

‘SALAMALEQUE UAI’:
a culinária árabe no gosto mineiro

CASTRO, Iara Cristina¹; OLSEN, Rosaly Marcella Hage Chahine²; MAIA, Haline Aparecida de Oliveira³; HORTA, Patrícia Maia do Vale⁴.

RESUMO

A imigração dos árabes para o Brasil resultou no acolhimento de um povo estrangeiro e na admiração por sua cultura. A culinária árabe serviu de inspiração para a gastronomia brasileira, por outro lado, mesmo sendo rica em ingredientes e técnicas, incorporou no Brasil e, especificamente, em Minas Gerais, adaptações devido à dificuldade de encontrar, em território brasileiro, insumos que permitissem a reprodução fiel de sua culinária de origem. Entretanto, mesmo assim, manteve sua identidade. Sabendo disso, se propôs, por meio da elaboração de um cardápio árabe, apresentar a fusão destas duas culturas, mas demonstrando detalhes de cada uma delas. Por meio de testes, elaborou-se um cardápio que consiste no charuto de couve, *labné* de Queijo Canastra, pão sírio e *babaganoush de jiló*, visando alcançar o objetivo proposto neste estudo.

Palavras-chave: Cultura árabe. Culinária mineira. Cozinha de fusão. Gastronomia.

1 INTRODUÇÃO

O Brasil é resultado de um vasto agrupamento das mais variadas culturas. A sua culinária, ao traduzir essa diversidade, é reconhecidamente uma das mais ricas do mundo (FREYRE, 1996). A gastronomia brasileira é regionalista, contudo sempre esteve aberta a diferentes incorporações, não há prato tipicamente nacional que não seja um arranjo, uma adaptação, uma mistura criativa de ingredientes indígenas, europeus e africanos, com intervenção do médio e extremo oriente, portanto, quanto mais nacional o prato, maior a mistura (CAVALCANTI, 2007).

¹Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Halfed, 1031/302, Centro – Juiz de Fora/MG. Telefone: (32)99955-6668. E-mail: iaracristinacastro@gmail.com

²Graduanda do Curso de Tecnologia em Gastronomia do Centro de Ensino Superior de Juiz de Fora – CES/JF. Endereço: Rua Avelino Francisco de Almeida, 22, Quintas da Avenida – Juiz de Fora/MG. Telefone: (32) 99995-3992. E-mail: rmhcm@hotmail.com

³Coorientadora.

⁴Orientadora.

Essa mistura de culturas na culinária ocorre por conta da globalização e das imigrações dos povos, com combinação de ingredientes e técnicas culinárias existentes no mundo (CHAVES; FREIXAS, 2009).

Vários povos, em diversos momentos, vieram para o Brasil, como os italianos, alemães e japoneses. E em meados do século XIX aportaram em terras brasileiras os árabes. Durante esse período, desembarcaram mais de cinco mil imigrantes e no começo do século XX, o fluxo migratório de sírio-libaneses se intensificou (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2000; MARANHÃO, 2009). No Brasil, os árabes fixaram-se em diferentes regiões, inclusive em Minas Gerais (MONTEIRO, 1994). Segundo Chaves e Freixas (2009), Minas Gerais tem uma culinária marcante, pois, ao mesmo tempo em que se mostra simples e com poucas variações, aproveita ao máximo os recursos locais, ou seja, os insumos da região, resultando em pratos intensamente saborosos, responsáveis pelo seu reconhecimento em qualquer parte do país. Além disso, a influência árabe, como de outros povos, em Minas Gerais a torna uma das culinárias mais autênticas.

Neste contexto, objetivo deste trabalho foi apresentar um cardápio árabe que represente a fusão das culturas árabe e mineira, propondo a interação entre ingredientes e técnicas de cada cozinha, mas preservando a identidade de cada uma delas. Para tanto, o texto foi organizado em mais cinco partes, além da introdução, sendo que a segunda apresenta a cultura árabe, suas diversidades e a chegada dessa culinária tão peculiar no Brasil; a terceira parte traz as proximidades e diferenças da cozinha mineira e árabe; a quarta aponta o material e o método utilizados no presente estudo; a quinta apresenta o resultado e discussão e a sexta, a conclusão.

2 CULTURA ÁRABE E SUAS DIVERSIDADES

A diversidade da tradição e dos costumes, que englobam a cultura árabe, envolvem histórias comuns entre os territórios do Oriente Médio, África Setentrional e Ásia Ocidental, povos muçulmanos, judeus e cristãos, ou seja, são mais de quatrocentos milhões de pessoas diretamente influenciadas por essa cultura (RODRIGUES, 1985).

