

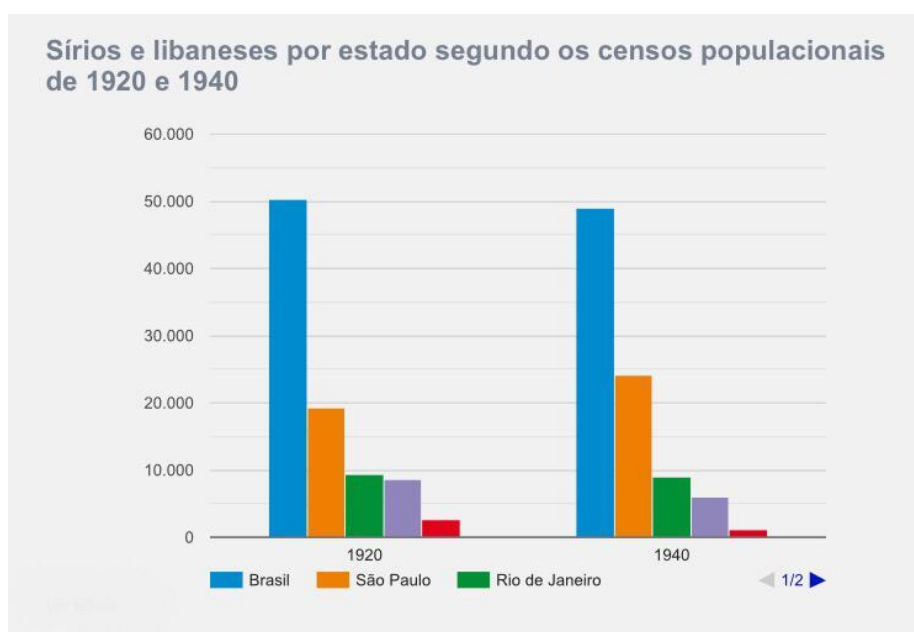
Gastronomia: sonho e esperança além do Oriente Médio

O desenvolvimento da gastronomia árabe no Brasil se destaca por enriquecer ambas as culturas, manter a memória afetiva criada no país de origem, além de fortalecer a autoestima dos imigrantes

Em uma das largas ruas do bairro da República, no centro da cidade de São Paulo, cresce mais um dos muitos restaurantes que exploram a culinária árabe. O pequeno e aconchegante Tio Mohammad nasceu de uma amizade espontânea e necessária. Sem ser referência nos grandes sites de pesquisa, conquista os clientes da região pela boa comida, simpatia dos funcionários que atendem sempre com um sorriso no rosto e pela vontade de ver o estabelecimento dar certo.

Empolgados e carismáticos, os donos enxergam a gastronomia como uma das únicas coisas que sabem fazer em uma nação que comporta costumes tão diferentes dos seus. Em um país diverso como o Brasil, agradar uma parte da população por meio da gastronomia de seus países de origem, faz com que lembrem, todo dia, mesmo que involuntariamente, da terra de onde vieram.

No final do século XIX, entre os anos de 1871 e 1900, um fluxo intermitente de imigração se iniciou quando os povos árabes se deslocaram de seus países com destino ao Brasil, por motivos religiosos, políticos e econômico-sociais.



Fonte: Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE). Brasil: 500 anos de povoamento.
Rio de Janeiro, 2000.

Em São Paulo, nesse mesmo período, segundo o Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), 40% dos mais de 58.000 imigrantes árabes que haviam entrado no Brasil desembarcaram em Santos, e, logo em seguida, se concentraram majoritariamente nas regiões da Sé, Santa Ifigênia e na Rua 25 de março, onde os terrenos eram mais baratos.

De acordo com a professora e doutora em História pela Pontifícia Universidade Católica de São Paulo (PUC-SP), Sênia Bastos, atualmente, os imigrantes que chegam ao Brasil se instalam, a princípio, nestas mesmas regiões, porque podem contar com a ajuda dos veteranos que já se situam lá há mais tempo, recebendo instruções, direcionamento e muitas vezes incentivos financeiros destes.

Como forma de sustento, a opção de trabalho dos primeiros grupos de imigrantes que chegaram a São Paulo foi o comércio. Em virtude disto, deixaram como legado na região alguns elementos da cultura árabe que, hoje em dia, dividem espaço com a influência de outros povos, como os chineses.



