

Baklava e gahwa

Nossa terceira parada foi para conhecer um pouco mais da confeitaria oriental. O centro da nossa atenção era a baklava, um doce de massa filo em camadas e nozes, mergulhado em calda de açúcar, cuja origem é disputada entre gregos e turcos. Mas havia uma infinidade de outras delícias na casa Al Samadi Sweets, que começou como uma loja de doces em 1872, no Líbano, e, um século depois, abriu sua primeira loja nos Emirados Árabes Unidos, segundo explicou Farida.

Experimentamos vários doces, como o maamoul (biscoitos de nozes, pistache e tâmaras), o basbousa (bolo de semolina cravejado de nozes) e o karabeej, ou karabij, (biscoitos de semolina e pistache, que são mergulhados em um creme vegano feito de raízes da planta da erva-sabão). “Até hoje, compramos nossos doces aqui”, diz Farida, que também nos apresentou ao gahwa, o tradicional café árabe. “Essa é a bebida da hospitalidade no Golfo Árabe (como as pessoas de Dubai chamam o Golfo Pérsico)”, detalha.

O gahwa é preparado com grãos de café levemente torrados e infundidos com cardamomo. Algumas versões são ainda perfumadas com açafrão e água de rosas. O café é servido em xícaras pequenas, chamadas finjaan, ou finyaal no dialeto local dos Emirados. “Tradicionalmente, o gahwa deve ser servido com a mão esquerda, e o copo é entregue ao convidado com a mão direita. Sempre lembre-se de aceitar o copo com a mão direita, porque nas culturas árabes é considerado impróprio comer ou beber com a mão esquerda. O copo nunca deve estar cheio até o topo, pois isso implica que você deseja que seus convidados saiam, um gesto muito rude”, ensina nossa guia.

Shawarma

Se o tour terminasse ali, já me daria por satisfeita, mas ainda havia duas casas incríveis para conhecermos. A próxima parada foi o sírio Farooq Al Shami, que vende suas delícias em um pequeno espaço bem disputado pelos moradores locais. O shawarma de frango deles, que foi o que provei, é perfeitamente marinado, macio e suculento. Não consegui provar a versão de carne, pois precisava me resguardar para o último restaurante. E aí vai uma dica: se for fazer o tour, trate de ir de estômago vazio e como muita disposição a se jogar nos diversos sabores apresentados.

Um dos integrante do nosso grupo é vegetariano e, para ele, foi servido o manousheh, um pão achatado semelhante à pizza, mas, em vez de coberto com molho de tomate, recebe cobertura de za’atar, uma mistura de especiarias. O Farooq Al Shami também serve quibe.



Gahwa servido segundo a tradição árabe no Al Samadi Sweets

Masgouf

A nossa última parada foi no Kabab Erbil, um restaurante com raízes em Kirkuk, no Iraque, onde foi inaugurado em 1973. Lá, fomos servidos de um maravilhoso peixe chamado masgouf, que, segundo Farida, é o prato nacional do Iraque. Masgouf não é o nome do peixe, mas da técnica em que ele é preparado — defumado em torno de um fogo de lenha. O peixe é servido com amba (pickles de manga azeda), rayhaan (um manjericão com sabor de anis) e pão tanoor quente. “Nós recomendamos comê-lo da maneira tradicional, arregaçando as mangas e comendo com as mãos em vez de com talheres”, ensina.

Assim que entramos no restaurante, onde fomos recebidos de forma efusiva e afetuosa, Farida nos perguntou: “Quando falamos em Iraque, você pensa em quê?”. Todos respondemos: “Guerra!”. “Espero que, a partir de hoje, todas as vezes que você pense no Iraque, lembre-se desse peixe”, retrucou. Que assim seja!

Sibele Negromonte



Peixe defumado preparado à perfeição no restaurante iraquiano Kabab Erbil

Sibele Negromonte



O restaurante sírio Farooq Al Sham serve um delicioso shawarma

SERVIÇO

O tour para desbravar a cozinha do Oriente Médio pode ser agendado pelas redes sociais e custa, em média, R\$ 580. A Frying Pan Adventures faz também outros circuitos gastronômicos por Dubai.

Instagram: @fryingpanadventures

Site: www.fryingpanadventures.com