allah* considera o mesmo como imundo por natureza; carne que seja sacrificada em nome de alguém que não seja o próprio *Allah* e álcool, pois intoxica (*khamr*) e corrompe o ser humano.

Halal, na perspetiva islâmica, tem, portanto, como objetivo máximo a preservação da nobreza e pureza do corpo, estando em causa a sua transcendência espiritual da sua ‘mera’ condição humana, proporcionando ao corpo terreno simultaneamente bem-estar e saúde.

O mercado *halal* tem tido um crescimento global significativo desde a década de 1970, tendo vindo a acompanhar o crescimento global da população muçulmana fora dos países tradicionalmente islâmicos.

Segundo os dados do laboratório de ideias norte-americano, PewResearch Center³, nos quais apresentam uma previsão 2010-2050 sobre o crescimento comparativo entre a população cristã/muçulmana: nas próximas quatro décadas o Islão irá crescer mais do que qualquer outra religião no mundo o que, se traduzirá diretamente num crescimento exponencial da população muçulmana que passará a ser quase tanta quanto a cristã – representando 29,7% da população mundial (2,76 mil milhões de pessoas) –; na Europa, 10% da população será muçulmana e nos Estados Unidos, em 2050, existirão mais muçulmanos do que qualquer outra religião. A mobilidade da população muçulmana afeta

³Disponível em: <https://www.pewresearch.org/religion/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/>.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

igualmente o mercado global *halal* que, segundo os dados da Fundação Económica Islâmica Africana (organização de desenvolvimento independente sediada no Gana) terá um crescimento exponencial de milhares de milhões de dólares nos seus vários domínios: Alimentação e bebida; Cosméticos; Moda e Fármaco.⁴

Tem chamado à atenção de inúmeros investigadores, entre os quais se destacam Izberk-Bilgin, Elif e Cheryl C. Nakata, tendo já suscitado diversos estudos: o incremento significativo do consumo de comida *halal* em países não-muçulmanos.

Parte deste fenómeno deve-se ao crescimento da migração muçulmana que a consume – maioritariamente, pois veja-se que segundo estudos, 75% da comunidade muçulmana global respeita e segue um “modo de vida *halal*” – por motivos religiosos:

...this can be explained by the migrant population’s efforts to maintain their religious and cultural identities in a host country that encourages the availability of culturally appropriate foods promoting integration...For immigrant populations, especially among second and third generation Muslims, halal is tied to identity and familiarity. (BAMIDELE e FILSON, 2020, p. 5)

Outra parte diz respeito ao consumo por não-muçulmanos motivado por razões de bem-estar; valores nutricionais; qualidade/segurança alimentar; ecologia e ética:

Halal is even becoming a symbol for quality, safety, hygiene, more humane and ecological production, and connected to a healthy lifestyle in both Muslim and non-Muslim circles. ... Halal awareness, halal certification, and perception of the halal brand have positive effects on the intention of non-Muslims to purchase halal foods. (BAMIDELE e FILSON, 2020, p. 7)

Vários estudos médicos sobre valores nutritivos apontam os benefícios do consumo de produtos *halal*:

Hence, Halal food is considered safer for consumption. This is evident from the method employed to slaughter all lawful halal animals...the cut to the jugular vein increases the bleeding efficiency of the animal, and thereby prevents microbiological deterioration of the carcass. Research shows that conventional slaughtering techniques promote E-coli and other forms of microbial contamination. Since Halal food is free harmful substances and adulteration, it is considered healthy for physical and mental health. (ARIF, et al., 2020, p. 326)

⁴ Consultar Anexo A para visualização de gráfico e o seguinte link para informações detalhadas sobre o crescimento mundial do mercado *Halal*: <https://www.portaldoagronegocio.com.br/gestao-rural/certificacao/noticias/mercado-halal-pode-chegar-a-us-3-2-trilhoes-em-2024-no-mundo>.

Os dados recolhidos na última década demonstram o grande potencial do mercado *halal* que ocupa perto de 20% do mercado mundial. Interessante de se notar, igualmente, que os países muçulmanos do Conselho de Cooperação do Golfo (GCC) possuem apenas cerca de 20% da produção de toda a carne *halal* produzida globalmente e que importam mais de metade da mesma de países não-muçulmanos, dos quais se destacam: o Brasil, maior exportador de carne *halal* da América do Sul, a Nova Zelândia, primeiro país não-muçulmano a criar uma indústria exclusiva à alimentação *halal* e a Austrália, onde 50% da galinha e 32% do queijo consumidos nacionalmente são de origem *halal* (Bamidele e Filson, 2020).

Apesar da existência destes dados a verdade é que nos países ocidentais existe pouco conhecimento público acerca da alimentação *halal* e sobre a forma de como o seu conceito é interpretado (e vivido) por muçulmanos. Este facto torna-se mais evidente conforme o fenómeno do crescimento da indústria *halal* se torna mais visível nos países não-muçulmanos. A desinformação, aliada ao “choque cultural” entre a comunidade local e a comunidade muçulmana, revela o desrespeito pelas práticas culturais das sociedades muçulmanas e as atitudes islamofóbicas que exotizam as suas práticas socioculturais: definindo um indivíduo muçulmano pelo facto de ser muçulmano e praticar o Islão e não, como pessoa.

No consumo *halal* existe uma relação dual entre risco-confiança que envolve todos os consumidores e que é intensificado pelas preocupações religiosas (um maior ceticismo quando se esta em países não-muçulmanos) de muçulmanos, mas também pelas preocupações de bem-estar e qualidade/segurança de não-muçulmanos. A confiança é então um elemento fundamental e decisivo para a indústria *halal* – estejamos nós a falar de comida; roupa ou medicamentos – e é com base nela (ou falta da mesma) que os consumidores – muçulmanos ou não – fazem as suas preferências e escolhas.

A existência e expansão desta indústria fora do Mundo Árabe foi possibilitada pelos esforços das instituições de certificação *halal* existentes nos diversos países – muitas deles criadas de raiz pelas primeiras vagas de imigrantes muçulmanos a lá chegarem – que detêm a autoridade necessária (e requerida) para decidir se referido produto ou alimento segue as leis islâmicas (*halal*) ou não (*haram*). Contudo, vários estudos apontam que os consumidores muçulmanos na Europa não confiam nas grandes superfícies de abastecimento – devido à falta de transparência dos mesmos nos processos de garantia e certificação *halal* – optando, sempre que possível (mesmo que tal lhes seja mais dispendioso) por adquirir os mesmos em mercados e talhos exclusivamente *halal*. Estes inserem-se num circuito de fornecimento mais fechado que os primeiros pelo que correm menos riscos de contaminação devido ao cruzamento entre produtos *halal* e produtos *haram*.

Investigadores como Bamidele Adekunle e Glen Filson apoiados pelas respetivas comunidades muçulmanas locais estudadas têm vindo a defender e dar força à necessidade de apoios governamentais nacionais à indústria *halal*:

Halal na comunidade muçulmana odivelense

To improve the halal supply there is a need for governmental support to promote the halal industry, to aid in logistics, to create legislation to protect consumers and to provide incentives for businesses to certify. Governments should provide businesses with support in the form of tax exemptions or provide grants for small companies to enable them certify their food halal. The government could also provide support in transportation planning, logistics, information technology, halal certification and traceability. (2020, p. 12)

Há igualmente investigadores e cientistas (Azam e Addullah, 2020) que dão voz à criação de uma organização à escala global que monitorizasse o uso de certificados e logós *halal*.

A criação deste corpo internacional daria, por um lado, mais confiança aos consumidores acerca da qualidade e segurança dos produtos/alimentos adquiridos e, por outro, controlaria simultaneamente a atribuição excessiva – muitas vezes ilegal e injustificada – de certificados e logós *halal* assegurando, assim, os princípios éticos das leis islâmicas. Igualmente, combateria aquilo a que muitos creem ser uma posição “etnocêntrica consumista” por parte dos governos ocidentais, divulgando entre a população os benefícios dos produtos/alimentos *halal*:

Consumer ethnocentrism may be defined as the beliefs held by consumers about the appropriateness, indeed morality, of purchasing foreign-made products. Some ethnocentric consumers may favour domestic products over foreign ones to protect the home economy or as a sign of their loyalty and support for their nation. ... Although the majority of halal food sold in Western nations is actually made in the country of consumption, our focus groups revealed that some consumers regard halal products as foreign, regardless of where they are actually made. Some consumers...perceived that these products pose a threat or danger to the home nation. (WILKINS et al., 2019)

Uma parte significativa dos consumidores ocidentais interpretam o consumo de produtos e alimentos *halal* como uma forma de adoração islâmica, associando a sua comensalidade ao terrorismo; sujidade; imoralidade; etc. Esta presunção, acerte em pressupostos, é uma realidade que muitos veem no seu consumo como um passo rumo à “islamificação” da sua sociedade.

O crescimento da indústria *halal* no mundo Ocidental apresenta-se como um desafio à disciplina da Antropologia pois levanta uma série de problemáticas socioculturais (cariz identitário, nacionalista e religioso) que no seu cerne têm como fundamento o desconhecimento e consequente exotização daquele que é diferente de nós em costumes e tradições.

A alimentação *halal* é um ponto de partida para refletir sobre estas questões e para compreender a forma como, através da comida *halal*, as comunidades islâmicas manifestam não só a sua religiosidade (o Islão), mas também o seu estilo de vida e a forma como se pensam e posicionam perante o mundo em que vivem. A comida acarreta consigo valores sociais e culturais importantes e, por vezes, não se trata unicamente do ato de comer (do ato de comensalidade), mas sim da importância que determinada alimentação, que determinados alimentos, têm para a pessoa que os consome. Compreender a forma e o

Halal na comunidade muçulmana odivelense

porque de como os consome é também relevante para descobrir aspetos sociais e culturais que se encontram “invisíveis” e estão embebidos na forma de estar e ser das pessoas.

2. Islão em Portugal

2.1 Dimensão sociocultural e religiosa

O Islão encontra-se em constante transformação na medida em que é vivido em realidades sociais distintas e interpretada de formas particulares dentro de cada uma delas. Compreender este ponto permite-nos reconhecer a sua heterogeneidade e compreender a sua riqueza interpretativa.

É na realidade interpretativa do Islão que encontramos dimensões sociais, culturais, políticas e ideológicas diferenciadas entre si – manifestadas por milhões de crentes – que são o ponto de partida que permitem à Antropologia localizar e analisar teias relacionais entre sociedades que, sendo tão diferentes de si nos seus modos culturais e tradicionais, têm em comum a mesma religião – o Islão. As pessoas estão em constante movimento e com elas, as suas crenças. Nas palavras de AbdoolKarim Vakil, figura ilustre de assuntos muçulmanos em Portugal e antigo presidente da Comunidade Islâmica de Lisboa (CIL):

O “Islão” não tem outro sentido senão a “articulação” dos seus sentidos contemporâneos pela negociação dos sentidos anteriores através da reconfiguração dos elementos em que cada novo horizonte se afirma acessórios ou intrínsecos. Mas que se afirma como tal em resultado de negociações disputadas da interpretação do passado e do presente que revelam os traços dessa mesma história de disputa que assumem ou recusam. (2004b, p. 44)

Em Portugal, a fundação da Comunidade Islâmica de Lisboa (CIL) em 1968 fez-se através da cooperação de diversos representantes diplomáticos dos países islâmicos tendo sido a Arábia Saudita o seu principal financiador e um passo gigantesco para a representatividade das comunidades muçulmanas que tinham imigrado das colónias ultramarinas portuguesas (nomeadamente de Moçambique e Guiné-Bissau).

Através da CIL a comunidade islâmica portuguesa – ainda durante o período do Estado Novo – floresceu e ganhou uma dupla atenção: “a do governo português, como ponte de diálogo e mediação com os países árabes, por um lado, e do apoio de certas embaixadas e estados islâmicos, por outro.” (Vakil, 2004, p. 301). Atualmente continua a desempenhar um papel fundamental na divulgação do Islão e da vivência islâmica e na gerência de relações com não- muçulmanos, sendo a principal porta-voz entre as comunidades muçulmanas e os média, os políticos e as instituições religiosas ou seculares. Ainda sem um local oficialmente designado onde pudessem fazer as suas orações diárias e conviver entre si – utilizando salas e espaços disponibilizados pela Câmara Municipal de Lisboa (CML) – a comunidade muçulmana de Lisboa apenas veria a Mesquita Central de Lisboa ser inaugurada a 29 de Março de 1985 – a construção começara a 17 de Novembro de 1979. A mesquita de Lisboa é a mais importante do país, tendo sido a partir da inspiração da sua estrutura arquitetónica que se desenharam e construíram as

mesquitas seguintes – exemplo da Mesquita de Odivelas, *Aicha Siddika* (1983). Nela, mais do que em qualquer outra mesquita no país, é possível encontrar um verdadeiro “microcosmo” do mundo islâmico tal é a disparidade geográfica e o *background* histórico sociocultural dos seus membros.

As mesquitas desempenham um papel fundamental ao representarem um verdadeiro espaço de acolhimento e de integração para todas as pessoas que a isso se disponham e queiram – especialmente imigrantes recém-chegados. Nestes casos a religião atua como uma ponte para o mundo “fora da mesquita”, um mundo que, por vezes, apresenta obstáculos difíceis de transpor pelas barreiras linguísticas, económicas e académicas que são encontradas; as práticas religiosas islâmicas, assentes na *umma* – na comunidade global e solidariedade de todos os muçulmanos –, embora inicialmente estranhas às pessoas que acorrem às mesquitas, podem representar para si um novo caminho rumo à integração social e à adaptação a uma nova sociedade.

O progressivo crescimento das comunidades muçulmanas em Portugal, com especial destaque para a área metropolitana de Lisboa (AML), fez surgir questões novas que necessitavam ser solucionadas.

Uma das mais importantes a criação de um talhão privado para o enterro de muçulmanos, o que apenas se solucionou quando em 1976 o CIL criou um grupo de trabalho especializado para tratar desta questão, estando a câmara municipal de Lisboa (CML) envolvida. No ano seguinte (1977) o CIL estabeleceu uma Comissão para Assuntos Relativos a Funerais (CARF). Em 1991, a Comissão Administrativa da Mesquita de Odivelas obteve, pela Câmara Municipal de Odivelas (CMO), o direito à concessão de um talhão no cemitério de Odivelas. Outra questão tem a ver com a obtenção de carne *halal* para consumo. Só a partir de 1977, com o aumento da procura por parte de uma comunidade muçulmana cada vez maior começaram a surgir talhos e mercados em Lisboa onde era possível adquirir alimentos *halal* e só mais tarde é que a carne passou a ser disponibilizada diariamente – através da criação de matadouros *halal* em Lisboa e nos arredores da capital ou da importação de Espanha. Os talhos exclusivamente muçulmanos só apareceram em 1981, um crescimento que desde então tem se de encontrar vários talhos *halal* em diversas localidades. O concelho de Odivelas conta atualmente com três talhos *halal*; 3 minimercados *halal* e 5 restaurantes exclusivamente *halal*.

As práticas religiosas ocupam um lugar preponderante na vida de um muçulmano, pautando o seu quotidiano e a forma como se percebe a si mesmo (enquanto ser humano terreno ao serviço de um bem maior, ao serviço de Deus) e o mundo que o rodeia (a família, os amigos e a sociedade onde esta inserido).

Existindo uma forte e indissociável relação entre religião e identidade, são as leis islâmicas – contidas no Alcorão e na coleção de tradições do Profeta Muhammad (*Hadice*) – que estabelecem a ponte entre o divino e o terreno. De tal importância se reveste o compromisso religioso que o estabelecimento de um local (ou de uma simples sala) de oração é a primeira preocupação de um muçulmano para exprimir a sua identidade religiosa e, consequentemente, a sua própria identidade enquanto pessoa. A mesquita adquire assim uma simbologia que transcende o “simples espaço religioso”

sendo igualmente “um complexo comunitário, educacional e social que se torna a meta de cada comunidade, símbolo da sua presença, e proclamação do seu direito de cidade.” (Vakil, AbdoolKarim, 2004^a, p. 287).

A fé islâmica é seguida (ou deve ser) por todos os muçulmanos e, embora possa ser interpretada de formas diversas existem cinco pilares fundamentais sobre os quais se sustenta: (1) os dogmas de fé (*Chahada*) que engloba a fé em Deus, no Profeta Muhammad, em todos os outros Profetas que se lhe seguiram, na Predestinação – assente na ideia da providência divina – e na ressurreição após o dia do Juízo Final; (2) a oração⁵ (*salah*) cinco vezes ao dia; (3) a caridade (*zakat*) – segundo o qual todo o muçulmano capaz de tal deve doar 2,5% do seu lucro anual à caridade –; (4) o jejum ritual no mês sagrado do Ramadão (*Saum*) – nono mês do calendário islâmico –; (5) a peregrinação a Meca (*Hajj*) a que todo o muçulmano capaz de saúde e capacidades financeiras deve ir, pelo menos uma vez na vida – aqueles que não conseguirem não necessitam de cumprir este pilar – (Mhomed, Imaran, 2008, p. 34).

A Lei Islâmica reflete o pensamento islâmico e assume-se como um corpo de deveres religiosos abrangente, onde os ensinamentos de *Allah* e dos seus Profetas regulam a vida de cada muçulmano em de todas as suas dimensões. Esses ensinamentos, por sua vez, são colocados em prática através da religiosidade (caso da *salah*), pela sociabilidade (caso do *zakat*) e pela corporalidade (caso do jejum ritual aquando do Ramadão e do consumo de alimentos *halal*).

Como a vida quotidiana de um muçulmano esta intimamente conectada com a Lei Islâmica, vejamos como AbdoolKarim Vakil descreve:

Em termos quotidianos o dia do muçulmano é pautado pelo intervalo das cinco orações diárias, que em países de maioria muçulmana se impõe pelo *adhan*, a chamada às orações, como o entoar dos sinos das igrejas pautara o dia das comunidades cristãs na Europa pré-industrial, mas que em situações de minoria, pela ausência da sua expressão pública e dificuldades de horário, implica outras formas de consciencialização de diferença. Calendricamente, o ritmo de vida crevolve semanalmente em torno da Sexta-Feira, quando o muçulmano se tem que deslocar à mesquita, e anualmente em termos do jejum obrigatório do mês de Ramadão, e das duas grandes festas comunitárias e de família, o *Id ul-Fitre* e o *Id ul-Adha*, que comemoram o fim do Ramadão e o sacrifício exigido a Abraão. Um segundo elemento que em condição de minoria faz sobressair a consciência de diferença, é o regime alimentar que restringe o consumo da carne à carne *halal* e proíbe as bebidas alcoólicas. Em termos do ciclo de vida, são o casamento, a criação e educação dos filhos, e a morte que constituem outros tantos elementos de afirmação da diferença religiosa na vida em sociedade. Para alguns, por último, a peregrinação a Meca. (2004^a, p. 302)

⁵Tempo e nome das orações: 1º *Fajr* – antes da aurora, no início do dia; 2º *Zahr* – ao meio-dia, quando o sol/dia esta na sua plenitude; 3º *Assr* – quando o sol esmorece; 4º *Magrib* – na altura do pôr-do-sol; 5º *Ishá* – quando o céu se encontra escuro.

Esta descrição demonstra que os muçulmanos em Portugal vivem a sua fé aos olhos da vista pública sem receios de o fazer, nem de manifestar as suas tradições. Tal não foram as primeiras impressões dos académicos aquando do crescimento significativo da migração muçulmana na Europa. Muito deles previam que os muçulmanos iriam viver a sua fé “escondidos”, longe dos olhares das comunidades locais. Nina Tiesler explicita provas que contradizem estas afirmações iniciais e que são perceptíveis, não só em Portugal, como nos restantes países europeus:

Desde meados da década de 1980, a intensificação religioso-cultural dos novos movimentos e comunidades muçulmanos, o êxito de estabilizar as respetivas infraestruturas e a emergência de *políticas de identidade e empowerment* (que surgiram com uma nova classe europeia-islâmica instruída) dão provas do contrário. (2005, p. 844)

A crença no Islão, baseada na crença em um só Deus, acredita igualmente em profetas em que os judeus (Judaísmo) e os cristãos (Cristianismo) também acreditam. Salientar este aspeto é importante para demonstrar aspetos de fé em comum partilhado pelas três religiões monoteístas, evidenciando que profetas tais como Adão, Moisés, Salomão e Jesus são respeitados e, inclusive, honrados pelos Islamismo.

Desde a morte do Profeta Muhamad surgiram, dentro do Islão, várias fações interpretativas que em si divergiam acerca do seu entendimento sobre aquilo que deveria ser uma nova dimensão do islamismo enquanto religião. Embora existam múltiplas fações, tais como o Ismaelismo, irei referir-me em particular as duas maiores em Portugal: o Sunismo – que, derivado da palavra *Sunah* (que significa seguir literalmente os ensinamentos do Profeta Muhamad) é seguido por cerca de 90% da população muçulmana mundial, denominados por sunitas, e é caracterizado pelo seguimento fiel às leis islâmica, pela tolerância, pela ponderação calma e pela perceção antagónica que divide as situações de vida em bom/mau; e o Xiismo – oposto ao Sunismo, é seguido por cerca de 10% da população muçulmana mundial, denominados por xiitas, (sendo particularmente predominantes no Iraque, Líbano, Afeganistão, Síria, Índia, Irão, África Oriental, Iémen e no Golfo Pérsico) e é caracterizado pelo não seguimento literal da *Sunah* e sim pelo seguimento dos ensinamentos de Ali, o genro de Profeta Muhamad, sendo as suas posições consideradas revolucionárias e fundamentalistas segundo os princípios tidos no Alcorão.

Em Portugal existem algumas comunidades muçulmanas Xiitas como é o caso dos ismaelitas, porém, a grande maioria dos muçulmanos são sunitas e isso é visível pelo número de mesquitas sunitas existentes, por relação às xiitas. Mais ainda, temos a questão da representatividade muçulmana – algo que confirma estes dados, mas que irei, em seguida, explorar e explicitar no próximo subcapítulo.

Os princípios fundamentais do Islão podem ser encontrados em Portugal em todo o muçulmano com que nos cruzemos no nosso quotidiano. Como tornei evidente, a dimensão religiosa detém um papel crucial nas suas vidas e, de facto, ela é-nos imediatamente perceptível materialmente

através das mesquitas – presentes em grande número no nosso país, veja-se que só no concelho de Odivelas existem mais de 5 (sunitas e xiitas) –, através das pessoas e das suas deslocações diárias para a realização das orações e através do seu vestuário de oração (caracterizado por um longo vestido de cor branca que se estende até aos pés). No entanto, o Islão também se encontra presente na dimensão social; na própria sociabilidade do muçulmano, na sociabilidade deste para com os seus congéneres de fé, bem como para com as comunidades locais onde se encontram inseridos. O sentimento islâmico incorporado na caridade obrigatória muçulmana (*zakat*) espalha-se, juntamente com o seu amor, pela sociedade portuguesa e desenvolve-se nesta, crescendo e alastrando-se num Estado que é secular. A ajuda material, a solidariedade e a simpatia emocional são características que frequentemente são associadas (e enaltecidas) às comunidades muçulmanas que vivem em Portugal pela sociedade portuguesa.