Créditos: Marcos Santos/USP Imagens

Entre os traços mais marcantes da cultura árabe que estão presentes na capital paulistana, é possível destacar a literatura, a música, o cinema e a arquitetura. Mas, talvez, nenhum desses campos de atuação seja tão marcante na cidade quanto a culinária dos

países do Mundo Árabe, que nas últimas décadas vem ganhando cada vez mais admiradores.

Omar Al Astalani e Mohammad Ali Sakallam, são dois dos diversos imigrantes árabes que saíram de suas terras por diferentes razões, mas que enfrentaram dificuldades parecidas na mudança de país. Após um encontro na região central da capital paulistana, eles decidiram construir o restaurante Tio Mohammad, para lembrar de suas origens.

Omar Al Astalani, 36, teve sua experiência como imigrante cedo: saiu do Líbano, seu país de origem, na adolescência e viajou para o Paraguai, onde aprendeu espanhol, o que facilitou a relação com a língua portuguesa – tornou-se fluente na língua em apenas dois meses de estudos do idioma. Com a intenção de vir para o Brasil logo que saiu do seu país de origem, aos 25 anos entrou no território brasileiro e comprovou suas expectativas.

A motivação de Al Astalani para vir ao Brasil sempre foi o seu encanto pelo país, pelo povo e pela cultura local. “Quando era novo, gostava bastante de viajar, de ver as coisas... Não vim para o Brasil porque meu país está ruim, pelo contrário: lá está uma maravilha, é onde está a minha família e meus amigos. É a minha terra. Vim para o Brasil porque gosto da cultura e do povo. Inclusive, o povo brasileiro não tem muita diferença do povo árabe. São iguais”, esclareceu.

Apesar da saudade intensa da família, a tecnologia ajuda o empreendedor a não deixar de se comunicar com a sua família nenhum dia. Mesmo assim, todo ano, em épocas diferentes, a saudade aperta mais e, sempre que possível, o libanês volta para sua terra natal. Com uma vida já estável financeiramente, Al Astalani também construiu uma nova família no Brasil e fala com muito orgulho e ansiedade da espera dos longos quatro meses para a chegada do seu segundo filho, uma menina.



Omar durante o preparo da carne grega para o Shawarma, um dos pratos mais pedidos do restaurante. Créditos: Arquivo Pessoal

Diante da grande barreira linguística e das dificuldades de adaptação alimentar que os povos árabes enfrentavam no país, a gastronomia ganhou importância dentro do processo de adaptação cultural e grande parte dos imigrantes que trabalhavam na área de comércio ou que acabavam de chegar ao Brasil, passaram a ver na culinária uma possibilidade de gerar renda e de não romper com seus costumes e sua terra de origem.

Para Bastos, a relação entre imigração e gastronomia vai muito além de ser uma forma mais “fácil” de inserção do mercado de trabalho: “A conexão entre o trabalho e a área de gastronomia é mais comum do que se imagina. Muitos imigrantes quando chegam em outro país, têm dificuldades de se inserir no mercado de trabalho formal e buscam uma colocação profissional. A gastronomia é uma dessas áreas escolhidas porque também possibilita a conexão com a cultura e é uma forma conveniente, do ponto de vista econômico, já que exige, geralmente, baixos investimentos para começar um negócio. Muitos empreendedores do setor de alimentação, principalmente de restaurantes étnicos, são imigrantes”, revela.

Em virtude da presença de tantos imigrantes e seus descendentes, a gastronomia árabe já está arraigada no Brasil, principalmente em São Paulo, há muito tempo. Por isso, é possível perceber a presença de muitos restaurantes com temática árabe ou que, ao menos, oferecem pratos árabes. Muitos deles já viraram pontos de referência entre os paulistanos e turistas que visitam a cidade.

Mas apesar de muito reconhecidos, a doutora em História deixa claro que não há uma super valorização da culinária árabe no estado mas, sim, uma adaptação e inserção de traços desta cultura no cotidiano brasileiro, como uma acomodação aos hábitos estrangeiros.

“Temos uma presença significativa da culinária árabe em virtude da dimensão desta colônia, que é formada por diferentes etnias, mas que tem características comuns. Temos uma tendência na cidade de incorporar estas cozinhas e isto é um processo tranquilo para nossa comunidade. A gente assimila, eles continuam se renovando e a gente continua renovando a nossas culinárias árabes”, avalia.

A renovação dos processos migratórios: a questão do refúgio

O fluxo de imigração árabe ao Brasil não teve seu fim no século XIX e continua intenso nos dias de hoje por circunstâncias similares às do início do século XIX: por motivos religiosos, políticos e, principalmente, econômico-sociais. Mas a grande massa, principalmente originárias da Síria, é de descendentes.