Desse modo, tem-se que:

A 'arabidade' é um conceito demasiado óbvio para ser questionado, e demasiado problemático para ser definido. Mesmo na sua remota origem, o que fosse "árabe" custou a ser claramente delimitado. Só no século XX a ideia de um 'mundo árabe' se desenvolveu amplamente. A noção de que todas as populações de língua árabe, independentemente de 'raça' (ou etnia), religião ou localização geográfica, formassem um único povo, é um fenômeno recente. Até o começo do século

passado, identidades religiosas, sociais, tribais ou geográficas eram mais fortes do que qualquer ideia de 'nação' ou de "mundo" árabe (COGGIOLA, 2016, p. 4, grifo do autor).

Diante da diversidade, percebe-se que a forma de comer também é um fator importante e interessante na cultura árabe, visto que árabes muçulmanos e judeus não consomem carne de porco; se alimentam somente utilizando a mão direita e não usam cadeiras no momento das refeições, que são feitas normalmente com todos sentados no chão (RODRIGUES, 1985).

Quanto à culinária árabe, é importante dizer também que ela tem raízes técnicas baseadas em aprendizados milenares, motivo pelo qual se torna extremamente difícil determinar de forma exata a sua verdadeira origem. Entretanto, documentos encontrados nas ruínas de Mari⁵, datados do período entre 1800-1700 a.C, apontam para sua gênese na civilização da região da Mesopotâmia, na qual havia o hábito da pesca, do cultivo de legumes, cereais e frutas, assim como do uso do leite para fazer coalhadas e outros alimentos derivados. Constam nesses documentos registros da preparação dos alimentos considerada uma arte, tamanha era a variedade de utensílios usados, o talento do cozinheiro (*nuhatimmun*), bem como a beleza e perfeição dos pratos (HAJJAR, 1985).

2.1 CULINÁRIA ÁRABE: CHEGADA NO BRASIL

Os árabes começaram a chegar ao Brasil na segunda metade do século XIX⁶. Em 2006, com a segunda guerra do Líbano, a imigração do povo sírio-libanês também é notada (MARANHÃO, 2009). Assim, tal imigração ocorreu de forma consciente e com o objetivo não só de fugir da guerra civil libanesa, das guerras árabe-israelenses e da ocupação israelense dos territórios palestinos e do sul do Líbano, como também para sanar necessidades básicas como o desemprego e melhoria da situação econômica de suas famílias (MARANHÃO, 2009).

Com o passar do tempo, foram se adaptando à cultura brasileira, mas buscavam manter vivas suas tradições e hábitos culturais, a partir da manutenção da língua de origem, da escolha da escola para os filhos, dos casamentos, da religião e da gastronomia (BASTOS, 1988).

No final do século XIX, dentre os imigrantes que vieram para Minas Gerais estavam os Sírios e Libaneses, que foram se instalando em várias regiões mineiras, podendo-se

⁵ Mari, atualmente denominada Tel Hariri, trata-se de uma cidade antiga semítica da Síria, sendo considerado um dos sítios arqueológicos mais importantes na Mesopotâmia (HOURANI, 2005).

⁶ Entre 1844 e 1933 desembarcaram um total de 93.823 Sírios e Libaneses, chamados de Turcos-árabes, no país (INSTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA, 2000).

citar as seguintes cidades: Ubá, Juiz de Fora, Bicas, Belo Horizonte, dentre outras (MONTEIRO, 1994; LOPES, 2005).

Desse modo, à medida que os árabes foram se instalando de forma definitiva no país, sua cultura também foi sendo conhecida e admirada, entretanto, muitos dos produtos utilizados em sua culinária não eram encontrados no país (VIEIRA; FREUND; ZUANETTI, 2011; MARANHÃO, 2009), como a carne de carneiro, por exemplo, usada na terra natal para fazer quibe, recheios de carne e charuto, e, no Brasil, acabou sendo substituída pela carne bovina, gerando assim a construção de uma fusão culinária para que a sua cultura pudesse sobreviver em solo brasileiro (MARANHÃO, 2009).