2.2 Nova Presença Islâmica (NPI): representatividade e identidades muçulmanas

A designação Nova Presença Islâmica (NPI) começou a ser utilizado na Europa para denominar a vaga de imigrantes trabalhadores muçulmanos que vieram dos países árabes para a Europa após a 2ª Guerra Mundial (1939-1945). Na altura esta vaga migratória trouxe uma lufada de ar fresco a um continente devastado pela guerra e desnutrido dos seus valores sociais e morais, permitindo que as comunidades muçulmanas vindouras crescessem e pudessem livremente expressar-se socioculturalmente. Nas palavras de Nina Tiesler, antropóloga:

(...) usamos o conceito Nova Presença Islâmica para abranger o recente fenómeno histórico de uma população muçulmana em constante crescimento e as suas expressões culturais multifacetadas noutros países, que durante a guerra fria, eram chamados a “Europa Livre”. Este conceito aponta para o facto de não estarmos a tratar com a primeira e única presença islâmica na Europa. Pelo contrário, ajuda a distinguir as novas culturas muçulmanas nas sociedades europeias da Presença Tradicional Islâmica na Europa Oriental do Sul (p.ex. em The Balkans), por um lado, e da Presença Islâmica Histórica na Península Ibérica, por outro. (2000, p. 4)

Desde essa altura, que a Europa tem vindo a presenciar as formas tão divergentes – mas estranhamente e simultaneamente tão semelhantes entre si – daquilo que se constitui o quotidiano de um muçulmano e tem aprendido como o complexo processo de desenvolvido da religiosidade islâmica é influenciado pela introdução das sociedades islâmicas em países europeus. Os novos ambientes sociais e religiosos a que estão expostos influenciaram e transformaram a forma como o Islão é interpretado sendo por essa mesma razão:

(...) pela qual dificilmente se pode falar de «o Islão na Europa», porque nem *Islão* nem *Europa* podem ser vistos como entidades monolíticas. E, mais, os novos movimentos e agrupamentos muçulmanos não podem ser entendidos como uma mera continuação de uma tradição ou cultura de origem. (TIESLER, 2005, p. 828)

Em Portugal o conceito de NPI ganhou novo enfoque na segunda metade do séc. XX com o processo de descolonização e com as consequentes vagas de imigrantes muçulmanos que chegaram das ex-colónias ultramarinas.

Sempre se demonstrou difícil obter dados estatísticos coerentes e fiáveis acerca do número de muçulmanos que viviam em Portugal. Num mundo totalmente globalizado estamos perante fenómenos de imigração/emigração caracterizados pelo constante fluxo e rapidez de movimentos migratórios; outros meios de estatística: acerca de imigrantes, as campanhas políticas e os próprios censos, não documentam dados de afiliação religiosa o que torna, naturalmente, o apuramento concreto destes números quase impossível. Neste último caso veja-se os dados resultantes dos Censos de 2021 em Portugal que contabilizaram 36.480 pessoas muçulmanas – não atendendo à religiosidade nem à questão da imigração indocumentados (Mendes, et al., 2023, p. 207). Porém, em 2023, segundo o World Population Review (WPR)⁶, (uma organização independente sem afiliações políticas) a totalidade de muçulmanos em Portugal ascende a 65 mil indivíduos (representando 0,4% da população residente no nosso país). Esta discrepância de números pode ser explicada pelos fatores que mencionei anteriormente; é com estes últimos dados que trabalharei. As comunidades muçulmanas vindas de Moçambique (com ascendência indiana) e da Guiné-Bissau constituíram-se, desde a década de 50 até aos dias de hoje, como as duas maiores comunidades muçulmanas existentes em Portugal.

Se trabalharmos com os dados do WPR e as percentagens dadas por Tiesler (podendo estas ser calculadas com um índice acrescido de 5% tendo em conta a discrepância temporal para 2023 e o *ratio* constante de crescimento da população muçulmana desde a década de 70 (TIESLER, 2005) – chegaremos à seguinte estimativa aproximada: 35% a 40%, (com 5% acrescidos), ou seja 22.750 a 26.000 indivíduos muçulmanos vindos de Moçambique e 45% a 50% (com 5% acrescidos), ou seja 29.250 a 32.500 indivíduos muçulmanos vindo da Guiné-Bissau. Podemos ainda estimar cerca de 25% a 30% (com 5% acrescidos), ou seja 16.250 a 19.500 indivíduos muçulmanos vindos de diversos países africanos, subsarianos e árabes, da Índia, Paquistão e Bangladesh incluídos – note-se que, desde a década de 90 e princípio dos anos 2000, tem existido uma forte migração vinda destes últimos três países referidos – fenómeno habilmente estudado pelo antropólogo José Mapril⁷).

⁶Disponível em: <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/muslim-population-by-country>.

⁷Para saber mais sobre a comunidade bangladeshiana em Portugal consultar Mapril, José (2005), “Islão e bengalidade entre os bangladeshianos em Lisboa”, *Análise Social*, vol. XXXIX (173) pp.851-873 e Mapril, José (2008), *A “Modernidade” do Sacrifício Qurban, lugares e circuitos transnacionais entre bangladeshis em Lisboa*, Dissertação de Doutoramento em Ciências Sociais: Especialidade Antropologia Social e Cultural, Universidade de Lisboa, Lisboa.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

No virar do milénio vários estudos apontavam para que cerca de 70% dos muçulmanos em Portugal fossem portugueses. Atualmente, tendo em conta os dados do WPR e os 5% acrescidos esse número traduzir-se-ia sensivelmente em 45.500 a 48.750 muçulmanos. Este número tão elevado é um reflexo direto dos processos migratórios das ex-colónias portuguesas onde os imigrantes muçulmanos chegados a Portugal na década de 50 (que constituíram a 1ª vaga, a 1ª geração imigrante muçulmana no país) já eram portugueses ou, não o sendo no papel, já estavam em muito familiarizados com a língua e os costumes. Isto resulta da convivência em Portugal e com o estabelecimento de redes mercantis que facilitavam o contacto com os mesmos e que, na altura da imigração, se traduziram numa rápida e ágil integração na sociedade portuguesa onde, em muitos casos, as famílias muçulmanas gozavam de um estatuto socioeconómico e intelectual desejado.

Sobre a imagem da comunidade muçulmana em contexto português, Tiesler realça:

De maneira passiva, fora algumas exceções, a forma como a imprensa portuguesa tratou a «questão islâmica local» durante os últimos trinta anos foi mais delicada do que noutros países europeus. Até aos nossos dias, a atitude da comunidade islâmica tem sido maioritariamente apolítica e amigável para com o meio em que esta inserida. Embora tenham tido, e continuem a ter, de lidar com lutas internas, as figuras de integração das comunidades puderam, em geral, garantir que a sua imagem na esfera pública portuguesa permanecesse positiva. (2005, p. 834)

No que diz respeito à posição geográfica da população muçulmana em Portugal existem dados igualmente relevantes e interessantes. Um inquérito editado por Alfredo Teixeira em 2018 demonstrou a disparidade religiosa muçulmana na Área Metropolitana de Lisboa (AML): 66,7% dos indivíduos inquiridos haviam vindo de África (maioritariamente de Moçambique e Guiné-Bissau) e os restantes 33,3% da Ásia (onde Paquistão e Bangladesh têm ganho predominância). Os resultados deste estudo vão de encontro às percentagens que mencionei anteriormente e refletem as ambiguidades dos países de origem da comunidade muçulmana em Portugal (uma que se espelha na sua cidade capital). É ainda no seguimento deste estudo que Teixeira (2018) denomina a “Cintura de Diversidade Religiosa” da zona norte de Lisboa (Sintra, Amadora, Odivelas e Loures). É nesta “cintura” que se concentra a grande parte da população muçulmana de Portugal – assente na reprodução da identidade nacional e dos moldes socioculturais dos países de origem, marcada, simultaneamente, pelos seus fluxos migratórios característicos.

A religião apresenta-se como um elemento importante na identidade das comunidades muçulmanas e, na verdade, de todos os muçulmanos. Inês Brandão, na sua dissertação: *Deuses em Movimento: O Caso dos Muçulmanos Guineenses em Lisboa*, explora como entre as mulheres da comunidade muçulmana guineense o quanto a religião é definidora e quantificadora da sua identidade, não só enquanto muçulmanas – que parece ser o primeiro elemento de identificação em comum às mulheres que entrevistou – mas também como mulheres imigrantes. Esta sua abordagem a uma das duas

maiores comunidades muçulmanas em Portugal permite-nos dar luz sobre aquilo de que se reveste a sua identidade sociocultural e religiosa e a forma de como a mesma se posiciona no contexto português. Vejamos um excerto de uma resposta de uma das interlocutoras da autora quando questionada sobre a religião:

Eu por acaso desde a Guiné, eu nasci numa família que a minha mãe era muçulmana, o meu pai era muçulmano, portanto cresci nesse ambiente. Eu também aprendi e fui batizada segundo a religião muçulmana, portanto desde cedo comecei a praticar. Na guiné praticava a religião e para mim acho fundamental ter uma religião, claro que respeito também que não tem, não é um handicap para julgar alguém, mas eu acho muito fundamental porque através da religião a gente aprende muitas coisas. Com a religião aprendemos ensinamentos, aprendemos várias coisas culturais, coisas ancestrais, que a gente não sabia e também cumpro os princípios próprios da religião. Eu sendo muçulmana, desde a Guiné pratico e cheguei cá em Portugal e também prático. (2016, p. 64)

O Islão é muitas vezes referido como uma herança familiar, uma que vem desde os pais, os avós e os bisavós, uma que se deve respeitar, manter e prolongar para as gerações seguintes. A sociabilidade e modos de cultura na qual está embebida é transmitida de geração em geração, seja pelas práticas religiosas seja pelos valores socioculturais que são colocados em prática no quotidiano muçulmano. A mesquita atua como um mediador de emoções e como uma forma de apoio moral, assente valores de solidariedade e *zakat*, para os seus crentes. Como símbolo material do Islão (além do livro sagrado do Alcorão), a mesquita assume-se como um local de refúgio – mais que terreno, espiritual – ao qual as pessoas acorrem para dar sentido à sua vida. Brandão explora habilmente esta questão nas suas entrevistas; vejamos dois excertos:

- (1) No início para mim a religião não me facilitou muito a vida, muitas vezes omitia que era muçulmano. (...) Repare eu estando numa residência universitária se começasse ali a rezar era gozado e muitas vezes escondia esse aspeto. (...) Aos fins-de-semana ou nas férias quando ia à Mesquita muitas vezes era um alívio, um sentimento de identidade e de pertença para quem está longe. (BRANDÃO, 2016, p. 70)
- (2) (...) a religião proporciona também uma certa aproximação espiritual. Naquela fase inicial em que não conhecemos nada nem ninguém, ou conhecemos muito pouco, naquela fase de desespero e de saudade, ir à Mesquita aproxima-nos da educação que tivemos, da infância, da família, para não dizer também todo o conforto espiritual. (BRANDÃO, 2016, p. 70)

É no Islão e nas práticas religiosas e culturais – vividas de maneira intensa no cerne de qualquer mesquita – que os indivíduos encontram a sua paz espiritual e pessoal; é lá que, simultaneamente, se desconectam do mundo “exterior” e se conectam com o mundo “interior”. A mesquita torna-se o ponto de partida para a identidade e integração das comunidades muçulmanas na sociedade portuguesa e essa

etapa inicial assemelha-se a um “ritual de iniciação” pelo qual todas as gerações de muçulmanos posteriores e (novos) imigrantes (a que isso se disponham) devem passar. Aqui conectam-se com o Islão e com a comunidade muçulmana e aqui obtêm as ferramentas sociais (ajuda social; aprendizagem da linguagem local; apoios económicos; etc...) necessários para se integrarem plenamente na sociedade.

As estruturas do Islão político – ao qual poderíamos denominar como islamismo – têm vindo a desempenhar um papel crucial na construção, manutenção e projeção das identidades muçulmanas em Portugal e têm colmatado elementos estruturais de apoio social em falta existentes no país. Indicação disso é a representatividade das comunidades muçulmanas e na forma, particular, de cada uma delas (a africana, a asiática e, mais recentemente, a árabe) de integrar ativamente a vida social, cultural, política e religiosa das localidades onde vivem: “Os muçulmanos abrem clubes desportivos, infantários e associações, paralelamente proliferam as escolas corânicas, instaladas também nos jardins de infância.” (MHOMED, 2008, p. 113).

2.3 Comunidade muçulmana odivelense

A comunidade muçulmana residente no concelho de Odivelas é uma das primeiras a fixar-se permanentemente fora da Área Metropolitana de Lisboa (AML) sendo uma das mais antigas de Portugal. Foi o pai do Dr. Mohamed Tayob – atual líder islâmico da comunidade muçulmana odivelense – que se fixou com a sua família em 1979⁸ em Odivelas constituindo-se assim como a primeira família muçulmana a residir no concelho. A convivência social, cultural e religiosa no concelho com o Islão é assim uma constante desde há largas décadas o que, permitiu à câmara de Odivelas – ao contrário de outras onde o contacto com as comunidades muçulmanas é mais recente e, portanto não tão aprofundada – construir e estabelecer, ao longo de um período de tempo extenso, fortes relações de amizade e interajuda, bem como frequentes diálogos inter-religiosos, com a comunidade muçulmana local resultando em possibilidades interculturais – como é o caso do projeto de implementação de refeições *halal* na rede escolar pública – onde noutras localidades seria impossível – ou quanto muito, improvável – devido à existência de barreiras culturais, religiosas e linguísticas ainda significativas.

A pequena, mas impressionante mesquita de Odivelas, *Aisha Siddika*, foi fundada em 1983⁹ após terem sido adquirido três lojas abandonadas pela comunidade muçulmana local e de se terem lançado sobre elas as primeiras pedras que dariam lugar à sua construção. Na verdade, a mesquita de Odivelas ocupa um lugar preponderante a par com a mesquita central de Lisboa na medida em que são as únicas mesquitas em Portugal que possuem edifícios próprios – exclusivo para as finalidades das

⁸Data igualmente importante para a comunidade muçulmana portuguesa que marca o início da construção da Mesquita Central de Odivelas (cuja primeira pedra foi lançada a 17 de Agosto sendo apenas concluída a 29 de Março de 1985) e a cedência, nesse mesmo ano, pelo então Ministro da Defesa Mota Pinto, de uma parte do Palácio do Príncipe Real, em falta de lugar apropriado, para a realização de orações.

⁹A Mesquita *Aisha Siddika* foi a segunda mesquita em Portugal a ser construída sendo apenas precedida pela Mesquita *Masjid Al-Madinah* (1982) localizada no Laranjeiro.

comunidades muçulmanas em questão. Segundo o seu atual representante existem cerca de 250 muçulmanos membros regulares da mesquita tendo o local a capacidade máxima de 150 pessoas. A respeito da dimensão demográfica, étnica e geográfica da comunidade muçulmana em Odivelas pode-se olhar para o estudo que foi realizado em 2023 no âmbito do Plano Municipal de Integração dos Migrantes (PMIM)¹⁰:

Os censos de 2011 apontavam para 1769 muçulmanos (valor que corresponde a 63,80% na freguesia e a 12,45% do total de muçulmanos residentes da AML). Dos dezoito municípios que fazem parte desta região, apenas Lisboa, Sintra e Amadora apresentam valores mais elevados (3091, 2889 e 1811, respetivamente). Atualmente, atendendo aos valores resultantes dos censos de 2011 e 2021 e dos cerca de 65 mil muçulmanos que viveram em Portugal (2023), poderemos calcular à proporção os muçulmanos que residiram em Odivelas e, com uma pequena margem de erro, podemos assumir que no concelho residam entre 5500 a 6000 muçulmanos (isto já contando com imigrantes legais). Estes números implicam uma certa distribuição geográfica e urbanística que esta em evidência pelas quatro mesquitas localizadas em Odivelas. Destas quatro, três delas localizam-se no centro da freguesia de Odivelas: Aisha Siddika, Centro Cultural Colinas do Cruzeiro e Darul Uloom. (MENDES et al., 2023, p. 209)

É-se difícil calcular com exatidão o número de muçulmanos residentes numa determinada localização em Portugal. Contudo, a margem de erro fornecida pelo PMIM é bastante baixa e permite ter uma noção bastante viável daquilo que serão os números concretos em Odivelas. Se contarmos com os 150 mil residentes no concelho estaríamos a constatar que 4% dos mesmos são indivíduos muçulmanos. Esta percentagem, embora não pareça significativa, é inversamente notória e perceptível à comunidade local pela presença física religiosa (na forma das quatro mesquitas existentes no concelho); pelo investimento económico (talhos, mercados e restaurantes *halal*) e pela presença da comunidade muçulmana local. No que concerne a distribuição geográfica da comunidade a existência das mesquitas é um fator fundamental para a polarização e fixação das comunidades muçulmanas visto ser um espaço seguro onde os mesmos se sentem integrados e podem livremente, orar e manifestar as suas crenças¹¹. Isto espelha as preocupações e prioridades mais imediatas de um muçulmano: instalar-se a si próprio e à sua família numa localidade que tenha uma mesquita (fator religioso), que será uma localidade onde, *à priori*, já se encontrara uma comunidade muçulmana instalada (fator social) e onde existiram talhos, mercados e restaurantes *halal* onde ele e a sua família poderão manter e assegurar uma dieta *halal*.

Sobre a participação ativa da comunidade muçulmana odivelense nas políticas práticas do concelho e a sua diversidade étnico-cultural acrescenta-se:

¹⁰O estudo realizado no âmbito do PMIM integra-se no projeto “Cartas das Religiões de Odivelas” tendo sido elaborado pela área de conhecimento da Ciência das Religiões da Universidade Lusófona com o objetivo de expor aquilo que são as principais características da comunidade muçulmana de Odivelas.

¹¹Para um olhar mais aprofundando sobre esta relação veja-se o subcapítulo “2. Nova Presença Islâmica (NPI): representatividade e identidades muçulmanas” do capítulo II. Islão em Portugal.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

A comunidade realiza atividades culturais e religiosas para divulgação do islamismo, conta com o apoio de aproximadamente 100 voluntários e, em alguns casos, do Centro Cultural das Colinas do Cruzeiro. Promovem estudos de textos islâmicos e entregas de artigos de necessidade básica mensalmente para os membros carenciados e os mais pobres. (...) Atualmente, as nacionalidades em maior número entre os membros são: paquistanesa, bangladeshiana, indiana, portuguesa e guineense. (MENDES et al., 2023, p. 211)

Os esforços da comunidade muçulmana odivelense em integrar a vida social e cultural do concelho são perceptíveis pelo empenho colocado pelos seus membros à realização das atividades promovidas pelo mesmo. As relações de amizade e altruísmo que mantêm com a câmara e com a comunidade local são evidentes. No que diz respeito à diversidade étnica além da indiana, portuguesa e guineense, a presença de outras nacionalidades tais como a paquistanesa e bangladeshiana começam a fazer-se sentir em Odivelas. A afirmação desta “nova presença muçulmana” em território português é explicada pelas palavras do Dr. Tayob:

Até à entrada de Portugal no Espaço Schengen em 1995 a comunidade muçulmana era composta, essencialmente, por indivíduos que haviam vindo durante ou após o Estado Novo das colónias ultramarinas – Guiné-Bissau e Moçambique – e que, já familiarizados com a língua portuguesa e os costumes do país, se integraram facilmente na sociedade portuguesa assim constituindo a 1ª geração de imigrantes muçulmanos que viriam a ascender rapidamente. Após 1995, Portugal assistiu à chegada de comunidades muçulmanas vindas de outros países – caso do Paquistão, do Bangladesh e da Índia – que, forçados a imigrar por questões económicas; bélicas; documentais ou outras, encontraram nas comunidades muçulmanas portuguesas (e nas suas mesquitas) um “espaço seguro” para se refugiarem (terrena e espiritualmente) e aí se fixarem com as suas famílias. (Dr. Tayob)

O concelho de Odivelas atua assim como um verdadeiro microcosmo de comunidades muçulmanas na medida em que as diferentes origens étnicas dos seus indivíduos, embebidas na sua historicidade particular e nos seus modos de viver e formas de interpretar o Islão únicas, permitem uma visão alta e plena de um mosaico islâmico singular na sua riqueza cultural e interpretativa.

3. Projeto de implementação da Câmara Municipal de Odivelas (CMO) de refeições *halal* na rede escolar pública

3.1 Uma iniciativa pioneira nacional

A Câmara Municipal de Odivelas (CMO) apresenta-se como um concelho multicultural onde residem várias comunidades religiosas, cada qual com as suas especificidades sociais e culturais. Neste sentido a sua Divisão de Educação (DE) tem procurado acompanhar e apoiar, sempre que possível, desde há

vários anos, a diversidade cultural e étnica existente no concelho de Odivelas, nomeadamente no âmbito da alimentação como fator determinante da integração e fixação escolar das crianças.

O processo de desenvolvimento para o fornecimento de opções *halal* nos refeitórios escolares da rede pública teve assim o seu início em 2012, data na qual começaram as conversações entre a Câmara Municipal de Odivelas, a comunidade muçulmana odivelense e o Instituto *Halal* Português (IHP). Foi nesse ano que o responsável da comunidade muçulmana odivelense – o Dr. Tayob – formulou um pedido oficial à câmara com o intuito de implementar refeições *halal* na rede escolar pública do concelho. Este pedido surgiu na sequência de uma crescente série de reclamações que se faziam sentir pelas múltiplas famílias muçulmanas por causa das condições alimentares dos seus filhos: as condições económicas das famílias não conseguiam acompanhar os elevados valores praticados pelos escassos talhos e mercados *halal* existentes na altura e nas escolas os seus filhos não tinham uma ementa alternativa que colmatasse as suas necessidades *halal*. Uma destas reclamações iniciais foi expressada por Z (mãe muçulmana de três filhos que estão atualmente abrangidos pelo projeto da câmara) que forneceu o seu relato pessoal:

A empregada que trabalhava para a minha avó era muçulmana e o seu filho também. Na altura não sabia, mas ela não tinha as condições financeiras suficientes para comprar carne *halal* para o seu filho e, portanto, ele só comia frango chegando mesmo, na falta deste, a consumir carne *haram*. Quando me apercebi do que se estava a passar não consegui aceitar que uma mãe muçulmana não pudesse manter uma alimentação *halal* para o seu próprio filho. Fiquei muito triste quando soube.... Enquanto muçulmana, aliás, enquanto ser humano, senti-me na obrigação de ajudar a empregada da minha avó e o seu filho. É triste que as questões económicas se sobreponham às questões espirituais, mas, infelizmente, elas têm esse poder... (Z)

O primeiro passo rumo à concretização do projeto havia sido dado, um pedido oficial por parte da comunidade muçulmana fora feito.

O segundo passo, tal como explicitado por Dr. Tayob dera-se consequentemente com a facilitação das unidades escolares ao permitirem que as crianças muçulmanas trouxessem a sua própria comida de casa. Este passo satisfazia os apelos das famílias e, de certa forma, apaziguava o debate sociocultural e religioso levantada pela ausência de refeições *halal*. Porém, os esforços da comunidade não ficariam por aqui.

Até à data de implementação do projeto em 2021, a ementa geral foi adaptada às características da alimentação, procurando respeitar a diversidade cultural e religiosa, sendo disponibilizada ementas sem carne/sem carne de porco, tendo as opções diárias de almoço por base os pratos de peixe e, ocasionalmente, pratos vegetarianos¹². Esta alteração alimentar fora o terceiro passo dado sendo um reflexo direto do “elevar coletivo da consciência” a que temos assistido nas últimas décadas no que diz respeito à alimentação: assente numa preocupação cada vez mais acentuada com a nutrição e os cuidados

¹²A opção vegetariana (fonte rica em proteína) foi introduzida pela CMO na rede escolar pública do concelho a 22 de Abril de 2022 e é oferecida a todos os alunos uma vez por mês.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

alimentares, a CMO implementou dietas alternativas saudáveis e inclusivas, medidas que em muito agradaram a comunidade muçulmana odivelense. Neste ponto, tal como fora mencionado pelo Sheikh Zabir (líder do Centro Cultural das Colinas do Cruzeiro) durante uma das nossas entrevistas, salienta-se a importância que o movimento vegetariano teve para a concretização do projeto da CMO:

Devemos muito aos vegetarianos, sabes? Trouxeram seriedade ao assunto da carne e entraram em força e bem nestas questões. Eles não eram muçulmanos e exigiram leis mais restritas e controladas acerca da alimentação, começaram a fazer barulho e isso, obviamente, trouxe um mediatismo enorme a todas estas questões. Antes disso as pessoas batiam com o nariz na porta, ela nunca tinha sido aberta desta maneira antes... O projeto aqui da Câmara de Odivelas moveu-se com o vapor dos vegetarianos! Foi muito histórico. Permitiram o nosso projeto prosseguir e deram o pontapé de saída para que isto se tornasse realidade. Repara que hoje até empresas de *fast food* como o McDonald's e o KFC têm ambas opções vegetarianas, antes isso era inimaginável... (Sheikh Zabir)

Existiam já pedidos de sinalização específicos¹³ disponibilizados pela CMO/DE que os encarregados de educação podiam preencher para assegurarem refeições sem carne *haram* para os seus filhos. Estes pedidos de sinalização foram posteriormente alterados com a implementação do projeto de modo a serem mais detalhados (na informação requerida do aluno sinalizado) oferecendo ainda a possibilidade de o educando mencionar alimentos concretos a retirar da alimentação do seu educando.¹⁴ A ementa sem carne foi sendo estruturada e melhorada ao longo dos anos para ir de encontro às preocupações alimentares manifestadas pelos encarregados de educação da comunidade muçulmana: um dos exemplos de alteração alimentar feito neste sentido dizia respeito à substituição da gelatina de origem animal para vegetal, mudança que abrangeu não só os alunos muçulmanos, mas sim todos os alunos devido à comprovação de se tratar de uma versão mais saudável do alimento. Os pequenos-almoços e lanches, por sua vez, sofreram uma substituição do conduto do pão nos dias de fiambre (produto *haram*) por manteiga.

