Ele também sente falta do shawarma de carneiro. "Não consigo trazer para o Brasil, porque o sabor do carneiro aqui é muito diferente", diz, entre risos. A religião, os encontros com amigos e a hospitalidade são outros elementos que procura preservar. "Um dos costumes que quero deixar para filhos e netos são os encontros com os amigos, recepcionar com comida árabe e a honestidade de ser sempre verdadeiro."

Um desses encontros é a reunião semanal com Imad Aboul Ezz, outro libanês que construiu sua trajetória profissional em Brasília e a quem Sadek chama de "irmão de coração". Toda semana, os dois se encontram para jogar tawle, também conhecido como gamão, entre chá preto, café árabe, petiscos e narguilé, até tarde da noite. Mais do que uma disputa, o jogo é uma oportunidade de conversar e manter a convivência. O tabuleiro de Sadek, presente do filho, tem o nome dele gravado.

De uma Brasília amarela ao próprio negócio

A história de Imad, nascido em 19 de setembro de 1967, também começou com uma mudança de planos. Ele chegou ao Brasil em 4 de outubro de 1989, aos 22 anos, sem falar português e com a intenção de seguir viagem para a Austrália. Como não conseguiu o visto, decidiu vir para o Brasil e tentar a documentação a partir daqui. O que seria uma passagem acabou se transformando em uma vida.

"Comecei a trabalhar com meu tio em um posto de combustíveis, em Brasília. Não conhecia o idioma, não tinha experiência com a cultura brasileira e enfrentei muitas dificuldades. Mas nunca tive medo de trabalhar", lembra.

Aos poucos, aprendeu português, conheceu a cidade e criou vínculos com os brasileiros. Uma das primeiras conquistas foi o próprio carro, uma Brasília amarela. Depois, passou a trabalhar também com compra e venda de veículos, anunciando no **Correio Braziliense**.

O caminho foi marcado por dificuldades financeiras. "Meus funcionários iam até a rodoviária comprar lanches e Coca-Cola, enquanto eu ia à padaria comprar pão com mortadela, sem sequer gastar dinheiro com refrigerante. Precisava economizar cada centavo para continuar trabalhando e construir meu futuro."

Outro episódio que marcou sua trajetória aconteceu durante um assalto no trabalho. Um disparo passou, aproximadamente, 10 centímetros acima de sua cabeça. Apesar do medo, ele decidiu continuar. "Sempre tive muita fé em Deus e acreditava que, com honestidade, trabalho e perseverança, um dia conseguiria realizar meu sonho: deixar de ser funcionário e me tornar empresário, dono do meu próprio posto de combustíveis."

Minervino Júnior/CB/D.A.Press



Pão sírio com zaatar e azeite

Fotos: Arquivo pessoal



Esfihas folhadas de dona Mounira

» Almoço árabe

A Igreja Ortodoxa São Jorge de Brasília promove, hoje, um almoço árabe para celebrar a tradição, a cultura e a culinária árabe. O evento será realizado a partir das 12h, na QI 9, Lago Sul, com bufê à vontade por R$ 130 por pessoa. A programação é voltada à confraternização e à união entre famílias e convidados, em um momento de valorização dos sabores e costumes árabes.

Hoje, Imad é sócio de uma rede de postos. "O país não era meu destino planejado, mas acabou sendo o lugar onde Deus me deu a oportunidade de construir minha história, minha família e realizar meus sonhos."

A amizade com Sadek faz parte dessa construção. Os dois compartilham a origem libanesa, as lembranças da juventude e o encontro semanal em torno do gamão, em que o árabe continua presente nas conversas, assim como os sabores e os hábitos que fazem parte da memória de ambos.

Uma tradição que começa na cozinha de casa

A gastronomia também foi o caminho encontrado por Mounira Faraj El Chaer para reconstruir a vida no Brasil. Ela chegou em 1971, depois de se casar com um libanês que já havia migrado com a família. A história começou antes de os dois se conhecerem pessoalmente. O marido escolheu Mounira por fotografia e pediu ao tio dela, irmão de sua mãe, que fosse buscá-la no Líbano. Ela deixou o país de origem e veio sozinha. A maior saudade, conta a filha Nádia Khalil El Chaer, sempre foi da família que ficou, especialmente dos pais, que já faleceram.

No Líbano, aprender a cozinhar fazia parte da formação das meninas desde pequenas. "Em 1978, ela começou a fazer comida e vender, devido à necessidade financeira. Meu pai era vendedor ambulante", explica Nádia. No início, as esfihas eram vendidas para a lanchonete de um amigo do marido. Aos poucos, as encomendas cresceram e o trabalho se consolidou.

Hoje, a produção continua concentrada na cozinha de casa. Mounira prepara os pratos, enquanto Nádia participa da organização e da entrega das encomendas. "As comidas são todas feitas pela minha mãe. Aprendi poucas receitas. Ela que sempre faz, desde o princípio", diz.

Nascida em Brasília, em 1971, Nádia cresceu em uma casa na qual o árabe era o idioma dos pais. "Eu nasci em Brasília, filha de libaneses. Estudei em escolas daqui e só falava árabe com meus pais." Os quatro filhos mantiveram a língua de origem dentro de casa.

O negócio cresceu sem investimento em publicidade, apenas por indicação. "Temos muitos clientes brasileiros, fiéis e excelentes", conta Nádia. Para ela, a preservação da herança libanesa não significa que as próximas gerações precisem seguir a mesma profissão. "Como o mundo está se modernizando, a tendência é deixar de existir muitas profissões. Então, acho melhor as novas gerações trabalharem com outro tipo de serviço", avalia.

As histórias de Amer, Mona, Sadek, Imad, Mounira e Nádia mostram diferentes maneiras de viver a relação entre o Líbano e o Brasil. Há quem mantenha o idioma dentro de casa, quem encontre na gastronomia uma forma de preservar a memória, quem organize encontros para reunir a comunidade e quem tenha construído a vida profissional em uma cidade que inicialmente nem fazia parte dos planos.