Observa-se que a culinária árabe, embora pertença a uma cozinha 'extravagante' ao paladar ocidental, obedece a um ritual muito simples, os pratos frios são servidos primeiro, embora permaneçam sobre a mesa até o fim da refeição, podendo ser acompanhados de alguns pratos quentes ou até intercalar um e outro (HADJAB, 2014), portanto, a máxima da cozinha árabe é: "fique à vontade, faça como o árabe tradicional: coma o que quiser com o que quiser [...]" (NAHAS, 2013, p. 13). O árabe é conhecido pela fartura à mesa, hospitalidade e preocupação em agradar um convidado, hábitos repassados de gerações em gerações e incorporados aos costumes brasileiros. Diante disso, é possível afirmar que a alimentação é o registro cultural mais poderoso de um povo, por meio dela os que estão fora de suas pátrias permanecem cultivando seus laços, tradições e história (HADJAB, 2014).

3 COZINHA MINEIRA E ÁRABE: PROXIMIDADES E DIFERENÇAS

A culinária de Minas Gerais, assim como a árabe, é farta, completa e diversificada. O cardápio com couve, fubá, linguiça, frango, quiabo, costela, mandioca, jiló, carne de porco com feijão, tutu, torresmo, alguns ingredientes da horta como salsa, cebola de cheiro e o ora-pro-nóbis caracterizam a tradicional cozinha mineira. Esse cardápio abrange uma gama imensa de pratos salgados, doces e pães para um café no meio da tarde, tradição tipicamente mineira, como o famoso e internacional pão de queijo. Do porco, que era a carne mais utilizada consumiam tudo, algumas partes eram salgadas, outras cozidas na própria banha. Outra forma para suprir as necessidades alimentares das cidades foi feita pelos pequenos fazendeiros, que começaram a plantar milho, mandioca, feijão preto e couve (CHAVES; FREIXAS, 2009).

Vale destacar que o café foi, na época do império, o ouro negro de Minas Gerais, pois a cafeicultura era e ainda é o carro chefe da economia do estado, e, nas mesas do

café da manhã, ele sempre marcou presença. Ralo e adoçado com rapadura para acompanhar o queijo, o biscoito polvilho e a broa de milho (SENAC, 1998).

A cozinha sempre foi o centro da casa em Minas Gerais e nela podia-se encontrar, soberano, outro símbolo cultural e característico dessa culinária que não pode deixar de ser citado, o fogão à lenha, que confere um sabor especial e inigualável aos pratos mineiros (NUNES; NUNES, 2001).

Quanto a culinária árabe utiliza insumos como grãos, legumes variados e temperos peculiares, tais como a berinjela, a folha de parreira de uva e o leite (NAHAS, 2013). A tradição mineira, por sua vez, opta por insumos regionais para preparar seus alimentos e fazer fusões com influências dos imigrantes que vieram para o Brasil, especialmente os árabes, como o arroz, o Queijo Canastra, a couve e o jiló (FREIXAS; CHAVES, 2009). Dos ingredientes mais usados pelo mundo árabe, os quais primam pelo aroma, pode-se citar alguns como cebola, alho e menta, além do tradicional *tahine*, que consiste em uma pasta de gergelim, constituindo um dos ingredientes característicos da cozinha árabe que confere aos pratos desta cultura sabor emblemático; a pimenta síria; a *zaatar*, são empregadas em diferentes pratos. Cominho, chicória, gengibre, vinagre, laticínios e o vinho também são recorrentes e fazem parte do conjunto de produtos usados para conferir um toque surpreendente e único quando se usa especiarias, destacando assim os aromas que se difundiram no Brasil (FLANDRIN; MONTANARI, 1998).

Nesse sentido, também não se pode esquecer da confeitaria árabe, rica em caldas, canela, noz-moscada, mel, água de flor de laranjeira, água de rosas, pistache, tâmara, nozes, damascos, semolina, dentre outras (SENAC, 2011).

O cardápio mineiro apresenta-se simples nas diferentes famílias e regiões de Minas, onde o arroz branco, o feijão e a couve estão sempre presentes (CHRISTO, 2009). O arroz é um prato indispensável na mesa do mineiro para acompanhar, por exemplo, o feijão, uma carne de porco suculenta, o angu e a couve (BOTELHO, 2010). Já os árabes não têm esse costume, mas tal insumo se torna indispensável para o preparo do charuto, por exemplo, que é um prato típico árabe, feito originalmente com folha de parreira de uva, recheada com uma mistura de carne, arroz e variados temperos, enrolada e cozido lentamente (NAHAS, 2013).