O quarto, e último passo prendeu-se com a abordagem do Dr. Tayob à Câmara Municipal de Odivelas com a necessidade imprescindível de existirem refeições *halal* para os alunos muçulmanos. Apesar da disponibilidade de dietas à base de peixe e vegetais, a verdade é que estas opções foram pouco aceites pelos alunos(as): as primeiras tiveram pouca adesão e, inclusive, foram rejeitados pelos encarregados de educação e, as segundas foram pouco aceites e, como tal, a periodicidade da sua inclusão na ementa escolar foi reduzida a apenas uma refeição por semana. Esta última fase deu-se em 2019 e em 2020, altura em que ocorreram conversações e reuniões frequentes entre a Câmara de Odivelas e a comunidade muçulmana odivelense focadas na construção daquilo a que viria a ser um projeto pioneiro a nível nacional, tendo sido igualmente marcada pela chamada do Instituto Halal de

¹³Consultar Anexo B para visualizar um exemplar.

¹⁴Consultar Anexo C para visualizar um exemplar.

Portugal à mesa de conversações, o que agilizou e facilitou a criação de bases fundamentais para o futuro projeto.

Detendo a gestão dos refeitórios escolares do pré-escolar e do 1º, 2º e 3º ciclos do ensino básico e ensino secundário, foi nestas unidades de ensino que a CMO incidiu os seus esforços e implementou refeições *halal*. O projeto arrancou no ano letivo de 2021/2022, mais concretamente no mês de Outubro, com a introdução inicial de pequenos-almoços e lanches *halal*¹⁵. Só mais tarde, no dia 28 de Janeiro de 2022 (com o início do 2º semestre letivo), é que se implementaram as primeiras refeições de almoço *halal* para as escolas JI (Jardim de Infância) e 1º ciclo¹⁶ e para as EB. De 2/3º ciclo e secundárias¹⁷ do concelho de Odivelas. No início do mesmo foi publicada, através dos meios de comunicação oficiais da CMO, uma informação conjunta entre a CMO, o IHP e a comunidade muçulmana odivelense acerca do projeto de modo a promover a sua adesão dentro das famílias muçulmanas por um lado e, por outro, criar sensibilidade dentro da comunidade odivelense local para a importância da sua inserção nas escolares como forma de integração social e coexistência multicultural e multirreligiosa.

3.2 Visita às unidades escolares: Implementação de refeições *halal*

Resultado das conversações entre a Câmara de Odivelas, a comunidade muçulmana odivelense e o IHP, surgiu um protocolo formalizado entre a primeira parte e a CLA-Catering Linhas Aéreas Lda¹⁸ – creditada pelo IHP após a apresentação de fichas técnicas detalhadas e várias avaliações – para a confeção de refeições *halal* em formato unidose ultracongeladas e transporte a frio negativo das mesmas com periodicidade quinzenal (previsivelmente de 2º a 4º feira em formato de entrega única) à EB. D. Dinis nº1 – escola escolhida pela CMO e o IHP após a realização de várias visitas conjuntas a diversas unidades escolares e concordância mútua de que esta, entre todas as possíveis candidatas, seria a melhor escolha para acomodar as refeições dado as baixas percentagens apresentadas de cruzamento e contaminação cruzada – para lá serem armazenadas em equipamentos frios (frigoríficos e/ou arcas de congelação). Após este importante passo, a CMO entrou em contacto e assegurou os serviços da Gertal S.A.¹⁹ para atuar como intermediária e realizar a redistribuição das refeições *halal* (com recurso a caixas isotérmicas) pelas unidades escolares sinalizadas após estas chegarem à EB. D. Dinis nº1. Cada refeitório escolar posteriormente acondiciona as refeições nos seus equipamentos a frio até à chegada

¹⁵Consultar Anexo D para visualizar a ementa de pequenos-almoços e lanches *halal*.

¹⁶Consultar Anexo E para visualizar a ementa de almoço *halal* referente às unidades escolares JI e 1º ciclo.

¹⁷Consultar Anexo F para visualizar a ementa de almoço *halal* referente às unidades escolares de 2/3º ciclo e secundárias.

¹⁸Empresa nacional fundada em 1980, sediada no Porto, com o objetivo inicial de catering, nomeadamente o fornecimento de refeições às companhias de aviação. Com o passar do tempo e a introdução de novas tecnologias de produção e equipamentos, a empresa expandiu os seus serviços de produção e distribuição logística a outras áreas.

¹⁹Empresa nacional fundada em 1973, sediada em Lisboa, que se assume como uma das líderes nacionais dentro do mercado da restauração sendo especializada nos serviços logísticos de alimentação.

da sua regeneração à hora de almoço. Estas, por sua vez, são regeneradas em cada unidade escolar com o uso de fornos convetor e micro-ondas (exclusivos a este propósito), que foram fornecidos pela CMO (como parte do seu plano de investimentos nas infraestruturas escolares), na sua embalagem original de acordo com os procedimentos preconizados (binómio tempo/temperatura) estabelecidos mutuamente pela CLA e o IHP. Para o processo de regeneração demonstrou-se importante os testes de regeneração realizados (utilizando amostras de refeições *halal* ultracongeladas) efetuados pelo Departamento de Qualidade (DQ) da Gertal S.A. e a CMO/DE tendo, de igual forma, sido efetuadas diversas análises microbiológicas às refeições prontas (após regeneração) pelo laboratório contratado pela Gertal S.A. e ainda pelo Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge (INSA), através da contratualização da CMO/DE. Por último, a refeição *halal* é fornecida a cada aluno(a) em pratos de polietileno, devidamente diferenciado das outras refeições assim evitando qualquer risco de contaminação cruzada, em conjunto com sopa e uma peça de fruta. A estes restantes componentes do almoço (sopa, fruta) acrescentam-se pão, legumes e sobremesa que, assim como os pratos de peixe, são preparados nas cozinhas das próprias escolas com base nos produtos aprovados pelo IHP.

Durante a minha investigação acompanhei as técnicas da DE da CMO na realização de visitas de monitorização a diversas unidades escolares: E.B. Casal dos Apréstimos, EB. D. Dinis nº1 e E.B. do Mosteiro. A visita a estas três unidades escolares específicas permitiu-me compreender a integração do projeto camarário na sua plenitude e a forma como funcionava, em prática, a implementação de refeições *halal* no meio escolar. Ao abrigo das necessidades do projeto e daquilo que são as diretrizes do IHP para assegurar e manter o bom funcionamento da implementação das refeições *halal*, as técnicas do DE da CMO realizam, semanalmente, cerca de seis a nove visitas a unidades escolares aleatórias. Apenas e só se evidenciar-se algum problema ou queixa num determinado estabelecimento escolar (que poderá ou não estar relacionando com alimentação, visto que as responsabilidades do departamento abrangem todas as dimensões escolares) é que o mesmo será priorizado para uma visita específica.

A visita que realizei à EB. Casal dos Apréstimos (a 27 de Março de 2023) demonstrou como o projeto fora adaptado a uma unidade escolar considerada “desatualizada” – atendendo à sua infraestrutura na área da cozinha para o acondicionamento seguro das refeições *halal* – e de como se ultrapassaram as dificuldades existentes. Nesta unidade escolar pude ver o frigorífico (Figura 3.2.1) onde eram armazenadas as refeições *halal* em formato unidose a uma temperatura de -18°.

Devido à falta de frigoríficos que pudessem ser utilizados exclusivamente para o acondicionamento das refeições *halal*, a solução encontrada pelo DE e pelo IHP para evitar a contaminação cruzada de alimentos foi acondicionar as refeições junto dos produtos vegetais nos frigoríficos já existentes na unidade escolar. Tal distribuição é perceptível na Figura 3.2.1 onde as refeições *halal* estão colocadas na prateleira de cima do frigorífico e as embalagens contendo produtos vegetais estão colocadas na prateleira de baixo. Os vegetais são tidos como produtos *halal* e, assim sendo, não existe o risco de qualquer contaminação alimentar. Esta solução foi posta em prática numa grande percentagem de unidades escolares visadas pelo projeto visto as mesmas não estarem preparadas – a

nível infraestrutural – para dispor de frigoríficos ou arcas-frigoríficas exclusivos às refeições *halal*. O controlo da temperatura das refeições *halal* é fundamental para assegurar a sua segurança e qualidade. A boa execução deste controlo reveste-se de uma importância imensa para a concretização do projeto.

Desde o momento em que são confeccionadas pela CLA-Catering Linhas Aéreas Lda (situada no Porto), passando pelo momento em que são ultracongeladas e transportadas para Lisboa (para a escola D. Dinis nº1) e são redistribuídas pela Gertal S.A. pelas unidades escolares sinalizadas do concelho de Odivelas, até ao momento onde são regeneradas para servir aos(as) alunos(as) sinalizadas, os níveis de temperatura são sempre observados com atenção. Neste sentido, foi na E.B. Casal dos Apréstimos que me deparei com um termómetro utilizado especificamente para medir a temperatura das refeições *halal* (Figura 3.2.3).



Figura 3.2.1: Frigorífico de acondicionamento de refeições *halal* da E.B. Casal dos Apréstimos



Figura 3.2.2: Interior de frigorífico de acondicionamento de refeições *halal* da E.B. Casal



Figura 3.2.3: Termómetro de uso exclusivo para refeições *halal*

Este termómetro pode ser encontrado em qualquer unidade escolar do concelho de Odivelas que integre o projeto. A sua aquisição, tal como a dos micro-ondas e fornos específicos às refeições *halal*, fez parte do investimento realizado pela CMO para assegurar que todos os estabelecimentos escolares do concelho visados (por menos infraestruturas de acondicionamento e regeneração de refeições que tivessem) pudessem integrar o projeto e assegurar a sua plena concretização. Estes equipamentos não só reforçam a qualidade e segurança dos produtos *halal* (ao abrigo das diretrizes do IHP) evitando qualquer contaminação microbiológica como, por outro lado, a simples existência dos mesmos transmite e fortalece elos de confiança para com as famílias muçulmanas e a suas crianças.

A minha visita posterior deu-se à E.B. D. Dinis nº1 (18 de Abril de 2023). Esta visita demonstrou-se importante pela constatação da unidade escolar motora de todo o projeto da CMO. É neste estabelecimento que se armazenam todas as refeições *halal* ultracongeladas que posteriormente são redistribuídas pela Gertal S.A. às restantes unidades escolares sinalizadas ao abrigo do projeto. Acompanhado por uma técnica do DE da CMO monitorizou-se e salvaguardou-se a segurança da arca congeladora para uso exclusivo de armazenamento de refeições *halal* (Figura 3.2.4). Nesta arca (de

Halal na comunidade muçulmana odivelense

largas dimensões) encontram-se cerca de 350 refeições *halal* ultracongeladas (Figura 3.2.5) que são armazenadas juntamente com múltiplos sacos de pães (provenientes da gama Pantrigo Tradicional²⁰, posteriormente aprovada pelo IHP) que são fornecidos a todos os alunos(as).



Figura 3.2.4: Arca frigorífica exclusiva para o acondicionamento de refeições halal da EB. D. Dinis nº1



Figura 3.2.5: Detalhe do interior da arca frigorífica exclusiva para o acondicionamento de refeições halal da EB. D. Dinis nº1

A arca congeladora presente na E.B. D. Dinis nº1 contém todas as nove opções refeições *halal* que foram analisadas, aprovadas e selecionadas pelo IHP: arroz de prato; salada de couscous com grão e frango; frango de carril com arroz branco; bolonhesa de frango com esparguete; jardineira de frango e empadão de frango; chili de carne com carne com arroz branco; vitela estufada com puré e bolonhesa de novilho com esparguete. Algumas destas refeições encontram-se documentadas nas figuras seguintes (Figura 3.2.6 à Figura 3.2.11, inclusive).



Figura 3.2.6: Refeição ultracongelada de Vitela Halal Estufada com Puré



Figura 3.2.7: Refeição ultracongelada de Bolonhesa de Frango Halal com Esparguete

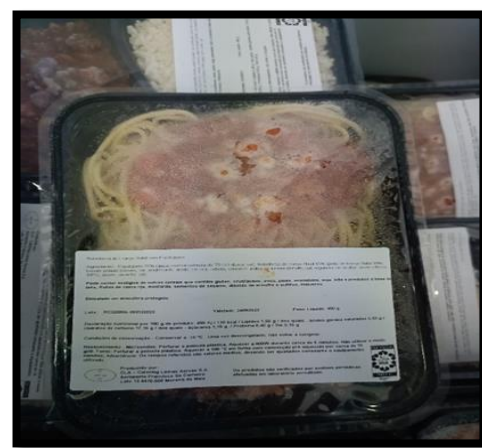


Figura 3.2.8: Refeição ultracongelada de Chille de Carne Halal com Arroz

²⁰Gama de produtos variados de padaria e pastelaria criada pela empresa Sogenave, uma das maiores operadoras nacionais na área da distribuição alimentar e não alimentar.



Figura 3.2.9: Refeição ultracongelada de Empadão de Frango Halal



Figura 3.2.10: Refeição ultracongelada de Arroz de Pato Halal



Figura 3.2.11: Refeição ultracongelada de Salada de Couscous com Grão e Frango Halal

Nas unidades escolares torna-se imperativo que, sempre que possível, as arcas de congelação mantenham-se fechadas por motivos de segurança biológico das refeições *halal*. É dentro da unidade de acondicionamento da EB. D. Dinis nº1 que se encontra um termómetro manual²¹ (Figura 3.2.12) que é várias vezes ao dia conferido pelos cozinheiros(as) da escola de modo a assegurar a temperatura ideal do acondicionamento das refeições. Esta preocupação com a temperatura das refeições por parte dos funcionários faz parte da formação (dada de forma continuada ao longo do ano letivo) de sensibilização às questões muçulmanas (modos de viver e tradições) e ao conceito do *Halal* dado pelo DQ da Gertal S.A..²²



Figura 3.2.12: Termómetro manual localizado dentro da arca frigorífica exclusiva para o acondicionamento de refeições halal da EB. D. Dinis nº1 para controlo exato de temperatura

A minha próxima visita (a 17 de Maio de 2023) deu-se à EB do Mosteiro, a unidade escolar mais recente do concelho de Odivelas (2022), que conta com uma infraestrutura moderna e equipamentos de topo de gama. Nesta visita fiz-me acompanhar não só por uma técnica do DE da CMO,

²¹Recorreu-se ao uso de um termómetro manual, adquirido pela CMO, ao invés de um automático devido à antiguidade da arca congeladora da E.B. D. Dinis nº1 que não possuía nenhum.

²² Estas formações de sensibilização, quando não dadas pelo DQ da Gertal S.A., são dadas pelas próprias técnicas do DE da CMO que as receberam *à priori*.

como também por um técnico do IHP que, periodicamente, acompanha as visitas de motorização da CMO com o objetivo de certificação do cumprimento dos procedimentos das refeições *halal* e para observar, *in loco*, a sua implementação junto dos alunos(as) muçulmanos sinalizados.

A fundação deste estabelecimento escolar coincidiu com o período da implementação do projeto e por isso o mesmo providenciou-se, *à priori*, de todo o material necessário para poder, de forma exclusiva e separada das restantes refeições, acondicionar e preparar as refeições *halal* em segurança evitando quaisquer riscos de contaminação cruzada e assegurando a sua qualidade. O forno existente nesta escola (Figura 3.2.13) é capaz de regenerar três a quatro refeições *halal* a cada 25 minutos. Estas, antes de serem regeneradas, são previamente picadas pelo cozinheiro com o termómetro para garantir a temperatura ideal; posteriormente após a sua regeneração, as embalagens saem a uma temperatura de 75° (temperatura recomendada pelo IHP) e são depois esfriadas até à hora de almoço dos alunos(as).



Figura 3.2.13: Forno exclusivo para o aquecimento de refeições ultracongeladas *halal* da EB. do Mosteiro

Quando questionado pelo técnico do IHP sobre o acondicionamento dos produtos alimentares que eram servidos aos pequenos-almoços e lanches *halal*, o cozinheiro principal da escola (de nome J) demonstrou-nos uma secção exclusiva da cozinha onde se encontravam: sacos de pães (marca Pantrigo Tradicional), manteiga de soja (marca Planta), arroz sem glúten, diversos queijos e arroz de tomate diferenciado. Para colmatar esta informação, J mostrou-nos igualmente a ementa *halal* (que compreende as refeições *halal* fornecidas de 3 de Abril a 31 de Março de 2023)²³ que todas as unidades escolares abrangidas pelo projeto devem seguir de forma a facilitar os processos de redistribuição e logísticos das refeições *halal*. Seguimos para a parte de trás da cozinha onde, posteriormente, encontramos três frigoríficos: o primeiro era designado às refeições de carne, o segundo às de peixe e o terceiro, onde se encontram vegetais e hortaliças, era onde se encontravam as refeições *halal* (cerca de 25 pelo que pude apurar junto de J).

²³ Consultar Anexo G para visualização na íntegra da ementa *halal*.

3.3 Ano letivo 2021/2022: Ano de “experiência”

O projeto de implementação de refeições *halal* da CMO foi conseguido devido à imensa força de vontade e persistência de todas as partes nele envolvidos: a própria Câmara de Odivelas, a comunidade muçulmana odivelense e o IHP.

A força de vontade colocada no êxito deste projeto ambicioso enfrentou diversas provas de resistência e frustração. As propostas iniciais para a sua implementação passavam pela confeção das refeições *halal* dentro das próprias unidades escolares, algo arriscado devido à falta de infraestruturas adequadas da maioria das escolas do concelho; da possível contaminação cruzada entre refeições e, ainda, a impossibilidade de definição de circuitos diferenciados. Outro obstáculo deteve-se com a possibilidade da confeção centralizadas das refeições (e posterior distribuição diária das mesmas pela Gertal S.A.), algo que se provava complicado devido à logística de distribuição atendendo às unidades escolares abrangidas, a indisponibilidade de veículos da empresa (Gertal S.A.) e a diminuta janela temporal para a sua distribuição durante a hora de almoço e a consequente necessidade de assegurar a segurança das temperaturas das refeições. Porém, estes obstáculos foram superados e o projeto finalmente teve o seu início no mês de Outubro de 2021 com a implementação, primeiramente, de pequenos-almoços e lanches *halal* e, mais tarde, com a implementação de refeições *halal* em Janeiro de 2022.

O projeto da CMO apresentou-se como o maior desafio multicultural alguma vez enfrentado pelo concelho e a sua implementação, embora talvez considerado um pequeno passo tendo em conta a área de atuação, foi um enorme passo dado rumo ao mútuo entendimento intercultural e inter-religioso entre a CMO e a comunidade muçulmana odivelense. O continuado diálogo intensificado estabelecido entre a CMO e a comunidade muçulmana odivelense nos anos imediatamente antecedentes à implementação do projeto permitiu estabelecer fortes laços de confiança entre ambas as partes. Esta confiança viria a ser um fator determinante nos momentos iniciais, momentos esses em que, por vezes por exemplo, devido à falta de experiência por parte dos funcionários(as) e cozinheiros(as) das unidades escolares, era servida, por engano, comida *haram* a alunos muçulmanos. Um destes casos aconteceu com o filho mais velho de I (dono de um talho *halal* em Odivelas):

Enviei email para a câmara. Isto foi um caso que se repetiu várias vezes, casos onde houve uma má receção das funcionárias sobre o *halal*. Após a minha conversa com a Dra. T houve, de facto, um reforço dos cuidados para com as refeições *halal* e dos lanches. Passaram a colocar o nome e o número de aluno nos pratos para serem melhor sinalizados. A formação dada aos funcionários também foi importante neste sentido. Eles pediram-me autorização para os técnicos da Gertal S.A. e as funcionárias da escola conhecerem o meu filho de maneira a ele estar melhor destacado e sinalizado e eu autorizei. Era uma forma de fornecer-lhe um melhor acompanhamento de forma a evitar que este tipo de situações se repetisse.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

O esforço e atuação imediata da câmara comprovaram, numa fase precoce do projeto, o seu empenho e a forma como queriam de facto assegurar a segurança alimentar dos alunos(as) muçulmanos envolvidos. A confiança, sem dúvida, foi a palavra mais utilizada durante os primeiros meses que se seguiram à implementação do projeto (Outubro de 2021) e era um sentimento que as famílias muçulmanas continuavam a deter:

A confiança mantém-se, como te disse, é um projeto muito ambicioso e importante e na altura estava a dar os seus primeiros passos, era muita coisa para as quais prestar atenção e tomar conta ao mesmo tempo. Aprende-se com os erros. É uma situação de emergência. Se o meu filho comesse não sabendo que era *haram*, não ficaria chateado com ele. Mas ele tinha a noção de que poderia ser então falou comigo, por diversas vezes até... isto demonstrou-me o seu carácter forte, a sua personalidade forte. Estou contente com isso tal como, de igual maneira, estou contente e feliz com o trabalho que a câmara tem realizado até agora. (I)

Inicialmente a CMO previa a implementação de 120 refeições *halal*, ou seja, 120 alunos muçulmanos sinalizados, ao longo de cerca de 50 unidades escolares distribuídas por todo o concelho.

As previsões não se dispersaram muito atendendo aos dados que mais tarde (no início do ano civil de 2022) se vieram a recolher e que estão visíveis no Quadro 3.3.1 (disponível em baixo) e que mostram a aderência de 51 estabelecimentos escolares e 116 alunos muçulmanos sinalizados pelos seus encarregados de educação através das fichas de sinalização. De modo a facilitar a questão logística da redistribuição das refeições *halal* e permitir à CMO contabilizar o número de alunos muçulmanos que se encontram sinalizados, todas as unidades escolares abrangidas pelo projeto atualizam, semestralmente, as fichas de sinalização atuando, em igual período de tempo, à promoção da disponibilidade de refeições *halal* através dos seus canais próprios de comunicação.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

Agrupamento de Escolas	Estabelecimentos de ensino	N.º Pedidos Ementa Halal
Braamcamp de Freire (17)	Escola Sec Braamcamp Freire	0
	EB 2/3 Pontinha	1
	EB Quinta da Paiã	6
	EB Mello Falcão	5
	EB Quinta da Condessa	0
	EB Casal da Serra	3
	EB Vale Grande	0
	EB Dr. Mário Madeira	3
	JI Gil Eanes	0
	EB Serra da Luz	2
Sudoeste de Odivelas (0)	EB 23 António Gedeão	0
	EB Quinta das Dálías	0
	EB Casais de Trigache	0
	EB Veiga Ferreira	0
	EB Sophia de Mello Breyner Andresen	0
Adelaide Cabette (60)	Escola Secundária de Odivelas	2
	EB 2/3 Avelar Brotero	4
	EB D. Dinis, n. º1	17
	EB Maria Máxima Vaz	9
	JI Álvaro de Campos	8
	EB Bernardim Ribeiro	9
	JI Roque Gameiro	4
	EB António Mº Bravo	7
Pedro Alexandrino (4)	Escola Secundária Pedro Alexandrino	0
	EB Carlos Parede	0
	EB 2/3 Carlos Paredes	1
	EB Olival Basto	0
	EB Quinta de S. José	1
	JI Alzira Pacheco	0
	EB Barbosa Du Bocage	3
D. Dinis (11)	EB 2/3 D. Dinis (Pombais)	3
	EB Maria Lamas	4
	EB do Mosteiro	0
	EB Rainha Santa	4
Vasco Santana (8)	EB 23 Vasco Santana	0
	EB João Villaret	0
	EB Amoreira	5
	EB Casal dos Apréstimos	3
	EB Eça de Queirós	0
	JI Azenha	0
Caneças (9)	Escola Secundária de Caneças	0
	EB de Castanheiros	1
	EB Profª Maria Costa	0
	EB Artur Alves Cardoso	0
	EB Cesário Verde	8
	EB Francisco Vieira Caldas	0
Moinhos da Arroja (7)	EB 2/3 Moinhos da Arroja	0
	EB Manuel Coco	5
	JI Dr. João dos Santos	0
	EB Porto Pinheiro	2
Não agrupada	Escola Secundária da Ramada	0
Total	51 escolas	116 refeições halal

Quadro 3.3.1: Pedidos Ementa Halal (Atualizado a 28/01/2022)

3.4 Ano letivo 2022/2023: Ano de “concretização”

Com a conclusão do ano letivo 2021/2022 a CMO fez um balanço crítico e detalhado sobre aquilo que tinha o 1º ano de implementação do projeto e chegou à conclusão de que, apesar da existência de erros iniciais (por exemplo na troca de refeições *halal* por *haram*), o projeto havia sido um sucesso (atendendo às suas ambições multiculturais e envergadura dimensional).

