

O FABULOSO UNIVERSO DA CULTURA ÁRABE: Um dia na terra das mil e uma noites.

Ângela Maria Gondim Sales Alencar Ferreira, Arianne Pires de Faria Barros Campos, Willams Pedrosa Costa, Larissa Fernanda de Lima Almeida(Orientadora), Faculdade Senac Pernambuco.

angelasalg@hotmail.com

Introdução

A internacionalização das relações humanas exige de cada profissional o transpasse de suas próprias fronteiras e a imersão em culturas e relações interpessoais e interinstitucionais distintas. Nesse contexto, para uma apreensão mais apurada e um tanto quanto menos equivocada dos valores culturais e autóctones de uma cultura, díspare da nossa, devemos nos desapegar dos preconceitos próprios do nosso ponto de vista, pondo-nos abertamente à apreensão do diferente. Partindo desse pressuposto, adentramos no estudo dos hábitos da cultura árabe “à mesa”, analisando o porte, a disposição dos utensílios, os atos preparatórios à ceia e, sobretudo, como ficou notório com o estudo realizado, a influência inafastável da religião sobre o modo de vida e, conseqüentemente, de alimentação, desse povo. Atualmente, a maior parte dos árabes, por motivos óbvios, segue regras de etiqueta “à mesa” alicerçadas sobre a Lei Islâmica; já que quase a totalidade dos árabes são muçulmanos. Assim, seguindo a Lei Islâmica, os árabes, mesmo alguns não-muçulmanos, costumam prestigiar o contido na Lei Religiosa, não consumindo qualquer bebida fermentada, carne suína ou de animal carnívoro, nem tampouco carne com sangue, mal passada.

No tocante à cultura árabe “à mesa”, esta expressão mostra-se peculiar porque os árabes tradicionais sequer usam mesas para se alimentar. É dizer, no mundo árabe que se mantém resistente às influências massificadoras difundidas em altíssima velocidade pela sociedade ocidental da informação, ainda se conservam modos e hábitos antiqüíssimos, repassados entre gerações. Dessa forma, apesar de ter havido a influência européia, durante o período de invasões ao Mundo Islâmico, mediante as Cruzadas, que até provocaram algumas mudanças nos trejeitos alimentares e à etiqueta árabe à mesa, tal influência não conseguiu ser decisiva, não superando os costumes tradicionais, sobretudo, os religiosos.

Outrossim, a cultura árabe é uma das mais antigas do mundo, sendo mantidos os princípios básicos de respeito em sociedade criados desde o surgimento desse povo, numa demonstração indireta da influência determinante da religião nos hábitos e costumes dessa etnia. A sociedade árabe, apesar de tida como conservadora e do pejorativismo imputado pelo Ocidente, intensificado após os atentados de 11 de setembro, é muito receptiva e possui um reconhecimento mundial como povo de perfil forte e tradicionalista, que valoriza suas raízes e sua estirpe. Por ser um povo de costumes conservativos, os sentimentos pessoais são pouco expressados. Nas ruas de países árabes, não é comum se ver pessoas rindo em voz alta. Os problemas pessoais, entre amigos, esposas, familiares, são sempre mantidos fora do alcance público, como uma preocupação grande de que outras pessoas não saibam do que está acontecendo. Ao revés dessa tendência mais introspectiva, curiosamente, os homens árabes se comunicam e se tocam em demonstrações de sinais de amizade tomados até mesmo como “estranhos” aos olhos machistas ocidentais. Todos esses hábitos e costumes refletem-se no porte à mesa e na gastronomia adotada por este riquíssimo povo, cujas virtudes e méritos são, muitas vezes, rechaçados por nós ocidentais com base no simplista preconceito não edificante.

