

# E-BOOK COMPILAÇÕES DO FACEBOOK DO **CONSULADO GERAL DO LÍBANO** **NO RIO DE JANEIRO**

 /cglibanorj



**CONSULADO GERAL DO LÍBANO**  
**RIO DE JANEIRO**



# A PANDEMIA TERMINARÁ PELA BRISA DO PERFUME DE UMA FLOR

“Quando visitava a casa libanesa, o caminho do jardim desenhava estradas para o destino: a saudade, trilha de quem já foi, parte de quem não parte; o reencontro, trajeto do achado, pedaço que não está pronto; a verdade, ingresso à incerteza, acesso à realidade; o amor, descoberta do caminho, onde a folha é sempre uma flor”.

A relação do libanês com o jardim, plantas e aromas chega a ser quase simbiótica. No Líbano, qualquer pessoa que passa por uma casa nas aldeias se depara com plantas aromáticas na trilha que leva à entrada da porta da habitação. São vasos, vegetação, jasmim, alecrim, manjerição, gardênia, lavanda, camélia, romã, rosas e tantas outras, que impactam o visitante numa explosão de aromas, fluindo-se diante da luz do sol que o jardim recebe e acolhe. Essa tradição também é praticada na cidade, embora menos presente atualmente: há plantas e flores que ornamentam o caminho que leva até um apartamento de um prédio. Vá entender.



O Jasmim (cujo nome vem do persa e que significa "Dom de Deus"), é tradicionalmente plantado em portas, entradas ou arcos, uma vez que o seu perfume costuma cheirar à distância.

E a tradição de se ter plantas na entrada, deve-se ao fato de os visitantes esfregarem as mãos com flores para se refrescar antes de entrar na casa do anfitrião e, sejamos justos, o doce aroma do jasmim sempre preenche os sentidos.

Os mais antigos lembram das moças colocarem algumas flores desse jasmim nos sutiãs para se perfumarem ao longo do dia, e até hoje, as mais idosas tem esse hábito, sendo que algumas o colocam atrás das orelhas. A tão conhecida hospitalidade libanesa começa, portanto, na entrada da casa, lembrando aos amigos de que o cheiro inebriante é o primeiro sinal dessas boas-vindas, criando um elemento de entusiasmo para essa experiência acolhedora. E a brisa da próxima primavera, que irá revelar os brotos escondidos sob as folhas, levará o perfume suave para a cura da pandemia, enquanto que o jardineiro vai preparando as flores para o amanhã.

# NOVOS TEMPOS, ANTIGOS CUMPRIMENTOS: "MARHABA", A SAUDAÇÃO LIBANESA

Sempre que um libanês nos encontrava, inclinava a cabeça até onde nosso olhar se cruzava, abria a palma da mão direita e a fechava junto ao peito, saudando: Marhaba (مرحبا). O mundo virava uma aldeia, abrigando minha infância; ali, eu misturava as fragrâncias com mastique, cardamomo, anis, gergelim e hortelã; ali, o Líbano se resumia num pequeno espaço de tempo, enquanto aquela mão me cumprimentava.

A origem da palavra "Marhaba" (مرحبا): Reza a lenda de que a história desta palavra que trocamos por saudação e paz diariamente advém das línguas antigas e consiste em duas partes: "Mar" e "Haba". O seu significado seria a junção das palavras "deus, senhor e mestre" com as palavras "amor, fertilidade, paz e segurança", e confirma o ponto de vista dos linguistas árabes, que têm ligado a palavra "Marhaba" (مرحبا) com a palavra "Allah" (الله) (Deus), quando se juntaram numa única expressão na língua árabe Marhabak bika Allah, (مرحباً بك الله). Em tempo: a palavra "Mar", que na língua siríaca seria também "mestre", ainda hoje precede os nomes do alto clero (para bispos e patriarcas).

Hello, olá, ola Em seu livro "Al-Ain", Al-Farahidi diz: "Os árabes dizem Marhaba (مرحبا) e Ahlan (اهلا) ou Hala (هلا), o que quer dizer: você é bem-vindo, você não é um estranho. Por isso, quando se faz a saudação "Marhaba" (مرحبا), a resposta seria "Ya Hala" (يا هلا) (Bem-vindo). A palavra "Hala" (هلا) tornou-se globalmente a palavra de paz e saudação. E por analogia, podemos extrair o "Hello" do inglês, "Olá" do português e "Ola", do espanhol.

Encontramos o efeito da língua árabe em muitas outras línguas do mundo, e talvez o melhor presente que ela traz para a humanidade como mensagem de amor e paz, é a primeira palavra dita por uma pessoa a outra: "Marhaba" (مرحبا) e "Hala" (هلا), ou seja, que Deus lhe confira Sua paz e Suas bênçãos. Novos tempos, novos cumprimentos, antigas saudações.



# CABELEIREIRO FECHADO EM TEMPOS DE ISOLAMENTO: À ESPERA DA FRASE MÁGICA DOS BIGODES DOS LIBANESES



“Fechou os olhos e esperou. Queria voltar no tempo e ouvir as palavras mágicas. Viu-se escondido atrás da poltrona, olhando o pai e os tios jogar baralho. Falavam em árabe que não entendia, contavam as horas que não sabia, acalmavam a ansiedade que ele não conhecia. De repente, lá daquela mesa, ele ouve a famosa frase mágica: “Hara bi Chuerbak”, e o mundo em saudade se abria.”

O bigode tem uma importância significativa em vários países árabes, especialmente no Egito, Síria, Iraque e Jordânia, chegando até, em certas regiões, ser vergonhoso raspá-lo. Já no Líbano, o seu destaque declinou-se consideravelmente. A história do bigode data de 300 aC, quando apareceu o primeiro caso conhecido de um homem que possuía um bigode na região da Eurásia. Ao longo dos séculos, o bigode foi-se passando por várias transformações e, na era moderna, acabou sendo associado ao mundo árabe como sinônimo de status social, elegância, fiúza, valentia, dinheiro e poder. Já no Ocidente, o bigode passou de um símbolo de poder para um símbolo de rebelião.

Os Árabes e o Bigode: Não há evidência de que bigode era importante para os árabes. Se olharmos na poesia, antes do Islamismo, não havia quaisquer poema que falava ou exaltava o bigode: os símbolos de coragem e masculinidade eram sempre associados a cavalo, espada, linhagem e etnia.

Assim, o interesse dos árabes pelo bigode começou no domínio otomano, uma vez que os turcos gostavam de ostentar o bigode, dobrando suas pontas para cima, uma clara influência do visual do Imperador alemão, Guilherme II. Foi pensando nisso que os designers da época desenvolveram a bigodeira, um anteparo na superfície da xícara de café ou chá, que protegia os respeitáveis bigodes, sinais de poder e virilidade.

O Bigode e declínio: dos valores sociais Nos últimos anos, o bigode perdeu o seu valor associativo às qualidades de honestidade, quando se jurava fé utilizando o bigode como referência (“weheite echouerbi” – juro pelos meus bigodes). Em termos de moda, as barbas e os bigodes se tornaram dominantes na moda masculina, não apenas no mundo árabe, mas em quase todos os lugares, evidenciando os símbolos da masculinidade, parte pela difusão das novelas turcas, muito conhecidas na região.

O Folclore da expressão “Hara bi Chuerbak”-

A expressão “Hara bi Chuerbak” (ou khara bi Chouerbak) faz parte do imaginário dos descendentes de libaneses no Brasil. Quem não ouviu o avô ou o pai dizer: “Hara Bi Chuerbak”? Era um dos insultos que punha em xeque a confiabilidade do sujeito, e significava literalmente “coco no seu bigode”.

Eram tempos de infância, quando o surgimento do bigode era apenas o símbolo da chegada da puberdade, das aventuras. E o meu pai continuava nos meus sonhos jogando baralho com seus amigos e familiares.

# “LAUZ AKHDAR” E “JANEREK” (AMÊNDOAS VERDES E AMEIXAS AZEDAS): QUANDO O AZEDO SE TORNA DOCE NO LÍBANO.

“Esperando o tempo sem queixa, eles desenhavam as estradas em segundos e retiravam os entulhos da dor; No gosto da amêndoa e da ameixa, eles descobriam os trajetos do mundo e encontravam as razões do amor”.

No Líbano, a primavera aparece antes de a folhinha do calendário virar para o mês de abril. Para muitas pessoas, essa estação dá seus sinais através do derretimento da neve nas montanhas, do aparecimento das flores, do brotamento das árvores, da aparição de paisagens cromatizadas e da presença do sol. Mas para os libaneses, o surgimento do “Lauz Akhdar” (amêndoas verdes) e das “Janerek” (ameixas azedas), dão o começo da primavera e representam o verdadeiro gosto dessa estação.

Os fãs da “Janerek” (ameixa azeda) ficam aguardando com tanta ansiedade essa ameixa especial e de sabor azedo único que, acreditem, encomendam vários quilos antes do começo da estação, numa espécie de compra de passe para garantir o deleite. Sua temporada geralmente começa em meados de abril e termina em maio. No início de seu período, as ameixas verdes tendem a ser pequenas e mais azedas, mas vão ficando maiores, mais suculentas e perdem parte da acidez inicial ao longo dos meses.

Mas sempre há a pergunta que não quer calar: “Salgar ou não salgar a “Janarek”?”



Para alguns, o sal acaba tirando ou disfarçando o seu gosto natural, mas para outros, colocar sal na ameixa verde é muito importante, pois tira o seu sabor ultra azedo e faz dela mais crocante. E para salgar e comer a “Janerek”, o sal tem que estar dentro de uma autêntica xícara de café árabe. Bom, pelo menos assim que reza o ritual da tradição. Ah, e uma outra boa dica, é comê-las geladas.

## “Lauz Akhdar” (amêndoas verdes)-

Uma das alegrias de criança, é colher “Lauz Akhdar” (amêndoas verdes) diretamente das árvores e comê-las por inteiro. Essa fruta seca libanesa é coberta por uma penugem macia e verde - como um pêssigo, ao qual está relacionada - e se abre com uma mordida para revelar sua viçosa semente branca, a amêndoa. A temporada do “lauz Akhdar” começa em meados de março, mas só em abril é que as amêndoas verdes ficam redondas. Em junho, a fruta começa a secar e endurecer, não podendo mais ser consumida por inteiro, embora sua casca verde e áspera possa ainda ser cortada para se retirar a amêndoa. A dica para comer uma boa amêndoa é olhar a sua cor, que deve ser verde clara, sem manchas. As amêndoas podem durar por algumas semanas na geladeira, e são também cozidas para compor pratos mediterrâneos de cordeiro ou de frango. Em tempo: elas são usadas como aperitivo antes de uma refeição.

E assim, no gosto do “Lauz Akhdar” e da “Janerek”, a natureza faz o azedo tornar-se doce na primavera no Líbano.

# E NO ISOLAMENTO DAS NOSSAS NOITES, SURGE O DOCE "LAIALI LUBNAN": AS NOITES DO LÍBANO



"Aconteceu feito fragrância que passa em nossa vida: sabemos de onde vem, mas não porque parte precavida; Veio leite, pistache triturado, veio amido e água flor de laranjeira; Chegou "ashta", mel, água de rosas, e chegou amêndoas torradas sem eira e nem beira; Apareceu manjar branco das noites do Líbano, que sempre nos dói; nos segue e depois se vai, levando as luzes na sua esteira".

Todos sabem que a culinária libanesa é uma das atrações desse pequeno país, sendo que a parte dos doces é o seu esplendor, em especial nessa época do mês sagrado de Ramadã. O famoso doce "Laili Lubnen" (Noites do Líbano) é umas dessas guloseimas que despertam a curiosidade no "inconsciente gastronômico": é simples e exótico ao mesmo tempo; é fácil de se fazer, e enigmático no paladar; é luminoso no sabor feito o sol, mas dizem que foi inventado à noite por uma senhora de Beirute para agradar suas inesperadas visitas.

Às vezes referido como "Ashtalyieh" ou "Madlouah", esse doce consiste num pudim com uma camada de sêmola acomodada no fundo e uma outra de Ashta (creme clássico libanês preparado com água de rosas e água de flor de laranjeira) por cima, recheado com pistache fresco moído e damascos secos.

Na verdade, o "Laili Lubnan" combina uma sensação de um manjar macio com a riqueza da "ashta", resultando em texturas e sabores instigantes, onde o cremoso e a levidão formam juntos a sua paleta, e quando a pitada de mastique se infiltra em seus ingredientes, acaba elevando-o até o sublime. Para arrematar, os pistaches e as amêndoas se embalam no mergulho da um "borrifo" de água de rosas e xarope de água de flor de laranjeira, dando o toque final a essa fascinante sobremesa. E finalmente, a calda de açúcar precipita-se por cima do doce, fazendo o êxtase explodir-se no encontro da saliva com a mordida da boca.

"Disse que era sonho de menino, rastro de devaneio, mas mesmo assim ela veio; Chegou para que nossa boca ficasse muda e sem graça, pois a gente sempre se lembra dela assim ausente, quando ela vem, quando ela nos espia e quando ela nos passa".