Destaca-se que a couve é um alimento tipicamente mineiro na gastronomia brasileira, pode ser consumida de diversas formas, feita como: *chiffonade*⁷ para salada, acompanhando o angu, no feijão tropeiro, no caldo verde, na canjiquinha, em sucos e

⁷ “É Nome dado para o corte, de qualquer espessura, usado para fatiar folhas” (CORREA, 2016, p. 98).

outros diversos pratos (BRASIL, 2015). Já a folha de parreira de uva é tradicionalmente utilizada na culinária árabe para fazer o charuto (SONIA; BANDEIRA, 2016).

A carne bovina é apreciada em todo território nacional, entretanto, em Minas Gerais ela é utilizada na preparação dos cozidos e também de bifes, ensopados, assados e grelhados (BOCCATO, 2006). Já os árabes apreciam a carne de carneiro, graças à tradicional condição agropecuária da economia árabe, ela é usada para fazer o charuto bem como diversos outros pratos como cozidos e assados, entretanto, no Brasil, os imigrantes já substituíram a carne de carneiro pela carne bovina, conforme já citado anteriormente (NAHAS, 2013).

O jiló, apesar de possuir um sabor amargo, é um vegetal muito consumido em Minas Gerais, podendo ser servido como conserva, cozido em ensopados ou frito (NAHAS, 2013). Já os árabes têm a berinjela como um vegetal versátil e que pode ser consumido cozido, assado, ensopado em pratos frios e quentes, bem como pode ser utilizado como ingrediente na preparação de antepastos e patês, como o *babaganoush*, pasta tipicamente árabe que tem como base a berinjela, o *tahine*, uma pasta de sementes de gergelim e temperos (GABRIEL, 1998). Entretanto, vale ressaltar que alguns autores entendem que tanto o jiló quanto a berinjela são frutos e não vegetais e possuem a mesma característica de amargor quando estão em ponto firme, que é quando são usados para as receitas (LEME, 2016).

O leite é um insumo muito rico em ambas as culturas e possui semelhanças também na sua forma de uso. O mineiro utiliza o leite na preparação de bolos, doces e queijos, dentre eles o tradicional Queijo Canastra⁸ (CHRISTO, 2009). Vale destacar que o Queijo Canastra leva esse nome porque é produzido na Microrregião da Canastra⁹, em ambientes nos quais a higiene é prezada ao extremo e seus produtores primam pela excelência na qualidade de seus produtos. Em 2015, o Queijo Canastra ganhou medalha de prata no concurso de queijo denominado *Mondial du Fromage*, realizado em Tours, na França (DIAS, 2016).

Já os árabes utilizam o leite em pratos que marcam sua identidade, principalmente, para preparar iogurtes e, com esse derivado do leite é feito o *labné*, alimento típico deste povo, muito apreciado e que compõe a receita de diversos recheios para lanches. O tradicional *labné*, espécie de coalhada árabe, é feito com a mistura do

⁸ “Queijo tipicamente mineiro e de alta qualidade, possui certificado de origem, motivo pelo qual é um dos tipos de queijo *terroir* mais famosos do país” (DIAS, 2016, p. 93).

⁹ A Microrregião da Canastra onde é produzido o Queijo Canastra localiza - se no sudoeste do Estado de Minas Gerais, limitando - se ao norte/noroeste com a região do Triângulo Mineiro, ao sul com a região do Lago de Furnas e a oeste com a região Centro - Oeste de Minas [...]denominado Território dos Queijos Artesanais de Minas Gerais (SIMONCINI, 2017, p. 79-80)

leite com o iogurte natural e sal, após, essa mistura é colocada em um saco de pano de algodão, amarrado e deixado por algumas horas para escorrer até que todo o soro tenha sido eliminado, e então está pronto (CHOUEIRI, 2002).

Quanto ao pão, este é um alimento que está presente nas mesas do mundo todo, em alguns países tem um papel coadjuvante e em outros é o principal. No Brasil, o pão quente é protagonista nos cafés da manhã e lanches, bem como em forma de torradas para ser consumida com café ou acompanhando caldos e sopas (KAYSER, 2015). Para os árabes, o pão, chamado de Pão Pita ou Pão Sírio, também tem papel protagonista, já que este povo tem o hábito de consumi-lo junto com todas as refeições. A diferença entre os dois tipos de pães é, principalmente, o formato, visto que o pão mais consumido no Brasil é o pão de miolo fofo e volumoso, com casca crocante, enquanto o pão árabe mais consumido é achatado e não apresenta miolo volumoso (CHAMILIAN, 2010).