Parte desse sucesso deveu-se às visitas regulares de monitorização das técnicas do DE que desempenharam um papel fundamental pois, de forma continuada e próxima do *staff* escolar e dos alunos muçulmanos visados, permitiram observar de perto a praticidade da implementação das refeições *halal*. Na visita realizada à EB. D. Dinis nº1, por exemplo, um dos temas (que igualmente concernia os alunos muçulmanos) trazidos pela técnica A, pela qual me fiz acompanhar, dizia respeito à redução progressiva do acompanhamento do puré de batata nas ementas escolares. Não obstante os alunos muçulmanos, a verdade é que este acompanhamento não tinha tido a aderência expectável por parte dos alunos em geral e, devido às suas insatisfações, A garantiu-me que a sua frequência nas ementas escolares seria diminuída e que tentaria encontrar um acompanhamento alternativo. Este exemplo pode ser encontrado entre outros que tais, como o caso da refeição *halal* de couscous (que em 2021/2022 não teve muita aderência por parte dos alunos muçulmanos e que, portanto, foi em 2022/2023 reduzido em quantidade oferecida aos mesmos). Segunda a própria técnica:

Claro, no que diz respeito à comida não se pode agradar ao mesmo tempo a todas as pessoas, existiram sempre aquelas que não gostaram de determinado alimento. As questões culturais e religiosas ocupam um papel fundamental naquilo que constituem as nossas preferências alimentares e a forma consequente como percebemos e valorizamos certos tipos de alimentos e os preferimos em negação a outros. Apesar de várias reclamações que ouço por parte dos alunos, a verdade é que, em termos gerais, eles não se opõem muito às ementas escolares (ementa de carne, peixe e vegetariana) contudo, tenho notado que todas elas gostam de grão e de feijão, mas, tal como o puré de batata, noto igualmente que não gostam de lentilhas e por isso tenho reduzido este tipo de alimento nas ementas escolares. (A)

Este exemplo demonstra a importância do trabalho no terreno escolar realizado pela Câmara de Odivelas. Fazer acompanhar o projeto às necessidades alimentares dos alunos torna-se vital para a longevidade e concretização do mesmo. É importante ouvir os alunos e os seus encarregados de educação e ajustar as ementas e as dietas em sua conformidade. A comunicação é um elemento-chave que permite a continuidade do projeto e transmite seguranças às famílias muçulmanas envolvidas pois estas sabem que os seus apelos e questionamentos irão ser ouvidos. Um caso prático foi-me transmitido pelo relato de um casal muçulmano (S e Z) acerca da sua filha mais velha H (10 anos):

Halal na comunidade muçulmana odivelense

Sempre que existe algo que corre mal ela liga-me e eu ligo para a Dra. T para a chatear, pela milésima vez, sobre o assunto (risos). Acho importante reportar quando algo não está bem, especialmente quando se trata das nossas crianças e estamos diante de um assunto tão sensível quanto este. O projeto ainda está a dar os seus primeiros passos, sendo concretos este é o seu primeiro ano letivo integral então é normal que existam coisas que corram menos bem, não é verdade? (Z)

A confiança entre a CMO e a comunidade muçulmana odivelense (em particular as famílias muçulmanas envolvidas) estabeleceu-se durante o ano letivo 2021/2022 e manteve-se (fortalecida) no ano letivo seguinte (2022/2023). Existiu dentro da comunidade muçulmana um sentido de sonho concretizado quando se deu continuidade ao projeto no ano letivo 2022/2023: as famílias muçulmanas expressaram o seu contentamento junto das unidades escolares e manifestaram os seus desejos de ambição na expansão do projeto para outras unidades escolares. Estes sentimentos de alegria foram-me igualmente transmitidos por L, técnico do IHP, com o qual tive oportunidade de falar:

Penso que este projeto teve sucesso pelo querer da Câmara Municipal de Odivelas. A Câmara trabalhou muito e quis fazer as coisas como deve de ser. Da nossa parte estamos satisfeitos, é muito bom ter algo deste género, é algo de louvar e que penso ser muito positivo. É um projeto que serve de modelo para outros concelhos. (L)

Seguindo estes acontecimentos, as projeções numéricas da Câmara de Odivelas para o número de estabelecimentos escolares aderentes e número de alunos muçulmanos sinalizados em 2022/2023 superaram as expetativas. Tal como demonstra o Quadro 3.4.1. (em baixo) existiu um crescimento de 32,75% no que diz respeito aos alunos sinalizados por comparação ao ano letivo anterior (passando de 116 em 2021/2022 para 154 em 2022/2023) e embora o número de unidades escolares se mantenha igual (51), a verdade é que a sua manutenção é vista igualmente como êxito para todas as partes envolvidas no projeto.

O ano letivo 2022/2023 veio consolidar o projeto de implementação de refeições *halal* em Odivelas e o seu merecido sucesso. Após um primeiro ano de “experiência”, todas as unidades escolares já estavam inteiradas e consciencializadas sobre o Islão, sobre as questões da comunidade muçulmana odivelense e sobre o *Halal* (graças às formações dadas de forma sistemática pelo DQ da Gertal S.A. e pelo DE da CMO), o que permitiu uma maior agilidade dos processos burocráticos e logísticos durante todo o ano letivo de 2022/2023 que se traduziu, significativamente, no aumento da experiência e na diminuição de erros por parte das equipas escolares (algo que havia sido notado no primeiro ano). Isto incrementou a noção em redor das refeições *halal* e das questões que envolviam a sua segurança e tratamento (algo que em muito agradou todos envolvidos no projeto, especialmente as famílias muçulmanas e os seus filhos) fazendo com que o ano letivo 2022/2023 se mostrasse um verdadeiro sucesso abrindo portas para a sua continuidade nos anos letivos consequentes.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

Agrupamento de Escolas	Estabelecimentos de ensino	N.º Pedidos Ementa <i>Halal</i>
Braamcamp de Freire (16)	Escola Sec Braamcamp Freire	0
	EB 2/3 Pontinha	1
	EB Quinta da Paiã	2
	EB Mello Falcão	6
	EB Quinta da Condessa	0
	EB Casal da Serra	2
	EB Vale Grande	0
	EB Dr. Mário Madeira	2
	JI Gil Eanes	2
	EB Serra da Luz	1
Sudoeste de Odivelas (3)	EB 23 António Gedeão	0
	EB Quinta das Dálias	0
	EB Casais de Trigache	0
	EB Veiga Ferreira	1
	EB Sophia de Mello Breyner Andresen	1
Adelaide Cabette (71)	Escola Secundária de Odivelas	2
	EB 2/3 Avelar Brotero	3
	EB D. Dinis, n. º1	15
	EB Maria Máxima Vaz	14
	JI Álvaro de Campos	8
	EB Bernardim Ribeiro	16
	JI Roque Gameiro	5
	EB António Mª Bravo	8
Pedro Alexandrino (15)	Escola Secundária Pedro Alexandrino	0
	EB Carlos Parede	1
	EB 2/3 Carlos Paredes	2
	EB Olival Basto	3
	EB Quinta de S. José	3
	JI Alzira Pacheco	3
	EB Barbosa Du Bocage	3
	EB 2/3 D. Dinis (Pombais)	7
D. Dinis (21)	EB Maria Lamas	2
	EB do Mosteiro	9
	EB Rainha Santa	3
	EB 23 Vasco Santana	5
Vasco Santana (12)	EB João Villaret	0
	EB Amoreira	4
	EB Casal dos Apréstimos	2
	EB Eça de Queirós	1
	JI Azenha	0
	Escola Secundária de Caneças	0
Caneças (10)	EB de Castanheiros	1
	EB Profª Maria Costa	0
	EB Artur Alves Cardoso	0
	EB Cesário Verde	9
	EB Francisco Vieira Caldas	0
	EB 2/3 Moinhos da Arroja	1
Moinhos da Arroja (7)	EB Manuel Coco	3
	JI Dr. João dos Santos	0
	EB Porto Pinheiro	3
	EB 2/3 Moinhos da Arroja	1
Não agrupada	Escola Secundária da Ramada	0
Total	51 escolas	154 refeições <i>halal</i>

Quadro 3.4.1: Pedidos de Ementa *Halal* das unidades escolares sinalizadas em Odivelas (Atualizado a 23/03/2023)

3.5 Expetativas e aspirações futuras para o ano letivo 2023/2024: Expansão camarária

O projeto de implementação de refeições halal de Odivelas não passou despercebido pelos outros concelhos. Já na sua fase inicial (2020) existiam vários concelhos que tentaram replicar o projeto adaptando-o à sua realidade social/escolar. Contudo, estes não conseguiram lograr fazê-lo. As razões para tal impedimento foram explicitadas pela técnica da DE da Câmara de Odivelas, A, pela qual me fiz acompanhar nas visitas de monitorização às unidades escolares:

Sim, outros concelhos no início do projeto contactaram-nos para saberem mais sobre como nós estávamos a fazer as coisas. Eles realmente estavam interessados em expandir o projeto às suas próprias escolas e aplicá-lo aos seus alunos muçulmanos. No entanto, existem dois fatores muito importantes que servem de barreira a estes desejos e que, devo dizer, o tornam quase uma impossibilidade: o primeiro deve-se com os elevados custos financeiros que um projeto destes acarreta, os processos logísticos que desenvolvemos com as várias empresas de distribuição e toda a burocracia por detrás das refeições halal é bastante dispendiosa e não creio que seja qualquer concelho que os consiga suportar; o segundo fator deve-se com o próprio número de alunos muçulmanos a estudarem nas escolas, aqui em Odivelas temos uma grande comunidade e cada vez mais existem alunos muçulmanos a estudarem nas nossas escolas então faria todo o sentido a criação e implementação, o mesmo não se pode dizer de outros concelhos onde, o número baixo de alunos muçulmanos, não “compensaria” os elevados gastos monetários municipais das câmaras em questão. (A)

Apesar destes fatores que atuam como condicionantes para a expansão e implementação do projeto noutros concelhos, a verdade é que os mesmos não são uma realidade para todos estes.

O concelho da Amadora (onde já existem escolas islâmicas) possui 2897 muçulmanos residentes (Censos de 2021²⁴) e apresenta-se como uma exceção na dimensão demográfica. Foi neste sentido que por diversas vezes, representantes da Câmara Municipal da Amadora (CMA) acompanharam as técnicas da CMO nas suas monitorizações escolares a fim de, *in loco*, visualizar a forma logística e prática do projeto: uma destas visitas conjuntas deu-se quando acompanhei uma das técnicas da DE à Escola Básica do Mosteiro sendo evidente o entusiasmo dos seus representantes ao verem o projeto em prática, sendo que por mais do que uma vez afirmaram estarem ansiosos por eles próprios o porem em prática na Amadora. Estes acompanhamentos regulares, já no final do ano letivo 2022/2023, demonstram o quão séria estava a CMA em implementar refeições *halal* na sua própria rede escolar pública. Este assunto foi abordado junto do Dr. Tayob:

²⁴ Disponível em: <https://tabulador.ine.pt/indicador/?id=0011644>.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

O concelho da Amadora, pelo que sei, já está em conversações com a câmara de Odivelas para implementarem o projeto. O fator económico não parece um impedimento à sua concretização, pois têm uma comunidade muçulmana muito grande, têm uma elevada percentagem de africanos muçulmanos e no geral, a comunidade é quase tão grande se não for mesmo maior que a nossa aqui em Odivelas. Por isso faz todo o sentido implementarem lá o projeto, eles agora têm tido cada vez mais alunos muçulmanos a frequentarem as escolas e, no futuro, vão ter cada vez mais. (Dr. Tayob)

A Câmara Municipal da Amadora tem intenções de já no ano letivo 2023/2024 conseguir começar a implementar o projeto de refeições *halal*: se seguir os passos dada pelo de Odivelas, dialogará com a comunidade muçulmana local e com o Instituto Halal de Portugal; começará com conversações com empresas de fornecimento de refeições *halal* e de logística e distribuição para a mesma; dará a devida formação sociocultural a todos os membros da câmara envolvidos e a todos os funcionários(as) das unidades escolares; criará fichas de sinalização específicas para alternativas de ementa devido a motivos de saúde e/ou étnicos de modo a permitirem aos encarregados de educação sinalizarem os seus filhos(as); começara por implementar pequenos-almoços e lanches *halal* numa primeira fase e, se os resultados forem positivos, numa segunda fase implementará refeições *halal*; manterá um diálogo constante com a comunidade muçulmana local, com os encarregados de educação visados, colmatando com visitas regulares de monitorização às unidades escolares por parte de técnicas da câmara e do IHP. O sucesso do projeto no concelho de Odivelas demonstrou-se claro e seria apenas uma questão de tempo até outros concelhos, eles próprios, expandirem e adaptarem o projeto a si mesmos.

A possibilidade de já no próximo ano letivo (2023/2024) o concelho da Amadora tornar-se o segundo concelho do país com o projeto em mãos, reveste-se de uma importância sociocultural imensa. Estamos perante um procedimento único. A acontecer, promoveria e expandiria os valores de inclusão educativa/social e de liberdade religiosa (através da alimentação *halal*) dando mais visibilidade pública às necessidades culturais da comunidade muçulmana portuguesa. O *Halal* deixaria de ser algo pertencente a um “círculo fechado”, algo exclusivo e unicamente característico da comunidade muçulmana, para passar a ser algo “visível”, algo “palpável” para as comunidades locais, algo com o qual estariam mais em contacto criando, assim, uma sensibilidade social e cultural às questões *Halal* e aos próprios modos de vida e costumes da comunidade muçulmana portuguesa.

Sobre a expansão do projeto da câmara deve-se realçar uma importante reflexão que o Dr. Tayob partilhou e que diz respeito não à expansão do projeto no domínio escolar, mas sim à sua expansão para a área hospitalar:

Creio que seria bom ver-se uma vertente deste projeto que implementasse refeições *halal* igualmente nos hospitais. Existe um número considerável de muçulmanos a serem tratados nos hospitais portugueses e a questão da alimentação *halal* nunca foi colocada na mesa nestes domínios; claro que se pode, tal como acontecia nas escolas até à chegada do projeto, fazer refeições sem carne, à base de peixe, ou refeições vegetarianas, mas isso nunca satisfaz totalmente as famílias muçulmanas que lá têm os seus familiares e entes

queridos e filhos hospitalizados. Acho que seria bom refletir sobre este domínio e agir sobre ele. De certo, as famílias queixam-se das refeições nos hospitais tal como se queixam aqui nas escolas. A nível presidiário, por comparação ao hospital – e felizmente, não é? – existem poucos muçulmanos então acho que seria mais difícil integrar-se refeições *halal*, no entanto, não deixa de ser um direito que eles têm não é verdade? (Dr. Tayob)

Embora a ideia de implementação de refeições *halal* dentro dos hospitais portugueses pareça um pouco distante, a verdade é que nas prisões já é uma realidade. S, neste particular, deu-me o relato da sua experiência pessoal como membro de uma equipa de voluntários que visita e apoia moralmente encarcerados muçulmanos:

No estabelecimento prisional de Monsanto, a prisão que fica em Monsanto, existem lá 97 muçulmanos. Eu faço parte da equipa de voluntariados que lá vai ter com eles... vamos a cada prisão uma vez por mês e nós ficamos a falar com eles...basicamente a dar apoio moral. A questão da alimentação é-se difícil porque eles lá têm regras internas que não podemos alterar então torna-se mais complicado, mas tenho recebido muitas reclamações da alimentação porque os muçulmanos lá apenas comem vegetais e peixe, não existe carne *halal* para comerem.... Assim eles acabam por não ter uma boa alimentação, não é verdade? E depois tens lá prisioneiros durante cinco, seis e sete anos e depois vê-se as consequências desse tipo de dieta... Porém, durante o Ramadão, eles comem carne *halal*. Existe um acordo entre a CIL e o Ministério da Justiça para fazer isso acontecer, as equipas de voluntários vão lá e dão-lhes carne *halal*. Depois existem regras restritas: a carne não pode vir com molhos; não pode ter ossos. Nos hospitais penso que seja mais difícil implementar-se refeições *halal*, mas seria ideal. Creio que nos cuidados intensivos e nos cuidados continuados fizesse mais sentido ter refeições *halal* porque aqui as pessoas ficam mais tempo e seria melhor terem estas refeições.... Expandir o projeto seria algo muito bom, mas acho que ainda estamos numa fase inicial, mas, que sabe? Talvez no futuro isso seja possível. (S)

Um outro domínio que deve ter sido em conta é os lares. Já vários são os lares portugueses (em Odivelas e não só) que servem unicamente refeições *halal*. Z, esposa de S, explicou a sua experiência como gerente de lar nesta situação e qual havia sido o seu papel, enquanto muçulmana, na introdução de refeições *halal* nos lares nos quais trabalhava. A informação sobre os lares foi, posteriormente, colmatada pelo relato de I:

Algo de notar é que existem lares aqui em Odivelas onde apenas são servidas refeições *halal*. Existem muitos investidores muçulmanos de Odivelas, conheço um ou outro, que têm investido aqui nos lares do concelho. Não quer dizer que tenham só pacientes *halal*, a verdade é que todos podem comer comida *halal* mas nem todos podem comer comida *haram*. Para as pessoas não-muçulmanas comerem *halal* ou não é igual. O sabor, esse, é que já é diferente e tem a ver com a frescura e qualidade que a carne *halal* apresenta em prol da carne *haram*. Nestes estabelecimentos nem todos os funcionários são muçulmanos, contudo, tal como aconteceu aqui na rede escolar do concelho, eles foram formados pelas entidades competentes tais como o IHP, para saberem lidar devidamente com as refeições *halal* e saberem-nas manter em segurança e assegurar a sua

qualidade. Vários produtos que nestes lares são consumidos vêm do meu talho, por vezes sim, por outras provêm de outros talhos de Odivelas e até de Fátima. Existe também um número significativo de clientes muçulmanos que nos são sinalizados pela Santa Casa da Misericórdia e por outros lares em Lisboa. (I)

A possibilidade de transitar o projeto para outros domínios parece ainda vago, mas não deixa de ser interessante refletir sobre isso e sobre as suas possíveis consequências socioculturais para a comunidade muçulmana portuguesa. De facto, como perceptível no relato de Z, a distribuição de refeições *halal* no domínio prisional português já é uma realidade (mesmo que periódica com o mês do Ramadão). Como o Dr. Tayob afirma, a alimentação *halal* é um direito de todos os muçulmanos e é algo que lhes deve ser assegurado. A expansão deste projeto a estes dois domínios (ligados entre si por elos de causalidade/efeito²⁵) seria um ponto de partida antropológico interessante para se refletir sobre a relação entre Antropologia Médica e Antropologia Alimentar de modo a explorar questões *Halal* fora dos domínios etnográficos habitualmente estudados²⁶.

4. *Halal* no concelho de Odivelas

4.1 Impacto do projeto municipal nas famílias muçulmanas

O projeto de implementação de refeições *halal* na rede escolar pública de Odivelas trouxe claros benefícios às famílias muçulmanas abrangidas e aos seus filhos que frequentam as escolas do concelho. A maior contribuição do projeto prende-se certamente com a disponibilidade inédita de ementas *halal* nas unidades escolares e com a possibilidade de os(as) alunos(as) muçulmanos(as) poderem através da alimentação expressarem a sua crença religiosa (assente nos dogmas do Islão) e de comerem à mesa junto dos seus colegas não-muçulmanos (comensalidade). Neste sentido o projeto nasceu para colmatar uma necessidade fundamental da comunidade muçulmana odivelense. Nas palavras do Sheikh Zabir:

O projeto da câmara foi um grande passo para nós, existe agora mais opções *halal* do que antigamente. Surgiu de uma necessidade de colmatar o crescimento da comunidade que, já não tendo lugar para colocar os seus filhos em escolas islâmicas, como as duas existentes na Amadora, viram-se “forçadas” a colocarem-nas em escolas normais. A necessidade fomentou-se nesse sentido. Já nos anos 80, quando estudava em Campo de Ourique, havia um entendimento entre as escolas e a comunidade muçulmana no sentido das refeições *halal*,

²⁵Com “elos de causalidade/efeito” refiro-me ao processo que envolve um crime (causa) perpetrado por um indivíduo. Este, ao cometer um dado crime, acabará numa instituição prisional (efeito) ou, se gravemente ferido por um outro indivíduo ou por si próprio durante o crime, numa instituição hospitalar (efeito). Neste último caso, após se recuperar e estar física e mentalmente estável, será deslocado para uma instituição prisional para cumprir a sua devida pena.