# EM TEMPOS DE PANDEMIA: A HISTÓRIA DE ALGUNS MÉDICOS DE ORIGEM LIBANESA QUE MARCARAM HISTÓRIA E SE TORNARAM EXEMPLO PARA O MUNDO.



Existem poucos países que podem se vangloriar do impacto que causaram na ciência, cultura e economia do mundo, e um deles é o Líbano. Tão pequeno em superfície, mas tão grande na contribuição para a humanidade.

Muito se fala do dom do comércio dos libaneses, mas uma das áreas em que mais se destacam é, sem dúvida alguma, a Medicina. Os imigrantes tinham a incrível obsessão de educar seus filhos, e muitas dessas crianças se tornaram médicos. Pelo menos duas atingiram a fama global: Peter Medawar, do Brasil, e Michael DeBakey, dos Estados Unidos.

Peter Medawar (1915-1987), nascido em Petrópolis, estado do Rio de Janeiro, de mãe britânica e pai de origem libanesa, foi um biólogo agraciado com o Nobel de Medicina de 1960, juntamente com Sir Frank Macfarlane Burnet, por suas pesquisas sobre o sistema imunológico dos animais. Sua pesquisa em imunologia foi fundamental para a prática de transplantes de tecidos e órgãos.

O outro médico libanês que chegou ao cenário mundial foi o Dr. Michael DeBakey (1908-2008). Nascido em Lake Charles, Louisiana, EUA, seus pais eram imigrantes libaneses de Jdaidat Marjayoun. O nome real da família era Dabaghi, mas mais tarde foi anglicizado para DeBakey. O Dr Michael foi um dos primeiros cirurgiões a realizar ponte de artéria coronária e, em 1953, foi o primeiro a realizar uma endarterectomia carotídea bem-sucedida.

Gerações sucessivas de médicos descendentes de libaneses levaram seus conhecimentos e dedicação a grandes instituições médicas no exterior, entre elas destacamos o Hospital Sírio-Libanês de São Paulo, um dos maiores da América Latina, criado em 1931 por grandes contribuições de famílias de sírio-libaneses, principalmente da família Jafet, e pela Sociedade Beneficente de Senhoras.

Embora o grande impacto dos médicos de origem libanesa na diáspora tenha sido nas Américas, destacando também o saudoso Dr Adib Jatene (1929-2014) do Brasil, há um médico de origem libanesa que chegou à fama na China: o Dr Shafick George Hatem (1910-1988), de família libanesa de Buffalo, EUA, originária de Hammana, Metn. O Dr. Hatem se tornou o médico pessoal de Mao Tse Tung, e foi o primeiro estrangeiro a receber a cidadania na China.

E nesses tempos da Pandemia da Covid19, os médicos libaneses ou de origem libanesa estão na linha de frente do combate ao vírus no Líbano, no Brasil e em todos os países, juntamente com colegas de todas as nacionalidades e de todas as áreas da saúde. Os aplausos nossos não podem ser ouvidos aqui, mas certamente cada um que ler esse post pode aplaudir no silêncio de seu isolamento:

TODOS OS MÉDICOS ESTÃO OUVINDO.

# POR ONDE NÃO PASSA MAIS PONTE, NÃO PASSA MAIS RIO. "BRIK" (MORINGA) - O VIDRO SOPRADO DA ARTE MILENAR DO LÍBANO

"Se ciência está hoje nos rabiscando os números das próximas ondas da pandemia; a poesia enche-as de água da vida".

O "brik" é um pedaço da cultura libanesa de tradição centenária, associado à sociologia e ao folclore. É um jarro de água, espécie de moringa, feito de vidro soprado, com uma forma arredondada e um pescoço fino e longo, onde é colocada a água refrigerada. Beber dessa moringa é algo tão espetacular que leva turistas a aplaudirem a façanha: Eleva-se o jarro sobre a cabeça até a altura máxima e deixa-se a água escoar até a boca como se fosse um pequeno filete de uma hipotética cachoeira .

O "brik" é feito com a técnica do chamado vidro soprado e essa técnica de estiramento do vidro se remete aos fenícios, que a desenvolveram na antiga cidade de Sarepta (atual Sarafand), uma cidade ao sul do litoral mediterrâneo, entre Sidon (atual Saida) e Tiro, no sul do Líbano.

O que impressiona na oficina onde ainda se fabrica esses artigos é o calor que irradia do grande forno improvisado feito de tijolos empilhados uns sobre os outros.

O artesão senta-se em cima de uma caixa de madeira, virado de cabeça para baixo no chão ao lado do forno, e um de seus pés repousa sobre um pedal que, uma vez pressionado, abre a pequena porta do forno. Com a mão, ele segura um longo bastão de metal - um maçarico, que parece um mar em chamas - um vidro líquido, derretido à temperatura de 1.400 graus Celsius, tira a zarabatana, pega uma bolha de vidro fundido com a extremidade oposta, ergue o bastão na boca e sopra ar suficiente para que o vidro tome lentamente a forma arredondada.

Por conta do visual incrível, o "Brik" virou acessório decorativo e chegou a ser considerado tendência. Entre suas finalidades, é possível usá-lo para decorar a mesa de jantar ou o buffet. Enquanto isso, quando levantadas para o alto, as moringas libanesas caem pequenas cachoeiras irrigando as sedentas bocas e encharcando o nosso vazio... E por onde não passa mais ponte, já não passa mais rio.



# QUANDO A ESCOLHA HOJE É FICAR EM CASA, VAMOS DAR UMA OLHADA NO ESCOLHIDO DO POVO: **O "MUKHTAR"**



"Eu escolhi você, e você escolheu o outro; o outro escolheu este, e este escolheu aquele, mas todos escolheram o "Mukhtar".

Qualquer libanês sabe quem é o seu "Mukhtar" (مختار) palavra que em árabe significa "escolhido". Essa figura política, pública e social está presente na vida das pessoas desde a sua infância. O papel do "Mukhtar" é tanto uma figura social de coesão comunitária quanto o de empoderamento político da base. É uma espécie de notário informal do vilarejo ou do bairro de uma cidade. As eleições no Líbano começam pela escolha de autoridades locais conhecidas como "Mukhtar". Uma posição que, embora de escopo limitado em termos de responsabilidades, permanece importante por sua conexão direta com o povo.

A eleição para o cargo e função de "Mukhtar" de um bairro é feita por votação direta, separadamente dos membros dos conselhos municipais. Normalmente, o "Mukhtar" é responsável pela emissão de documentos de residência e registro civil (concessão de certidões de nascimento e casamento, preparação de documentos de identidade e passaportes e autenticação de fotos). Em um sentido mais amplo, ele protege as relações sociais na comunidade e representa seu eleitorado em relação a outras instituições do Estado.

Essa instituição, instalada em uma reforma administrativa otomana de 1861, se enquadra no Ministério do Interior e dos Municípios, porém ela é independente do município: A Lei do "Mukhtar" é de 1947 e reformada em 1997. O "Mukhtar" se reporta diretamente ao governador do distrito (ou qaimaqam). Na ausência de descentralização substancial, essa independência da administração municipal permite que o "Mukhtar" funcione como contrapeso aos prefeitos: é uma forma de representação direta do povo, servindo, na verdade, como um elo entre o eleito e os políticos.

As eleições são geralmente controladas por famílias populares na cidade, em determinados bairros ou em áreas específicas. Tudo isso é parte do elaborado sistema consensual para a definição do cargo de "Mukhtar", através de um processo eleitoral que envolve partidos políticos, líderes locais e cidadãos. Geralmente, o "Mukhtar" é um pequeno empresário e possui um escritório para as atividades políticas, além de fazer com que sua residência fique essencialmente aberta 24 horas por dia, 7 dias por semana, para a resolução de vários problemas cotidianos dos cidadãos. E qualquer "Mukhtar" que se preze solicita a todos de ficarem em casa nesses tempos difíceis.

# ENQUANTO CONTINUAMOS EM ISOLAMENTO, ALGUMAS CURIOSIDADES DO SIGNIFICADO DAS PALAVRAS EM ÁRABE: "TEKBURNE", "NA'IMAN", "AIB ECHUM"

No Líbano, há uma expressão em árabe usada pelos mais antigos para manifestar o seu amor, paixão, carinho, admiração, afeição, apego ou devoção por uma outra pessoa, seja namorada (o), companheira (o), amante, parceiro(a), parente, filhos, enamorados ou amigos e, que de longe, é a mais burlesca, cômica e tenebrosa máxima: "Tekburne" (تقبرني) que quer dizer (pode me enterrar). Afinal, como solicitar à pessoa que se ama de te enterrar???

Mas é justamente na essência metafísica e obscura que reside o seu sentido: revela-se o desejo de se morrer antes dos entes queridos, assim eles o enterrariam para que nunca precise viver um dia sem eles. Tudo isso configura um dramalhão...e é. Quando à essa difícil e ilógica expressão "Tekburne" (تقبرني) (enterra-me) são adicionados adjetivos e substantivos, a frase torna-se ainda mais caricatural, como por exemplo: "Yekburne Rabbak" (que seu Deus me enterre) ou seja, você é demais ; "Yekburne Jamelik" (que sua beleza me enterre) que quer dizer , você é linda(o); e etc...

"Naiman" No Líbano e em diversos países árabes, depois que uma pessoa toma um banho, corta o cabelo ou até quando faz a barba, é parabenizada com uma palavra em árabe: "Naiman"- نعيماً termo imbuído de conotações culturais, religiosas e sociolinguísticas, e que é originado da palavra "na'im", algo como benção, felicidade, tranquilidade, louvor.



E quando se deseja um "nai'man" (نعيماً) (benção) depois da higienização, retribui-se com a frase "Allah yena'am aleik" – (الله ينعم عليك) (que Deus Lhe conceda a benção também). Compreender a importância da limpeza na cultura libanesa é entender um pouco da mentalidade do povo. Há dois ditados típicos quais sejam, "El foker min Allah, bass el wassakh laa" (A pobreza vem de Deus, mas a sujeira não) e "al nadafe min al'iman" (A limpeza faz parte da fé).

"Aib Echoum"- Quem não se lembra quando os pequenos faziam má-criação e eram reprimidos por seus pais ou avôs libaneses com a frase em árabe "Aib Echoum"? De onde vem essa frase?

Diz a lenda que uma beduína estava andando com amigas no deserto quando encontrou uma linda rosa chamada "Chum" (esse tipo de rosa vive no deserto). Recolheu a flor e começou a meditar, friccionando-a com suas mãos. De repente, ela percebeu que a rosa acabou espirrando substância de várias cores, sujando o seu vestido branco. A menina tentou de todas as maneiras limpar sua veste, mas não conseguiu. Então já irritada, virou-se para a rosa ("Chum") e disse: "Ya Aib Echoum" (Que Vergonha, ó Chum), Assim, nasceu "Aib Echoum", Aib = Vergonha, Chum = espécie de rosa.

E hoje dizemos a todos: "Aib Echoum" para quem sair do isolamento; "tokbruni", fiquem em casa; e lavem sempre as mãos, "naiman".

# NO MEIO DO PESADELO DA PANDEMIA: UM PEQUENO PANORAMA DAS TRADIÇÕES DA PÁSCOA NO LÍBANO

Páscoa desse ano certamente traz uma simbologia única: vencer e acordar desse pesadelo.

E nesta época do ano, comumente as lojas ficam cheias de ovos de chocolate e decorações de Páscoa. Enquanto todo país tem seu próprio hábito, os libaneses são muito apegados às suas próprias tradições.

Vamos dar uma olhada em algumas delas. Doce “Maamoul” é a sobremesa libanesa mais famosa preparada durante a Páscoa. Trata-se de uma massa de biscoito feita à base de semolina, leite, manteiga e água de flor de laranjeira. A massa é recheada com tâmaras, nozes e pistache e às vezes é coberta com açúcar fino. É também conhecida no Líbano como “Kaek el Id” (Bolacha da Festa), simbolizando a esponja umedecida em vinagre e colocada nos lábios de Jesus Cristo, quando estava na cruz. Há quem diga que ela simboliza a rocha sobre a qual a cruz foi fincada. Geralmente, o “maamoul” tem uma forma de coroa - que representa a coroa de espinhos colocada na cabeça de Cristo.

Ovos de Páscoa tingidos de cor vermelha  
No Líbano, os hábitos diferem um pouco, quando os membros da família se reúnem após o almoço de domingo, cada qual escolhe um ovo colorido e começa a bater com o do outro, numa espécie de “competição” de quebra de ovos: o vencedor é quem quebra de todos.

Na verdade, os ovos são preparados dois dias antes do domingo, tingidos da maneira tradicional, ou seja, fervidos com casca de cebola vermelha e amarela. A quebra do ovo simboliza a ressurreição de Jesus do túmulo.

Obs- Reza a tradição ortodoxa cristã que Maria Madalena viajou à Roma e entrou na corte do imperador Tibério César, declarando a ressurreição de Cristo e segurando um ovo na mão, dizendo: "Cristo ressuscitou". O imperador zombou dela: "A ressurreição de uma pessoa dentre os mortos é como transformar a cor deste ovo em vermelho". E o ovo ficou com a cor vermelha. A Igreja seguiu esse legado pintando ovos na Páscoa, confirmando a ressurreição de Cristo.