O objetivo do presente trabalho é desvendar os mistérios e fascínios dos trejeitos e hábitos árabes na atividade diária de alimentação, isto é, o comportamento à mesa desse povo milenar, cuja cultura é marcada por solenidades e rituais característicos. Não intentamos fazer um levantamento exaustivo e apurado sobre a culinária sarracena em si, mas enfocamos, sobretudo, os hábitos e costumes característicos do solene momento das refeições. A partir da análise do porte à mesa, podemos constatar instituições sociais remotas, bem como verificar a função social de cada integrante do seio familiar, numa alegórica divisão do trabalho existente na sociedade árabe. É nessas mil e uma noites de fascínios gastronômicos que este trabalho se contextualiza e imerge.

Referencial Teórico

Por se lastrear numa pesquisa empírica, de coleta de dados e vivência prática por um dia da realidade e dos costumes árabes à mesa, apontamos como principal literatura as informações repassadas pelo Grupo Jovem Islâmico do Recife – GJIR, sito à Rua da Glória 353, nesta cidade, onde fomos orientados por Eduardo José-Abdul Karim

Mabrouk. Também obtivemos subsídios na internet, no sítio eletrônico <http://www.tendarabe.com/conteúdo/costumes>, acessado em 11/10/08.

Metodologia

O presente trabalho exsurtiu e se aperfeiçoou com a imersão prática na realidade dos costumes árabes à mesa, através do intercâmbio feito com membros do Grupo Jovem Islâmico do Recife – GJIR, de forma que o método empírico foi o adotado como diretriz e fiel para o levantamento de dados e para a formulação de conclusões. Assim sendo, a observação e a experiência foram os elementos norteadores para a feitura da pesquisa apresentada, cujo surgimento adveio da práxis, ainda que momentânea - já que circunscrita a um dia - dos hábitos árabes à mesa. Os dados coletados foram a partir da observação, *in loco*, com a efetiva participação dos pesquisadores na dinâmica dos costumes árabes à mesa.

Destarte, a metodologia empregada buscou o viés experimental da busca e construção do conhecimento, mediante o método empírico, sendo possível a retirada de conclusões práticas acerca do anteriormente alheio universo árabe, expedicionado a partir de uma observação experimental. No esteio do pensamento de Albert Einstein que afirmava ser impossível a compreensão de uma realidade diferente se imerso o ser humano no seu próprio contexto; dessa forma, o método utilizado buscou, primordialmente, refletir o nosso objetivo maior que era a compreensão dos hábitos alimentares mouros sem preconceitos e rotulamentos.

Resultados

Pudemos observar a decisiva influência religiosa do islamismo sobre os hábitos alimentares árabes, já que estes são bastante restritos pelas leis do Alcorão. Assim é que se justificam os impedimentos à bebida alcoólica bem como à carne de porco, considerado um animal impuro. Outro viés da interferência religiosa nos hábitos alimentares dos árabes é visto durante as comemorações religiosas, como o Ramadã, tempo em que o jejum é rigoroso e até mais longo do que o dos judeus. Nessa época, não se pode comer e beber durante o dia, pondo-se as mesas somente após o pôr-do-sol, logo, as refeições noturnas são, então, um banquete. Tais considerações, entretanto, coadunam-se com os procedimentos dos árabes mais tradicionais que conservam rituais milenares; não se podendo esquecer que, as guerras intermitentes e as dificuldades naturais das áreas tórridas e áridas tradicionalmente habitadas por esse povo, unidas ao

processo de globalização e interação entre países bem como à facilitação do transporte e das relações humanas, proporcionou uma disseminação protraída, ao longo da História, de árabes por todo o mundo, não sendo impossível a verificação de árabes cristãos, ou até mesmo muçulmanos, que seguem hábitos alimentares ocidentais, sem maiores restrições. Entre os serviços e hábitos alimentares, é costume desse povo um café da manhã farto. Quanto aos traquejos e etiquetas inerentes à cultura árabe, conquanto a primeira vista e sobre o soslaio preconceituoso ocidental, possam parecer primitivos ou até mesmo inferiores ao requinte europeu, tem-se, nas refeições, em verdade, grandes e complexos rituais que refletem toda a cultura antiga e religiosa desse povo. É dizer, as refeições são verdadeiros rituais, demoram-se à mesa, ao redor da qual não se reúnem sem as prévias e, sempre constantes na vida árabe, orações, agradecendo ao deus Alá a benção do alimento. Ressalte-se, todavia, que a expressão “à mesa” é aqui empregada apenas pela força do uso, já que, em muitos lares árabes, sequer se utiliza esse móvel, ocorrendo as refeições sobre tapetes ou superfícies revestidas por outros tipos de tecidos.

