

orégãos. A mesma palavra pode também ser utilizada para referir uma mistura de ervas preparada com folhas de *za'atar* secas, ácido cítrico, sementes de sésamo e sal. Ao lado, uma variedade de frutos secos inimaginável, preparados através de uma técnica de conservação que permitiu a mobilidade dos povos nesta região do globo. “Nós conhecemos outra”, comentamos com Chadwan, “a salmoura de bacalhau que nos ajudou a conquistar o mundo.” Ele ri-se e diz que já estamos há muito tempo sem comer. Descemos rapidamente até ao final da rua para provar a melhor *shawerma* da cidade.

O Al-Mouselli Shawerma é uma loja de beira de estrada com umas quantas cadeiras de plástico em pleno passeio. Está sempre cheio. Pode-se escolher entre carne de cordeiro, galinha ou vaca. O nosso tão querido bife de vaca é realmente difícil de encontrar nesta parte do mundo. E nós bem que procurámos. Ficamo-nos pelos dois primeiros. O cordeiro vem com salsa, cebola, nabo e um molho amargo de romã. O frango com pickles de pepino e molho de alho. Não dá para acreditar no bom que é. Delicioso, saboroso, magnífico. Chadwan sabe-o bem. “Agora espero que consigam perceber por que é que este sítio é o verdadeiro paraíso *gourmet* de Damasco.”

---

Para alguns as trufas são dignas de reis. Outros acreditam que têm poderes afrodisíacos. Na Síria, ouvimos falar em “trufas do deserto”. Corremos a experimentar e conhecemos as primas pobres da trufa europeia. Falta-lhes a magia do aroma inconfundível.

---

Estar na Síria e não ir a Aleppo é o mesmo que visitar Portugal e não conhecer o norte do país. “Vocês têm de ir

conhecer uma cozinha única em todo o Levante. Ou querem deixar a Síria em pecado?”, pergunta Chadwan quando percebe que estamos a ponderar seriamente não ir. Aleppo foi um entreposto comercial muito importante entre o Oriente e o Ocidente, uma paragem essencial na rota da seda. As caravanas e viajantes que cruzaram estas terras trouxeram novos ingredientes, especiarias e sabores um pouco de todo o mundo, tecendo assim uma história culinária mais exótica e rica do que a do resto do país. Uma das características mais inesperadas é a utilização de frutos na preparação dos pratos principais, coisa de que não se ouve falar no resto do Médio Oriente.

Entre as várias incursões pelos restaurantes locais, provamos duas receitas que vão deixar saudades. Ambas são *kebab*, o que significa pratos de carne, ou não fosse Aleppo a capital mundial do *kebab*. O primeiro é *quince kebab*, um estufado de cordeiro onde a carne é cozinhada durante algumas horas juntamente com pedaços de marmelo e sumo de romã. O sabor ligeiramente adocicado da fruta cai bem com o gosto do cordeiro. *Cherry kebab* é o prato mais conhecido de Aleppo e simboliza tudo o que é único na cozinha desta cidade ancestral. A carne de cordeiro é moída para ser transformada em almôndegas e depois é temperada com as *seven spices*. Uma mistura secreta de especiarias locais de que conseguimos descobrir apenas alguns ingredientes: noz-moscada, cravinho, canela e pimenta. As almôndegas vão à grelha e são acompanhadas por molho de cereja e pão árabe cortado em pequenos triângulos. O segredo é o sabor doce e amargo de um tipo de cerejas que só existe aqui.

Percorremos as ruelas da cidade antiga de Aleppo, tão vasta e interminável



que poderíamos perder-nos e voltar a encontrar o caminho durante toda a vida. Talvez todas as grandes cidades sejam assim. Só que nem todas foram mercado de três continentes diferentes ou ponto de encontro de culturas tão distantes. Nem foram construídas sobre amores ardentes ou conquistas impetuosas, momentos de fé profunda ou coragem arrebatadora de milhares e milhares de anos de História, dispostos em camadas tal como os doces de mil folhas árabes que encontramos nas doçarias sírias. Detemo-nos em frente a uma banca que vende o que parece ser *panacotta*, mas à moda árabe, coberta de pistácios. “*Sahtan*”, diz-nos o vendedor, desejando bom apetite enquanto nos estende uma taça a transbordar. “*Baaraka allahu fik*”, respondemos naturalmente. O homem sorri, emocionado. Sim, que “Deus te abençoe” pen-

samos, enquanto mergulhamos a colher no doce e a levamos directamente à boca. Porque aqui somos todos irmãos.

---

Na Síria, descobrimos que é possível comprar pão em qualquer ponto da cidade. Quem não tem tempo para esperar na padaria recorre aos vendedores de rua que, logo pela manhã, compram pilhas de pão ainda quente para vender. A regra é deixá-lo arrefecer, num local arejado, para garantir que os discos de pão não ficam colados uns aos outros.

---