



JORDÂNIA

LIÇÃO BEDUÍNA

A nossa entrada no Médio Oriente tem de ser estratégica. Pode até parecer linguagem militar, mas se queremos visitar países como Síria, Líbano e Israel, temos de planear bem o percurso que faremos, para evitar entrar no meio de uma guerra interminável. Sobretudo porque o nosso plano é fazer o Médio Oriente por terra. Se entrarmos primeiro em Israel e depois quisermos fazer amigos sírios ou libaneses, não nos deixarão entrar nesses países. Se viajarmos no sentido contrário, desconfiamos que também não vai ser fácil. Decidimos que o nosso porto seguro vai ser a Jordânia. A base a partir da qual chegaremos a todo o lado e onde voltaremos sempre no final. O único país árabe, além do Egipto, que tem relações diplomáticas com Israel.

Talvez seja porque Wadi Rum está apenas a quinze quilómetros da fronteira com a Arábia Saudita que, em pleno deserto, se utilizam barris de petróleo para cozinhar. Para nós é o lugar onde se transporta o ouro negro, mas para os criadores de camelos jordanos faz o papel do forno. É a criatividade dos beduínos posta em acção. Aieeg tem cinquenta anos, nasceu na Jordânia e sempre viveu no deserto. Lembra-se de ser criança e andar com os pais sempre de um lado para o outro. Hoje, apesar de ter uma casa para viver com a família, continua a preferir dormir numa tenda sempre que pode. “Tenho duas mulheres e dezasseis filhos”, diz sem perguntarmos nada. E desata às gargalhadas, por já estar habituado à cara de espanto dos ocidentais. E acrescenta: “A culpa é do leite de camelo, não me deixa dormir.” Começamos todos a rir.

Aieeg já sabe porque viemos e por isso

pensou numa refeição especial. Pega no barril de petróleo, coloca-o dentro da areia e começa a atear a fogueira onde vai cozinhar o nosso jantar. A ementa é simples. *Arzib*, frango com batata, cebola e tomate, acompanhado por pão. Os ingredientes são colocados numa grelha e mergulhados dentro do barril. O segredo é a cozedura lenta que se consegue tapando o bidão com uma lona, depois totalmente coberta de areia para não deixar o calor escapar. Com um pequeno mas importante pormenor: a areia tem de ser bem salpicada com água para não voar com as típicas tempestades do deserto. A técnica faz-nos voltar às Furnas e sonhar com o maravilhoso cozido, mesmo sabendo que em Portugal o truque reside na temperatura elevada provocada pela actividade vulcânica e que aqui é provocado por brasas incandescentes. Um verdadeiro churrasco dentro de uma panela de pressão improvisada.