Os árabes adoram receber amigos, convidados, pessoas que estimam ou com quem travam interesses. Em todos os lares, enquanto a mesa estiver posta, as portas das casas permanecem abertas, assim, todos que chegam são convidados a se sentar. Segundo a tradição, “a mesa” deve conter ao menos o dobro da quantidade de iguarias suficientes para alimentar os convidados. O deslinde da ritualística das refeições árabes permite ainda o conhecimento de vários atos sucessivos, devendo-se observar diversas regras sob pena de se incorrer em grave mácula ou afronta ao anfitrião da mesa. Primeiramente, se for convidado para um repasto muçulmano, a primeira atitude é retirar os sapatos antes de adentrar na casa ou estabelecimento; passando-se à lavagem das mãos que serão diretamente utilizadas durante o serviço, já que, via de regra, não se usam talheres. É importante frisar que, durante a refeição, os árabes usam somente a mão direita no manuseio de alimentos, visto que, a tradição reserva a mão esquerda para os atos de higiene íntima. Os alimentos são servidos no chão coberto com tapetes, ou outros tecidos, também podendo existir um móvel comprido, porém baixo, em que se põem os alimentos acima. As solas dos pés de cada pessoa devem ficar para fora, no sentido contrário “à mesa”, não devendo apontar para outra pessoa. As mulheres devem calçar meias para não serem mostrados os pés quando no momento da refeição.

Pela característica peculiar da ausência de talheres no serviço à mesa, com raras exceções, como nos casos de sopas, os árabes desenvolveram outras formas de se servir fazendo uso, inclusive dos próprios alimentos, a exemplo da utilização do pão, empregado como espátula ou instrumento para o manuseio de outros gêneros alimentícios pastosos e cremosos. Por todo o exposto, apreendemos como resultado o confronto entre os hábitos ocidentais e árabes ao portar-se à mesa a partir de um aprofundamento prático e não viciado dos modos alimentares deste povo tão peculiar e diferente.

Considerações Finais

Esta pesquisa centrou-se no estudo dos hábitos da cultura árabe “à mesa”, analisando o porte, a disposição dos utensílios, os atos preparatórios à ceia e, sobretudo, como ficou notório com o estudo realizado, a influência inafastável da religião sobre o modo de vida e, conseqüentemente, de alimentação, desse povo. Para tanto, imprescindível foi o afastamento, ainda que não a contento, tendo em vista a impossibilidade de imparcialidade completa, da nossa própria realidade ocidental, eivada de preconceitos e estigmas quando o assunto versa sobre a cultura árabe, associada, reducionisticamente, a atos de barbárie e terrorismo, da *jihad* travada há anos contra os “infiéis ocidentais”.

Reconhece-se, desde pronto, o caráter não exauriente do presente trabalho, tendo em vista a riqueza milenar da cultura objeto do presente enfoque, ainda que tenha sido bem delimitado o objetivo, circunscrito à averiguação dos costumes mouros à mesa. Afinal, quando se fala de modos alimentares árabes, por mais que se faça uma aproximação genérica, tem-se uma grande variabilidade de etnias e graus distintos de tradicionalismo ou flexibilidade, de forma que uns são mais ritualísticos e rígidos que outros, mais “ocidentalizados.

Agradecimentos

À Faculdade SENAC Pernambuco.

Referências

Visita realizada ao GJIR- Grupo Jovem Islâmico do Recife

Informações fornecidas via e-mail por Eduardo José-Abdul Karim [Mabrouk-
www.karimcir@hotmail.com](mailto:Mabrouk-
www.karimcir@hotmail.com).

<<http://www.tendarabe.com/conteúdo/costumes>>, acesso em: 11 out. 2008.