Diante disso, entende-se que é possível alcançar o objetivo deste trabalho de propor um cardápio que representasse a fusão das culturas árabe e mineira, de forma que houvesse a interação de ingredientes e técnicas de cada cozinha sem, contudo, que suas identidades fossem perdidas, confirmando assim a possibilidade de receitas que contenham as duas culturas gastronômicas, conforme é apresentado no tópico a seguir.

4 MATERIAL E MÉTODOS

A metodologia usada para o desenvolvimento desse trabalho é classificada, segundo Vergara (1998), como pesquisa bibliográfica e experimental. A primeira foi realizada por consultas a acervos de livros e artigos científicos. Já a segunda, para desenvolvimento prático da refeição proposta, foi feita por meio de testes, que conduziram aos resultados encontrados.

O cardápio proposto para essa pesquisa consiste no charuto feito com folha de couve, insumo tipicamente mineiro, que substituiu a folha de parreira de uva da receita original, recheado com carne bovina, substituindo assim a carne de carneiro, conforme quadro 1.

QUADRO 1 - Ficha técnica do charuto de couve.

PRATO:		Charuto de couve		
Categoria:	Principal	Rendimento:	4 porções (20 unidades)	
INGREDIENTES		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Couve		300	g	Cerca de 5 folhas
Arroz		200	g	

Continuação...

Continuação...

INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÕES
Sal	10	g	
Alho	30	g	
Manteiga	60	g	
Tomate	100	g	Cada tomate cortado em 8 partes.
Patinho moído	300	g	
Pimenta do Reino	3	g	
Água	300	ml	

MODO DE PREPARO:

1. Higienizar a couve, retirar o talo e cortar em 4 partes.
2. Branquear e reservar.
3. Misturar o arroz cru, a carne, a manteiga, o sal e a pimenta do reino.
4. Enrolar o recheio na folha de couve, formando os charutos.
5. Em uma panela, distribua os dentes de alho inteiros com casca.
6. Organizar sobre os dentes de alho os charutos.
7. Espalhar sobre os charutos o tomate.
8. Adicionar água.
9. Levar para cozinhar em fogo baixo por, aproximadamente, 30 minutos, ou até que o arroz esteja macio.

Fonte: O autor.

No quadro 2, é apresentado o pão sírio ou pão pita, receita árabe tradicional, que complementa o menu, e, como uma singela homenagem à cozinha mineira, o pão traz uma leve crocância, representada pelo fubá de moinho d'água¹⁰.

QUADRO 2 - Ficha técnica de Pão Sírio.

PRATO:	Pão Sírio			
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	9 unidades	
INGREDIENTES	QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO	
Farinha de trigo	600	g	100g reserva	
Fubá tipo moinho d'água	30	g	Para polvilhar	
Açúcar	25	g		
Fermento biológico	15	g		
Sal	15	g		
Ovo	50	g	1 unidade	
Óleo	30	mL		
Água	200	mL		

MODO DE PREPARO:

1. Preparar o pré-fermento, misturando 100g de farinha de trigo, o fermento biológico, o açúcar e a água.
2. Cobrir com plástico e deixar descansar, até que dobre de tamanho.
3. Peneirar 400g de farinha de trigo sobre a mesa, abrir uma cova no centro da farinha.
4. Despejar o pré-fermento no centro da cova.
5. Adicionar no pré-fermento o óleo, o ovo e o sal.
6. Sovar até obter uma massa homogênea.

Continuação...

¹⁰ "A água dos rios bate em uma roda horizontal de madeira, que aciona um eixo vertical, ao qual está encaixado um dos discos de pedra. A pedra gira sobre outro disco de pedra, fixo, triturando os grãos colocados entre eles" (FIORAVANTI, 2015, p. 91).

Continuação...

MODO DE PREPARO:			
7. Deixar o descansar para uma segunda fermentação, até que dobre de tamanho.			
8. Dividir a massa em porções de acordo com o tamanho do pão desejado, e movimentá-la sobre a mesa até formar uma bola.			
9. Misturar 100g de farinha de trigo com o fubá e polvilhar a mesa com essa mistura.			
10. Abrir a massa sobre a mesa polvilhada, com o auxílio de um rolo.			
11. Aquecer uma frigideira antiaderente, sem untar, e sobre ela tostar a massa por cerca de um minuto cada lado.			
12. Finalizar os pães sobre a chama do fogão com o auxílio de uma pinça			
13. Deixar os pães dentro de um saco plástico por alguns minutos para que o vapor da massa confira a eles maciez.			