Almoço de Páscoa da família libanesa  
Como é tradição, a família libanesa reúne todos os parentes juntos para o almoço de Páscoa, todos mesmo: primos, primas, tios, tias, avôs, avós, pais, mães e amigos, e acaba virando um grande evento. Uma vez que o almoço ocorre após um longo período de jejum, são servidos pratos abastados, que incluem peru, frango e ovelha, além de frango, arroz e “mehchis” de cordeiro.

Há também o toque com tomilho (zaatar), salsa, azeite, vinagre de maçã e abacaxi fatiado.



# FAMÍLIA LIBANESA: UMA GRANDE ÁRVORE, MUITOS GALHOS E IMENSOS SONHOS

“Os descendentes procuravam por suas raízes libanesas: de qual árvore sua família brotara? Se não fosse pinheiro, seria damasqueiro? Se descobrissem que era goiabeira, poderiam negociá-la por figueira, ou quem sabe por cerejeira, talvez por uma poderosa amoreira? Do alto da colina, os ramos, galhos, arbustos, folhas e ramalhos, todos sabiam: eram dos cedros que todas as raízes das famílias saíram”.

Por trás de cada nome de uma família libanesa existe uma história, uma narrativa, uma memória que fala de sua origem e de suas raízes. Há uma mesma família que se dividiu em quatro ou até cinco outras; e há famílias cujas raízes remontam a certa confissão, e mesmo assim a encontramos em diferentes regiões e em outras confissões, e isso se deve às circunstâncias sociais, regionais ou econômicas. Narrativas à parte e em outro próximo post, a origem dos nomes das famílias se liga a várias coisas, muitos matizes e incontáveis perspectivas.

## **A seguir alguns dos muitos exemplos:**

- Países, regiões e direções: Bhamdouni, Baalbaki, Saidaouei, Saidani, Traboulsi, Jezzine, Beyrouthi, Armouni, Matni, Chouaifani, Mazraani, Batrouni, Jabali, Amiouni, Zahleoui, Alsaheili, Kaai, kalamouni, Albissar, etc.- Meses, dias, estações: Mouharam, Rajab, Cheeban, Ramadan, Chebat, Khamis, Joumaa, Sbaiti, Rabih, Saifi, etc.- Comida, sabor: Helu, Murr, Melih, Melhi, Fulful, Hamud, etc.



- Religiões: Khoury, Khouairy, Chammas, Kassis, Kandalaft, Raheb, Salibi, Mutran, Habiss, Kiame, Bechara, Hage, Masishi, Musulmani, Darazi, Armani, Seriany, Cheikh, Sayed, Sadik, Khatib, Hilal, etc.- Qualidades: Zarife, Naoum, Helui, Bader, Jamil, Merhej, Bachur, Farha, Basmi, Assaad, Said, Saade, Karami, Rahal, Naame, Barakat, etc.- Cores: Asfar, Sfeir, Azrak, Zarka, Abiad, Achkar, Abou Chacra, Chacra, Chkair, Assouad, Asmar, Abou Samra, Samrani, Ahmar, Hamra, Ahmarani, Ahmarian, Khadra, Abou Khoder, etc.- Corpo: Aauar, Hawila, Ammach, Akhrass, Kharsa, Atrach, Zaloom, Aaraj, Ahdab, Abras, Tauil, Kassir, Abou Ainain, Maluf, Mazloum, Machnouk, Yamut, Maatar, Jajaa, etc.- Animais: Fil, Hout, Sabeeh, Assad, Abou Dargham, Nemer, Fahed, Dib, Saker, Chahine, Asfour, Riachi, jamal, Ghazal, Gazale, etc.- Insetos: Dabur, Nahlé, Zarkat, Zaraket, Debbene, Barghout, Sarsour, Farashe, Namli, etc.- Profissões: Hakim, Jarah, Moualem, Tayyar, Khazan, Khabbaz, Haddad, Copaz, Debbes, Kahouaji, Outri, Kahyat, etc.- Cargos e família: Sultan, Agha, Raies, Khalife, Baron, Mir, Bacha, Khaouēja, Baba, Mama, etc.- Produtos e utensílios: Kettene, Daou, Hariri, Nur, Kandil, Kabrit, Abou Chabke, etc. E ainda há nomes que derivam de tribos, famílias e de insultos, etc. A árvore das famílias libanesas é certamente o cedro e os seus galhos estão espalhados em todos os cantos.

Somos todos primos sem o mesmo sobrenome.

# ENQUANTO ESTAMOS NO ISOLAMENTO, UMA REGRA CULTURAL ENTRE AMIGOS NUM RESTAURANTE LIBANÊS: "A CONTA, POR FAVOR ("EL HESSAB, MIN FADLAK")

Alguns costumes e maneirismos libaneses ultrapassam as classes sociais e, até mesmo, gerações.

No que se refere a pagar um almoço ou jantar num restaurante, sempre existe uma etiqueta no mundo para dividir a conta. Mas, para os libaneses, nessa hora, e mais precisamente entre conhecidos, há uma regra inconsciente e perturbadora que recomenda não dividir a conta. Cada um acaba lutando com todas as suas forças pelo direito de pagar a soma toda. Não se sabe ao certo como surgiu esse tácito e obscuro mandamento, mas à luz da Sociologia e da Antropologia, podemos evocar a premissa inerente da generosidade e da hospitalidade libanesas, especialmente quando se trata de comida e bebida. Há uma outra corrente, que avoca a Psicologia, lembra da luta pela afirmação, demonstração de poder e até mesmo pela conquista da admiração, mas isso fica no terreno das reflexões e da teorização.

É bom precisar que no Líbano a prática de querer puxar para si o pagamento da nota da refeição é relacionada mais aos homens do que às mulheres.



Imaginem a situação: O garçom traz a conta. Os rostos ficam estarrecidos, os gestos se tornam mais extensos e os braços lutam para pegar a fatura da mão do atendente. Aumentam as vozes com frases em árabe, do tipo: "Aouzu Billah" (de jeito nenhum), "Wala moumkin" (nem sonhando), "Ma lah idhar baa maak" (não vou mais sair com você), "Ma rah khalik, hala daure" (não vou te deixar pagar, agora é a minha vez).

E a luta não acaba por aí: quem está no restaurante continua ouvindo as expressões vindas daquela mesa típica libanesa: "Khallas" (chega, po), "Khallas ya zalame" (chega, cara), "Wehiet Allah" (pelo amor de Deus), "Bi charafak" (pela sua honra).

No final, sobram dois cenários: 1) ou alguém pula sobre a mesa e pega a conta antes de todo mundo; 2) ou aquele que foi estrategicamente ao banheiro pagou a conta no caixa do restaurante. Ah, e o garçom, como sempre, tinha participado da "farsa".

E com isso, o "estilo libanês de pagar a conta" acaba dando um sabor melhor à comida.

# ALGUMAS CURIOSIDADES SOBRE AS PALAVRAS

## "HABIBI", "TISSBAH ALA KHEIR" E OUTROS TERMOS EM ÁRABE POPULAR

Há palavras no árabe popular do Líbano que conhecemos e usamos, mas não temos nenhuma ideia de sua origem e do seu significado. Abaixo algumas delas:

-**"Maalech"** (معلش) - Essa palavra é a contração da frase "Ma Aleihi Chei" (ما عليه شيء) que significa literalmente "Não há nada contra ele", espécie de "Nada Consta", ou Alvará de Soltura, que era dado pelo juiz quando libertava uma pessoa. Com o tempo, essa palavra foi perdendo o seu sentido e acabou virando expressão de lamentação, do tipo "não tem problema".

-**Toz** (طز) - Essa palavra é de origem turca e significa "Sal". E sendo o sal um produto barato, acabou-se dizendo "Toz" para qualquer coisa sem importância, sem muito valor. É o equivalente ao nosso: "E daí?"

- **Chanta** (شنطة) - Palavra de origem turca (Jantah), que quer dizer Mala.

- **Dughri** (دوغري) - Palavra de origem turca e significa "direto".

- **Chou** (شو) - Contração da frase "Aia Cheian Hua" (اي شيء هو) que significa "o que é isso". Acabou sendo usada para dizer: "O Que?"



**"Tissbah ala Kheir": Boa noite.**

Se para desejar uma noite plena, na maioria das línguas do mundo se diz "boa noite", "good night", "bonne nuit", "gute nacht", "buenas noches", "buona notte", no Líbano a expressão é diferente, se fala em árabe: "Tissbah ala kheir" (تصبح على خير) que quer dizer, "que acorde bem".

Essa frase é composta do verbo "Tissbah", que deriva da palavra em árabe "assabah" (amanhecer/ manhã) e da palavra "Kheir", cujos significados e sentidos são múltiplos, referindo-se ao bem, à bondade, abundância, boa vontade e a um estado de todas as coisas. Quando uma pessoa diz "tissbah ala kheir", retrucamos com "wo inta bi kheir" (e para você também o bem/ a boa vontade), ou com "wo inta min ahlun" (e você é da família do bem, da bondade).

"Habibi" é uma das palavras mais mirabolantes usada no Oriente Médio, e no Líbano, em particular. Habibi (habibti para o feminino) equivale a "meu querido" ou "minha querida", mas, de acordo com a situação, essa palavra acaba assumindo significados diferentes, indo dos mais respeitosos aos mais familiares. Derivada da palavra Hob (amor), "Habibi" pode ser expressado como um termo amoroso para alguém querido, como também dar-lhe uma repentina guinada, tornando-o num vocábulo mais arrogante e até mesmo desafiador. Assim, essa palavra de "multiuso" é frequentemente aplicada para demonstrar afeto, indignação, desafio, sarcasmo, afeição, ironia, admiração, e assim por diante.

# E NO ISOLAMENTO APARECE O "CHANCLICH" – O QUEIJO ROMÂNTICO DO ORIENTE MÉDIO

“Enquanto ainda é cedo, o leite da ovelha e o coalho estão a acordar; esferas de seis centímetros estão a se preparar; enquanto ainda é cedo, o Zaatar e o incrível tomilho irão-lhe incrementar; eu fico à espera de o queijo secar; enquanto ainda é cedo, ela vem trazendo a faca e “Chanclich” na mão; dá um beijo e me revela o segredo então. Enquanto ainda é cedo, foi muito bom aguardar você, meu alvorecer”.

Quem nunca comeu ou ouviu falar em "Chanclich"? Esse queijo de textura suave e gosto forte, também conhecido como Surki (quando não amadurado), é derivado do leite de ovelhas, vacas ou cabras e produzido principalmente no Líbano e na Síria, assim como na Palestina, Egito e Turquia. No Líbano, ele chega ser uma espécie de "debênture", uma obrigação de título em qualquer entrada para refeição e "mezze". Não existe um horário específico para se comer "Chanclish", que costuma ser servido com outros aperitivos, acompanhado de tomates, cebola, pimentão, pepino, hortelã e regado, é claro, com azeite de oliva. Reza uma das lendas que o nome "Chanclich" foi dado por causa do povo de Chankala que vivia na fronteira sírio-turca e que, perseguido, inventou esse queijo em forma de bolas secas, mantimento imperceptível durante a fuga.

O nome é de origem turca, composta por “Ish” (trabalho) e Chankala, e comporia a locução "o trabalho do povo de Chankala".



O "Chanclich" é elaborado através de um processo salino de coagulação ácida (teor de sal de cerca de 2%): pasteuriza-se o leite, eliminando microrganismos, aquecendo-o a 63°C durante meia hora. Em seguida, é adicionado um pouco de iogurte, deixando-o por 3 horas para se transformar em iogurte de novo. Daí, ele é misturado com o dobro da quantidade de água. Depois vem a "descamação", que é o início da granulação, onde a água do iogurte é fervida a fogo baixo para manter a qualidade do queijo azedo e separá-la do soro. O resultado é um queijo ácido, conhecido como queijo "Quraish". Em seguida, ele é retirado do fogo e deixado para esfriar, envolto num pano limpo para se retirar toda a água. No dia seguinte, esse queijo é moldado em formas de bolas de 4 a 6 cm de diâmetro, colocado por três dias no sol em bandejas cobertas com pano limpo, até a sua completa secura, passando a se chamar Chanclich ou "Surki". Depois de lavado, a sua camada de mofo é removida e então é mergulhado num pote de azeite para preservar o seu sabor. Ao ser coberto por "zaatar" ou especiarias moídas e servido com pedaços de cebola, tomate e cebolas verdes, ele passa a ser chamado de "Cha'foura".

# “YALLA” – A PALAVRA MAIS USADA NO LÍBANO E QUE CERTAMENTE AJUDA NESSES TEMPOS DIFÍCEIS

Com certeza, a única palavra mais persuasiva na língua árabe e a mais requintada e usada no Líbano é “Yalla”.

Yalla é uma expressão comum na língua árabe e que quer dizer "vamos lá", "vamos em frente" e principalmente significando "apresse-se". Na verdade, ela é uma abreviação da expressão tradicional árabe “Ya Allah” (يا الله) que significa literalmente “Oh Deus”.

