O sabor que atravessa gerações

Em Brasília, Sadek El Aissami, 61, transformou a gastronomia em profissão. Libanês de nascimento e brasileiro de coração, chegou ao país há 35 anos e construiu uma trajetória ligada à culinária árabe. A relação com a cozinha começou ainda na infância, observando a família preparar receitas tradicionais. Em 2008, ganhou uma nova dimensão com a abertura de uma lanchonete na Feira dos Importados.

Especialista em shawarma, tradicional sanduíche árabe preparado com carne assada em espeto vertical, Sadek encontrou na gastronomia uma forma de apresentar sua cultura aos brasileiros. No começo, o desafio era conquistar um público que ainda não conhecia bem o prato. "Tinha 97% de gente que não sabia o que é shawarma", recorda.

Com o tempo, o negócio cresceu. O empreendedor abriu um ponto na 308 Sul, próximo à Igreja Nossa Senhora de Fátima. Agora, prepara a abertura de uma nova unidade em Águas Claras, atendendo a pedidos de clientes. Hoje, o cardápio reúne shawarmas de carne, frango e misto, além de kafta, falafel, shish taouk, sujuk e outras preparações. Ele também desenvolveu versões com picanha e filé-mignon à moda libanesa.

A preocupação com a autenticidade acompanha o crescimento do negócio. Sadek visita o Líbano anualmente para rever irmãos, filhos, noras e netos, além de buscar referências para novos pratos. "Sou de uma família libanesa do interior do país. Minhas raízes estão na cultura árabe, seja através do alimento, seja da amizade, porque acreditamos que a comida é mais do que alimento: é partilha e afeto", diz.

O preparo envolve ingredientes e temperos que nem sempre são encontrados no Brasil. Alguns produtos precisam ser trazidos de fora de Brasília, o que interfere nos custos. Mesmo assim, ele procura manter o modo tradicional de cortar a carne, montar os sanduíches e produzir os molhos. A cozinha é um trabalho compartilhado com a companheira, e os dois produzem os próprios temperos e o tradicional molho especial de alho. "O Shawarma Sadek é muito mais do que um negócio. É a extensão da minha história, da minha identidade e das minhas raízes libanesas. É um projeto de vida, um sonho meu e da minha companheira."

Para ele, o reconhecimento mais importante não está apenas no crescimento comercial. Sadek se emociona ao ver os clientes acompanharem diferentes momentos da vida no estabelecimento: chegam solteiros, casam, têm filhos e voltam para comemorar conquistas. "Cada cliente é como parte da minha família, assim como eu sou parte da família deles."

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Sadek é o proprietário do Shawarma Sadek: sabores de sua terra reproduzidos com afeto

Arquivo pessoal



Imad se mudou para Brasília com 22 anos, em 1989

Entre as receitas que Sadek aceitou ensinar, a mais simples é também uma das mais presentes na mesa árabe, o pão sírio com zaatar e azeite. O zaatar é uma mistura de especiarias originária do Oriente Médio, aromática, com notas frescas, herbáceas e levemente cítricas. O nome vem da palavra árabe para a erva usada como base, e o tempero costuma aparecer no café da manhã, misturado ao azeite para formar uma pasta que vai sobre o pão.

Para Sadek, o zaatar é o lanche da manhã no mundo árabe. Ele lembra que, no Líbano, as mães preparam o pão com zaatar antes de os filhos irem à escola, porque acreditam que o tempero ajuda na memória e na concentração das crianças. "O zaatar abre a cabeça dele", brinca.

Na demonstração, ele prova o pão primeiro seco, depois com azeite. O azeite usado é o de Hasbaya, região do Líbano onde a família vive. "É azeite de primeira, natural 100%, sem 1 grama de mistura", garante. Os demais segredos do ofício, ele prefere guardar.

O que fica da terra natal

Apesar da vida construída no Brasil, algumas lembranças permanecem vivas. "Sinto saudade das conversas com meus irmãos tomando mate. Queria muito, todos os dias, fazer caminhadas nas plantações de azeitona", conta Sadek.