Fonte: o autor.

O *Labné* mineiro é um creme de queijo inspirado no *Labné árabe*, onde o Queijo Canastra representa a culinária mineira, como pode ser verificado no quadro 3.

QUADRO 3 - Ficha técnica de *Labné* com Queijo Canastra

PRATO:		<i>Labné com Queijo Canastra</i>		
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	360g	
INGREDIENTES		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Queijo Canastra		200	g	
Iogurte natural		170	g	
MODO DE PREPARO:				
1. Picar o Queijo Canastra em pedaços pequenos.				
2. Bater no liquidificador.				
3. Acrescentar o iogurte natural.				
4. Bater bem até que o creme fique homogêneo.				

Fonte: o autor.

Representando o tradicional *Babaganoush*, onde a berinjela é protagonista, apresenta-se no quadro 4 a versão feita com o jiló, tradicionalmente utilizado na cozinha mineira.

QUADRO 4 – Ficha técnica do *Babaganoush de jiló*.

PRATO:		<i>Babaganoush de jiló</i>		
Categoria:	Acompanhamento	Rendimento:	250g	
INGREDIENTES		QUANTIDADE	UNIDADE	OBSERVAÇÃO
Jiló		600	g	
Alho		4	g	
<i>Tahine</i>		8	g	
Azeite		3	mL	
Sal		4	g	
Suco de limão		20	mL	
MODO DE PREPARO:				
1. Assar o jiló com auxílio de uma pinça sob a chama baixa da trempe do fogão, até que ele apresente superfície ligeiramente tostada e macia, com o aroma levemente defumado.				
2. Retirar cuidadosamente a casca sobre uma placa para corte.				
3. Amassar a polpa com o auxílio de um garfo, até formar uma pasta.				
4. Acrescentar o alho amassado, <i>tahine</i> , azeite, suco de limão e misturar bem. Adicionar sal.				

Fonte: O autor.

5 RESULTADOS E DISCUSSÃO

As pesquisas experimentais foram baseadas no objetivo de apresentar um cardápio representativo da fusão cultural entre a culinária árabe e mineira, com interação entre ingredientes e técnicas de cada cozinha.

No primeiro momento, os componentes foram trabalhados separadamente. Após essa fase, os mesmos foram testados em conjunto, de acordo com o prato, para verificar a harmonia diante do resultado final.

Dessa maneira, o primeiro prato a ser testado foi o charuto, no qual a folha de parreira de uva foi substituída pela couve e a carne de carneiro, pela carne bovina moída. No primeiro experimento para o cozimento, o excesso de água resultou em uma coloração amarelada dos charutos que não era desejada, sendo necessário realizar um segundo experimento. Nesse, a quantidade de água na cocção dos charutos foi reduzida, o que levou à preservação da coloração verde pretendida.

Elemento indispensável na cozinha tradicional árabe, o segundo prato a ser testado foi o pão, que ganhou sutileza do sabor mineiro, ao utilizar o fubá de moinho d'água na sua finalização. Foram realizados três testes para chegar ao resultado esperado. No primeiro, somente o tempo para fermentação do pão foi observado e, ao final, de acordo com o comportamento da massa, percebeu-se que não aconteceu a fermentação adequada. No segundo teste, a fermentação foi dividida em duas partes, obedecendo o comportamento da massa, e, quando a esponja dobrou de tamanho, agrupou-se o restante dos ingredientes e aguardou-se novamente o crescimento da massa. Não obstante, apesar da massa ter ficado mais macia se comparada ao primeiro teste, ainda não havia adquirido maciez satisfatória. Então, realizou-se o terceiro teste, em que a massa foi boleada usando uma mistura de farinha de trigo e fubá para polvilhar os discos. Após estarem prontos, foram levados a uma frigideira quente e finalizados diretamente na chama do fogão e, em seguida, colocados em sacos plásticos para 'suar' até a hora de servir, de acordo com o saber fazer árabe, desta forma a água da evaporação tornou o pão macio por mais tempo. Notou-se que a introdução do fubá para polvilhar e abrir os discos garantiu ao prato maior saborosidade mineira e uma leve crocância.