Os vários e diferentes usos de “Yalla”-

Sabemos que a palavra "Yalla" em sua forma mais genérica significa "vamos", mas ela se apresenta no árabe coloquial do Líbano em tantas situações que acaba se incorporando à circunstância e ao local:

- **Empolgação / Entusiasmo:** “Yalla nrouh kilna sau, yalla nsefer” (vamos todos juntos, vamos viajar). (يلا نروح كلنا سواء، يلا نساfer)

- **Resignação / Aceitação:** "Ok yalla bintur la boukra" (ok yalla espero até amanhã) يلا بنظر لا بكر

- **Frustração / Irritação:** “Yalla, machi Ha siarra” (vamos, anda com esse carro) . (يلا مشي هالسيارة)

**Admiração / Incentivo:** “Yalla, bravo, lebelak” (yalla, bravo, você merece isso) (يلا برافو ، لابقلك)



Estilo “Yalla” de ser

O “Yalla” virou tão comum e popular no Líbano que acabou-se tornando uma espécie de estilo de vida, comportamento e moda, a chamada “Atitude Yalla”: uma mistura de “vamo que vamo” e “fazer o quê”. com o “deixa pra lá”, “deixa a onda me levar” e “to que to”.

Alguns “Yalla” mais populares

-Yalla khalissne baa (yalla, acaba logo com isso), “me deixa em paz”.- Yalla iicha (yalla, aproveite e viva) significa “aproveitar a vida e os momentos”.- Yalla jeye / yalla wassil (yalla eu estou chegando) - Yalla yalla, quando é dito duas vezes, significa “anda logo”. - Yalla zemiha chouai (yalla, fecha um pouco a boca). - Yalla wallea (yalla, acende o pavio), significa “começar a ficar com raiva”.- Yalla bravo aleik, (yalla, bonito hein?), pode ser uma expressão de ironia ou de congratulação.- Yalla ya habibi (yalla, meu querido), significa “vamos fazer”, “mexa-se”.

-Os libaneses sempre “temperam” e adicionam às expressões o seu jeito de ser, realçando sua atitude para com a vida. E não há outra palavra mais significativa para expressar isso do que “Yalla”.

# ÓTIMO ENTRETENIMENTO NO ISOLAMENTO: **GAMÃO LIBANÊS (TAOULET ZAHER)**

“Recolheu às pressas as peças, queria chegar ao fim do tabuleiro; pulou para o quadrante preto e saiu da sombra do pai. Jogou-se para o quadrante vermelho, lançou os dados e saiu da barra da saia da mãe. A próxima abertura estava livre: capturou a peça e a deixou na prisão. Lançou os dados e desgarrou-se da família. Chegou ao final do quadro com a esposa ao lado e os filhos nos braços: "chech bech" شاش باش.

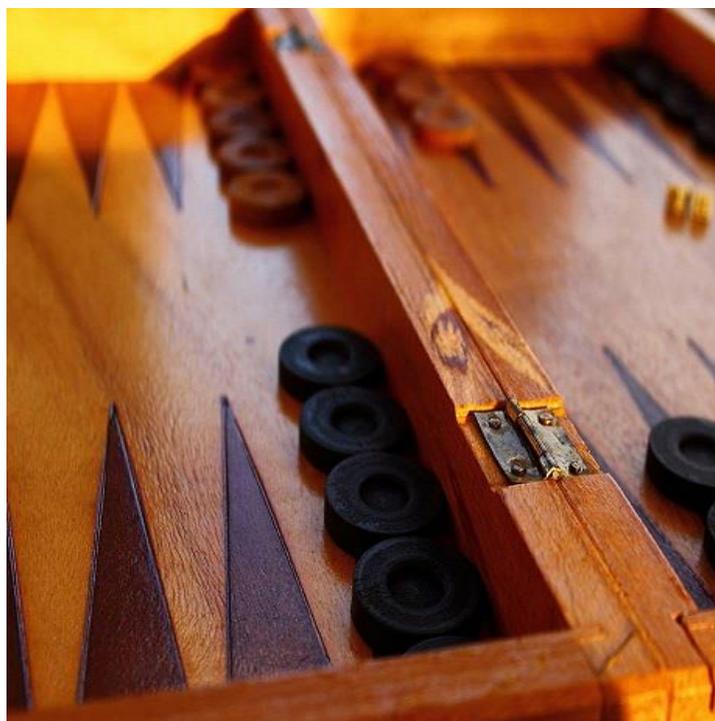
O Gamão é uma espécie de um "jogo de corrida" ou "de percurso", onde dois jogadores se enfrentam num tabuleiro de madeira, ornamentado e ricamente ornado com lápis-lazúli. Os adversários movem suas peças em sentidos contrários e, à medida em que eles vão lançando os dados, vão sendo determinadas quantas "casas" serão avançadas, sendo vitorioso aquele que conseguir retirar todas as peças primeiro.

As origens do popular jogo de Gamão remontam aos de 3000 A.C, quando os arqueólogos descobriram na Mesopotâmia, mais precisamente na cidade iraquiana de Ur, painéis deste jogo. Em seguida, os persas levaram o Gamão para a sua região, e logo depois vieram os romanos que o adaptaram ao seu estilo. Antigamente, as pedras do Gamão eram feitas de marfim de elefante ou de madeira, mas hoje, são utilizadas pedras de Plástico.

Gamão tradicional para novas gerações

Na área de Bourj Hammoud, em Beirute, uma pequena loja de Gamão fabrica tabuleiros para as novas gerações, aproveitando a habilidade de sua equipe para misturar tradições antigas e tecnologia moderna em sua fabricação.

As formas geométricas são feitas à mão, usando máquinas a laser e que produzem resultados que eram impossíveis de serem feitas antes, como formas de anel e outras similares. É uma obra de arte construída inteiramente em desenhos geométricos, cortados pela serra, em diferentes graus, combinados em certa medida de acordo com a pintura, preparação e cor. Enquanto passo o tempo no isolamento social, lembro-me da Dona Otilia e do Sr Emilio Curi, que moravam no Rio Grande do Sul. Na hora do almoço, Sr Emílio picava uma cebola, um pedaço de cordeiro, e fazia um arroz na manteiga. Depois do almoço, ele e a D. Otilia resolviam sempre descarregar seus ódios acumulados, brigando frente a um gamão durante toda a tarde, mas todos sabiam o começo, o meio e o final daquela batalha. Até hoje, eu os ouço gritando um com o outro "shesh bech" pelos pampas de minha imaginação.



# FATUCHE: A SALADA LIBANESA QUE NASCEU NA QUARESMA

"Descascou problemas feito pepino, embalando as dificuldades na alface; escolheu tomates maduros pela vida, expondo-lhes o amor no disfarce; cortou rabanetes e cebola em rodela, driblando agruras da outra face; partiu pão árabe em triângulos fritos, para que o azeite, limão, hortelã, alho, sal, pimenta, melão de romã e vinagre os invadissem; fez de seu sonho salada de Fatuche, para que a alegria da vida nela se reproduzisse".

Muitos alimentos e pratos são famosos, mas não sabemos nada sobre sua origem e nem de seu surgimento. O Fatuche é um desses pratos cuja história, com seus belos e surpreendentes paradoxos, explica sua relação com o jejum, além da origem do seu nome e o seu significado.

## A história do prato de salada Fatuche

Apesar da estreita ligação com o jejum do Ramadã - mês sagrado dos muçulmanos, a história do Fatuche ironicamente começou com o jejum dos cristãos. No final de março de 1862, por causa dos conflitos do Monte Líbano, vários cristãos fugiram para a cidade de Zahlé, onde foram acolhidos pelas famílias Skaf e Fatuche. Por se encontrarem no período da quaresma, os fugitivos não podiam comer carne, e assim, ao se servirem de salada com legumes e vegetais, adicionaram nela pequenos pedaços de pão. Reza a lenda que um membro da família Skaf viu essa ação e disse ao Sr Fatuche, dono da casa: "Fatuche, olha para os seus convidados, estão colocando pão na salada. Isso é diferente". De pronto, Dom Gergório José, Patriarca dos Católicos Melquitas, completou: "Então, vamos chamar esse prato de Fatuche para comer sempre na Páscoa".

Como a história desse prato começou no Líbano, foi fácil para o Fatuche passar do jejum cristão para o jejum muçulmano, devido à coexistência das duas religiões no país dos cedros.

## A Palavra Fatuche

Já o significado da palavra Fatuche vem da língua turca e é o apelido carinhoso de Fátima (Fatma: Fatuş). A família Fatuche é originária das famílias árabes que se instalaram no Vale do Bekaa durante a dinastia dos Fatímidas, convertendo-se ao cristianismo no século XVIII, com a chegada de missionários católicos. Hoje a salada de Fatuche é conhecida no Oriente Médio, como também no Brasil e nos países da imigração libanesa na América Latina.

Em tempo: A salada de Fatuche é composta de alface, tomate, pepino, rabanete, cebola, pimentão, agrião, hortelã, repolho roxo, tomilho verde (zaatar), salsa, sumagre, suco de limão, azeite de oliva, vinagre de uva ou de maçã, pão árabe torrado, sal e melão de romã.

Nesses momentos tão soturnos que vivemos, só nos resta entender que coexistimos nas dores, alegrias e dificuldades, estamos no mesmo barco e temos que remar todos juntos na mesma direção: a esperança de um futuro melhor.



# UMA VIAGEM PELOS PAÍSES ÁRABES PARA CONHECER OS "MEHCHIS" (RECHEADOS)

O "Mehchi", recheio com arroz, carnes e outros ingredientes nos legumes, é considerado o prato "Pièce de résistance", a linha de defesa das culinárias de muitos países árabes, onde cada qual desenvolveu esse alimento para se tornar parte de sua herança conforme as suas tradições e idiossincrasias.

Introduzidos pelo Império Otomano, no início do século XIV, os "mechis" eram conhecidos por "dolmma", que em turco significa "o que deve ser preenchido", e enquanto iam entrando na culinária local, começavam a se modificar.

## **Mesopotâmia - passaporte para o casamento.**

O Iraque e sua região adjacente não mudaram o nome do prato, que ficou como "dolmma", tornando-se uma das refeições básicas dos iraquianos e criando a lenda de que a menina que domina a sua preparação é a mais procurada para o casamento.

**Países do Golfo** - a linha de defesa Já nos países do Golfo, a natureza e o clima desértico impediram o povo da região de cultivar folhas de uva, pimenta, abobrinha ou repolho e, assim, o "mehchi" não vingou. Os países do Golfo mantêm seus principais alimentos "kabsa", "mandi" e "frango", como linha de defesa para impedir a invasão dos "mehchis".

Líbano, Síria Jordânia e Palestina - a terra do repolho Estes países promoveram as mais consistentes modificações no prato, usando o azeite às suas misturas, além de alho esmagado, salsa macia, hortelã seca e vários tipos de especiarias, com uma pequena quantidade de café moído.

Há o "yalangi", prato de folhas de uva frias com limão, azeite, sem carne, e o "Yabrak", no qual são adicionados pedaços de carne e gordura aos componentes do recheio, além de outros famosos recheados como o repolho, pimenta, abobrinha, folha de uva e berinjela, e o não menos majestoso, "Sheikh Al Mahshi" (xeique dos recheados), que é abobrinha recheada com carne picada e cozida com iogurte.

## **Egito** - a enciclopédia do recheado.

No que se refere ao quesito "Mehchi", a culinária egípcia compete vigorosamente com suas contrapartes síria e libanesa, numa disputa saudável de dar água na boca. Além de utilizar folhas de alface, nabos, batatas, pepinos e tomates, tem no arroz o seu ingrediente principal, devido à sua qualidade e abundância.

**Marrocos, Argélia, Tunísia** - O reino do trigoilho.

O "bulgur" (trigoilho) muitas vezes substitui o arroz nessa região. As cozinhas do Marrocos e da Argélia usam recheio de cebola, adicionando frango com arroz, cardamomo, canela, especiarias e erva-doce à mistura. Já na Tunísia, os legumes são recheados com pão, queijo ralado e ovos, além de arroz e carne picada para aumentar a sensação de saciedade.



# O MUNDO DAS FRUTAS NO LÍBANO: AMORAS, FIGOS, UVAS, AMEIXAS, CEREJAS, PÊSSEGOS, DISTÂNCIAS E DESPEDIDAS

“Rompemos num só corte a melancia, retirando do nosso mundo o que nos distancia; e entre os figos, uvas, nêspers, maçãs e peras procuramos achar alguma saída; mas nas polpas e sementes nenhuma palavra para nossa despedida já nos servia”.

No Líbano, qualquer um que já esteve num restaurante tradicional certamente se deslumbrou com a famosa mesa de frutas posta atrás de cada mesa principal e, assim, quando termina a refeição, as pessoas são convidadas a passar à mesa de frutas. Detalhe: as frutas são gratuitas.

Não se sabe bem como começou esse hábito: uns dizem que foi com os célebres restaurantes de Zahlé que margeiam o Rio Berdawni; outros falam que foi algum dono de restaurante à beira da estrada. Graças à sua variedade de altitudes e bons 300 dias de sol, o Líbano possui uma das mais ricas diversidades de frutas do mundo.