O empresário Mohammad Ali Sakallam, 38, traçou um caminho diferente para vir ao Brasil: fugitivo da guerra na Síria, ele encontrou uma brecha para morar no país por causa do seu tio, que vive há 30 anos em Foz do Iguaçu – o que facilitaria sua vinda. “Deixei minha vida toda lá na Síria, minhas duas filhas, esposa, casa, tudo. Queria sair de lá, para depois também trazer elas”, lamenta, lembrando dos difíceis momentos após o abandono de seu país.

O agora sócio de Al Astalani veio ao Brasil sem saber quase nada sobre a língua e, mesmo estando no país há cinco anos, ainda encontra dificuldades com o idioma, principalmente durante conversas longas. O que facilitou seu processo de aprendizado do português foi o relacionamento com sua atual esposa brasileira. Como os dois sabiam falar um pouco de espanhol, apesar das diferenças dos idiomas, conseguiram se aproximar

e, conseqüentemente, Ali Sakallam pôde aprender praticamente tudo que sabe sobre a língua portuguesa.

Apesar dos diferentes motivos, os donos do restaurante Tio Mohamad passaram por experiências semelhantes no país que adotaram há alguns anos. Sem sofrer nenhuma forma de preconceito contra suas culturas, idiomas, manias e costumes, foram recebidos no Brasil de maneira muito acolhedora. Uma das principais pessoas que ajudaram no processo de adaptação foi Cícero, mais conhecido no bairro da República como “Pai Velho”, por possuir a fama de ser o “pai” de todos da região. A amizade construída entre os três deixou os empresários árabes mais confortáveis para viver no bairro.



Equipe do restaurante em frente ao estabelecimento. Fonte: Arquivo Pessoal

Sobre o processo de adaptação e recepção de povos estrangeiros no Brasil, Bastos entende que: “Diferentemente de muitas etnias, a influência árabe pode ser identificada no universo português, em virtude da invasão árabe na Península Ibérica. Dessa forma, nossa relação com os árabes não é de xenofobia, pois é tranquilo para a cultura nacional este multiculturalismo. O árabe não tem um biótipo que se diferencie de forma gritante no nosso meio social, então é tranquila esta inserção no universo paulistano, incluindo a alimentação, cultura e religiosidade, que geralmente, não causa o estranhamento”.

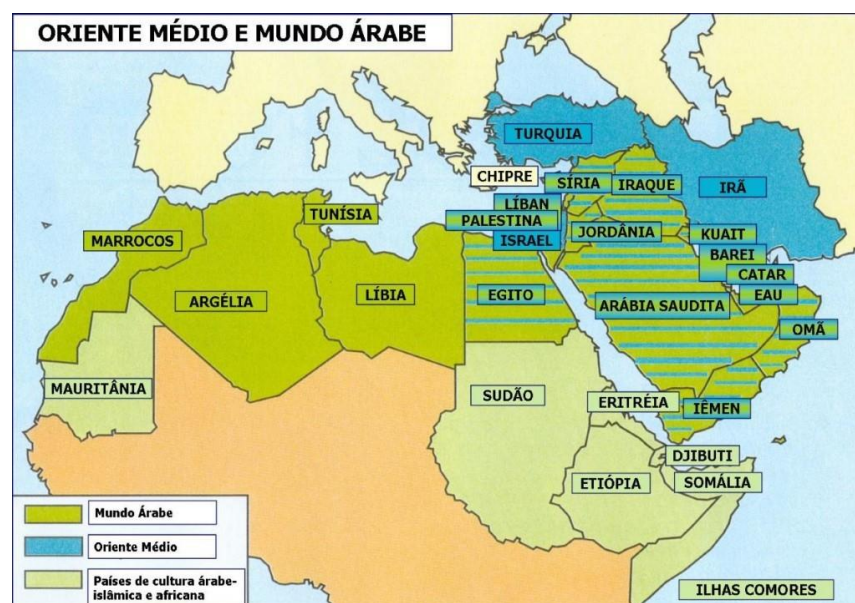
Afinal, como é a gastronomia árabe?

Por mais que exista uma grande procura e sucesso da gastronomia árabe em São Paulo, é muito comum as pessoas se confundirem com as origens de determinados alimentos do Oriente Médio, classificando como árabes as comidas de outras culturas.

A jornalista e ex-editora da seção de gastronomia da revista Claudia, Lorena Tabosa, comenta sobre as diferenças e o que define e diferencia a gastronomia árabe de outras.