²⁶O estudo antropológico sobre a alimentação *halal* tem-se focado na sua comensalidade dentro de domínios urbanos e rurais, entre a sociabilização das comunidades muçulmanas e as questões *Halal*. Porém, raramente, como destaque e foco a sua análise incide sobre o impacto da alimentação *halal* em instituições públicas (caso das escolas, hospitais e prisões) e instituições privadas (caso de creches e lares).

ou pelo menos no sentido de as colmatar com opções vegetarianas ou de peixe. De facto, existiu uma grande força impulsionadora por parte da comunidade muçulmana asiática para o avançar deste projeto. (Sheikh Zabir)

O projeto, contudo, estende-se além do fornecimento de refeições *halal* aos alunos e alunas muçulmanas. Ele atua em igual grau de medida na integração das mesmas no círculo escolar odivelense fomentando a sua identidade (nacional) portuguesa, dando-lhes igualmente liberdade para puderem expressar a sua identidade (religiosa) islâmica e permitindo, através da dieta *halal*, estabelecer um elo de continuidade (sentido de forma nostálgica em particular pelas famílias muçulmanas que emigraram para Portugal vindas de países muçulmanos) com o estilo de vida alimentar (*halal*) que as crianças muçulmanas (e os seus próprios pais) detinham em países islâmicos antes de frequentarem o ensino português. I (marroquino muçulmano imigrado em Portugal há mais de 20 anos e com 2 filhos em escolas odivelenses) comenta sobre o projeto:

Acho uma boa iniciativa. Fiz questão que eles (os seus dois filhos) ingressassem o projeto. Eles sempre tiveram sinalizados, de uma forma ou de outra, para não consumir certos alimentos; agora, com a ementa *halal*, é só preencher o documento de sinalização e está feito. Foi bom para eles, sentiram-se contentes. Houve uma receção positiva por parte dos meus filhos, eles gostam. O projeto, para mim, é uma forma de integração. Era preocupante não terem até este momento refeições *halal* como eu tive em Marrocos. Apoio o projeto não só como muçulmano, mas também como cidadão português...afinal de contas, os meus filhos também o são. É uma forma de integração social, cultural e também religiosa. (I)

O projeto tem assim um profundo impacto na vida dos alunos muçulmanos abrangidos. A dieta *halal* abriu portas a um novo tipo de integração social e cultural assente na alimentação e as suas medidas não passaram despercebidas aos alunos envolvidos que se sentiram felizes com a sua implementação. F (14 anos), aluno muçulmano abrangido pelo projeto, deu o seu relato pessoal demonstrando igualmente a flexibilidade escolar aquando da realização das orações diárias:

Ele (o projeto) representa uma inclusão para 100% de nós, dos alunos muçulmanos que andamos nas escolas aqui de Odivelas. De igual forma é muito bom ver-se que a comunidade muçulmana é aqui tão grande que vê muitas pessoas com as vestes tipicamente muçulmanas na rua. As pessoas que estão cá sentem-se incluídas na vida social e política do concelho. Quando pões comida nas escolas estas a pensar nas pessoas que lá estão, isso é importante. As escolas aqui são sempre muito inclusivas. Dou-te um exemplo: o horário da escola não me permitia realizar a oração do final da tarde e para a fazer tinha que sair todos os dias 30 minutos mais cedo das aulas para o fazer e quando fiz esse pedido a escola aceitou sem nenhum problema. Outro exemplo: no mês do Ramadão, este último agora em Abril, pedi durante esse período para não participar das aulas de educação física pois, como estava a fazer jejum, não tinha muitas forças e sentia-me cansado mais rapidamente e eles deixaram-me. (F)

Halal na comunidade muçulmana odivelense

A questão da identidade esta muito frequentemente conectada à alimentação. O fenómeno da comensalidade ocupa aqui um lugar de destaque na forma como, *à posteriori*, os(as) alunos(as) muçulmanos(as) envolvidos se projetarão a si próprios(as) no futuro. O projeto da CMO atua em etapas (pré-adolescência²⁷ e adolescência²⁸) cruciais da construção do carácter de um indivíduo, da fomentação do seu crescimento mental enquanto ser social, vivendo em sociedade com outros indivíduos também eles sociais embebidos numa cultura particular e das suas capacidades de sociabilização com os mesmos (tradições e costumes). A manutenção do projeto da CMO construirá, manterá e assegurará (a médio/longo prazo) importantes laços de integração sociocultural e liberdade religiosa entre as crianças muçulmanas e os seus demais colegas não-muçulmanos:

Sim, o projeto facilita a elas a identidade islâmica através da alimentação *halal*, contudo ela passa mais pela educação que se dá em casa. Mas o projeto Fez perceber que são muçulmanas e que agora são cidadãos da comunidade portuguesa. Isto aqui vai criar cidadãos... mais tarde, esta geração quando olhar para os seus tempos de escola vai dizer: “Eu naquela escola era um muçulmano, era um cidadão português igual a todos os outros, não era diferenciado por ser muçulmano”, e eu acho isso muito bom. Acaba por ser um direito, a comida é um direito. Aumenta a sua “portuguesidade”, com a sua costela marroquina obviamente. (I)

A “educação que se dá em casa” de que I fala é evidente na forma como, desde terna idade, as crianças muçulmanas são instruídas a desenvolverem uma “consciência *Halal*” sobre o mundo que as rodeia. Esta consciência é posteriormente refletida diretamente na alimentação e no cuidado extremo demonstrado por vários alunos muçulmanos aquando lhes são servidas refeições *halal*. Estes, com base da desconfiança da existência de contaminação cruzada ou algum erro que possa ter sido cometido pelo *staff* escolar, chegam mesmo a recusar a refeição e a requisitar um novo prato. Um episódio igual ao que descrevo sucedeu-se com a filha mais velha de S e Z:

A nossa filha é muito consciente sobre aquilo que deve comer ou não. Nós em casa explicamos-lhe o projeto da câmara e de como ele iria funcionar a partir deste momento. De facto, antes não havia esta opção (*halal*) e as crianças ou comiam refeições vegetarianas ou então faziam refeições de peixe, mas, chegavam a comeratum três vezes por semana. Não podia continuar assim. Felizmente agora é diferente. A nossa filha se vê algum alimento fora do sítio ou se percebe que algo não está certo e que existem riscos de contaminação cruzada, ela não come. Ela diz que não quer e pede outro prato que possa comer ou pede que lhe façam de novo a refeição. Ela é bastante consciente sobre o assunto e tenta, ao máximo das suas capacidades, seguir uma dieta *halal*. (S)

²⁷Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) a idade da pré-adolescência esta compreendida entre os 10 e os 14 anos.

²⁸Segundo a Organização Mundial da Saúde (OMS) a idade da adolescência esta compreendida entre os 15 e os 19 anos.

O mesmo tipo de exemplo pode (e deve) ser dado para um adulto muçulmano. O olhar atento à alimentação é algo que acompanha qualquer muçulmano na sua vida e, por vezes, mesmo em situações de total confiança na comida que se tem diante, basta um pequeno comentário em tom de brincadeira de um amigo ou algo que salte à vista e que não bata certo para que a desconfiança surja e o questionamento sobre se se trata de um alimento *halal* ou *haram* se instale:

Dou-te um exemplo: fui com uns amigos almoçar a um restaurante e pedi um bitoque, um bife de vaca e um dos meus amigos, em tom de brincadeira, virou-se para mim e disse: “Olha que eu acho que isso não é vaca, eu acho que é porco, fica atento.”. Claro que eu sabia que aquilo que eu estava a comer era um bife de vaca e que ele só se estava a meter comigo, mas, isso mexeu comigo durante o resto da refeição e comecei mesmo a duvidar se era ou não carne de porco... e passei o resto da refeição sem apetite. Nas cadeias de produção já é diferente. Vender carne *halal* e carne de porco, vender isso no meu talho não faria sentido. O risco de contaminação é elevado. (I)

A educação islâmica em casa prepara as crianças (e futuros adultos) muçulmanas(os) para as escolhas alimentares diárias que têm que fazer (decididas entre *halal* e *haram*) dando-lhes as ferramentas necessárias para viverem num país não islâmico (Portugal) onde existem ainda poucas ofertas alimentares *halal*. Esta “consciencialização *halal*” é algo comum a todas crianças muçulmanas: umas poderão ter mais ou menos dificuldade em fazer tais distinções e outras ainda poderão estar mais ou menos atentas quando se diz respeito a comprovar se tal refeição é ou não *halal*. A facilidade em tomar estas decisões e a intensidade do seu critério irão variar consoante a sua idade e a própria rigidez e preocupação dos pais na educação islâmica transmitida em casa.

O projeto da CMO além de tornar evidente a “consciência *halal*” por parte dos alunos muçulmanos, reforça o seu cariz identitário (nacional, ligado à integração social na sociedade portuguesa e religioso, ligado à liberdade religiosa prática manifestada nas refeições *halal*), contribuindo para a sua fixação no quadro educativo português.

Neste sentido, quando colocam os seus filhos no sistema de ensino, as famílias muçulmanas são obrigadas a adaptar-se à cultura educacional do país, sendo este o meio por excelência de transmissão de ordem pedagógica das normas, valores e leis da sociedade portuguesa. O sistema não pretende uma aculturação, apenas a integração assente na igualdade de direitos e deveres, onde a liberdade religiosa é um fator-chave. Esta é situação que nem sempre se apresenta como simples ou pacífica, ainda que se tenha desenvolvido um conjunto de mecanismos políticos, educacionais e sociais objetivando uma integração e inclusão destes seres humanos de pleno direito. (ANA, 2011, p.37)

Porém, o processo de integração escolar de comunidades religiosas minoritárias (caso da comunidade muçulmana em Odivelas) nem sempre se demonstra fluido e fácil e condicionantes de cariz

social, cultural, alimentar e religioso podem, por vezes, colocar entraves à progressão escolar ou até à própria conclusão dos estudos.

Neste âmbito importa referir que situações de impedimento são geradas pelas condicionantes que a família (muçulmana) impõe justificadas pelos dogmas religiosos, não permitindo a muitas crianças, em particular meninas, aceder à educação adequada à sua idade. Há uma clara tendência para que estes casos sejam cada vez mais minoritários, devido ao trabalho de associações e estruturas públicas e privadas, cujo objetivo é promover uma educação para todos. Efetivamente este é um problema que se apresenta na génese de muitos outros problemas que afetam a vida destes indivíduos ao longo do seu crescimento pessoal e acesso a uma profissão, e ainda de integração social. (ANA, 2011, p.37)

Sobre a questão da fixação escolar há que ter em conta a existência de escolas islâmicas em Portugal. A diferença do seu quadro educativo e alimentar para o das escolas portuguesas merece uma reflexão na forma como impactua os alunos muçulmanos envolvidos e de como a sua identidade (como portugueses e muçulmanos) se desenvolve.

A par das aulas de religião (que têm como foco central o estudo e a análise do Corão e dos dogmas do Islão), a diferença substancial entre escolas islâmicas e escolas portuguesas esbate-se com a ementa disponível: ao passo que as escolas islâmicas sempre disponibilizaram refeições *halal*, só recentemente é que as escolas públicas de Odivelas puderam fazer o mesmo ao abrigo do projeto da CMO. I abordou esta questão refletindo sobre quais seriam as consequências da não implementação do projeto e a subsequente não disponibilidade de ementas *halal* na rede escolar do concelho de Odivelas:

Nas escolas islâmicas e nas escolas normais soube que é diferente a nível mental. A existência deste projeto tem complicações mentais e assegura que as próximas gerações de crianças muçulmanas no futuro não venham a ter complexos de alimentação. A comida, como já havia dito, é um direito que nós (comunidade muçulmana odivelense) temos e se nos negassem esse direito isso poderia ter sérias complicações no nosso crescimento e senso identitário. Mentalmente, isto pode criar complexos porque vê, embora a criança tenha um bom conhecimento científico e um bom conhecimento escolar, a verdade é que no futuro, ao crescer, pode desenvolver ressentimento ao país onde está inserido por nunca se ter verdadeiramente integrado na sociedade: é português, mas não é português. Percebes? A alimentação *halal* permite contrariar isso. Veja-se no caso de França... têm uma comunidade enorme de muçulmanos, especialmente vindos de Marrocos, mas muitos deles não são considerados franceses e vivem em *ghettos*... A alimentação faz parte da construção de um indivíduo enquanto cidadão. Os nomes dos meus filhos são diferentes, mas são portugueses, não deixam de o ser, são portugueses a 100%. (I)

A resposta de I reflete a sua preocupação em os seus filhos seguirem uma dieta *halal*, demonstrando como associa a falta de alimentação *halal* a um mau desenvolvimento cognitivo e identitário por parte das crianças muçulmanas. A comida ocupa então um papel fundamental sobre o

qual se constrói a identidade de um muçulmano e o discurso de I demonstra a importância vital de assegurar esse direito aos seus filhos. Prosseguindo, o meu interlocutor explicitou-me a sua decisão sobre colocar os seus dois filhos em escolas portuguesas e não em escolas islâmicas e qual o impacto dessa sua escolha, dessa educação portuguesa que teriam no crescimento mental e multicultural dos mesmos:

A verdade é que não queria que os meus filhos vivessem numa cultura “fechada”, queria que eles tivessem abertos a outras culturas e a outras formas de pensamento. Crescem muçulmanos sim, mas crescem junto de outras pessoas diferentes de si próprios com outras fés e outras culturas. Os meus filhos andam sempre curiosos com os debates que acontecem na escola. A composição da cultura portuguesa é muito diversificada e Odivelas tem um pouco disso em si, nos últimos anos tem sido um “laboratório cultural” (risos). (I)

Um outro relato sobre a comparação entre as escolas islâmicas e as escolas portuguesas foi transmitido por D, muçulmano residente em Odivelas que possui um talho *halal* no concelho e tem os seus dois filhos, ao contrário de I, a estudar numa escola islâmica no concelho da Amadora:

São realidades diferentes, acho que se ganha tanto numa como na outra. Nas escolas islâmicas ganha-se por se ter uma educação islâmica, algo que não acontece nas escolas portuguesas, e por se lá terem aulas de religião: sabias o meu filho mais velho, das trinta partes constituintes do Alcorão, já decorou três de cor e salteado, estou feliz por ele. Isto ajuda muito os pais que querem assegurar esse tipo de educação aos seus filhos e as escolas islâmicas compreendem essa necessidade.... Do outro lado tens as escolas portuguesas. Eu acho que elas são boas, antes punha-se a questão da falta de alimentos *halal* mas agora, com o projeto aqui da câmara (de Odivelas), isso deixou de ser uma preocupação para muitas famílias muçulmanas, graças a Deus. Aqui os miúdos têm contacto diário com outras culturas, outras realidades diferentes das suas e eu acho isso muito importante, acho que isso enriquece uma pessoa e são valores que ela leva para a vida; desta forma não estão “fechadas” sobre si próprias como acontece nas escolas islâmicas. Embora, não sei se sabes, mas também existem professores não-muçulmanos a dar aulas em escolas islâmicas então, nesse sentido têm contacto com a cultura portuguesa através deles. Agora por exemplo, eu coloquei os meus filhos na Amadora pois não só queria que elas tivessem uma educação islâmica – incluindo as aulas de religião – como também queria que elas mantivessem uma dieta *halal*. A educação nas escolas portuguesas é boa e prepara bem os seus alunos para o futuro. Repara também que nem todas as famílias muçulmanas conseguem dar uma educação islâmica aos seus filhos – por mais que queiram – e contentam-se com a educação nas escolas portuguesas. A mensalidade nas escolas islâmicas da Amadora anda à volta de 250 euros, é o que eu pago, e na de Palmela, à volta de 390/400 euros; para quem ganhe o ordenado mínimo ou pouco mais do que isso é complementa insuportável dar estes valores para os estudos dos filhos. É-se muito difícil, senão impossível mesmo viver em Portugal com o ordenado mínimo percebes? E a crise da habitação que temos vivido nos últimos anos não ajuda nada... Se as escolas islâmicas não têm mais alunos, o fator económico das famílias é uma dessas razões. No entanto, creio que talvez elas não se importem muito com isso... os baixos preços das escolas públicas aqui em Odivelas, associado ao facto de que agora todas elas têm refeições *halal*, puxa

Halal na comunidade muçulmana odivelense

muitas famílias muçulmanas para cá viverem e eu acho isso muito importante. A câmara desempenhou um papel crucial nesse sentido. (D)

As unidades escolares públicas do concelho de Odivelas alicerçaram, assim, importantes bases (assentes na introdução de ementas *halal*, na compreensão mais alargada sobre as questões da comunidade muçulmana odivelense e no seu cariz multicultural) necessárias para inverter a tendência de abandono escolar precoce por parte de alunos muçulmanos e para neles fomentar um senso identitário binário no qual podem ser cidadãos portugueses (identidade nacional) e muçulmanos (identidade religiosa) simultaneamente. A questão económica, salientada por D, não pode ser deixada de lado e merece uma importante reflexão pois, embora muitas famílias muçulmanas prefiram colocar os seus filhos a estudarem numa escola islâmica, a verdade é que os seus altos valores (comparados aos de uma escola pública em Odivelas) fazem com que as mesmas optem por as deixarem a estudar nas escolas públicas da zona. Por outro lado, a implementação da dieta *halal* pelo projeto da CMO tem feito com que as famílias muçulmanas se sintam mais inclinadas a escolher as escolas públicas de Odivelas, não só por questões económicas, mas também agora por questões socioculturais.

É um peso que sai de cima delas (as escolas), fazer a comida e tal para os alunos muçulmanos.... Isto também é uma forma de as escolas sinalizarem respeito perante várias culturas e religiões. O problema das escolas é quando lá param crianças que vêm do nada, crianças que saíram do seu país de origem com os seus pais ou familiares e em nada compreendem a sociedade portuguesa e a forma como ela esta organizada, nem a língua falam.... Estamos a ter cuidado com isso. Este passo do *halal* é um bom passo, foi mesmo muito bem feito. A Câmara esta a fazer um esforço muito grande nesse sentido. (Sheikh Zabir)

As dimensões socioculturais e religiosas dos habitantes de Odivelas sempre foram um foco central à agenda da CMO sendo que não existe maior prova de tamanho empreendimento feito nesse sentido do que o atual projeto de implementação de refeições *halal*.

Sim! De facto, temos de compreender que existe uma grande comunidade muçulmana aqui em Odivelas e isso não passou despercebido à Câmara. Através do seu projeto ganhou-se uma larga consciencialização não só sobre o *halal* mas também sobre a própria comunidade muçulmana residente que poderia, até então, não estar tão visível digamos assim. De facto, o que a câmara tem feito é de louvar e tem imenso valor.... Existem muçulmanos por todo o país que não têm esta sorte e por isso sinto-me agradecida por viver em Odivelas e pelo esforço que a câmara tem colocado neste projeto. Creio que por isso talvez mais famílias muçulmanas venham viver para cá, é algo que as atrai muito. Vivemos num concelho preocupado com estas questões. Sinto-me abençoada. É tão bom. (Z)

O sentimento de inclusão social e de agradecimento de Z é igualmente partilhado por I, D (dono muçulmano de um talho *halal* em Odivelas) e F que, nos seus discursos de integração, incorporaram a

importância da existência da Mesquita *Aisha Siddika* para a fixação da comunidade muçulmana odivelense e para a vinda de outros membros muçulmanos para o concelho:

A câmara preocupa-se genuinamente com a comunidade muçulmana aqui e isso têm-se evidenciado nos últimos anos. O projeto acaba por ser uma reflexão de boas práticas políticas: o menino muçulmano que nasceu aqui já é considerado português mesmo que tenha pais estrangeiros. Existe um crescimento gradual e contínuo da comunidade muçulmana em Odivelas e isso, obviamente, justificou o projeto que agora temos. O fator crucial é que ele tem ajudado as crianças muçulmanas e toda a comunidade islâmica local. O projeto está bem estudado e esta a ser bem feito, tenho confiança no seu processo, confiança nas pessoas envolvidas nele. O projeto pode ser um apelativo a outras comunidades muçulmanas para virem para cá residir. Quando vim para Odivelas procurei a mesquita *Aisha Siddika*, vim por isso e como sabes a mesquita conta muito para um muçulmano. A Mesquita tem mais valor que o individual, e o ambiente em que ela está inserida, juntamente com coletivo muçulmano que a frequenta, contam muito. (I)

Dou-te um exemplo: aqui há dias um senhor paquistanês veio ao meu talho a perguntar-me se lhe poderia arranjar casa para cá morar, diz-me que não se importa como era a casa desde que tivesse perto da mesquita onde poderia fazer as orações e diz-me também que queria colocar os seus filhos aqui na escola pois sabia que elas tinham tudo halal e que era seguro os filhos lá comerem. Como vês estas questões condicionam muito as escolhas das pessoas. (D)

Com as mudanças do projeto da câmara as pessoas (muçulmanas) que vivem em Lisboa, vão querer vir para cá morar. Aqui em Odivelas tinhas a mesquita *Aisha Siddika*, que por si só já atraía muitos muçulmanos e agora, com o projeto, tens a comida e estas duas coisas: um lugar de convívio religioso onde podes fazer as tuas ações e a alimentação halal, são fundamentais na vida de qualquer muçulmano. Fica acessível para todos. É uma forma de todos nós comermos à mesa com toda a gente. Na minha opinião acho que o projeto vai crescer mais, existem mais muçulmanos e a sua existência vai ser cada vez mais “justificada”. A curiosidade leva a menos ignorância e deve ser vista não como algo mau, mas sim como algo bom. A discriminação e a islamofobia para com os muçulmanos também vão diminuir, com o projeto as pessoas estão cada vez mais sensibilizadas e inteiradas da nossa presença e daquilo que é o nosso estilo de vida e aceitam-nos como somos. Isso é bom. (F)

Com a implementação do projeto da CMO será interessante nos próximos anos analisar a densidade populacional da comunidade muçulmana no concelho de Odivelas. Creio que num espaço de 5 anos a comunidade crescerá significativamente em números e que mais e mais famílias muçulmanas se fixaram no concelho devido à existência da Mesquita *Aisha Siddika* (algo que por si só já era apelativo anteriormente) e à implementação de refeições *halal* na rede escolar pública.

O Sheikh Zabir resume, de forma concisa, alguns dos benefícios principais do projeto camarário de Odivelas:

Halal na comunidade muçulmana odivelense

O maior impacto que este projeto tem é os miúdos irem à escola, é lá ficarem; na verdade muitos destes miúdos vão embora... isto é, saem da escola e vão trabalhar, ou com a família, geralmente é com a família, ou por conta própria tentando-se fazer à vida. Mantê-los nas escolas é muito importante. Segundo, o projeto chama mais pessoas, elas ao verem que o projeto decorre bem e que o sistema das refeições e dos lanches funcionam passam a mensagem e falam bem dele uns aos outros, atraindo cada vez mais pessoas e dando confiança às famílias para cá colocarem os filhos a estudarem. Depois ficam a pensar: “Prefiro ir viver para Odivelas, tem espaço, tem uma mesquita, tem boas condições e tem escolas que disponibilizam refeições *halal*.”. Tudo isto são vantagens para a comunidade islâmica. (Sheikh Zabir)

A importância e o significado da existência do projeto para a comunidade muçulmana odivelense são evidentes e se o projeto chegou a vias de facto muito se deve à forma como a comunidade e a CMO sempre se entreajudaram entre si para fazer de Odivelas um concelho multicultural de “todos para todos”:

Odivelas é um exemplo a seguir. Graças ao pai do Dr. Tayob, sempre se manteve esta ligação profunda com a câmara, sempre, sempre. Temos tido sempre essa atividade e esse senso de sermos ativos nas dinâmicas da câmara: sempre que há um pedido de ajuda, ajudamos; sempre que existem atividades sociais e culturais também participamos. Temos muitos membros e eles já perceberam isso; estamos a crescer devagarinho com eles. Isto do projeto acaba por ser um ato de boa fé da câmara para connosco por os termos ajudado. Temos estado com eles e nós queremos cá ficar. Nós, que viemos de Moçambique e da Guiné, viemos para ficar e para deixar às gerações futuras e é por isso que sempre trabalhamos juntamente com a câmara, com os bombeiros e com a polícia. (Sheikh Zabir)

O forte desejo de permanência evidenciado pela comunidade muçulmana odivelense tem sido notório desde a sua fixação no concelho na década de 70. Desde essa altura que as sucessivas gerações têm lutado para merecer o seu lugar no concelho, esforçando-se para construir boas relações com a comunidade local e com a Câmara Municipal de Odivelas. Este seu esforço foi o que, em última instância, possibilitou a criação (e manutenção) do projeto de implementação de refeições *halal* na rede escolar pública do concelho.

4.2 Talhos *halal*: questões alimentares e tipos de consumidores

Em Odivelas o número de talhos *halal* acompanha o crescimento gradual da comunidade muçulmana local: quanto maior ela se torna, maior se torna a necessidade de disponibilizar carne *halal*. A tendência veio para ficar, tornando-se perceptível a existência de vários talhos nas ruas mais importantes e movimentadas do concelho. Os talhos têm-se tornado mais competitivos entre si, oferecendo preços mais acessíveis, disponibilizado especiarias “exóticas” (provenientes de países muçulmanos tais como

Marrocos ou Turquia) e tendo carnes *halal* da maior qualidade (provenientes maioritariamente da Argentina).

Durante a minha investigação estabeleci contacto com dois donos muçulmanos de talhos *halal*: I, dono do Talho J e D, dono do Talho K. Ambos permitiram-me aprofundar as questões alimentares do *halal* relacionando-as com as práticas religiosas do Islão estabelecendo uma correlação direta com o consumo muçulmano e não-muçulmano. Este último tipo de consumidor (o consumidor não-muçulmano) reveste-se de uma importância acrescida devida à visibilidade dos inúmeros talhos *halal* conferida à comunidade odivelense local e à dinamização do conceito e da comida *Halal* por parte do projeto camarário escolar.