A seguir algumas das mais famosas frutas do Líbano e suas estações no ano:

"Akidineh" (Nêspers): Uma das mais delicadas frutas. Estação: final de abril a final de maio; "Janerick" (Ameixa Azeda Verde): Chamadas as azeitonas da Primavera. Estação: final de abril a meados de maio; "Khaoukh" -(Ameixa): Com variedades de tamanhos e cores, elas reinam como as frutas de verão. Estação: junho a setembro; "Batikh" (Melancia): A fruta que refresca até o pensamento. Estação: de maio a setembro.

"Shimmam" (Melão): Primo menor da melancia. Estação: final de maio a agosto; "Karaz"- (Cereja): A fruta de verão por excelência. Estação: julho a agosto; "Enab" (Uva): Há uma enorme variedade de uvas nas montanhas e vales do Líbano. Estação: final de julho a outubro; "Feraoule - Fraise" (Morango): Sim, o Líbano já planta e produz morango. Estação: de março a setembro; "Derrak" (Pêssego): O amor está sempre no ar e, às vezes, e vem em forma de pêssego. Estação: final de maio a início de setembro; "Rimman" (Romã): A fruta mais célebre da antiguidade, simbolizando a vida e a fertilidade e fazendo parte dos ingredientes da culinária libanesa, as romãs são uma festa tanto para os olhos como para a paladar. Estação: setembro; "Subbeir" (Figo da Índia): Muito popular no Líbano e bastante nutritivo. Estação: junho a agosto; "Teen" (Figo): Doce como mel, é certamente a Joia do Sol. Estação: julho a agosto; "Toout" (Amora): Outrora pedra angular da indústria da seda, agora um enfeite e diurético quando combinado com a alta umidade do verão. Estação: junho a julho; "Mishmush" (Damasco): Altamente nutritivo. A versão seca desta fruta é globalmente amada. Estação: junho a agosto.

"O mundo foi-se distanciando com a nossa despedida, escondida no banquete erguido altivo e capaz; e, assim, sorratamente, fomos encontrar na mesa de frutas, preparada para passarmos da glória à paz".



# KARANTINA: O BAIRRO DE BEIRUTE NOMEADO POR CAUSA DA QUARENTENA.

Poucos sabem, mas há um bairro em Beirute cujo nome deriva da quarentena: o emblemático bairro de “Karantina”.

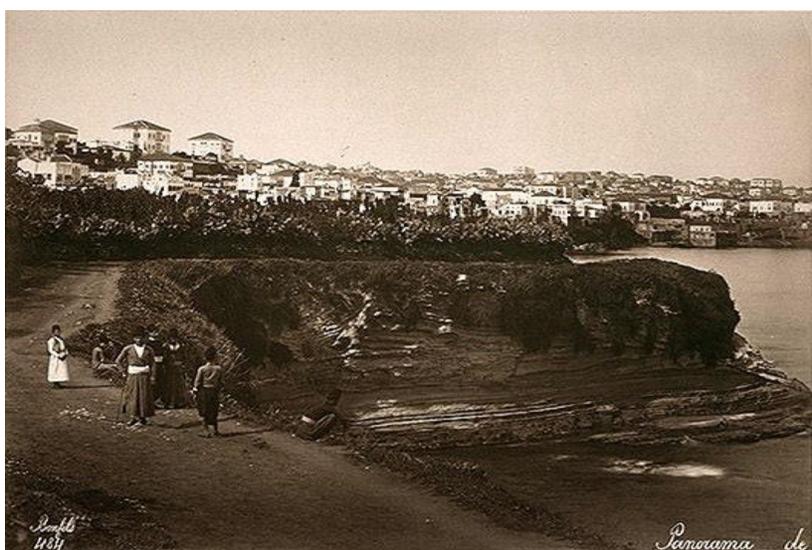
Alguns dizem que recebeu esse nome do termo francês La Quarantaine (quarentena) , por causa do local onde foi construído, no início do século XIX, um Lazareto (hospital de quarentena em que se recolhem os leprosos junto aos portos e viajantes procedentes de países que têm doenças epidêmicas ou contagiosas) a pedido de Ibrahim Pasha, filho de Muhammad Ali Pasha, governador do Egito, que controlava a Síria e Beirute, em 1831.

Outros dizem que o local recebeu esse nome porque, em 1915, chegaram refugiados armênios e se estabeleceram pelo porto, onde foram isolados em tendas temporárias nesta área para conter quaisquer doenças ou epidemias. Essa área era uma terra localizada na margem oriental bem abaixo do porto de Beirute, composta principalmente de pântanos e habitada por uma pequena população beduína. Ali, havia também um abatedouro de carne.

Uma segunda onda de armênios chegou em 1922, como parte do Tratado de Ancara, que estipulava que as autoridades francesas abandonariam o controle da Cilícia, na Turquia, em troca do controle francês da Grande Síria. Os refugiados tinham apoio da Igreja Católica Armênia e a Liga das Nações, e com a ajuda das autoridades libanesas, rapidamente obtiveram plenos direitos de cidadania e, assim, nos anos 20 e 30, mudaram-se para uma localidade ao leste do rio Beirute, em uma área chamada Burj Hammoud, que é hoje o centro dinâmico da cultura armênia no Líbano.

Infelizmente, o bairro de Karantina foi também palco de lutas e matanças durante a guerra civil libanesa de 1975, e que, nesse momento, só podemos recorrer, numa tradução livre do árabe, ao provérbio libanês para testemunhar a história: “vamos, sim lembrar; mas nunca vamos repetir” (تتذكر ولا تنعاد).

E assim, nesses dias de quarentena, repensemos a nossa história para também termos a consciência do que estamos passando e evocar o provérbio libanês, lembrar para não repetir.



# “MASSARI” (DINHEIRO): VOCÊ SABE DE ONDE VEM ESSA PALAVRA?

A palavra “Massari”, que a maioria dos descendentes conhece e que significa dinheiro, na verdade foi um termo oriundo de uma corruptela linguística introduzida na língua árabe muito usada no Líbano e na Síria.

Para explicar a origem dessa palavra, devemos voltar ao início do século XX, à época da Primeira Guerra Mundial e do caos financeiro vivenciado pela região, logo após a derrota do Império Otomano e sua consequente retirada daquela área.

Como resultado do pesado fardo financeiro imposto aos Otomanos em 1915, eles foram forçados a emitir papel-moeda e obrigar o seu uso à população, que costumava comercializar produtos utilizando ouro e prata. O valor da moeda Otomana, que era de 100 moedas de ouro, começou a se deteriorar dramaticamente, chegando a valer, em 1918, apenas nove moedas de ouro.

Com a entrada na região das tropas britânicas vindas do Egito e lideradas pelo General Edmund Allenby, os ingleses decretaram a volta e a comercialização das moedas de ouro para os outros países e, uma vez que os seus soldados só possuíam essa moeda egípcia, eles acabaram determinando que o papel-moeda egípcio, emitido pelo Banco Central do Cairo, fosse a principal moeda de troca.

Entretanto, a libra egípcia só era comercializada entre a população local ao longo da faixa costeira, onde estavam estacionadas as forças estrangeiras, não incluindo, com isso, o interior da região.



## O Surgimento da palavra “Massari”

Dessa forma, a libra egípcia foi imposta pelos ingleses para ampliar o seu domínio econômico e tentar retirar as moedas de ouro da poupança popular. Diante desses fatos, o povo começou a chamar o dinheiro egípcio, que circulava no litoral, de "Massari" (corruptela de Masri, que é o gentílico de egípcio em árabe). Daí nasceu a palavra “Massari”.

Após a declaração do mandato francês, o General Gouraud, Alto Comissário Geral, impediu a circulação da libra egípcia, autorizando, com isso, a fundação do Banco da Síria – que foi uma instituição comercial francesa concedida pelas autoridades do Mandato e que tinha o poder de emitir papel-moeda, com a condição que tivesse a cobertura do franco francês. Esse fato permitiu aos franceses de retirar das casas das pessoas grandes quantidades de moedas de ouro e enviá-las à França. Até hoje, muitos colecionadores procuram pelo papel-moeda emitido pelo Banco Nacional do Egito na Primeira Guerra Mundial, não apenas por sua escassez e beleza de seu design, mas também por sua estreita associação com a história da moeda libanesa. Se não fosse o dinheiro vindo do Egito (Masr), não teríamos usado no Líbano a palavra "Massari".

# "KAAK BI HALIB": A VIDA MUDOU...AS TRADICIONAIS ROSQUINHAS DE LEITE DE ZAHLÉ NÃO MUDAM

Sempre na semana antes da Páscoa, a memória dos habitantes de Zahlé, no vale do Bekaa, era embalada pelo cheiro das rosquinhas de leite que saía das casas, indo purificar todas as ruelas, vias e caminhos da cidade. Talvez seja a época onde mais se consumia farinha, leite fresco e manteiga na capital do Bekaa, e quando os donos de padarias e confeitarias da cidade, como o famoso "Salon des Familles" (صالون العائلات) mais sofriam competição, uma vez que todos os habitantes faziam rosquinhas de leite, um hábito social arraigado nos costumes locais.



Há aqueles que têm uma interpretação religiosa, conectando a rosquinha à rocha que Cristo removeu de sua sepultura. Já para a velha geração de Zahlé, essa prática era ligada à natureza da vida rural, que caracterizou a cidade no início do século XX, e onde toda família tinha uma vaca que garantia o leite, a farinha que era abundante e a manteiga, cujo consumo era reduzido durante o período de jejum, que dava a quantidade certa para fazer os bolinhos.

O processo da feitura dessas rosquinhas era delicado e exigia experiência suficiente para misturar a quantidade certa da manteiga, açúcar, farinha, além da temperatura correta do leite. Os homens ajudavam as mulheres nessa produção que, geralmente, era preparada após a meia-noite, o momento da fermentação da massa. Até alguns anos atrás, a distribuição das rosquinhas era um hábito comum, pois nessa época, os homens levavam seus filhos para rápidas visitas às casas de amigos e vizinhos, onde lhes eram oferecidos ovos coloridos e chocolates, além da rosquinha de leite, simbolizando a "bênção" para a festa. O dia terminava com os bolsos e sacolas cheios de vários tipos de guloseimas e, o mais importante de tudo, uma rosquinha de leite diferente de cada casa visitada, cujo tamanho e sabor era prontamente comparado com aqueles feitos em casa, numa espécie de "competição imaginária".

O estilo de vida da nova geração estabeleceu uma mudança nessa tradição em Zahlé, levando ao seu gradual e impiedoso desaparecimento, o que, nesses tempos de isolamento social, é mais do que justificável...é necessário. Mas, o cheiro das rosquinhas de leite nessa semana ainda circula por ai, infectando a nossa memória com saudades açucaradas .

# AGATHA CHRISTIE, A RAINHA DOS ROMANCES POLÍCIAS SEMPRE ESTEVE NAS PRATELEIRAS, TAMBÉM JÁ ESTEVE NO LÍBANO

"Eis a melhor receita para um romance policial: o detetive nunca deve saber mais que o leitor."

A frase é da famosa escritora de romances policiais da literatura mundial, a britânica Agatha Christie, que é considerada a autora mais bem sucedida da história em números de livros vendidos, com cerca de quatro bilhões de cópias ao longo dos séculos XX e XXI.

Mas, muito além das histórias dos seus famosos personagens, o incrível detetive belga Hercule Poirot e a fabulosa Miss Marple, Agatha Christie possuía uma série de características e curiosidades que poucas pessoas conhecem. E uma dessas histórias encontra-se num livro de memórias que ela escreveu retratando as viagens que fez com seu segundo marido, o arqueólogo Max Mallowan, quando o acompanhou nas escavações na Síria e no norte do Iraque, durante a década de 1930.

Agatha Christie passou por Beirute, no Líbano, ponto de parada na jornada para o leste e, apesar de reclamar do encanamento primitivo em seu quarto de hotel (de acordo com uma nota de rodapé, antes da época do moderno hotel St. Georges), Christie se entusiasmou com as vistas do mar e das montanhas.



A escritora cita uma visita a localidade de Nahr al-Kalb (Rio do Cão) e seu encanto pelas inscrições esculpidas nas rochas, que confirmavam a passagem dos exércitos estrangeiros por aquela rota ao longo dos todos os tempos. Agatha Christie detalha também uma festa de compras de sapatos na capital libanesa. "Sapatos em Beirute são uma delícia para comprar. Se o seu tamanho não estiver disponível, eles serão feitos para você em alguns dias", registrou a escritora.

Comprar sapatos era uma de suas fraquezas. Ao escrever este livro de memórias, o seu objetivo era esclarecer aos seus amigos na Inglaterra como eram suas viagens ao Oriente e sobre países como o Líbano e a Síria. Em tempo: Agatha Christie havia-se tornado escritora e se inspirou em mais histórias de crime nessas viagens, como por exemplo "Morte na Mesopotâmia" e "Encontro com a Morte".

Aproveitem o período de isolamento e se deliciem com as histórias da maior escritora de romances policiais do mundo.