“Hoje consideramos tudo o que vem do Oriente Médio como ‘árabe’, embora estejamos falando de muitos países além da Arábia Saudita. O pão mais conhecido, por exemplo, é o pão sírio. A salada fattoush tem origem libanesa, mas é consumida em todo o Mediterrâneo e hoje também no Ocidente. Árabe é um termo generalista, mas que já se tornou característico dos temperos dessa região e é difícil fugir dele”, afirma a jornalista.

O Mundo Árabe é formado por 22 países que abrangem o Norte da África e a Ásia Ocidental. Entre eles, os mais conhecidos são o Líbano, Síria e Arábia Saudita. Os critérios de classificação de países como árabes estão relacionados à prática da religião islâmica, à língua e à disposição geográfica em que estão localizados.



Mapa da região que abrange o Oriente Médio e o Mundo Árabe. Fonte: Arquivo Google

Em meio à complexidade de entender quais são os países responsáveis por essa tradição culinária, é muito comum surgir influências externas de outras culturas que

acabam modificando o tempero e a originalidade da comida, quando produzidas em locais que não estão inseridos em sua origem ou quando um indivíduo de outra cultura entra em contato com a comida e se arrisca em reproduzi-la.

Com base nisso, Lorena acredita que toda comida regional fica mais interessante quando é preparada por alguém próximo àquela cultura, por fazer parte daquele povo, ou por quem tenha estudado bastante os sabores típicos da região. “Com a comida árabe não é diferente. E há algumas coisas estabelecidas das quais não se pode escapar. Por exemplo, ninguém consegue imaginar um restaurante árabe que não sirva uma versão de húmus e falafel no cardápio, ou um italiano que não tenha massas”, afirma.

A questão do tempero é também um fator muito importante para manter o padrão de qualidade da culinária. Além disso, a jornalista acrescenta que ingredientes frescos, bem armazenados, além de um cozinheiro que entenda como unir tudo em uma panela, são alguns dos fatores essenciais durante o processo de cocção.

A culinária árabe utiliza o sumac, uma baga seca e moída utilizada para trazer acidez e picância em saladas e marinadas para as carnes. Também é muito presente o za'atar, uma mistura de tomilho, orégano, manjerição e gergelim torrados, coentro e sal, mesmo que nem sempre todos juntos.



Suma e Za'atar, os temperos árabes que atribuem sabor forte e marcante na culinária. Fonte: Arquivo Google

A presença muitos temperos nas culinárias árabe e brasileira não é o único aspecto em comum compartilhado entre a cultura gastronômica de países tão distantes e diferentes. Assim como no Brasil, a presença do café também é muito marcante no dia a

dia da população do Oriente Médio. Porém, diferentemente da forma como a bebida é servida no Brasil em que, geralmente, o processo de preparo consiste apenas na filtragem dos grãos de café moídos, o modo feito pelos árabes é efetuado de maneira mais elaborada.

O cardamomo, especiaria indiana de cor esverdeada rica em óleos essenciais e antioxidantes, é conhecido como “novo gengibre” pelos brasileiros e compõe um dos principais ingredientes do café árabe. A especiaria é moída junto aos grãos de café e atribui um sabor levemente ardido à bebida. Além disso, essa mistura de grãos durante o preparo do café pode vir também acompanhada de cravo ou açafrão.



Cardamomo, a especiaria essencial durante a filtragem o café preparado pelos árabes.

Fonte: Arquivo Google

Além de enriquecer a economia, o lazer e os conhecimentos gastronômicos dos brasileiros, a inserção dos árabes no Brasil, por meio da culinária de seu país de origem, permite o fortalecimento do sentimento de proximidade desses indivíduos com a região do Oriente Médio, pois os cheiros e temperos das comidas estão ligados a memórias de momentos já vividos ao longo da vida e, principalmente, à infância.

Devido à maior dificuldade de executarem tarefas profissionais comuns entre os brasileiros, por possuírem outra cultura e costumes, é muito comum que árabes criem espaços próprios para a prática da gastronomia, pois não necessitam de um alto investimento, só há a necessidade de se fazer comida de qualidade e conhecimento aprimorado sobre o modo de trabalhar com os temperos e ingredientes. Esse fato é muito importante para o fortalecimento da autoestima desses indivíduos, pois, assim, conseguem contribuir ativamente para a economia brasileira, sem deixar para de lado os costumes do lugar que nasceram e viveram por muito tempo.