Tendo imigrado de Marrocos há quase 20 anos, foi em 2018 que I abriu o seu talho J em Odivelas onde trabalha junto da sua cunhada e um outro empregado muçulmano que contratou. Inicialmente, tal como me explicou, não queria concorrer com os demais talhos do concelho pois estes já estavam estabelecidos e tinham a sua cliente assegurada. A sua ideia era:

Eu queria abrir um talho diferente dos que já existiam, queria inovar no mercado. E por isso o que fiz foi, além de ter carne *halal*, que costumo mandar vir de Espanha tendo o vasto mercado que existe lá a preços razoáveis, inseri produtos árabes, produtos que tinha trazido de Marrocos e de outros contactos que tinha em vários países árabes tais como Líbano, Síria e Tunísia. Foi o primeiro do seu tipo aqui no concelho e também o primeiro a nível nacional. (I)

A aposta em produtos *halal* do tipo especiarias e condimentos “exóticos” (provenientes de países islâmicos) foram o que permitiram ao talho de I elevados lucros iniciais colocando-o rapidamente a par com os restantes talhos do concelho. No que diz respeito à sua clientela, quando questionado sobre se tinha um número considerável de clientes não-muçulmanos a resposta de I foi negativa. Assegurou-me que os mesmos representavam menos de 1% dos seus clientes, que estes se mostravam esporádicos, não sendo habituais. Quanto ao porque da sua não adesão ao seu talho não sabia argumentar os seus motivos. Porém expressou:

O meu talho se se localizasse aqui, na rua principal onde estamos agora, eu teria muitos clientes. A visibilidade que teria seria completamente diferente e de certo conseguiria atrair mais muçulmanos, não-muçulmanos também o veriam e talvez, movidos pela curiosidade, me visitassem e consumissem os meus produtos e a minha carne. Contudo isso acontece pois, como vês, o meu talho localiza-se ali, escondido na esquina da rua. (I)

Halal na comunidade muçulmana odivelense

A localização é um fator decisivo para chamar clientes que, não sendo muçulmanos não sabem *à priori* da sua existência²⁹, o visitariam por curiosidade o talho J incrementando assim as hipóteses de consumirem produtos *halal*. Apesar da sua “má localização”, como se referiu, I afirmou que um número significativo de “clientes mistos” (compostos por casais onde um dos conjugues é muçulmano e o outro português). Interessado nesta dinâmica familiar e de como a mesma se organizaria em termos alimentares (visto um dos conjugues não poder comer a mesma comida com o outro e devido a diferentes valores culturais e religiosos em causa) questionei I sobre esta questão e de como acharia que um casal misto solucionaria este problema.

Eu penso que a grande influência tem a ver com a religião da parte muçulmana envolvida na relação. Tem a ver com os argumentos usados pelo muçulmano ou pela muçulmana para convencer o seu parceiro ou parceira a consumir carne *halal*. Até porque repara, não sei se sabes, mas um muçulmano pode casar-se com uma não-muçulmana, mas uma muçulmana não pode casar com um não-muçulmano. Este precisa de converter-se ao Islão para poder casar com ela e a sua família aceitá-lo: muitos preenchem um certificado específico que os torna muçulmanos e isso é uma das razões pelas quais muitos destes muçulmanos acabam por não ser crentes e praticantes como eu sou, por exemplo. Sobre a alimentação penso que não é prático uma família ter em casa um frigorífico com duas refeições diferentes, uma *halal* e outra *haram*, não é prático e podem ocorrer riscos de contaminação cruzada. Creio que aqui o cônjuge muçulmano convence o outro da qualidade e segurança da carne *halal* em prol da carne no supermercado e este acaba por provar, gostar e dar continuidade no seu consumo. (I)

A interculturalidade, neste contexto expressa-se pela união de dois indivíduos com *backgrounds* sociais, culturais e religiosos distintos entre si onde a alimentação (*halal*) desempenha um papel fundamental. A conversão tendencial do conjugue não-muçulmano ao Islão e às suas práticas culturais e religiosas, inevitavelmente, abre as portas a este para envergar por um estilo de vida *Halal*. A comida é tida como um fator decisório de sociabilização entre o seio familiar misto, um que aproxima inicialmente o casal na sua comensalidade e que, mais tarde, entrelaça as diferenças socio-religiosas existentes entre si permitindo-as coexistir dentro do seio familiar. O poder da comida não fica por aqui: como afirmado por I, o/a conjugue muçulmano(a) pode argumentar ao outro(a) os benefícios da prática de uma dieta *halal* e de como a mesma deve ser tida não como um obstáculo, mas sim como algo benéfico em termos de saúde e bem-estar (Ab. Manan, Abd Rahman e Sahri, 2014).

O talho de D, remota a 2014, ano no qual adquiriu uma loja abandonada e construiu de raiz o seu estabelecimento *halal*. A loja encontrava-se perto de uma das mesquitas de Odivelas e D passava por ela todos os dias aquando fazia o seu percurso para realizar as suas orações diárias. Certo dia despertou-se-lhe em si:

²⁹Isto deve-se aos círculos online muçulmanos promovidos pela Mesquita *Aisha Siddika*, na qual todos os seus membros estão inseridos e a partir do qual trocam rapidamente informações que dizem respeito aos assuntos da comunidade muçulmana odivelense.

Naquele dia fui para casa e só conseguia pensar naquela loja, não conseguia pensar em mais nada, quase nem comi. Não sei de onde me veio este pensamento..., mas Deus disse-me para abrir um talho! E assim o fiz, na altura não sabia bem o que estava a acontecer, mas agora, passados estes anos todos, sei que fiz a escolha certa e ainda bem que comprei aquela loja abandonada. (D)

Atualmente o talho de D tornou-se um negócio familiar no qual trabalham o próprio, os seus irmãos, os seus pais e ainda outros três funcionários muçulmanos contratados por si para suprimir qualquer ausência familiar que pudesse surgir. Localizando-se perto de uma mesquita o talho K goza de uma clientela vasta de muçulmanos que no percurso pendular casa-mesquita/ mesquita-casa aproveitam para comprar a sua carne e os seus produtos *halal*. A sua abertura coincidiu com o *Eid al-Adha*³⁰ e isso impulsionou inicialmente o negócio de D pois muitos foram os muçulmanos que lhe acorreram ao talho em busca de vacas, carneiros e borregos *halal*.

Grande parte da carne vendida no talho K é proveniente de Espanha³¹ sendo que, em menor quantidade, D compra aves (perus e frangos) aos matadouros *halal* da Venda do Pinheiro e de Aveiro. Quando questionado sobre o tipo de clientela que tinha, D começou por salientar o peso que os turistas detinham no seu negócio, especialmente nesta altura do ano (verão):

Muitos dos turistas que vêm ao meu talho são turistas portugueses que se converteram ao Islão e que, regressando de férias de França, Inglaterra e Brasil, acorrem ao meu talho para comprar as carnes e produtos *halal* que consomem nos países de onde vieram. A semana passada, creio que tenha sido no sábado, a família de um português convertido que vivia na Holanda veio ao meu talho. Eles disseram-me: “Nós comemos comida *halal*, o nosso filho como se converteu come também e nós, agora, também começamos a comer. Respeitamos a religião, não somos muçulmanos, mas o nosso filho é e, além disso, gostamos do sabor da carne *halal* e da forma ética e segura de como ela é tratada. Muitas pessoas não-muçulmanas também fazem compras no meu talho, os residentes aqui da zona, inicialmente, quando abri o talho, estavam apreensivos devido a não saberem o significado da palavra “*Halal*” inscrita no tabuleiro central e por isso não entravam. Contudo, após realizarem as suas primeiras compras lá, demonstraram-se ser clientes contentes e assíduos. (D)

³⁰O *Eid al-Adha*, também conhecido como a Grande Festa ou a Festa do Sacrifício, é uma celebração muçulmana que é comemorada a partir do décimo dia do mês de *Dulrija* (último mês do Calendário Islâmico) tendo a duração de quatro dias. Ela é celebrada por todos os muçulmanos em redor do mundo em memória da disposição do Profeta Ibrahim, isto é, Abraão, em sacrificar o seu filho, Ismael, conforme a vontade de Deus. O *Eid al-Adha* esta intimamente ligado ao *Eid al-Fitr*, que marca o fim do período do *jejum* do Ramadão, sendo que neste primeiro é feito a troca de presentes e o sacrifício de vários animais (carneiros, borregos, vacas, camelos, etc...) que depois são divididos com familiares e com os pobres.

³¹País onde existe um mercado industrializado *halal* vasto e diversificado sendo Espanha um dos principais fornecedores de carnes *halal* para os talhos, mercados, restaurantes e matadouros existentes em Portugal.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

Ainda dentro deste raciocínio, D deu outros dois exemplos práticos do feedback positivo que tinha dos seus clientes e de como os mesmos estavam dispostos a fazer sacrifícios (em termos monetários e de distância) para comprarem a sua carne *halal* no seu talho:

Tenho aqui uma cliente brasileira que um dia veio cá comprar carne. Ela mais tarde voltou felicíssima, elogiando a frescura e a qualidade que a mesma detinham em comparação com a carne que adquiria nos supermercados e afirmou-me que, daqui em diante, o resto da sua família só comeria carne *halal* mesmo que fosse ligeiramente mais caro que a carne dita “normal”. Um outro exemplo que te posso dar é de uma senhora, uma cliente habitual que tenho, que mora em Cascais e que faz frequentemente o percurso até Odivelas só para vir ao meu talho comprar a carne *halal*. Ela diz que gosta muito da minha carne e que não a troca por nada. (D)

Os exemplos expostos demonstram a determinação de clientes não-muçulmanos na obtenção de carne *halal*. Ao contrário do cliente muçulmano, o cliente não-muçulmano não compra carne *halal* por motivos religiosos, mas sim pelos benefícios que a mesma proporciona ao bem-estar e saúde; a qualidade e frescura da carne (que não passa por um processo de matança industrializado) é notória e, aliada à forma ética e moral como o animal é morto, evidenciam vantagens pelos quais os clientes não-muçulmanos não se importam de despende mais dinheiro na sua obtenção. A carne *halal* não é exclusiva para muçulmanos e a verdade é que existem cada vez mais não-muçulmanos a consumir produtos *halal* tendo-se vindo a evidenciar um ligeiro aumento de clientes não-muçulmanos nos talhos e mercados *halal* de Odivelas³²

O mercado *Halal* em Portugal tem crescido a um ritmo significativo e um dos exemplos mais significativos disso pode ser encontrado no concelho de Odivelas que, desde a década de 2010, assistiu a um crescimento considerável de estabelecimentos *halal* (restaurantes, talhos, mercados e minimercados). Uma demonstração evidente desta expansão foi expressado por D:

Atualmente também já existem algumas superfícies comerciais que começam a ter produtos *halal*; por vezes têm corredores inteiros apenas com carnes *halal* e por vezes, carnes de grande qualidade. Supermercados tal como o Auchan, o Makro e o Continente, têm vários tipos de carne *halal* congeladas à venda: frango, pernas de frango, novilho e outras que tais. Todos os produtos deles estão certificados pelo IHP o que dá a qualquer muçulmano garantias de que a carne que estão a comprar e vão depois consumir é *halal*. (D)

A aposta no mercado *Halal* por parte das grandes superfícies revela o quão grande este mercado se esta a tornar e a quantidade de consumidores que ele atrai. Não obstante estes esforços em implementar produtos *halal* em grandes superfícies comerciais, a verdade é que tanto os consumidores muçulmanos como os não-muçulmanos ainda dão preferência a adquirir os seus produtos em

³²Muito se deve à implementação do projeto da CMO e à visibilidade que o mesmo trouxe à dieta *halal* e, consequentemente, às questões da comunidade muçulmana odivelense.

estabelecimentos onde o circuito de fornecimento é mais reduzido (talhos, mercados e minimercados) pois estes transmitem uma maior confiança ao cliente, não só na pureza dos alimentos como também na qualidade dos mesmos. Mesmo que os supermercados consigam ter carnes *halal* a um preço mais reduzido do que aqueles praticados pelos talhos e mercados *halal*, estes últimos continuam a ser a prioridade dos consumidores *halal* devido aos fatores acabados de enunciados.

4.3 *Halal* como estilo de vida: Dimensão sociocultural num concelho multicultural

Com uma comunidade muçulmana cada vez maior em número e importante em decisões sociopolíticas municipais, o concelho de Odivelas tem-se rodeado de um estilo de vida verdadeiramente *Halal*. Não estamos perante unicamente uma presença alimentar *halal* (possibilitada pelo projeto da CMO), mas também social (pela presença muçulmana no concelho) e religiosa (Mesquita *Aisha Siddika*). O projeto veio trazer (como já anteriormente dito) uma vertente inovadora ao concelho de Odivelas. Pioneiro em Portugal, o projeto da CMO irá nos próximos anos, a par com as mesquitas existentes, atrair e fixar um número significativo de famílias e estudantes muçulmanos. Esta fixação irá por sua vez incrementar a “consciência *Halal*” por parte da comunidade local odivelense levando-a a inteirar-se das questões da comunidade muçulmana odivelense.

Esta “consciência *Halal*” é um processo complexo e sofisticado que requer tempo para ser apreendido e aprimorado nas suas arestas de modo a fomentar no indivíduo a atenção e critério necessário para sabiamente fazer as suas escolhas quotidianas (entre *Halal* e *Haram*). Este processo é tão mais demorado e complexo se estivermos a falar de um não-muçulmano. Durante uma conversa sobre o impacto do projeto da câmara na comunidade muçulmana odivelense o Dr. Tayob partilhou um episódio lhe sucedeu quando era académico em Portugal, um exemplo que reflete uma das barreiras socioculturais mais frequentemente encontradas por muçulmanos em países não-islâmicos:

Eu nos finais dos anos 70 estudava no Porto, era estudante universitário e tinha lá um quarto alugado para estudar. A minha senhoria chamava-se D. Maria (...). Ela já tinha percebido que eu na altura comia com muita regularidade frango e outras carnes variadas de ave (...) Certo dia ela apareceu-me lá na casa e voluntariou-se para me preparar a refeição, para a cozinhar e disse-me: “Tayob não se preocupe, desta vez sou eu que lhe preparo o frango, deixe estar que eu faço isso!”; eu recusei, disse-lhe que agradecia o gesto, mas que não era preciso incomodar-se com isso, mas, fiquei mais uma vez surpreendido quando ela insistiu veemente a fazer-me a refeição. Tive que me sentar com ela e explicar-lhe do melhor modo pois a D. Maria já era de uma certa idade, que era muçulmano e que seguindo o Islão apenas poderia comer carne de frango e que, além do mais, apenas poderia comer carne que fosse preparada por um muçulmano logo, não poderia aceitar que ela me preparasse o frango. Ela lá compreendeu o meu compromisso religioso e espiritual e nunca mais se ofereceu para me cozinhar nada. (Dr. Tayob)

Halal na comunidade muçulmana odivelense

O relato do Dr. Tayob é simples, mas demonstra a frequente barreira sociocultural que as comunidades muçulmanas (em todo o mundo, não só em Portugal) têm de enfrentar: isto é, o desconhecimento de um não-muçulmano sobre as práticas alimentares (neste caso concreto) de um muçulmano e sobre as formas de comensalidade que as envolvem. Este desconhecimento do Islão e das questões muçulmanas tem sido amplamente globalmente revertido após o 11 de Setembro e em Portugal muitos foram aqueles em que o Islão e as suas práticas despertaram a curiosidade após o ataque. Porém, Sheikh Zabir realça que ainda existe um longo caminho a percorrer nesse sentido:

Ainda se trata o Islão como o Desconhecido. Ainda se tem medo dele. Sabes uma coisa? A capital mais perto, geograficamente de Lisboa, não é Madrid como muitas pessoas pensam, não, é Rabat, a capital de um país árabe, Marrocos. Em linha reta é a capital mais próxima de Lisboa e as pessoas não têm esta noção, dá que pensar não dá? Quando estou assim vestido, com a roupa típica muçulmana, sinto os olhares das pessoas em mim..., mas mesmo quando não estou, mesmo quando estou vestido normal como tu estas aqui à minha frente, também sinto isso devido ao meu tom de pele... Fogo, eu sou português! Vêem-me como estrangeiro e não como português, quando me sento num café ou num restaurante vêm falar comigo em inglês e eu, cansado de me explicar e dizer que não sou estrangeiro, já só respondo em inglês... Eu nasci em Portugal, um Portugal diferente é claro, nasci numa colónia ultramarina, mas ela pertencia a Portugal, sou um cidadão português. (Sheikh Zabir)

Em Odivelas, um dos maiores passos que se deu nas últimas décadas para combater o desconhecimento público face ao Islão e promover o discurso intercultural com a religião islâmica prendeu-se com a implementação do projeto da CMO na rede escolar pública do concelho. O projeto provou ser nos últimos dois anos letivos um meio excecional de integração social/educativa, um que aproximou o Islão e as suas questões da comunidade local (uma curiosidade que leva ao Conhecimento e que tem sido cada vez mais despertada dentro dos meios escolares), auxiliando simultaneamente à fomentação e construção da identidade (nacional e religiosa) dos alunos muçulmanos, não só enquanto muçulmanos, mas também como portugueses.

A dieta *halal* foi (e é) o principal ponto de partida do projeto sendo sobre a sua comensalidade que criam as primeiras impressões e relações interpessoais dentro da comunidade muçulmana odivelense. A alimentação ocupa, portanto, um lugar crucial nas relações sociais entre indivíduos. Contudo, o fator confiança é a força motriz que move não só projeto da CMO, como também o consumidor (não) muçulmano a consumir (ou não) carne *halal*. O debate em torno da confiança *halal* torna-se mais sensível e complexa quando os estabelecimentos: (1) não possuem certificação pelo IHP; (2) vendem carne *halal* juntamente com carne *haram*; (3) os proprietários, os vendedores, não são muçulmanos. A consciencialização da importância vital do fator confiança demonstra (e bem) como o projeto da CMO conseguiu estabelecer-se e alargar-se a todas as escolas públicas do concelho. Suportada pela comunidade muçulmana local e pelo o IHP, o projeto conseguiu-se revestir da confiança necessária

para assegurar às famílias muçulmanas que as refeições disponibilizadas aos seus filhos eram, de facto, *halal*.

Um exemplo prático de ambiguidade em torno da confiança *halal* foi dado por S quando este abordou o crescimento de estabelecimentos *halal* em Martim Moniz:

Eles não têm o certificado *halal* do instituto então quando um muçulmano lá compra os seus produtos *halal*, a sua carne *halal*, ele fá-lo à base da confiança do vendedor. Se ele me diz que é *halal*, eu vou acreditar nele, não vou suspeitar ou colocar a sua palavra em causa. Mas isso sou eu e a minha mulher, outros muçulmanos poderão ter uma opinião diferente da nossa e isso é igualmente válido. (S)

Este relato mostra como a não certificação *halal* não apresentava um obstáculo ao seu consumo dentro da família de S. Claro, isto não representa uma regra pois existem famílias muçulmanas que apenas consomem em estabelecimentos e produtos se estes forem certificados pelo IHP. É em casos como o exemplificado por S que a confiança adquire então uma importância acrescida, onde fatores como qualidade e segurança são garantidas pelo compromisso da palavra do vendedor. Na ausência de certificado *halal*, o grau de confiança com o vendedor (ou proprietário) é determinante para o ato final de consumo para o cliente.

O Instituto Halal de Portugal, tutelado pela Fundação Islâmica de Palmela (FIP), veio alterar a forma como os produtos *halal* são percecionados pela comunidade muçulmana em Portugal. Em causa esta a premissa que o IHP havia implementado de que os produtos só seriam *halal* se tivessem o seu certificado; caso não fossem seriam *haram* e por isso proibidos de consumo a qualquer muçulmano. S e Z explicaram-me como esta ideia se encontra largamente difundida e que por vezes cria atritos e desavenças entre os muçulmanos da comunidade odivelense: uns apenas comem explicitamente o que é certificado pelo instituto, enquanto que outros, como eles, confiam nos Alcorão e consomem determinados alimentos mesmo que estes não estejam certificados. Existe aqui uma espécie de “quem surgiu primeiro?”: foi a certificação ou os próprios alimentos? Para me explicitar em concreto como esta incongruência atuava na prática, Z deu o exemplo do pão:

Como sabes o pão é *halal*, é um alimento base na verdade e todo ele é *halal*. Então vê, cá em Portugal o Panrico é certificado pelo IHP mas a Bimbo não, ou seja, por um lado tens um pão *halal* e por outro tens, supostamente, um pão *haram*. Mas todos nós sabemos que ambos os pães são *halal* segundo o Alcorão e que os podemos consumir sem qualquer problema. Eu soube de situações em que certas famílias muçulmanas não deixavam os seus filhos brincarem para casa de outras famílias por elas consumirem pão Bimbo em casa.... Simplesmente não deixavam, pois, tinham receio que os filhos consumissem pão *haram*, como deves calcular o inverso já não se sucedia... Isto é extremo, mas infelizmente é verdade e é algo que tem acontecido nos últimos tempos. Magoa-me imenso e é muito triste que aconteça. (Z)

Halal na comunidade muçulmana odivelense

A introdução da denominação “certificado” pelo instituto, aliada à autoridade conferida a si própria para realizar este tipo de atividades, veio introduzir um debate que antes não era sequer mencionado: “Deve-se ou não consumir produtos *halal* que não estejam certificados pelo IHP?”. Esta questão tem, evidentemente, divergido as opiniões das famílias muçulmanas em Odivelas (e não só) tendo-se extrapolado para a dimensão social e familiar de uma forma bastante acentuada e perceptível, causando tensões entre os familiares sobre aquilo que devem ser os produtos *halal* consumidos. O poder da certificação revestiu-se como se de um dogma se tratasse, “inviabilizando” determinadas escolhas de consumo em prol de outras.