# NA ALDEIA LIBANESA, CORTINAS DE SEDA ESCONDIAM OS CACHOS DE AMORA (TOOUT)

“Ele saiu para trazer-lhe sementes de amor, mas os caminhos da vida o atrasavam e ele sempre perdia a hora; então, resolveu sair de novo para trazer-lhe as sementes das horas; subiu nas árvores do vilarejo, colheu amora e nunca mais foi embora”.

Para entender a história do Líbano, temos que compreender a característica de seu povo ao longo de sua formação. E pouca gente sabe, mas a natureza agrícola do Líbano persistiu ao longo de séculos, pelo fato de ter sido uma república da aldeia e não uma república das cidades. E isso fez muita diferença. A vida girava em torno dos vilarejos, e as pessoas das aldeias costumavam cultivar todo tipo de vegetal e frutos para o consumo da família. Porém, havia uma fonte de renda extra que vinha da comercialização da seda: o cultivo de amoreiras (toout, em árabe), uma vez que suas folhas serviam de alimento para as lagartas do Bicho-da-seda, produtoras dessa seda.

Desde o reinado do imperador Justiniano no século VII dC, a indústria da seda se desenvolveu sob o domínio do príncipe Emir Fakhr al-Din nas montanhas libanesas. Esta indústria não se limitou apenas às montanhas, mas também incluiu a costa.

A verdade é que o Líbano foi uma das estações da Rota da Seda que adentrou na região árabe e chegou até perto da Índia e da China, sem esquecer de Roma. “Criando minhocas e tecendo e fabricando tecidos de seda”, esse era o lema dos libaneses.



Talvez seja essa uma das explicações do porquê dos libaneses serem grandes vendedores de tecidos.

## Declínio e Substituição do cultivo da amora

No entanto, o declínio desse cultivo começou na fértil costa libanesa, onde era fácil irrigar a terra e substituir as amoras pelo limão e outros tipos de frutas e vegetais. Aliado a isso, a seda libanesa começava a sofrer uma intensa competição externa. Dessa forma, o cultivo das amoreiras foi diminuindo também no interior e nas montanhas. Por outro lado, as necessidades iam sendo supridas por iniciativas individuais, quando ampliou-se o cultivo de videiras, que precisaria de pouca água e era uma das indústrias que se iniciava à época, trazendo com ela a uva, o vinho, as passas, o melão, as azeitonas, o tabaco, a cana-de-açúcar, a banana, e outros produtos agrícolas.

"E a amora hoje namora com os nossos sonhos nas prateleiras dos supermercados das cidades, enquanto do alto da montanha sussurra-se o provérbio em árabe: فلاح مكفي سلطان مخفي "fellah mekfi, sultan mukhfi" - um camponês saciado é um sultão oculto.

# UMA RADIOGRAFIA DA VIZINHANÇA E DAS VARANDAS DO LÍBANO.

"O vizinho é o alienígena que vive perto de nós".

O espaço da vizinhança não é espaço público e nem privado. É considerado um espaço intermediário, sendo que na maioria dos casos, os vizinhos não são escolhidos, uma vez que eles já existem quando as pessoas se movem e chegam novamente. No Líbano, a vizinhança é uma irmandade não sentimental, descrita pelo sociólogo, Max Weber, que definia o vizinho de "ajudante necessitado". No país dos cedros, o vizinho termina fazendo parte da família, sem ser "convidado" ou até mesmo "convidado por necessidade, por vergonha ou por ingerência mesmo". Assim, a ética da vizinhança torna-se forte e a sua violação deixa cicatrizes profundas e duradouras nas comunidades. Ouve-se o protesto desesperado e amargo "Nós éramos vizinhos!" em qualquer reencontro de conhecidos ou de pessoas que viveram no mesmo bairro de uma cidade libanesa, mesmo que de longe, ou que tenham se visto só uma vez...e de longe.

Em uma cidade como **Beirute**, que passou por ongos conflitos, algumas instituições centrais, como museus, universidades, galerias de arte e outras, contribuíram para o desenvolvimento de certos bairros em torno delas, moldando o seu tecido, fato que, de certa forma, acabou contribuindo para um "espírito de vizinhança". Um outro elemento muito significativo que entra nessa equação é a participação de migrantes e imigrantes, que trazem e reproduzem a sua cultura para suas novas localidades, forjando, assim, as fronteiras desses bairros nas metrópoles.

Por fim, falar da vizinhança no Líbano, temos que citar a varanda das residências, parte fundamental da vida libanesa. Lá, as pessoas tomam café da manhã, almoçam, jogam gamão, observam o entardecer e, é claro, penduram roupas molhadas para secar.

De certa forma, as varandas no Líbano são o fio unificador de uma "aglomeração" (palavra hoje proibida) cheia de glamour e kitsch, onde se observa as interações entre as paisagens urbanas e a vida cotidiana. Elas são os pontos de vista e espaços sociais de seus habitantes, também locais privados de introspecção e reflexão, meios de comunhão do habitante urbano com a natureza. O clima moderado permite que os libaneses desfrutem das varandas e balcões das casas por mais de seis meses ao ano. Nas grandes casas, os balcões são cercados por arcadas graciosas que se abrem para o lado de fora, usufruindo da paisagem dramática. Em casas mais modestas, uma singela janela "mandaloun" emoldura o balcão que traz para dentro um balé de luz, cores e os sons das ruas.

As varandas do Líbano tornaram-se invariavelmente testemunhas oculares das complexidades da vida e os momentos decisivos que nos fazem quem somos.



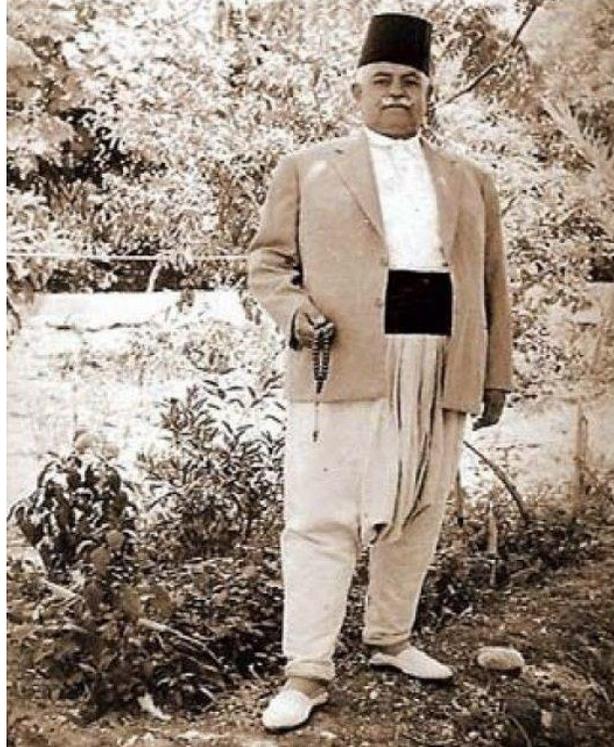
# "CHERUEL": A TRADIÇÃO COSTURADA NAS CALÇAS.

"O menino de calças curtas e sonhos longos corria com o vento na cara e o Líbano no coração. Parou na esquina e olhou o céu: desnudo de todas as maldades, apanhou os sentimentos do mundo e os vestiu".

O "Cheruel" (saruel) foi uma peça de roupa que a maioria dos homens do Líbano e do Levante usou durante séculos. Até a década de 1970, pessoas pobres ou ricas, comuns ou autoridades, trajavam esse tipo de calças no Líbano, na Palestina e na Síria. Acabou tornando-se um patrimônio cultural e é usado por dançarinos de Dabkeh em festivais folclóricos.

No passado, o "Cheruel" era sinônimo de riqueza e ostentação. Quanto mais amplo e decorado, era indício de prestígio, seriedade e status social. Vale ressaltar que as decorações e guarnições nas calças eram localizadas em dois lugares: acima e abaixo dos bolsos, com enfeites coloridos, miniaturas e bordados que tomavam formas, linhas e desenhos geométricos, como triângulos e quadrados, além de configurações como a lua e o sol, que tinham dimensões mitológicas e sociais, com vários símbolos e significados.

A origem da palavra "Cherual" é persa (Chloar), sendo que a sua pronúncia vem do idioma aramaico. É uma autêntica vestimenta oriental conhecida desde a antiguidade, levada pelos persas para os países árabes, onde ficou conhecida por "Cheruar", para depois virar "Chirual" ou "Sirual". O "Cherual" popular é conhecido por três tipos: o das calças finas, quase coladas ao corpo a partir do joelho até o pé, tendo a parte superior mais alargada, indo da cintura até o joelho, e fazendo com que a parte posterior da calça ficasse saliente, produzindo uma espécie de "torção" protuberante, e que ficou popularmente conhecida como "Liyat Acherwal" (A carne do Cheruel).



A calça era fixada na cintura por uma corda sólida e torcida, colocada na parte superior do cinto e conhecida como "Daket El Cherwal" (fivela do Cheruel), fazendo com que a corda ou fio ficasse pendurado através de duas aberturas pela frente da calça. É comumente usado pelos Sheiks da comunidade drusa, que o vêem como um complemento básico da identidade religiosa nas aldeias de Bekaa, Baalbek e Chouf, no Monte Líbano.

O segundo tipo de "Cheruel", de cor branca, é parecido com o tradicional, mas a parte de "torção" que fica solta atrás, é mais estreita, de modo a dar maior liberdade ao movimento. Já o terceiro tipo do "Cheruel" é aquele sem as torções, e cujo comprimento das pernas chega até o limite superior do joelho. É um pouco largo no corpo e é geralmente feito de pano pesado.

Hoje, o "Cheruel" desfila com o nome de "Saruel" no mercado de moda feminina e masculina internacional, enquanto que o menino, vestido com os sentimentos do mundo, vai descobrindo a sua herança pelo estilo de vida dos ancestrais.

# O AROMA DAS ESPECIARIAS E TEMPEROS DO LÍBANO ATRACADO NA NOSSA CONSCIÊNCIA

“Ela me ofereceu o sorriso com uma olhada, recompondo seus olhos de romã; ela me deu um beijo pela beirada, que rima com sua boca de avelã; ela colocou à minha vista um prato de coalhada, quando não cabia mais amor no amanhã; e tirando o universo fora do eixo, ela foi derramando no meu mundo o seu cheiro de hortelã.” Na verdade, a geração atual dos libaneses, como todas de fast-foods e alimentos congelados, não sabe quando a “mouneh” (provisões para o inverno que vão desde conservas de geleias, doces, azeitonas, pickles, conservas de berinjala – makdous- até à “moghrabiyeh” e o “kechek”, entre outros) chegou ao fim. Porém, uma das características mais importantes na culinária libanesa é o uso de algumas especiarias e ervas que podem transformar os pratos mundanos em uma obra de arte da gastronomia. A beleza da comida libanesa se encontra justamente na forma aleatória e no uso medido de condimentos e temperos em quase todos os pratos, abundantes em sabores aromáticos, picantes e doces.

## Hortelã

No entanto, há uma tradição que permanece sempre nos lares libaneses no mundo todo: A hortelã verde! Essa erva, que em árabe se chama “Naa'naa”, é fundamental na culinária libanesa e está presente em muitos pratos do país dos cedros. Para se fazer um bom prato tradicional libanês, há uma premissa da qual não se pode fugir: a hortelã tem que ser fresca ou que tenha sido seca. Nada daquele saquinho processado, sem sabor ou cheiro e sem graça, pendurado nas gôndolas dos supermercados.



Mesmo sabendo que isso beira um pouco ao exagero, mas tradição é tradição, fazer o quê? E convenhamos, onde mais se pode encontrar uma cozinha que usa hortelã, salsa, coentro e alho com tanta profusão? Nada mais saudável.

## Especiarias e temperos

As especiarias e os temperos ocupam um lugar especial no time da culinária libanesa: eles são os reservas que entram para decidir a partida. Eles podem ser aromáticos, picantes ou ligeiramente amargos nos sabores, mas são geralmente adicionados às receitas culinárias no momento final do cozimento, para não perderem na evaporação seus óleos essenciais. As especiarias, que em geral têm um sabor mais picante que as ervas, podem ser categorizadas como folhas de plantas aromáticas, frutas ou sementes, raízes ou bulbos e cascas. Além de temperos tradicionais, a culinária libanesa usa também alguns temperos especiais para dar mais sabor aos alimentos, como cardamomo, zaatar, sumac (sumagre), alecrim; 7 especiarias, orégano, anis, pimenta doce, pimenta preta e outras.

“E quando abrimos qualquer sacola que vem do Líbano, libertamos uma fragrância de hortelã que vai puxando todos os aromas que estão atracados de forma nostálgica e anelante em nossa consciência”.

# ALÁ-LÁ-Ô: UMA HISTÓRIA DA PARTICIPAÇÃO DOS LIBANESES NO CARNAVAL DO BRASIL

"Quis saber o que havia no andar de cima: um pombo ou uma ave de rapina; um carnaval sem serpentina; um cedro colado na retina; um amor separado duma sina; degrau a degrau foi subindo ao confronto de seu espanto, descobriu a doce vida, mas acabou não encontrando a Severina".

Do latim, "Carnis Levale", "retirar a carne", onde o seu sentido está relacionado ao jejum a ser realizado durante a Quaresma e também ao controle dos prazeres mundanos, o Carnaval acabou adquirindo diferentes formas de manifestação.