O próximo prato testado foi o *babaganoush*, que ao ser planejado entendeu-se que a melhor substituição para a berinjela seria o jiló, que conferiria mineiridade e manteria a técnica de preparo árabe. Sendo assim, no primeiro teste do *babaganoush* foi utilizado o forno como forma de cocção. O jiló foi levado ao forno em uma temperatura de 180°C por 30 minutos, porém, esta técnica não resultou em um prato saboroso, pois deixou um

retrogosto muito marcante, o que não era desejado para aquele prato. No segundo teste, o jiló foi assado na trempe do fogão em chama muito baixa até que estivesse macio, então, foi tirada a sua polpa e a casca descartada, obtendo-se, desta forma, resultado satisfatório.

O último prato a ser experimentado foi o *Labné*, que ao ser elaborado entendeu-se que agregando o Queijo Canastra ao iogurte natural resultaria textura semelhante ao *Labné* árabe, com sabor mineiro. Sendo assim, no primeiro teste, dissolveu-se, em fogo baixo, 100g do Queijo Canastra em 100mL de leite. Ao desligar o fogo, foi adicionado 100g de iogurte natural, deixando a mistura escorrer em filtro de papel por 12 horas, entretanto, em função da textura desejada não ter sido alcançada, o resultado obtido não foi satisfatório. Optou-se, então por um segundo teste, no qual 200g do Queijo Canastra foi ralado e adicionado a ele 170g do iogurte natural, dessa forma foi obtido o resultado satisfatório que se esperava.

Com os componentes prontos, passou-se para a montagem do cardápio de forma que sua apresentação representasse o costume árabe de colocar todos os pratos à mesa. Desse modo, o charuto foi colocado no centro do prato, regado com azeite e acompanhado do Pão Sírio, já o *babaganoush* e o *Labné*, também regados com azeite, foram dispostos em recipientes individuais. Tal disposição dos pratos conferiu destaque a todos, resultando no 'Salamaleque Uai', que é apresentado na figura 1.

FIGURA 1 - 'Salamaleque Uai'



Fonte: Arquivo pessoal.

6 CONCLUSÃO

Diante da pesquisa e dos experimentos realizados no presente trabalho e, principalmente, dos resultados alcançados, pode-se afirmar que o cardápio 'Salamaleque Uai' conseguiu com sua apresentação materializar a fusão da cozinha árabe com a mineira, preservando ambas as culturas alimentares, pois os pratos apresentados mostraram tanto o valor da cultura árabe quanto o valor da cultura mineira, pautado na garantia da tão prezada saborosidade das respectivas culinárias.

Sendo assim, acredita-se ter atingido o objetivo proposto, já que a fusão das duas culturas alimentares promoveu o resultado esperado, primando pela preservação identitária da culinária árabe e mineira, ao interagir ingredientes e técnicas de cada cozinha.

ABSTRACT

The immigration of the Arabs to Brazil resulted in the welcoming of a foreign people and in admiration for their culture. The Arabian cuisine was inspired by the Brazilian gastronomy, on the other hand, even though it was rich in ingredients and techniques, incorporated in Brazil and specifically in Minas Gerais, adaptations due to the difficulty of finding, in Brazilian territory, Inputs that would allow the faithful reproduction of their cooking of origin. However, he still maintained his identity. Knowing this, it was proposed, through the elaboration of an Arabic menu, to present the merging of these two cultures, but demonstrating details of each of them. Through tests, a menu consisting of the cigar of cabbage, *labné* of cheese of canasta, Syrian bread and *babaganoush* of scarlet eggplant, aiming at achieving the objective proposed in this study.

Keyword: Arab Culture. Mining cookery. Kitchen of Coalition. Gastronomy.

REFERÊNCIAS

BASTOS, J.R. Processamento e Conservação do Pescado. In: **Manual sobre Manejo de Reservatórios para Produção de Peixes**. Programa Cooperativo Governamental, FAO: Itália, 1988.

BOCCATO, A. **Receitas saborosas com carne**. São Paulo: Guia Boccato, 2006.

BOTELHO, A. **Geografia dos sabores**: ensaio sobre a dinâmica da cozinha brasileira. São Paulo: USP, 2010.

BRASIL. Ministério da Saúde. Secretaria de Atenção à Saúde. Departamento de Atenção Básica. **Alimentos regionais brasileiros**. Brasília: Ministério da Saúde, 2015. Disponível em: <http://189.28.128.100/dab/docs/portaldab/publicacoes/livro_alimentos_regionais_brasileiros.pdf>. Acesso em: 12 mar. 2018.

CAVALCANTI, P. **A pátria nas panelas**: História e receitas da cozinha brasileira. São Paulo: SENAC, 2007.