Em conversação com o Sheikh Zabir percebi que dentro das próprias comunidades muçulmanas existem diferentes abordagens ao *Halal*. Ao passo que os muçulmanos de origem africana e árabe não seguem à risca as regras *halal*, os membros da comunidade asiática levam um estilo de vida completamente *Halal*. Demonstrou-se importante relacionar esta divergência entre os segmentos da comunidade muçulmana odivelense com o projeto da câmara na medida em que os filhos dos segmentos em questão, mesmo na opção de consumirem refeições *halal*, poderiam, por via e influência de parentes, não possuir a mesma consciencialização sobre o conceito *halal* tal como os membros da comunidade muçulmana asiática, não se importando, portanto, com o consumo de certos alimentos considerados *haram*:

Eles (os membros da comunidade muçulmana africana) são seguidores dos árabes e veem neles um exemplo a seguir; escudam-se frequentemente no versículo 5 do Alcorão que diz que todos podem comer a mesma comida dos judeus e dos cristãos, mas tomam isto no seu sentido literal pois, na verdade, no capítulo 6 do Alcorão, dos versículos 118 ao 123, esta inscrito que nenhum muçulmano deverá comer algo que não tenha sido degolado em nome de Deus. (Sheikh Zabir)

A diferença de atitudes perante a alimentação *halal* atinge o seu máximo quando se compara a comunidade muçulmana africana com a à asiática. Ao passo que a primeira, como já visto anteriormente e tornado evidente na resposta do Sheikh Zabir, assumem aquilo a que se poderia denominar como uma posição “passiva” em relação ao cumprimento das regras *Halal*, a segunda, por outro lado, demonstra rigidez e seriedade na forma como o *Halal* é interpretado e seguido nas suas vidas:

Dentro da comunidade asiática levamos muito a sério a comida. Aqueles que nasceram em países islâmicos, onde a maioria da população é muçulmana e a minoria de outra religião qualquer, têm uma postura diferente em relação à comida. Se nasceste na Arábia Saudita, por exemplo, e depois vens para Portugal não tens aquela noção, aquela perceção de aquilo que estas a comer poderá não ser *halal*, o debate da falcutração da carne *is a non-issue*. Por outro lado, se nasceste num país não-muçulmano, enquanto muçulmano existe uma preocupação automática e enraizada nas famílias de não confiança no local, criando-se assim a necessidade de se criarem redes próprias muçulmanas de abastecimento *halal*. Desde casa, à madrastra e passando pelas próprias escolas, existe uma penetração de pensamento neste sentido. (Sheikh Zabir)

O fator país de origem, condicionado pelo ser-se ou não muçulmano, atribui um peso determinante para a construção e manutenção de um estilo de vida *Halal* dentro das famílias muçulmanas que, consoante o meio social e religioso onde se insiram e o poder económico que detenham, poderão segui-lo à risca (caso das famílias asiáticas que nasceram em países não-muçulmanos e que desde cedo criam mecanismos de defesa para preservar um estilo de vida *Halal* rejeitando, se tal se mostrar indispensável, as próprias ofertas locais, criando as suas próprias) ou então, poderão ver-se num limbo (não desejável) entre o *halal* e o *haram* (caso das famílias africanas que, vindo de países muçulmanos e sempre vivendo nesse meio social e religioso, quando se mudam para um país não-muçulmano não demonstram o mesmo olhar crítico e cauteloso das famílias africanas e caem num “comodismo alimentar” onde já não se preocupam em distinguir carne *halal* de carne *haram*). Questões como a confiança e o conforto entram em jogo quando se trata do debate *Halal* e isso torna-se evidente se se tomar em conta o país de origem da família muçulmana em questão e o ambiente socio-religioso na qual mesma se vive:

É tudo uma questão de conforto. Por exemplo, as primeiras gerações de muçulmanos a chegarem a Portugal vieram da Guiné-Bissau, um país não-muçulmano e antes disso, os seus pais e avós vieram da Índia, um país também ele não-muçulmano. Estas a compreende o padrão? Famílias muçulmanas já na sua 3ª e 4ª geração quando chegaram a Portugal que nunca na sua vida tiveram num país islâmico e viram-se, novamente, num país não-muçulmano quando cá chegaram. Onde vais tens de ter cuidado onde comes. Isto é uma realidade ainda hoje e de facto já somos preparados para isso. Os africanos vêm nos árabes um exemplo e como eles fazem isto e aquilo, eles também fazem isto e aquilo e são muito literalistas nesse sentido, mas, também é igualmente verdade que não detêm o mesmo poder económico que os asiáticos e que isso também o condiciona ao consumo de carne *halal*. (Sheikh Zabir)

As diferentes origens éticas e o poder económico são fatores preponderantes para as distintas perspetivas sobre o *Halal/Haram* visíveis na comparação da comunidade muçulmana africana com a asiática. A confiança, no entanto, deve ser sempre tida em atenção devido ao seu papel fundamental nas escolhas de qualquer muçulmano. Dentro do concelho de Odivelas existem inúmeros membros de ambas as comunidades o que torna esta distinção ainda mais perceptível, porém, quando se aborda o debate do projeto da CMO todos eles juntam-se sob uma mesma comunidade (a comunidade muçulmana odivelense). A importância e os benefícios do projeto da CMO para a manutenção e assecuração de um estilo de vida *Halal* no concelho extrapolam quaisquer diferenças (ou atritos) que possam existir entre os vários mosaicos étnicos constituintes da comunidade. O que em última análise está subentendido em múltiplos discursos (sobre o projeto da CMO) é a preocupação das famílias e dos indivíduos singulares muçulmanos com a possibilidade de puderem manter um estilo de vida *Halal* em Odivelas (a nível religioso, alimentar, social e cultural) e, em igual medida, a preocupação com as gerações futuras que se adivinharam. A importância máxima do projeto da CMO prende-se aqui, com a garantia de possibilitar

uma dieta *halal* e os meios necessários à inclusão sociocultural, revestida da liberdade religiosa requerida para a manifestar, às futuras crianças muçulmanas. Com a existência de múltiplas mesquitas, de um leque extenso e variado de talhos, mercados e restaurantes *halal* e, atualmente, com o projeto escolar camarário, o concelho de Odivelas, no seu cariz multicultural, reúne em si todas as condições necessárias para assegurar (e dar continuidade) a um verdadeiro estilo de vida *Halal* à comunidade muçulmana odivelense.

Conclusão

O projeto de implementação de refeições *halal* da Câmara Municipal de Odivelas reforçou a necessidade (crescente e evidente) de um forte investimento no mercado *Halal* em Portugal, colocando o concelho no centro de atenções de todas as comunidades muçulmanas do país.

Tem existido nas últimas décadas uma crescente consciencialização por parte das empresas (nacionais e estrangeiras) das questões *Halal* em território nacional: prova disso são os múltiplos estabelecimentos *halal* presentes nas áreas metropolitanas de Lisboa (AML) e Porto (AMP) que têm vindo a acompanhar não só o crescimento da comunidade muçulmana portuguesa, como também a rápida expansão do “turismo *halal*”³³ – um fenómeno caracterizado pela chegada de turistas muçulmanos a um país não-muçulmano onde a disponibilidade de serviços e alimentos *Halal* desempenham um papel crucial na sua escolha. Porém, apesar do crescimento de uma “consciencialização *Halal*” em Portugal, a verdade é que ainda existe um panorama centralizado dos seus serviços em Lisboa e no Porto que descrimina as zonas do litoral e do interior do país. Nas palavras do Sheik Zabir sobre o assunto:

De um ponto de vista muçulmano é muito triste...se tiver um minuto para fora de Lisboa já não encontro nada *halal*, daqui até ao Algarve ou daqui até ao Porto não há nada. Imagina, se eu quiser passar duas semanas de férias tenho que ter sempre a preocupação da alimentação, tenho que ver sempre antecipadamente se este país tem ou não estabelecimentos *halal*. Por exemplo, quando não estou aqui em Odivelas estou ou a acompanhar o Benfica norte a sul de Portugal ou a participar em colóquios e em todas as cidades onde paro tenho que procurar uma marisqueira ou um restaurante indiano... Fora de Lisboa apenas como camarão ou caril vegetal pois são os únicos pratos que sei que são *halal* e não *haram*...Na Europa, tirando Inglaterra e França que têm uma grande comunidade muçulmana, é quase impossível um muçulmano safar-se e conseguir só consumir carne *halal* e isto porque estes restantes países têm árabes e africanos que, apesar de serem muçulmanos, não respeitam essa parte e não se importam de comer alimentos *haram*. (Sheikh Zabir)

³³Consultar a dissertação de mestrado (2021) de Paulo Almeida que habilmente estudou e analisou este fenómeno na cidade do Porto: *Turismo halal – importante segmento de mercado para o destino Porto*.

A centralização dos serviços *Halal* nas duas maiores cidades do país prende-se, obviamente, pela elevada presença da comunidade muçulmana nestes dois locais que, aos olhos das empresas (nacionais e estrangeiras) e das instituições (privadas e públicas), “justifica” o seu investimento no mercado *Halal*. Neste sentido, a realidade demonstrada pelo relato do Sheik Zabir dá-nos a contextualização necessária para compreender a importância vital que o projeto camarário de Odivelas tem para transformar esta realidade numa mais inclusiva e abrangente para todas as comunidades muçulmanas do país.

O projeto da Câmara Municipal de Odivelas, no domínio dos serviços *Halal*, é pioneiro em Portugal, revestindo-se de uma importância imensa devido à implementação de refeições *halal* que fez na rede escolar pública do concelho. A introdução das ementas *halal* nas unidades escolares veio reforçar o cariz multicultural de Odivelas, conseguindo, através da alimentação, contribuir de uma forma inovadora para a inclusão social dos alunos(as) muçulmanos(as) no quadro educativo português (agindo de igual modo na sua permanência escolar, evitando assim desistências precoces no ensino). O ambiente escolar foi o foco central dos esforços conjuntos da CMO, da comunidade muçulmana odivelense e do IHP por se compreender que a educação das gerações mais novas (através de práticas públicas inclusivas e multiculturais) seria a melhor forma de criar, desenvolver e maturar gerações instruídas e capazes de dar continuidade ao legado multicultural e multirreligioso do concelho de Odivelas.

A importância da liberdade cultural, religiosa e identitária foi central no desenvolvimento do projeto, tendo sido estes princípios fundamentais que o construíram e mantiveram desde a sua implementação, em Outubro de 2021. A liberdade cultural é expressa pela oferta de uma dieta *halal* rica em diversidade que permite aos alunos muçulmanos manterem um registo saudável e adequado nutricionalmente. A liberdade religiosa prende-se, por sua vez, pelo entendimento e flexibilidade escolar na permissão (sem qualquer tipo de prejuízo) da realização das orações diárias dos alunos. O projeto detém-se, igualmente, na liberdade identitária pois possibilita (e incentiva) a que os alunos muçulmanos não se projetem unicamente como muçulmanos (identidade religiosa), mas que se projetem de igual modo como cidadãos portugueses (identidade nacional), visto serem tão portugueses como o colega não-muçulmano que come ao seu lado a sua refeição *haram*.

Uma investigação antropológica continuada ao longo dos próximos anos letivos em redor do projeto da CMO seria desejável e muito interessante para podermos acompanhar o crescimento e desenvolvimento dos(as) alunos(as) muçulmanos(as) abrangidos. Isto permitiria perceber a forma como os alunos compatibilizariam (ou não) a dualidade identitária (evidenciada pela coexistência de ementas escolares *halal* e *haram*) existente entre serem muçulmanos e, ao mesmo tempo, cidadãos portugueses. O consequente aumento da fixação de novas famílias (e alunos) muçulmanos em Odivelas, motivados pela existência do presente projeto³⁴, mereceria, de igual modo, um olhar atento e crítico pois a sua vinda

³⁴ Ao qual se acrescem a Mesquita *Aisha Siddika* e um largo leque de estabelecimentos (talhos, mercados, minimercados e restaurantes) *halal*.

Halal na comunidade muçulmana odivelense

afetaria, significativamente, não só a dinâmica social e religiosa da comunidade muçulmana odivelense (com a introdução de novos membros de origens étnicas distintas), como também o próprio projeto na medida em que este teria que, de forma contínua e sistemática, ser alterado para colmatar a necessidade de um número cada vez maior de alunos(as) muçulmanos(as).

O projeto da CMO apresenta uma (nova) realidade, repleta de possibilidades, para a comunidade muçulmana odivelense. Essa (nova) realidade, assente na alimentação, poderá ser o ponto de partida para a construção de um projeto nacional aplicável a todos os alunos(as) muçulmanos(as) que frequentem o ensino português. Poder-se-á partir para uma futura investigação que incluiria trabalho de campo com os alunos muçulmanos abrangidos para perceber a sua experiência. A mesma permitiria ver a construção de uma verdadeira relação de vivência conjunto de formas de comer e de viver que formaria cidadãos mais justos e abertos e sensibilizados às diferenças culturais existentes entre si. A partir desta investigação poder-se-ia desenvolver uma pesquisa que mostrasse uma realidade invisível em Portugal e que poderia constituir-se como um exemplo de políticas sociais e públicas.

Referências Bibliográficas

- AB. Manan, et al.. *Contemporary Issues and Development in the Global Halal Industry*. Ed by Springer. 2014. DOI <https://doi.org/10.1007/978-981-10-1452-9>.
- ADAMS, Richard N.. Social anthropology in INCAP. *Food and Nutrition Bulletin*. 2010, vol. 31, no. 1. The United Nations University. DOI <https://doi.org/10.1177/156482651003100115>.
- ADEKUNLE, Bamidele e Glen FILSON. *Understanding halal food market: Resolving asymmetric information*. Suíça: Springer Nature Switzerland, 2020 (consult. 2023-04-20). DOI <https://doi.org/10.1007/s41055-020-00072-7>.
- ALMEIDA, Paulo Jorge Carneiro. *Turismo halal – importante segmento de mercado para o destino Porto*. Dissertação de Mestrado em Gestão do Turismo, Escola Superior de Hotelaria e Turismo (ESHT), 2021 (consult. 2023-02-23). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.22/19125>.
- ANA, Maria Canesqui e Rosa Wanda Diez GARCIA. *Antropologia e Nutrição: um diálogo possível*. Ed. por FIOCRUZ, 2020 (consult. 2023-06-25). DOI <https://doi.org/10.7476/9788575413876>.
- ARIF, Billah et al.. Factors influencing Muslim and non-Muslim consumer's consumption behavior: A case study on halal food. *Journal of Foodservice Business Research*. 2020, vol. 23, no.4, pp. 324-349 (consult. 2023-01-16). E-ISSN 2502-4647. DOI <http://dx.doi.org/10.1080/15378020.2020.1768040>.
- AZAM, Md Siddique, Moha Asri ADBULLAH. Global halal industry: realities and opportunities. *IJIBE (International Journal of Islamic Business Ethics)*. 2020, vol. 5(1), pp. 47-59 (consult. 2023-01-17). ISSN 2502. DOI <http://dx.doi.org/10.30659/ijibe.5.1.47-59>.
- BOAS, Franz. *The Central Eskimo*. Smithsonian Institution. Bureau of Ethnology, 1888 (consult. 2023-04-14). ISBN 9783752335866.
- BRANDÃO, Inês Maria Calvo. *Deuses em Movimento: O Caso dos Muçulmanos Guineenses em Lisboa*. Dissertação de Mestrado em Migrações, Inter-Etnicidades e Transnacionalismo, Faculdade de Ciências Sociais e Humanas (FCSH) da Universidade Nova de Lisboa, 2016 (consult. 2022-10-14). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10362/19613>.
- BROWN, Antoinette e William PARTRIDGE. Agricultural Policy and Child Health in Rural Mexico. *Urban Anthropology and Studies of Cultural Systems and World Economic Development*. 1987, vol. 16, No. 1, Nutritional and Health Effects of Agricultural Policy (SPRING), pp. 103-122 (consult. 2023-02-05). ISSN 0894-6019. Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/40553104>.
- B. HINTON, Thomas. A Description of the Contemporary Use of an Aboriginal Sonoran Food. *Arizona Archaeological and Historical Society*. 1956, vol. 21(3-4), pp. 27-29 (consult. 2023-02-23). DOI <https://doi.org/10.1080/00231940.1956.11757547>.
- CALVO, Miguel. Migration et alimentatio. *Anthropology of food*. Londres e Beverly Hills: Sage. 1982, vol. 21 (3), pp. 383-446 (consult. 2023-03-13). DOI <https://doi.org/10.4000/hommesmigrations.980>.

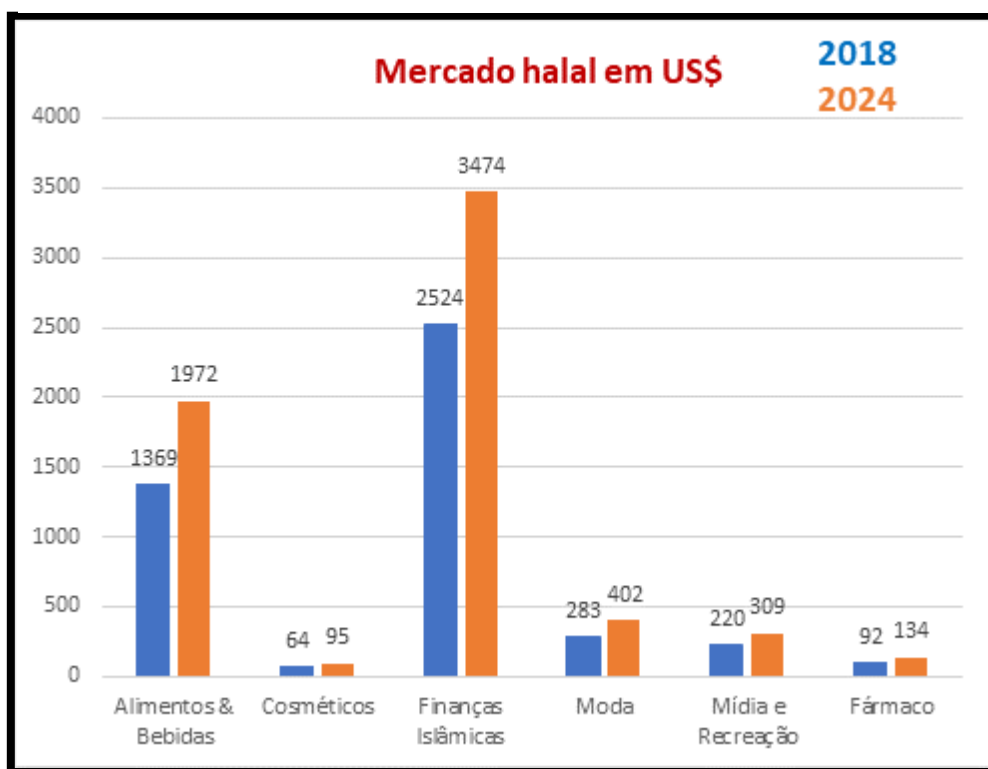
- CAMPINA, Ana. Mulheres muçulmanas em Portugal: (Des)conhecimento; (des)informação e (in)visibilidade. Em Allana de Freitas Lacerda e Francisca Geny Lustosa (orgs.), *Educação e direitos humanos para mulheres muçulmanas*. Ed. Ediciones La Xara, Salamanca, 2011, Cap. II, pp.35-45 (consult. 2023-02-04). ISBN 978-84-95213-90-7. Disponível em: <http://hdl.handle.net/11328/1806>.
- CENSOS 2021. *Home page*: https://censos.ine.pt/xportal/xmain?xpgid=censos21_main&xlang=pt, 2021 (consult. 2023-08-13). Disponível em: <https://tabulador.ine.pt/indicador/?id=0011644>.
- CUJ, Miguel, Lisa GRABINSKY e Emily YATES-DOERR. Cultures of Nutrition: Classification, Food Policy, and Health. *Medical Anthropology: Cross-Cultural Studies in Health and Illness*. 2020, vol. 40 (1), pp.79-97 (consult. 2023-03-18). DOI <https://doi.org/10.1080/01459740.2020.1826475>.
- FARUK, Raissa Saná Hussen. *Nova oportunidade de negócio para Portugal: Caracterização do mercado e produtos halal, análise do comportamento de consumidores e empresas portuguesas*. Dissertação de Mestrado em Gestão Financeira, Lisboa, Instituto Superior de Gestão (ISG), 2016 (consult. 2022-10-15). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10400.26/18044>.
- GARINE, Igor. Anthropology of food. *Social Science Information*. London and Beverly Hills: SAGE. 1979, vol.18 (6), pp. 895-901 (consult. 2023-05-08). DOI <https://doi.org/10.1177/053901847901800604>.
- GOODY, Jack. *Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge University Press. 1982. ISBN: 9780511607745. DOI <https://doi.org/10.1017/CBO9780511607745>.
- HENRIQUES, J.Em: https://www.sapo.pt/?utm_source=bsu&utm_medium=web&utm_campaign=bsu_logo&utm_content=www.sapo.pt. A comunidade muçulmana em Portugal a caminho de uma reconfiguração: o que está em causa?. 2021 (consult. 2023-05-017). Disponível em: https://ionline.sapo.pt/artigo/744043/a-comunidade-muculmana-em-portugal-a-caminho-de-uma-reconfiguracao-o-que-esta-em-causa?-seccao=Opini%C3%A3o_i.
- IZBERK-BILGIN, Elif e Cheryl C. NAKATA. A new look at faith-based marketing: The global halal market. *Business Horizons*. 2016, vol. 59 (3), pp 285-292 (consult. 2023-04-20). ISSN 0007-6813. DOI <https://doi.org/10.1016/j.bushor.2016.01.005>.
- KESHAVJEE, Faranaz. O Islão. *Revista Portuguesa de História*. 2008, (40), pp. 113-122 (consult. 2023-01-07). ISSN 0870-4147. DOI http://dx.doi.org/10.14195/0870-4147_40_4.
- L. ARNOTT, Margaret. *Gastronomy: The Anthropology of Food and Food Habits*. Mouton Publishers. Paris: The Hague: Mouton. 1975. ISBN 90-279-7739-9.
- MALINOWSKI, Bronislaw. *Argonautas do Pacífico Ocidental*. Londres: George Routledge & Sons, Ltd., Nova Iorque: E.P. Dutton & Co.. 1922 (consult. 2023-03-08). Disponível em: <https://www.bohol.ph/books/Argonauts/Argonauts.html>.
- MAPRIL, José. Islão e bengalidade entre os bangladeshianos em Lisboa. *Análise Social*. 2005, vol. 39 (173), pp. 851-873 (consult. 2022-10-15). Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/41012056>.

- MAPRIL, José. *A “Modernidade” do Sacrifício Qurban, lugares e circuitos transnacionais entre bangladeshis em Lisboa*. Dissertação de Doutoramento em Ciências Sociais: Especialidade Antropologia Social e Cultural, Universidade de Lisboa, 2019 (consult. 2022-11-09) Disponível em: <http://hdl.handle.net/10451/311>.
- MENDES, Pinto, et al.. Muçulmanos em Odivelas. Dinâmicas e Comunidades(s). *Ehquidad. International Welfare Policies and Social Work Journal*. 2023, (19), pp. 205-220. DOI <https://doi.org/10.15257/ehquidad.2023.0009>.
- MHOMED, Imran. *O Islão Político em Portugal*. Dissertação de Mestrado em Ciência Política e Relações Internacionais. Lisboa. Faculdade de Ciências Sociais e Humanas da Universidade Nova de Lisboa (FCSH), 2008 (consult. 2022-11-01). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10362/36139>.
- MILLARD, A. V., et al.. Pilot of the Diabetes Education Empowerment Program in a high-obesity, low-income Hispanic community on the U.S.–Mexico Border.. *Journal of Immigrant and Minority Health*. 2011, vol. 13(5), pp. 906–913 (consult. 2023-07-27). DOI <https://doi.org/10.1007/s10903-010-9412-y>.
- PEWRESEARCH Center. Home page: <https://www.pewresearch.org>. The Future of World Religions: Population Growth Projections, 2010-2050, 2015 (consult. 2023-07-22). Disponível em: <https://www.pewresearch.org/religion/2015/04/02/religious-projections-2010-2050/>.
- PORTAL do agronegócio. Home Page: <https://www.portaldoagronegocio.com.br/>. Mercado halal pode chegar a US\$ 3,2 trilhões em 2024 no mundo, 2020 (consult. 2023-07-27). Disponível em: <https://www.portaldoagronegocio.com.br/gestao-rural/certificacao/noticias/mercado-halal-pode-chegar-a-us-3-2-trilhoes-em-2024-no-mundo>.
- RICHARDS, Audrey. *Land, labor and diet in Northern Rhodesia: Economic Study of the Bemba Tribe*. 1939 (consult.2023-07-15). ISBN 10:0852552904. DOI <https://doi.org/10.1525/aa.1940.42.4.02a00190>.
- RIESZ, Leela. Convivência: Uma solução para a tensão *halal*/carne de porco em Espanha. *REA* (Revista de Administração de Empresas). São Paulo. 2018, vol.58 (3), pp. 222-232 (consult. 2023-02-24). DOI <https://doi.org/10.1590/S0034-759020180303>.
- TEIXEIRA, Alfredo (Ed.), et al.. *Identidades religiosas na Área Metropolitana de Lisboa*. Fundação Francisco Manuel dos Santos. Lisboa. 2018. ISBN 978-989-8943-37-8.
- SANTOS, Hélia Regina Gaspar. *Jovens Muçulmanos, Identidades e Escola Pública: um estudo de caso*. Dissertação de Mestrado em Sociologia, Especialização: Pós-Colonialismos e Cidadania Global. Coimbra. Faculdade de Economia Universidade de Coimbra (FEUC), 2008 (consult. 2023-07-12). Disponível em: <http://hdl.handle.net/10316/9707>.
- TIESLER, Nina. Muçulmanos na Margem: A Nova Presença Islâmica em Portugal. *CIES-RN* (Artigos em revistas científicas nacionais com arbitragem científica). 2000, (34), pp. 117-144 (consult. 2022-10-17). ISSN 0873-6529. Disponível em: <http://hdl.handle.net/10071/397>.