Mas, e os libaneses, aonde estão nessa história? Em que blocos eles estariam participando? Como será que teriam dado a sua singela e decisiva contribuição para a festa mais popular do Brasil?

## Primeiro Capítulo – As Marchinhas

Começamos, portanto, com as famosas marchinhas de carnaval que surgiram no século XIX. Em 1933, Mário Reis e Francisco Alves gravam a música "Formosa", o maior sucesso no carnaval daquele ano, cuja autoria era de Antônio Gabriel Nássara, cartunista, filho de libaneses, co-autor de mais de 200 sambas e marchas de 1932 a 1970. Entre as mais famosas estão a antológica "Alá Lá Ô" e "Balzaquiana". E assim, o Líbano estreava com magnetismo na narrativa do Carnaval Brasileiro.

## Segundo Capítulo – Os bailes

Os bailes dos clubes cariocas configuravam a febre dos anos 70 e 80. Entre muitas agremiações do Rio e São Paulo, surge em destaque o nome de dois clubes cariocas: o Clube Monte Líbano do Rio de Janeiro e o Clube Sírio e Libanês com seus bailes populares, com destaque para "Uma noite Em Bagdá" e o "Baile das Panteras", do Clube Monte Líbano, e o "Baile da Vitória" do Clube Sírio e Libanês. E assim, o Líbano participaria na pintura dos dourados anos 80 do Carnaval.

## Épílogo – Escolas de Samba

Com a criação da Passarela do Samba, ou Sambódromo, os desfiles das escolas de samba acabariam misturando a tradição das comunidades com atividades turísticas. E aí entra a figura mais emblemática da época dos anos 80: João Clemente Jorge Trinta - o famoso Joãozinho Trinta. Maranhense de ascendência libanesa, ele levou a escola Beija-Flor de Nilópolis a conquistar vários carnavais, e é dele a frase que sintetizou o seu estilo: "Pobre gosta de luxo, quem gosta de pobreza é intelectual. O Líbano presente na história do Carnaval !

# UVAS: O OURO NATURAL DO LÍBANO.

"Não irei rimar uva com Eva, e nem que tudo passa com uva passa; quero rimar o fruto que recebe o sol da manhã, com as parreiras adornando o vale do Bekaa; quero conjugar o prato de tabule, com uma lufada de vento ao luar; quero rimar a gota que para graciosamente nos cachos das uvas, com o caule que se abre para a chuva chegando do mar; quero rimar o sorriso que escapa de sua boca, com o doce espanto ao me reencontrar".

## **Uva libanesa: pequena narrativa**

As uvas ou as videiras existem no Líbano há milhares de anos, sendo que o seu cultivo prosperou muito na época do Império Romano, mas o desenvolvimento dessa agricultura começou há cerca de quatrocentos anos com a chegada de novas variedades, especialmente da Itália. Algumas das espécies antigas ainda são cultivadas por agricultores, como as uvas "obeidi" (uva branca específica), "baitamouni" (uva branca com forma retangular), "Baid el Hamem" (uva branca redonda), "tfaifihi" (uva vermelha) ou "Asmi el ahmar", "magdouchi" (uva preta), além do "ineb el karm" (uva das videiras, como é conhecida).

Nos últimos 50 anos, algumas das empresas agrícolas introduziram novos tipos de uva, como Sugar Blue, Red Globe e Black Pearl, além de três variedades trazidas de Bordeaux (França) e da Argélia, especiais para a indústria do vinho.



Há três cidades libanesas que são famosas pelo consumo de uvas, quais sejam Maghdouche no sul do Líbano, cuja colheita é feita no mês de julho; Kafamechki, perto de Rachaya, no Bekaa, cuja produção é colhida no mês de setembro; e Fourzol, também no Bekaa, cuja colheita vai de setembro até novembro. Não esquecendo das cidades de Kefraya, Ksara, Tanail, Khirbet Qanafar, Zan e tantas outras, que produzem o famoso vinho do Líbano - uma indústria que se tornou muito avançada e conhecida no mundo todo. E no caminho de volta às aldeias, as uvas vão escondendo a dúvida do milagre por entre as videiras e parreiras, como que brincando de esconde-esconde com Deus.

# ÁGUA-DE-FLORES DE LARANJEIRA (MA' ZAHER): O OURO BRANCO DO LÍBANO

"De que árvore florida ela chegaria? As flores trazidas pelo vento não exalavam nenhuma fragrância sua, pois ela tinha deixado o sentimento sumir com o seu perfume. Mas uma despretensiosa flor de laranjeira desafiou o vento, fazendo algumas pétalas caírem, espalhando seu aroma na sua memória...e ele voltou a lembrar-se dela, como de costume".

Não há uma única casa libanesa na cidade ou na aldeia que não tenha uma garrafa água-de-flor-de-laranjeira. Ela é considerada o ouro branco do Líbano, e é um produto que se obtém destilando ao vapor uma infusão de pétalas de flores de laranja-azedo (*Citrus aurantium*). "Ma Zaher": "Ma'" (que em árabe significa água) e "Zaher" (quer dizer "flor branca"). O seu destilado é utilizado há centenas de anos, tanto para fins medicinais, como na culinária e perfumaria. Tradicionalmente, a flor-de-laranjeira é colhida no mês de maio e a cidade de Magdouché, no sul do Líbano, é considerada a capital da água-de-flor-de-laranjeira. As colheitas variam entre duas e quatro vezes por estação, de acordo com o clima, lembrando que a árvore da laranja-azedo precisa de 5 a 6 anos para produzir suas flores.

Algumas aldeias que cercam Magdouché, como Ma'amriya, Tamburit e Al-Hajja foram atraídas para a indústria do "ouro branco" e começaram a cultivar árvores da laranja-azedo, chegando a produzir cerca de 20 toneladas de flores anualmente.

Diferença entre Água-Flor-de-laranjeira (ma' zaher) e Água de Rosas (ma' ward)

Muitos acreditam que não há diferença alguma entre Água-flor-de-laranjeira e Água de rosas, mas elas são diferentes e cada qual tem diferentes usos. A água de rosas é extraída das folhas da rosa damascena, tem um odor forte e picante, e contém uma quantidade de água e óleos destilados. É usada para todos os tipos de cuidados com a pele por conter substâncias anti-inflamatórias. É utilizada também na fabricação de loção para os cabelos.

Já a Água-de-flor-de-laranjeira é usada no banho para relaxar e perfumar o corpo, além do tratamento da pele por conter substâncias hidratantes. É usada para problemas do sistema digestivo, como cólicas e dores de estômago e câimbras. É utilizada na fabricação de vários tipos de doces, e servida como "café branco", em vez do café tradicional.

E a primavera do Líbano acomodou-se despojadamente na garrafa de água perfumada e nos odores de uma eterna saudade adolescente.



# GIBRAN KHALIL GIBRAN: O ESCRITOR QUE ESTÁ EM TODOS OS LUGARES.

"Eu vi o menino Gibran correndo, cercado de trovões. De seus olhos escorriam lágrimas: "Deve existir algo estranhamente sagrado no sal, está em nossas lágrimas e no mar", falou. Olhei para aquele menino que me arrancou as palavras: "Quando você fala deixa de estar em paz com os seus pensamentos". Eu vi o menino Gibran no sorriso de todas as crianças".

Nascido em 1883, em Bcharri, Líbano, e falecido em 1931, nos EUA, Gibran Khalil Gibran marcou a literatura mundial com sua escrita espirituosa e profundas reflexões sobre sentimentos como o amor e a amizade. Deixou uma obra poética e filosófica repleta de frases que ganharam vida própria e influenciaram escritores de todo o mundo. De seus mais interessantes aforismos, destacam-se: "Aquele que nunca viu a tristeza nunca reconhecerá a alegria" / "Aprendi o silêncio com os faladores, a tolerância com os intolerantes, a bondade com os maldosos e, por estranho que possa parecer, sou grato a esses professores". Mas, talvez o pensamento mais conhecido e difundido seja o poema em que Gibran fala de pais e filhos: "Vossos filhos não são vossos. São os filhos e as filhas da ânsia da vida por si mesma. Vêm através de vós, mas não de vós...".

Alguns de seus poemas foram também musicados, como Nagib Hankach fez com A'tini al Nay (Dê-me a flauta), que se tornou uma das canções mais populares no Líbano e nos países árabes na voz da diva libanesa Fairouz.

O livro "O Profeta" exerceu influência em muitas pessoas, em várias obras, como na de Johnny Cash, um dos gigantes da música folk e country americana.



Na cinebiografia do músico, "Walk the Line" (Johnny & June, no Brasil), June, a mulher de Cash (interpretada por Reese Witherspoon), aparece entregando ao marido (representado por Joaquim Phoenix) um exemplar de "O Profeta".

Ainda na sétima arte, o cineasta libanês Youssef Maalouf filmou "Asas Partidas", em 1964, com roteiro do poeta Said Akl. Em 2014, a atriz de origem libanesa, Salma Hayek, produziu e atuou com sua voz no filme animado "O Profeta", de Roger Allers, com música de Gabriel Yared.

Quando vivo, Gibran publicou 15 obras em inglês, francês e árabe, desde "Nubthah fi Fan Al-Musiqah" (A Música), em 1905, até "The Earth God" (Deus da Terra), em 1931, passando por "Asas Partidas" (1912), "O Louco" (1918), "As Tempestades" (1920), "O Profeta" (1923) e "Jesus, O Filho do Homem" (1928).

Postumamente, foram publicadas mais 12 obras, começando em 1932 com "O Errante" e incluindo "O Jardim do Profeta" (1933), "A Morte do Profeta" (1979), entre outros.

Gibran dizia que, muito de sua dor é a própria pessoa quem escolheu. Mas fica para toda a humanidade a sua genuína lição: "Pois na verdade é a vida que dá vida - enquanto você, que se considera um doador, é apenas uma testemunha".

# MÁSTIQUE ("WO HABET MISK"): QUANDO UMA GOTA FLUTUA NUM MAR DE GRATIDÃO

“Percorreu florestas, subiu montanhas, vasculhou jardins, apenas para entregar-lhe o mais belo buquê de flores. Mas, ela já tinha ido longe, ingerido distâncias, esgotado horas, desmantelado o tempo. Mesmo assim, espalhou as flores nos diversos caminhos da sua via, e foi-se em vão. E já acostumado com a estrada errada que seguia, percebeu que um pouco de perfume das flores tinha ficado em sua mão”.

Expressar gratidão por um trabalho bem feito com emoções e elogios é algo inerente ao espírito do povo do Líbano. E há um ditado libanês matador usado para enfatizar a gratidão e a apreciação: “wo habet misk” (e uma semente de mástique).



Ela é geralmente usada no final de uma frase em que você está prestes a pagar alguém ou contratá-lo para um trabalho. E se estiver feliz com o trabalho, você pagará acrescentando a frase "wo habet misk", mostrando o seu apreço, como se a semente do mástique selasse e concluísse o negócio. Mástique, ou “Pistacia lentiscus” é pequena árvore do gênero pistache, com até 4 m de altura, cultivada por sua resina aromática, principalmente na ilha grega de Chios. Em árabe é chamada de "miski", sendo conhecida nas farmácias e lojas de conveniência como o "chiclete árabe". Já na Grécia, ela é chamada de "lágrimas de Quios", por ser produzida naquela ilha e, como outras resinas naturais, é feita em forma de "lágrimas" ou gotículas. A resina é coletada através de pequenos cortes feitos na casca dos galhos das árvores, permitindo que a seiva goteje no solo. A colheita é feita durante o verão entre junho e setembro e depois é lavado manualmente e separado para secar, longe do sol, pois começará a derreter novamente.

Quando mastigada, a resina amacia e se torna uma goma branca e opaca brilhante. O sabor é amargo no começo, mas depois libera um sabor refrescante, levemente pinho ou cedro. A palavra mástique é derivada do verbo grego mastichein, "ranger os dentes", que é a fonte da palavra em inglês masticate. A raridade do mástique e a dificuldade de sua produção o tornam muito caro. Durante o domínio Otomano de Quios, o mástique valia muito e, por ordem do Sultão, a penalidade pelo seu roubo era a execução. O mástique foi introduzido no Líbano pelo Império Otomano e, sendo um produto de luxo, acabou inspirando o ditado "wo habet misk", que originou o conceito de dar gorjeta por um trabalho bem-feito e adicionar "habet misk" (um grão de mástique), valorizando esse trabalho. A goma de mascar com sabor de mástique ainda é produzida no Líbano, e é usada em sorvetes, molhos, sobremesas e temperos.

# O SEGREDO DA CULINÁRIA LIBANESA

“Em seus olhos estavam todos os segredos, e em suas mãos se encontravam todas as chaves. O seu mundo ia abrindo as portas onde só havia paredes, e lá no fim do sonho, relaxada, escondia-se a fonte. E se na vida todos temos um segredo inconfessável, um arrependimento irreversível, um sonho inalcançável e um amor inesquecível, a alma não tem uma confissão que o comportamento não revele. Mas, ela nunca revelou o seu último segredo...”