CHAMILIAN, B. **Cozinha do mundo**: Síria e Líbano. São Paulo: Abril, 2010.

CHAVES, G.; FREIXAS, D. **Gastronomia no Brasil e no mundo**. 1. ed. São Paulo: SENAC, 2009.

CHOUERI, R.N. **O patrimônio culinário do Líbano**. Líbano: Hadeth, 2002.

CHRISTO, M.S.L. **Sabores e cores das Minas Gerais**. São Paulo: SENAC, 2009.

COGGIOLA, O. **A revolução árabe e o islã**. São Paulo: USP, 2016.

DIAS, J.C. **Duas unhas de queijo**. São Paulo: Barleus, 2016.

FLANDRIN, J.L.; MONTANARI, M. **História da alimentação**. São Paulo: Estação Liberdade, 1998.

FIORAVANTI, Carlos. **Trigo e milhos bem moídos**. Pesquisa FAPESP 237. 2015. Disponível em: <revistapesquisa.fapesp.br/2015/11/17/folheie-a-ed-237/>. Acesso em: 09 Mai. 2018.

FREYRE, G. **Manifesto regionalista**. 7 ed. Recife: Massangana, 1996.

GABRIEL, A.S. **Cozinha árabe**. São Paulo: Hospital do Curacao, 1998.

HADJAB, P.D.E. **Alimentação, memória e identidades árabes no Brasil**. 194f. 2014. Tese (Doutorado em Ciências Sociais)-Universidade de Brasília/UNB, Brasília, 2014. Disponível em:

<http://repositorio.unb.br/bitstream/10482/17546/1/2014_PatriciaDarioElmoorHadjab.pdf>. Acesso em: 02 abr. 2018.

HAJJAR, C.F. **Imigração árabe**: 100 anos de reflexão. São Paulo: Ícone, 1985.

HOURANI, Albert. Uma história dos povos árabes. São Paulo: Cia das letras, 2006.

INTITUTO BRASILEIRO DE GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA. **Brasil**: 500 anos de povoamento. Rio de Janeiro: IBGE, 2000.

KAYSER, E. **Larousse dos pães**. São Paulo: Alaúde, 2015.

LEME, M.P. **Alimentação saudável**. São Paulo: MAUADX, 2016.

LOPES, L.A. **Imigração libanesa para Guaxupé**. 2005. Monografia. 2005. (Curso de História) - Centro Universitário da Fundação Educacional de Guaxupé – UNIFEG, Guaxupé, 2005. Disponível em: <<https://www.unifeg.edu.br/LeandroAparecidoLopes.pdf>>. Acesso em: 18 mar. 2018.

MARANHÃO, R. **Árabes no Brasil**: história e sabor. São Paulo: Gaia, 2009.

MONTEIRO, N.G. **Imigração e colonização em Minas (1889-1930)**. Belo Horizonte: Itatiaia Limitada, 1994.

NAHAS, D.S. **Cozinha internacional**: cozinha árabe. São Paulo: Câmara do Comércio Árabe Brasileira, 2013.

NUNES, M.; NUNES M. **História da arte da cozinha mineira por Dona Lucinha**. Belo Horizonte: Aurora, 2001.

RODRIGUES, M.A. **O mundo árabe e islâmico**. Coimbra: CEGRAF/EX, 1985.

SENAC DN. **O mundo da cozinha**: perfil profissional, técnicas de trabalho e mercado. 2. ed. Rio de Janeiro: Senac Nacional, 2011.

SENAC SP. **Sabores e cores das Minas Gerais**: a culinária mineira no Hotel Senac Grogotó. São Paulo: SENAC, 1998.

SIMONCINI, João Batista Villas Boas. Produzir para viver ou viver para produzir: conflitos vividos pelos produtores familiares e as estratégias de resistência no território do queijo canastra. **Tese**. Doutorado em Geografia. Universidade Federal de Santa Maria. 2017. Disponível em:

<<http://w3.ufsm.br/ppggeo/images/Teses/teses2017/Joo%20Batista%20Simoncini.pdf>>.
Acesso em: 05 Jun. 2018.

SÔNIA, M.; BANDEIRA, J. **Catálogo de hortaliças e seus benefícios para a saúde**.
Paraná: UEBP, 2016.

VIEIRA, S.M.; FREUND, F.T.; ZUANETTI, R. **O mundo da cozinha**. Rio de Janeiro:
SENAC Nacional, 2011.