- TIESLER, Nina. Novidades no terreno: muçulmanos na Europa e o caso português. *Análise Social*. 2005, vol. 39 (173), pp. 827-849 (consult. 2023-11-02). Disponível em: <https://www.jstor.org/stable/41012055>.
- VAKIL, AbdoolKarim. Do Outro ao Diverso: Islão e Muçulmanos em Portugal: história, discursos, identidades. *Revista Lusófona de Ciências das Religiões*. 2004, (5/6), pp. 283-312 (consult. 2023-10-07). DOI <https://doi.org/10.60543/rlcr.v0i5-6.4591>.
- VAKIL, AbdoolKarim. Pensar o Islão: Questões coloniais, interrogações pós-coloniais. *Revisão Crítica de Ciências Sociais*. 2004, (69), pp. 17-52 (consult. 2023-10-06). DOI <https://doi.org/10.4000/rccs.1335>.
- VILAÇA, H.. Novas paisagens religiosas em Portugal: do centro às margens. *Didaskalia*. 2013, vol. 43 (1-2), pp. 81-114 (consult. 2023-08-09). DOI <https://doi.org/10.34632/didaskalia.2013.2396>.
- MINTZ, Sidney. Comida e Antropologia: Uma breve revisão. *RBCS*. 2001, vol. 16 (47), (consult. 2022-11-14). DOI <https://doi.org/10.1590/S0102-69092001000300002>.
- WILKINS, Stephen et al.. The acceptance of halal food in non-Muslim countries: Effects of religious identity, national identification, consumer ethnocentrism and consumer cosmopolitanism. *Journal of Islamic Marketing*. 2019, vol. 10 (4), (consult. 2023-07-03). ISSN 1759-0833. DOI <http://dx.doi.org/10.1108/JIMA-11-2017-0132>.
- WORLD Population Review. Home page: <https://worldpopulationreview.com> Muslim Population by Country 2023, 2023 (consult. 2023-08-02). Disponível em: <https://worldpopulationreview.com/country-rankings/muslim-population-by-country>.

Anexos

Anexo A: Crescimento mundial do Mercado *Halal* (2018-2024) em bilhões de dólares



Anexo B: Ficha de Sinalização



Odivelas
CÂMARA MUNICIPAL
Divisão de Educação

Declaração de consentimento informado
Alteração da ementa por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos

Eu, (nome completo) _____, enquanto Encarregado(a) de Educação do meu educando (nome completo) _____, declaro para os efeitos do Regulamento Geral de Proteção de Dados - RGPD (Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, prestar, por este meio, o meu consentimento para o tratamento dos meus dados pessoais e dos dados pessoais do meu educando à Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas.

Declaro, ainda:

- Autorizar de forma livre, específica e informada a recolha e tratamento dos meus dados pessoais e os dados do meu educando contidos na ficha de sinalização e outros documentos submetidos (declaração médica), para a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas, com a finalidade a que se destina o presente pedido de alteração da ementa escolar por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos;
- Estar ciente que a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas garante a confidencialidade do processo e da documentação recebida, que será utilizada unicamente no âmbito do referido processo e dentro dos limites estritamente necessários para assegurar o processamento e análise. Os dados pessoais serão usados pela Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas até ao final do ano escolar em vigor, sendo posteriormente destruídos até ao último dia útil do mês de agosto;
- Tomar conhecimento e autorizar de forma livre, específica e informada que existem dados do meu educando, que serão transmitidos à empresa prestadora do serviço de refeições, subcontratante da Câmara Municipal de Odivelas, e à coordenação do estabelecimento de educação e/ou ensino, para efeitos de assegurar a entrega da dieta da criança de acordo com as suas necessidades (evitando trocas de dietas), de modo a salvaguardar o bem-estar da mesma, visto se tratar de um serviço à mesa e do mesmo ser assegurado pelos adultos que acompanham as crianças, na hora da refeição. Assim, os dados do meu educando a partilhar serão os seguintes:
 - Nome da criança/aluno;
 - Estabelecimento de educação ou de ensino de frequência;
 - Sala de pré-escolar ou ano e turma do 1º ciclo do ensino básico;
 - Tipo de refeições a fornecer (pequeno-almoço, almoço e lanche);

Frente



Odivelas
CÂMARA MUNICIPAL
Divisão de Educação

- Tipo e características da dieta (restrições nutricionais e alimentares, métodos de confeção permitidos e/ou não permitidos e cuidados na preparação e distribuição da refeição).

- Prestar o meu consentimento à Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas para me contactarem telefonicamente ou através de endereço eletrónico para os contactos disponibilizados;
- Tomar conhecimento, nos termos e para os efeitos previstos no RGPD dos seguintes direitos:
 - a) Cancelar o pedido de alteração da ementa por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos e consequente eliminação do consentimento agora facultado relativamente ao tratamento efetuado dos dados pessoais, a qualquer momento;
 - b) Solicitar ao responsável pelo tratamento de dados pessoais o acesso aos mesmos, bem como a respetiva retificação ou oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos dados, remetendo para o efeito o pedido por escrito dirigido à Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas, através do endereço eletrónico diatas.especificas@cm-odivelas.pt;
 - c) Apresentar reclamação a uma autoridade de controlo.
- Tomar conhecimento dos contactos do Encarregado de Proteção de Dados da Câmara Municipal de Odivelas: protecaodedados@cm-odivelas.pt.

_____ de _____ de 20 _____

O/A Encarregado/a de Educação
(Assinatura legível)

Verso

Anexo C: Ficha de Sinalização Específica



Odívetas
CÂMARA MUNICIPAL
Divisão de Educação

Ficha de Sinalização – Alteração da ementa por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos
Pré-escolar e 1º ciclo do ensino básico

1) Estabelecimento de ensino: _____ Ano Letivo: **2022/2023**

2) Criança/Aluno: _____
Sala de Pré-escolar _____ / Ano e turma do 1º Ciclo: _____

3) Encarregado de Educação: _____
Contato Telefónico: _____ Endereço eletrónico: _____

4) Motivos da alteração da dieta: ☐ Motivos de saúde ☐ Motivos étnicos/religiosos

5) Refeição a realizar pela criança/aluno:
☐ Pequeno-Almoço ☐ Almoço ☐ Lanche

MENCIONE OS ALIMENTOS A RETIRAR NA ALIMENTAÇÃO DO SEU EDUCANDO	
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	
9.	
10.	

_____ de _____ de 20____

O/A Encarregado/a de Educação
(Assinatura legível)

Observações:

- A presente ficha de inscrição requer o preenchimento da Declaração de consentimento informado dos dados pessoais;
- O pedido de alteração da ementa por motivos de saúde deve ser justificado através da entrega e/ou envio da declaração médica;
- A presente ficha de sinalização é válida apenas para o ano escolar em vigor.

1º página



Odívetas
CÂMARA MUNICIPAL
Divisão de Educação

Declaração de consentimento informado
Alteração da ementa por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos

Eu, (nome completo) _____, enquanto Encarregado(a) de Educação do meu educando (nome completo) _____, declaro para os efeitos do Regulamento Geral de Proteção de Dados - RGPD (Regulamento (UE) 2016/679 do Parlamento Europeu e do Conselho, de 27 de abril de 2016), relativo à proteção das pessoas singulares no que diz respeito ao tratamento de dados pessoais e à livre circulação desses dados, prestar, por este meio, o meu consentimento para o tratamento dos meus dados pessoais e dos dados pessoais do meu educando à Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odívetas.

Declaro, ainda:

- Autorizar de forma livre, específica e informada a recolha e tratamento dos meus dados pessoais e os dados do meu educando contidos na ficha de sinalização e outros documentos submetidos (declaração médica), para a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odívetas, com a finalidade a que se destina o presente pedido de alteração da ementa escolar por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos;
- Estar ciente que a Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odívetas garante a confidencialidade do processo e da documentação recebida, que será utilizada unicamente no âmbito do referido processo e dentro dos limites estritamente necessários para assegurar o processamento e análise. Os dados pessoais serão usados pela Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odívetas até ao final do ano escolar em vigor, sendo posteriormente destruídos até ao último dia útil do mês de agosto;
- Tomar conhecimento e autorizar de forma livre, específica e informada que existem dados do meu educando, que serão transmitidos à empresa prestadora do serviço de refeições, subcontratante da Câmara Municipal de Odívetas, e à coordenação do estabelecimento de educação e/ou ensino, para efeitos de assegurar a entrega da dieta da criança de acordo com as suas necessidades (evitando trocas de dietas), de modo a salvaguardar o bem-estar da mesma, visto se tratar de um serviço à mesa e do mesmo ser assegurado pelos adultos que acompanham as crianças, na hora da refeição. Assim, os dados do meu educando a partilhar serão os seguintes:

- Nome da criança/aluno;
- Estabelecimento de educação ou de ensino de frequência;
- Sala de pré-escolar ou ano e turma do 1º ciclo do ensino básico;
- Tipo de refeições a fornecer (pequeno-almoço, almoço e lanche);

2º página


Odivelas
CÂMARA MUNICIPAL

Divisão de Educação

- Tipo e características da dieta (restrições nutricionais e alimentares, métodos de confeção permitidos e/ou não permitidos e cuidados na preparação e distribuição da refeição).

- Prestar o meu consentimento à Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas para me contactarem telefonicamente ou através de endereço eletrónico para os contactos disponibilizados;

- Tomar conhecimento, nos termos e para os efeitos previstos no RGPD dos seguintes direitos:

- a) Cancelar o pedido de alteração da ementa por motivos de saúde e/ou étnicos/religiosos e consequente eliminação do consentimento agora facultado relativamente ao tratamento efetuado dos dados pessoais, a qualquer momento;
- b) Solicitar ao responsável pelo tratamento de dados pessoais o acesso aos mesmos, bem como a respetiva retificação ou oposição, apagamento, limitação e portabilidade dos dados, remetendo para o efeito o pedido por escrito dirigido à Divisão de Educação da Câmara Municipal de Odivelas, através do endereço eletrónico dietas.especificas@cm-odivelas.pt;
- c) Apresentar reclamação a uma autoridade de controlo.

- Tomar conhecimento dos contactos do Encarregado de Proteção de Dados da Câmara Municipal de Odivelas: protecaodedados@cm-odivelas.pt.

_____ de _____ de 20 _____

O/A Encarregado/a de Educação
(Assinatura legível)

Halal na comunidade muçulmana odivelense

Anexo D: Ementa *Halal*: Pequenos-almoços e lanches



Produtos aprovados para a Ementa Halal – Pequeno-almoço e lanche

Alimentos	Marca	Imagem do produto
Leite	Parmalat	
iogurte de aroma sólido	Mimosa	
iogurte de aroma líquido	Mimosa	

1º página



Alimentos	Marca	Imagem do produto
Pão de mistura ultracongelado	Pantrigo	
Creme vegetal de soja	Planta	
Queijo flamengo	Terra Nostra/Bel Portugal	

2º página

Alimentos	Marca	Imagem do produto
Queijo flamengo	Villas	
Queijo Flamengo	Gresso	
Doce	Casa Mateus	
Marmelada	Frami	

3º página

Alimentos	Marca	Imagem do produto
Marmelada	Trevi	
Bolachas Maria	Gullón	
Fruta Fresca	Qualquer tipo de fruta fresca.	

4º página



Cuidados na preparação dos pequenos-almoços e lanches:

- Os produtos especificados acima (exclusivamente as marcas mencionadas) serão os usados para a preparação dos pequenos-almoços e lanche da ementa Halal;
- Estes pequenos-almoços e lanches serão os primeiros a serem preparados com utensílios diferenciados dos restantes lanches. Estes lanches serão identificados e mantidos separados dos restantes.

Anexo E: Ementa Halal – Almoço II e 1º ciclo



Ementa Halal – Almoço
II e 1º ciclo

A refeição do almoço para a opção será constituída pelos seguintes componentes:

Sopa de legumes

- A sopa de legumes para fornecimento às crianças e alunos com opção Halal sinalizada será preparada com legumes, batata, cebola e alho, conforme a sopa mencionado na ementa geral.

- Para a confeção da sopa poderão ser utilizados flocos de batata, nos casos em que não exista capacidade de armazenamento de tubérculos na unidade.

Alimento	Marca	Imagem do produto
Flocos de batata	Lutosa	

- **Exceção:** nos dias em que a ementa geral mencionar canja de galinha, deverá ser preparada uma sopa de legumes para fornecer às crianças e alunos com opção halal.

Prato de refeição

a) Nos dias de peixe:

- O prato de peixe é preparado e confeccionado nas cozinhas das nossas escolas, de acordo com a ementa geral.

1º página



b) Nos dias de carne:

- O prato de carne será confeccionado fora das cozinhas das nossas escolas, pela empresa CLA – Catering Linhas Aéreas S.A, certificada pelo Instituto Halal de Portugal e entregue, em unidades ultracongeladas, sob a forma de refeição pronta a comer;

- O prato de carne halal deverá ser acondicionado no equipamento de congelação. A refeição será colocada no equipamento de frio, 12 horas antes de ser regenerada, de acordo com os procedimentos descritos na formação, e na documentação entregue pela Gertal S.A;

- O prato de carne halal deverá ser regenerado (em fornos ou micro-ondas) de acordo com os procedimentos descritos na formação, e que estarão para consulta na documentação entregue pela Gertal S.A;

- As crianças e alunos sinalizados com opção halal, mas também com outro tipo de intolerâncias (lactose, glúten) e alergias (leite, ovo...) só poderão consumir estas refeições, se Câmara Municipal de Odivelas, der essa indicação. Caso contrário a refeição não deve ser dada, uma vez que contém alergénios e/ou vestígios de alergénios.

Pão

Alimento	Marca	Imagem do produto
Pão de mistura ultracongelado (35 gramas)	Pantrigo	

Sobremesa

A sobremesa a fornecer para a opção halal será a maioritariamente a fruta, sendo que em dias específicos poderá constar na ementa uma sobremesa doce, sendo os produtos abaixo os aprovados para a opção halal.

2º página

Halal na comunidade muçulmana odivelense



Alimentos	Marca	Imagem do produto
Todos os tipos de Fruta Fresca		
Gelado aromatizado com cacau ou baunilha	Unilever	
Pudim de baunilha	Eurochefe / Micau	

3º página



Gelatina vegetal	Ladona	
------------------	--------	--

Cuidados diários a ter com a contaminação cruzada

- Para se assegurar o fornecimento das refeições Halal deverão ser adotados procedimentos diários de modo a evitar possíveis contaminações com produtos não halal, como a carne, fiambre, e outros que não constem dos produtos aprovados halal.

4º página

Anexo F: Ementa Halal – Almoço EB 2/3 e secundárias



**Ementa Halal – Almoço
EB 2/3 e secundárias**

A refeição do almoço para a opção será constituída pelos seguintes componentes:

Sopa de legumes

- A sopa de legumes para fornecimento às crianças e alunos com opção Halal sinalizada será preparada com legumes, batata, cebola e alho, conforme a sopa mencionado na ementa geral.

- **Exceção:** nos dias em que a ementa geral mencionar canja de galinha, deverá ser preparada uma sopa de legumes para fornecer às crianças e alunos com opção halal.

Prato de refeição

a) Nos dias de peixe:

- O prato de peixe é preparado e confeccionado nas cozinhas das nossas escolas, de acordo com a ementa geral.

b) Nos dias de carne:

- O prato de carne será confeccionado fora das cozinhas das nossas escolas, pela empresa CLA – Catering Linhas Aéreas S.A, certificada pelo Instituto Halal de Portugal e entregue, em unidades ultracongeladas, sob a forma de refeição pronta a comer;

- O prato de carne halal deverá ser acondicionado no equipamento de congelação. A refeição será colocada no equipamento de frio, 12 horas antes de ser regenerada, de acordo com os procedimentos descritos na formação, e na documentação entregue pela Gertal S.A;

- O prato de carne halal deverá ser regenerado (em fornos ou micro-ondas) de acordo com os procedimentos descritos na formação, e que estarão para consulta na documentação entregue pela Gertal S.A;

- As crianças e alunos sinalizados com opção halal, mas também com outro tipo de intolerâncias (lactose, glúten) e alergias (leite, ovo...) só poderão consumir estas refeições, se Câmara Municipal de Odivelas, der essa indicação. Caso contrário a refeição não deve ser dada, uma vez que contém alergénios e/ou vestígios de alergénios.

1º página



Pão

Alimento	Marca	Imagem do produto
Pão de mistura ultracongelado (35 gramas)	Pantrigo	

Sobremesa

A sobremesa a fornecer para a opção halal será a maioritariamente a fruta, sendo que em dias específicos poderá constar na ementa uma sobremesa doce, sendo os produtos abaixo os aprovados para a opção halal.

Alimentos	Marca	Imagem do produto
Todos os tipos de Fruta Fresca		

2º página

Halal na comunidade muçulmana odivelense

		
Gelado aromatizado com cacau ou baunilha	Unilever	
Pudim de baunilha	Eurochefe / Micau	
Gelatina vegetal	Ladona	

Cuidados diários a ter com a contaminação cruzada

- Para se assegurar o fornecimento das refeições Halal deverão ser adotados procedimentos diários de modo a evitar possíveis contaminações com produtos não halal, como a carne, fiambre, e outros que não constem dos produtos aprovados halal.

3º página

Halal na comunidade muçulmana odivelense

Anexo G: Plano de Ementa halal para as unidades escolares do concelho de Odivelas (3 de Abril de 2023 a 31 de Março de 2023)

3 a 7 de ABRIL de 2023					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Pequeno almoço	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengo	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com marmelada	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com manteiga
Sopa	Sopa de alho francês e nabo (batata, alho francês, cenoura, nabo, cebola)	Crema de abóbora e coentros	Sopa de nabijas	Sopa de feijão vermelho e repolho	Juliana (batata, repolho, nabo, cenoura)
Prato	Chili de carne com arroz branco	Saladinha de grão e bacalhau (batata, grão, bacalhau, cenoura e brócolos)	Bolonhesa de frango com esparguete	Pescada estufada com pimentos, esparguete	Empadão de frango
Salada/ Legumes	Salada de alface e beterraba	Legumes incorporados	Salada de tomate e orégãos	Feijão verde e milho	Salada de alface e pepino
Sobremesa	Pera	Clementinas	Maçã	Gelatina de ananás ou fruta da época	Tangerinas
Lanche	logurte líquido de aromas, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengo	Banana, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengo	logurte sólido de aromas, pão de mistura com manteiga

10 a 14 de ABRIL de 2023					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Pequeno almoço	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com doce	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengos	Leite simples, pão de mistura com manteiga
Sopa	Sopa de feijão verde, curgete e cebola	Sopa de feijão e espinafres	Sopa de repolho	Crema de brócolos (batata, couve-flor, cenoura, brócolos, cebola)	Sopa de alho francês
Prato	Douradinhos de pescada no forno, arroz de tomate e coentros	Vitela estufada com ervilhas e puré de batata	Arinca de cebolada com batata cozida	Frango de caril com arroz branco	Feijoada de legumes e feijão branco (feijão branco, couve-coração, cogumelos, cenoura, tomate, cebola, alho, coentros, louro, e azeite), arroz branco
Salada/ Legumes	Brócolos e cenoura	Salada de tomate e pepino	Feijão verde e milho	Salada de alface e cenoura	Legumes incorporados
Sobremesa	Laranja	Maçã	Pera	Banana	Pudim de baunilha ou fruta da época
Lanche	Pera e pão de mistura com queijo tipo flamengo	logurte líquido de aromas, pão de mistura com manteiga	Clementinas, pão de mistura com marmelada	logurte sólido de aromas, pão de mistura com manteiga	Leite simples, bolachas e maçã

Plano de ementa halal de 3 de Abril a 14 de Abril de 2023

Plano de Ementas Halal					
6 a 10 de MARÇO 2023					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Pequeno-almoço	Leite simples, pão de mistura com doce	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengo	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com manteiga
Sopa	Sopa de Lombardo e cenoura	Sopa de feijão verde e cebola	Crema de alho francês e curgete	Sopa de lentilhas e espinafres	Sopa de legumes
Prato	Bolonhesa de frango com esparguete	Lulas estufadas com molho de tomate e salsa, arroz branco	Jardineira de frango	Filetes de pescada no forno com pimentos e coentros (ou estufados), arroz de cenoura	Chili de carne com arroz branco
Salada/Legumes	Salada de tomate e cenoura	Salada de alface e beterraba	Brócolos, cenoura e milho	Salada de tomate e pepino	Legumes incorporados
Sobremesa	Pera	Laranja	Tangerina	Banana	Maçã
Lanche	logurte sólido de aromas e pão de mistura com queijo tipo flamengo	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Maçã, pão de mistura com manteiga	logurte líquido de aromas, pão de mistura com manteiga	Pera, pão de mistura com manteiga

13 a 17 de MARÇO de 2023					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Pequeno almoço	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo flamengo	Leite simples, pão de mistura com marmelada	Leite simples, pão de mistura com manteiga
Sopa	Sopa de Macedónia	Crema de legumes	Sopa à lavrador	Sopa de couve lombarda	Sopa de alho francês
Prato	Empadão de arroz atum e brócolos (arroz, atum, brócolos, tomate, cenoura, cebola, alho e salsa)	Frango de caril com arroz branco	Caldeirada de bacalhau (batata, bacalhau, tomate, pimento vermelho, pimento verde, cebola, alho, louro, salsa e azeite)	Arroz de pato	Pescada estufada com tomate e pimentos, arroz branco
Salada/ Legumes	Salada de alface e beterraba	Feijão verde e milho	Salada de tomate e orégãos	Salada de alface e cenoura	Brócolos e couve-flor
Sobremesa	Tangerinas	Pera	Laranja	Maçã	Gelatina vegetal ou fruta da época
Lanche	Leite simples, pão de mistura com queijo flamengo	Maçã golden, pão de mistura com manteiga	logurte líquido de aromas, pão de mistura com manteiga	Pera, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com manteiga

Plano de ementa halal de 6 de Março a 17 de Março de 2023

Halal na comunidade muçulmana odivelense

20 a 24 de MARÇO de 2023					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Pequeno almoço	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de sementes com queijo flamengo	Leite simples, pão de centeio com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengo	Leite simples, pão de mistura com manteiga
Sopa	Creme de brócolos, couve flor e abóbora	Sopa de alho francês e curgete	Sopa de alface (batata, alface, cenoura, curgete, cebola)	Sopa de grão e couve lombardo	Sopa de repolho e tomate
Prato	Jardineira de frango	Grão guisado com pimentos, tomate e curgete, massa farfalle	Chili de carne com arroz branco	Filetes de arinca no forno com limão batata corada ou cozida	Bolonhesa de frango com esparguete
Salada/ Legumes	Salada de tomate e pepino	Salada de alface e cenoura	Brócolos e cenoura	Salada de alface e tomate	Feijão verde e couve-flor
Sobremesa	Clementinas	Gelatina de morango ou fruta da época	Maçã	Banana	Pera
Lanche	Maçã e pão de centeio com manteiga	logurte líquido de aromas e pão de mistura com doce	Pera, pão de mistura com queijo flamengo	logurte sólido de aromas, pão de sementes com manteiga	Leite simples, bolachas maria e tangerina

27 a 31 de MARÇO de 2023					
	2ª Feira	3ª Feira	4ª Feira	5ª Feira	6ª Feira
Pequeno almoço	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com marmelada	Leite simples, pão de mistura com manteiga	Leite simples, pão de mistura com queijo tipo flamengos	Leite simples, pão de mistura com manteiga
Sopa	Sopa de feijão verde, curgete e cebola	Sopa de repolho	Carne de frango Carne de frango	Sopa de feijão branco e espinafres	Sopa de alho francês
Prato	Filetes de cavala estufados com cenoura e curgete, massa fusilli	Arroz de pato no forno	Pescada cozida, salada russa (batata, cenoura, feijão-verde, curgete, alho e azeite)	Salada de couscous com grão e frango	Peixe vermelho assado (ou estufado), arroz de alho
Salada/ Legumes	Brócolos	Salada de alface e pepino	Legumes incorporados	Salada de alface e couve roxa	Salada de alface, tomate e orégãos
Sobremesa	Laranja	Maçã	Banana	Tangerina	Pera
Lanche	Pera e pão de mistura com queijo tipo flamengo	logurte líquido de aromas, pão de mistura com manteiga	Clementinas, pão de mistura com doce	logurte sólido de aromas, pão de mistura com manteiga	Maçã, pão de mistura com queijo tipo flamengo

Plano de ementa halal de 20 de Março até 31 de Março de 2023