A culinária libanesa pode oferecer mais do que apenas uma deliciosa cozinha: ela explora origens e histórias, refletindo a extensão do intercâmbio cultural que ocorreu entre as várias civilizações e povos que passaram pelos países árabes desde os primórdios da história.

O Líbano sempre forjou uma herança e identidade unificadas com base em sua culinária compartilhada e é um lugar onde, não importa a religião ou herança étnica, as diversas pessoas estão unidas em torno da experiência e do prazer da comida. À medida em que os aromas e o vapor quente do prato preenchem a sala, a família e os amigos são empurrados para o aprazível festejo da mesa de comida, onde a sensação e o cheiro de estar em casa permeiam o espírito, intoxicando a alma com um certo sentimento de satisfação e pertencimento.

É um desfile de cores e sabores, que passa pela uva e romã, pelo kibbeh bi labneh, cordeiro moído com iogurte e pinhões, indo até a esfiha, o homus, baba ghanouj, abalroando o odor instigante da hortelã. Uma parada de azeite, limão, maçãs, perseguindo aspargos nativos, mel, damascos secos enrolados em lençóis de zaatar, com framboesas aplaudindo um Mankoushe dançando alegremente em cima do “Saj”. E a nossa quimera vai sendo atropelada em direção a uma incrível “mezze” de fragrâncias e palhetas.

Uma jornada culinária que sempre termina na festa de frutas e no espetáculo dos doces de todos os tipos, que se banham no creme de leite fresco, correndo entre a massa filo e as caldas aromatizadas com água de flor de laranjeiras, polvilhadas com pistache e pétalas de rosa cristalizadas.

A minha irmã sempre quis saber qual era o segredo da culinária libanesa perfeita. Vasculhou a casa da minha avó à procura de seu famoso livro de receita: Seriam os temperos, o azeite de oliva, os vegetais? Ou eram os aromas, as especiarias e os sais? Seriam as lentilhas, o trigo, o gergelim e a romã? Ou eram a noz-moscada, o cominho, o coentro, a salsa e a hortelã?

A fome temperava a comida, e o delírio mastigava a vida: Quibes, esfihas, kaftas, chich taouk e coalhadas; Homus, falafel, folhas de uva e shawarmas.

A minha avó morreu deixando o mistério num pedaço de papel no caule de uma rosa: "O segredo da culinária é o cozinheiro ser uma pessoa paciente e generosa".



# “MUNEH”: A CONSERVA LIBANESA DOS ALIMENTOS

“Armazenava a sua saudade em aromas, e nos frascos de lembrança; acondicionava os seus projetos em molhos, e no caldo de esperança; apurava o seu passado em sabores, e no pretérito mais do que perfeito; guardava o seu futuro em temperos; e no mundo sem defeito; fechava os potes já hiberno, e conservava sua vida inteira para o inverno”.

Diz o provérbio libanês: “tudo no seu tempo é doce, é bom”. Mas as pessoas das aldeias libanesas aprisionavam o tempo, juntamente com os “doce/alimentos”, para serem usados nos dias frios do inverno. Até hoje a “Mounhe” (المونة), técnica da conserva de alimentos, é considerada um dos patrimônios do Líbano, transmitida de geração em geração. O método caseiro de conservar alimentos é preparado no mês de setembro, visando guardar comida para o inverno rigoroso, quando as estradas são bloqueadas pela neve, isolando populações que vivem em vilarejos e aldeias, em localidades rurais das regiões do sul, do Bekaa, de Akkar (ao norte) e das montanhas, quase sempre distantes das grandes cidades. Alguns tipos de conservas libanesas, em especial o Kechek (feito a partir de farelo de trigo e leite azedo), Awarma (Carne e sua gordura em grandes quantidades) e Berinjela em conserva, são muito conhecidas.

A maioria das mulheres da área rural acredita que os alimentos conservados para o inverno são saudáveis e prolongam a vida.



Para os fazendeiros libaneses, os alimentos como o trigo, sementes de trigo, nozes, pinhões, feijão e laticínios são considerados essenciais para a saúde, pois dão ao corpo humano uma imunidade, força e vitaminas para protegê-lo das doenças e do frio.

Reza a lenda que as pessoas que vivem no campo e nas aldeias do Líbano são menos suscetíveis às doenças do que aquelas que vivem nas cidades.

As conservas mais conhecidas são os “queijos e coalhadas”; “azeite e azeitonas”; frutas em compotas (incluindo geleia de damasco, figos, pêssegos, cerejas, maçãs, morangos, marmelo, pera, abóbora e outros); “Kechek”; Berinjela em Conserva; “Awarma”; Melaço de romã; “Mulukhiyah” (folhas de um vegetal da região do oriente médio); “Pasta de Tomate”; “Zaatar” (Tomilho); “Burgul” (Triguilho), conhecido como “parafusos dos joelhos” (مسامير الركب) ; “Frikeeh” (um alimento de cereais feito de trigo verde que é torrado e esfregado).

O que o agricultor nos oferece é para se dar muito valor; ele é da terra, do campo e das montanhas, mas ele é o verdadeiro doutor.

# CEDRO DO LÍBANO: MITOS E LENDAS

“Diz-se que existem três maneiras de se chegar ao topo de uma árvore: Subir nela, sentar em cima da semente ou ficar amigo de um grande pássaro”.

O Cedro é, em dúvida alguma, o símbolo do Líbano, a sua mais emblemática personificação, ocupando o centro da bandeira nacional. Chamada de “Cedro do Senhor” e de “Guardião do Líbano”, esta árvore (que em siríaco significava solidez e estabilidade, e em árabe traduz durabilidade e firmeza), chega a ter quase três mil anos e cujos galhos verdes permanecem o ano todo, e está sempre cercada de muitas lendas, narrativas e fábulas. Contos e lendas.

Uma das muitas lendas sobre os cedros fala que os deuses elegeram o “Cedro do Senhor” para monitorar o Monte Líbano e ser o “Guardião do Líbano”.

Outras lendas dizem que Profeta Noé cortou os galhos do Cedro para fazer as tábuas na construção de sua arca;

São José utilizou madeira de cedro para fazer o berço do menino Jesus; que a cadeira em que Cristo estava sentado no templo de Jerusalém era feita de cedro; e que a cruz em que Jesus foi crucificado foi feita de madeira de cedro.

-Mitos afirmavam que Adão e Eva viveram no Líbano e passaram o inverno na Caverna de Kadisha e o verão na floresta dos Cedros. Nas civilizações antigas, o cedro foi mencionado na Bíblia 75 vezes, sendo sempre associado a santuários e símbolos de fé:

- A cola do cedro era utilizada como incenso em festas religiosas e o seu óleo como proteção contra mofo.

- Acreditava-se que o cedro era sagrado, pois expulsava espíritos malignos, trazia bênçãos, curava doenças e eliminava epidemias.

- Os faraós usavam o líquido contido no cedro no processo de embalsamamento de seus mortos; os fenícios usaram madeira de cedro em seus barcos; O Rei Salomão construiu o seu templo através da madeira do cedro; Os romanos usaram o cedro para fazer seus próprios móveis e altares; As folhas no túmulo do Rei Nimrod foram mergulhadas em óleo de cedro; e a enorme ponte de cedro que foi encontrada no templo grego de Diana em Éfeso.

-Igrejas construídas com madeira de cedro: A Igreja do Santo Sepulcro em Jerusalém, a Igreja da Natividade, em Belém, a Igreja de Tiro, no Líbano (onde São Paulo rezou), a Igreja Real de Santa Maria em Jerusalém, a Igreja de São Paulo, em Roma, todas foram construídas com cedro. Foram encontrados pedaços de madeira de cedro intactos na igreja de São Sérgio, em Resafa e na igreja de Santa Maria, a Branca, na cidade espanhola de Toledo. Os bancos de madeira da Igreja do Sagrado Coração, em Montmartre, na França, o altar da Igreja do Salvador em Viena, as estátuas e decorações da Igreja de São Marcos em Veneza, também são feitas de cedro.

-“E no alto de uma árvore de cedro, um pássaro olhava para baixo a montanha do Líbano”.



# PÃO “SAJ”: A SAUDADE ACOMPANHADA POR MIL E OUTRAS FOLHAS

“No silêncio das ruas de Beirute, ela abriu um largo sorriso ao ver o pão “Saj” saindo quente da chapa, enquanto lá no canto, ele lia a frase de Neruda escrita na parede da padaria: “Tira-me o pão, se quiseres, tira-me o ar, mas não me tires o teu riso”.

Quem já foi ao Líbano certamente viu uma senhora agachada no canto dos restaurantes, com roupa tradicional, preparando um pão de massa fino em cima de uma chapa abaulada. Atração folclórica para turistas, ela produz um pão conhecido por "Saj", "Markuk", e também por “Kamaj”, “Shirk”ou "Yukfa”.

Esse pão tem vários nomes, mas a sua origem é uma só: foi disseminado nos países árabes durante o Império Otomano, e ficou famoso no Líbano, Síria, Jordânia, Palestina, Iraque, Arábia Saudita e Egito, com algumas variações por causa das especificidades de cada país pelo seu nome turco "Saj Ekmei" (papel de pão), em turco "Sac Ekmeği", ou simplesmente pão "Saj".

O "Saj" é um tipo de pão achatado, cuja massa é assada numa grelha de metal chamada em turco "Saj", com um diâmetro entre 40-50 cm, feita de farinha de trigo, água morna e sal. Hoje em dia, o “Saj” é servido também como pão para “fast food”, coberto com um pouco de queijo ou tomilho (zaatar), às vezes substituindo o pão árabe em alguns restaurantes.

"E eles pegaram o seu sanduíche, rumaram norte à procura das montanhas, enquanto na outra parede da padaria Neruda dizia: "Amar é breve, esquecer é demorado".



# A HISTÓRIA ESQUECIDA DOS PASSAGEIROS LIBANESES DO TITANIC

"Você me salvou de todas as maneiras que alguém pode ser salvo".

A frase que Jack Dawson (personagem do ator Leonardo Di Caprio) disse a Rose DeWitt Bukater (personagem da atriz Kate Winslet) ainda está nas mentes de muitos que assistiram ao filme Titanic (1997), de James Cameron.

A tragédia do RMS Titanic o navio de passageiros britânico que partiu em sua viagem inaugural de Southampton para Nova Iorque em 10 de abril de 1912, e que colidiu com um iceberg no dia 14 de abril, afundando na madrugada do dia seguinte, foi um dos maiores desastres marítimos em tempos de paz de toda a história, matando mais de 1.500 passageiros e membros da tripulação, e entre eles havia 165 libaneses.

A história esquecida dos passageiros libaneses foi relatada por Michel Karam, autor do livro, "Lebanese on the Titanic" (libaneses no Titanic - tr livre), com narrações contadas sobre as circunstâncias que levaram esses 165 libaneses a embarcar no navio e os eventos daquela temerosa noite.

Segundo o livro, mais de 160 candidatos de todo o Líbano entraram no RMS Titanic em busca de uma vida melhor para si e suas famílias. A maioria veio das cidades de Abreen, Beirute, Bekassine, Bint Jbeil, Hardeen (19 pessoas só dessa aldeia), Hasbaya, Kfarmishky, Siríll, Tehoum, Tibnine, Trípoli, Zahle e Zgharta.

O relato do sobrevivente Elie Fares é impressionante: "Uma dessas sobreviventes, chamada Silena Dagher, era recém-casada e viajava para os Estados Unidos com seu marido Antoun Yazbeck. Silena e seu marido conseguiram um barco de resgate.



Mas um oficial apontou uma arma para a cabeça de Antoun e o forçou a desistir de seu assento, convencendo Silena de que o marido a seguiria em outro barco. Essa foi a última vez que ela o viu".

Outro relato pungente é a história de Hanna Touma, um homem apaixonado por uma garota de sua cidade natal chamada Zahiyya Khalil. Eles decidiram viajar para os EUA para começar uma vida melhor. Os pais de Zahiyya se recusaram a deixá-los viajar sem antes se casar no Líbano. Dizem que tiveram a festa de casamento a bordo do Titanic. Morreram juntos no naufrágio.

"Moubarak Assi, o diácono do patriarca maronita libanês Elias Howayek, sobreviveu graças à uma mulher estrangeira que teve pena dele e o fez se esconder sob o vestido no barco de resgate". Segundo Moubarak Assi, quando seu barco de resgate estava sendo abaixado, ele viu os homens de sua cidade natal de Hardeen amontoados um ao outro. Então um deles gritou: "Dabkeh, ya shabeb, vamos dançar Dabkeeh!". Morreram de mãos dadas, ombro a ombro, alinhados na Dabkeh.

Um museu foi dedicado às vítimas libanesas do naufrágio do Titanic, onde abriga um modelo do navio Titanic e uma placa comemorativa com os nomes dos libaneses que morreram a bordo. Mais de 100 libaneses morreram e somente 23 deles sobreviveram.

# ACOMPANHE NOSSOS **PRÓXIMOS E-BOOKS**

[WWW.RIOBEIRUTE.COM.BR/EBOOKS](http://WWW.RIOBEIRUTE.COM.BR/EBOOKS)



**CONSULADO GERAL DO LÍBANO  
RIO DE JANEIRO**

