Por Sibele Negromonte
sibelenegromonte.df@dabr.com.br

Delícias do Oriente Médio

Por dentro do tour gastronômico, na parte velha de Dubai, que desbrava as gastronomias do Líbano, Jordânia, Síria, Palestina e Iraque

Divulgação/Frying Pan Adventures

Falafel servido no Sultan Dubai Falafel

A coluna desta semana está um pouco diferente. O tema continua a boa mesa, claro, mas não contarei a trajetória de um chef, confeiteiro ou cozinheiro da cidade. Depois de passar cinco dias em uma viagem gastronômica por Dubai, visitando, inclusive, restaurantes que fazem parte do renomado Guia Michelin, um tour, em especial, marcou tanto o meu paladar quanto minha percepção sobre a região.

Criada há 10 anos por duas irmãs descendentes de indianos, a Frying Pan Adventures é uma empresa que promove uma peregrinação pela cozinha do Oriente Médio. Nosso grupo, formado por cinco brasileiros, foi guiado por uma das sócias, Farida Ahmed. O ponto de encontro foi nas proximidades da casa de Farida, na Velha Dubai, região onde encontramos poucos turistas. Ou seja, somos apresentados a restaurantes frequentados pelos moradores, principalmente muçulmanos.

Ao todo, visitamos cinco casas que, para Farida, representam o que há de melhor na cozinha do Oriente Médio na cidade. Munidos de fones para ouvir a "aula" da nossa guia, seguimos, a pé, aos endereços, distantes pouco metros um do outro. São três horas de degustação e lições preciosas. Ao final, fomos devidamente certificados por ter cumprido a maratona gastronômica.

Falafel

A nossa primeira parada foi no Sultan Dubai Falafel, uma pequena cafeteria palestino-jordaniano, que, segundo Farida, prepara o melhor falafel e o melhor homus de Dubai. Depois de prová-los, não duvidei. "Esse falafel é a primeira razão pela qual não me mudo dessa vizinhança", brinca a guia.

Embora os falafels sejam onipresentes em todo o Oriente Médio, para Farida, a receita do bolinho de grão de bico preparada nesse restaurante simples é especial. Um dos pratos principais é o falafel mahshi, ou falafel recheado, salpicado com sumagre azedo, tempero de frutas vermelhas e shatta quente — um molho típico feito com alguma combinação de pimentão vermelho doce e picante e pimenta chili. "A versão do Sultan Dubai é mais branda", garante a guia.

Sibele Negromonte

Chef preparara uma kunafa no Quaider Al Nabulsi

Kunafa

Na porta ao lado, continuamos nossa peregrinação em outro restaurante palestino-jordaniano, o Quaider Al Nabulsi, para saborear a kunafa, uma sobremesa deliciosa e com origens controversas no Oriente Médio. Segundo nossa guia, existem diversas variantes de kunafa — também escrito Knafeh, Kunefe ou Kunafeh —, mas uma das mais populares é o palestino Kunafa Nabulsiye, que vem da cidade de Nablus, na Cisjordânia.

A sobremesa é feita com queijo nabulsi, comum na região e produzido com leite de cabra e ovelha, e coberto com kataifi, massa de origem grega que se assemelha a um macarrão crocante e fino. "O mais próximo que encontramos do Nabulsiye original, em Dubai, é a versão do Quaider Al Nabulsi", afirma. "Encontramos diferenças no kunafa servido por diferentes restaurantes em Dubai — turcos, libaneses, palestinos, egípcios e sírio." Eu, que não sou exatamente fanática por doces, achei um dos pontos altos da nossa peregrinação.