

Comida brasileña y sabor árabe

> Habeeb Salloum

En el mundo del arte culinario, la herencia portuguesa de Brasil es como la mexicana con relación a España. Estas dos ex colonias del nuevo mundo son dos joyas en este ámbito y las dos tienen profundas influencias árabes en su cocina, con diferencias entre las dos.

A pesar de que muchos de los primeros colonos en los dos países eran andalusíes recién convertidos al catolicismo, en Brasil había una enorme cantidad de esclavos africanos traídos para trabajar en las haciendas. Una buena cantidad de éstos últimos eran musulmanes y el tipo de su alimentación tenía influencias de África del norte. Además, la inmigración de árabes a Brasil en el siglo XX le imprimió otra dimensión a la alimentación brasileña. Por lo que la herencia andalusí de la cocina portuguesa se vio enriquecida con la aportación de platos de África del oeste y Oriente Medio.

Esta mezcla de etnias y este ambiente cosmopolita fue la causa de la aparición de una de las cocinas más diversas de América del sur. Sin contar que también se añadieron los platos de los habitantes originarios, los indios, así como los de las colonias alemana, italiana, japonesa y otras en la alimentación de esta vasto país. Los cocineros brasileños, durante siglos, preparaban platos originarios de otros pueblos, que aderezaban mezclándolos con los suyos, creando así un impresionante, maravilloso y vasto mundo culinario.

La primera influencia fue portuguesa (la cual estaba bastante influenciada por la cocina árabe), y es la que se encuentra en la base de la cocina brasileña. Cuando los árabes conquistaron Portugal, introdujeron numerosos platos nuevos, compuestos por muchas verduras, frutas y condimentos desconocidos hasta entonces en la Península Ibérica, muchos de los cuales siguen teniendo



▶ Paraty

باراتي

nombres de origen árabe en algunas regiones portuguesas. Los jardines plantados por primera vez por los descendientes de los soldados árabes llenaron las superficies. El nombre portugués de la flor del albaricoque, de perfume tan exquisito, viene del árabe (al-barquq en árabe, albricoque en el Algarve), también el algarrobo (al-jarrub en árabe, alfarroba en portugués), el naranjo (laran_a en árabe, naranja en portugués) y la granada (arrummana en árabe, romã en portugués). Representaron estas frutas y otras como un regalo andalusí a los portugueses del futuro. Junto a los frutales, se introdujeron otras plantas en la Península Ibérica, que quizás sean aún más importantes. Por ejemplo, el arroz, que es parte esencial del régimen alimenticio portugués; la caña de azúcar (açúcar) que trajeron los árabes, plantaron en amplias superficies y que se sigue plantando en el Algarve, última provincia conquistada en Portugal a los moriscos. Los árabes también ampliaron en aquella época el cultivo de frutas como la almendra, el higo y la aceituna, que ya encontraron en la Península. El almendro, en particular, al ampliarse por los árabes su cultivo, hizo del campo del Algarve, en primavera, una superficie que parecía vestida de nieve. Hay que añadir a esto la introducción de las norias por los árabes (llamadas azenhas por los portugueses, del árabe assaniah) y su utilización masiva en el riego, lo que representó quizás el regalo más importante dado a los portugueses y a otros pueblos. Las ricas plantaciones de árboles y verduras a partir del siglo IX en la Península Ibérica son testimonio de la influencia magrebí en el ámbito de la agricultura. Un testigo de ello es el escritor Abdallah Al-Idrissi, del siglo XII, que describió el Algarve diciendo que era una magnífica tierra rodeada de huertos y jardines regados.

Las plantas aportadas por los árabes permitieron inventar una nueva serie de platos y una enorme ampliación de la cocina peninsular. En portugués, hay nombres de platos cuyo origen árabe certifica la influencia morisca. Se pueden citar, como ejemplos, las pasas (acepipe en portugués, del árabe azzabib), las especias (aletria en portugués, del árabe al-itriah), la albóndiga (almôndega en portugués, al-búnduqa en árabe), el escabeche (de sakbaya), "azeite" (de azzaitun), "sorvete" (de churubat), "xarape" (de charab), etc. Los árabes le tenían gran afición a los dulces y

se lo contagiaron a los portugueses. Hoy día, en todo Portugal, se encuentran frutas recubiertas de azúcar, pastas a base de almendras, yemas de huevo, agua de rosa... y todo es de origen auténticamente magrebí. La permanencia de todos estos dulces es posible que se deba, en particular, a las monjas, cuyas instituciones se encontraban en todos los pueblos y ciudades. Nadie sabe por qué razón las monjas, en muchos conventos de la Edad Media, conservaron las recetas de esos dulces árabes. Algunos escritores sostienen la teoría de que lo hicieron gracias al buen sabor de los dulces.

En tiempos de los árabes, la carne de cordero, de cabra y de vacuno era la fundamental en la alimentación diaria, pero fueron vencidos, la carne de cerdo pasó a ser la más consumida. Para evitar la opresión y demostrar que habían abandonado realmente su religión, los moriscos convertidos al catolicismo adoptaron también la carne de cerdo, principalmente en los lugares públicos.

Las aportaciones traídas por los árabes a los portugueses muy pronto se trasladaron a Brasil. Esta base histórica del vínculo culinario brasileño con la cocina árabe se reforzó durante el último siglo gracias a la gran inmigración desde la Gran Siria a todos los territorios amazónicos. Hoy día, en todas las grandes ciudades brasileñas, en muchas casas y muchos lugares públicos se presentan exquisitos platos orientales árabes como la "sfiha" (carne con una masa de harina), la "tabula" (ensalada con perejil) y sobre todo la "kubbé" con sémola.

La primera vez que entré en un restaurante de Recife (principal balneario en el noreste de Brasil) me sorprendió constatar que tenían la "kubbé" en el menú, un delicioso plato originario de Oriente Medio. Los siguientes días, descubrí que se había transformado en plato brasileño, que se ofrece en muchos restaurantes en todo el país,



Platos brasileños

أطباق برازيلية

pero preparado de una manera mucho mejor que la original.

Sea a través de los moriscos, a través de la Península Ibérica o gracias a los inmigrantes árabes del siglo XIX, la cocina brasileña ha sido muy influenciada por la árabe. Los viajeros provenientes del mundo árabe no deben preocuparse por su alimentación, porque en estos territorios amazónicos encontrarán una cocina parecida. ■



São Luis de Maranhão

سائو لويس في مارانهو



Legumbres y nueces de Brasil

بقليات وجوز برازيلي