

Plat brésilien et goût arabe

> Habeeb Salloum

Dans le monde de la gastronomie, le rapport du Brésil au Portugal est comme celui du Mexique à l'Espagne. Ces deux colonisateurs du Nouveau Monde sont les joyaux de la couronne de chacun des deux pays. Mais, ils comportent dans leur gastronomie de profondes influences arabes, à des niveaux divers.

Même si un grand nombre des premiers colons dans les deux pays étaient des Andalous qui ont embrassé récemment le christianisme, il y avait au Brésil un grand nombre d'esclaves amenés d'Afrique pour travailler dans les plantations. Un certain nombre de ces derniers étaient des musulmans dont l'alimentation était fortement imprégnée de la gastronomie nord-africaine. En outre, les émigrants arabes du 19ème ont ajouté une autre dimension à la gastronomie brésilienne. Ainsi, le patrimoine gastronomique andalou du Portugal s'est enrichi de la gastronomie de l'Afrique de l'ouest et du Moyen-Orient.

Ce mélange ethnique et le climat diversifié du Brésil sont à l'origine de l'une des gastronomies les plus variées de l'Amérique Latine. D'autres influences ont enrichi davantage cette gastronomie; les cuisines indienne, allemande, italienne et japonaises. Les gastronomes brésiliens avaient durant des siècles emprunté des plats d'autres peuples et les avaient mélangés aux leurs, créant un merveilleux et succulent monde gastronomique.

Mais, avant tout, il y a l'influence portugaise, qui est fortement affectée par l'apport arabe, qui a marqué la formation gastronomique brésilienne. Lorsque les Arabes avaient dominé le Portugal, ils avaient apporté avec eux de multiples plats nouveaux. Ils avaient aussi introduit diverses composantes nouvelles, légumes, fruits et épices, inconnues alors dans la péninsule ibérique, dont de nombreuses gardent encore des noms arabes.

Les vergers implantés pour la première fois par ▶ Paraty



باراتي

les descendants des soldats arabes emplissent plusieurs espaces. Le nom portugais des fleurs des pruniers au beau parfum, albricoguo, vient du nom arabe "al-barqouq" (prune); "alfarroba", de "kharroubah" (jujubier); "laranja" de "bortoqal" (orange) et romá de "romman" (grenade), et étaient de véritables cadeaux andalous aux futurs Portugais. Outre les arbres fruitiers, il faut signaler d'autres emprunts, "arroz", de "arroz", le riz qui constitue une composante fondamentale du régime alimentaire portugais; ainsi que la canne à sucre (açúcar) qui est cultivée encore dans la région Algarve, la dernière province récupérée par les Morisques, dont la culture fut apportée par les Arabes et s'était diffusée à une large étendue. Outre les nouvelles plantes introduites en Espagne et au Portugal, les arabes ont étendu la culture des amandiers, des figuiers et d'oliviers qu'ils y avaient trouvé. Les amandiers fleuris au printemps, en particulier, donnent aux campagnes portugaises l'image d'un champ couvert de neige.

Mais, outre l'introduction de nouvelles plantes, l'introduction des norias, ou les roues d'eau, appelées en portugais "azinha", de l'arabe "as-saniya", et leur utilisation intensive dans l'irrigation, est le plus grand cadeau octroyé par les Arabes au Portugal et à d'autres pays d'Europe de l'Ouest. Les riches vergers des fruits et les maraichers développés dans la péninsule ibérique depuis le 9ème siècle témoignent de l'influence maghrébine dans l'introduction des plantes et des techniques de culture. Ce dont a témoigné l'écrivain arabe du 12ème siècle, Abou Abdullah el Idrissi, qui a décrit Algarve, en tant qu'une belle terre aux villes entourées de vergers et de jardin irrigués.

Les plantes apportées par les Arabes ont permis la génération d'une nouvelle série de plats succulents et l'élargissement de la gastronomie ibérique. L'existence dans la langue portugaise de noms d'aliments d'origine arabe est une preuve irréfutable de l'influence morisque sur la gastronomie de cette partie de l'Europe. Exemple, "Acepice", de l'arabe "azzabib" (raisin), "aletria", de "al-atrifa" (épices), "almôndega" de "al-bondoqiya" (boules de viande), "escabeche" de "assakbaja", "azeite" de "azayte" (huile d'olive), "Sorvete" de "achorbate", et "xarope" de "charabe" (boisson).

En outre, les Arabes avaient une grande passion pour les gâteaux. Ils l'ont apportée aux Portugais.

Aujourd'hui, on trouve partout au Portugal des fruits recouverts de sucreries et des galettes avec des amandes, du jaune d'œuf et de l'eau de rose, tous d'origine maghrébine.

Leur préservation est due aux sœurs des églises chrétiennes qu'on trouve dans tout bourg et ville. Personne ne sait la raison qui a amené les sœurs dans de nombreux monastères du Moyen-âge à préserver les recettes arabes de gâteaux. Certains auteurs ont avancé l'idée que le caractère délicieux de ces gâteaux en serait la raison.

A l'époque arabe, les viandes de l'agnelet, de la chèvre et des bovins étaient la composante fondamentale des repas quotidiens. Mais, après la défaite des Musulmans, la viande du porc était devenue la plus consommée. Pour éviter l'oppression, et montrer qu'ils ont délaissé leur religion, les Morisques qui s'étaient convertis au christianisme, avaient substitué la viande du porc aux autres viandes, notamment dans les établissements publics.

Ces apports gastronomiques des arabes aux Portugais ont été transférés ultérieurement au Brésil. Cette base historique de la relation entre les gastronomies brésilienne et arabe fut consolidée durant les cent dernières années par l'apport de la grande émigration de la Grande Syrie à toutes les parties de l'Amazonie. Actuellement, dans les grandes villes brésiennes, les succulents plats arabes, tels que "sfeeha" (viande avec pâte), "taboulah" (salade avec persil) et surtout "kabbat al-barghal" (kabab), sont présentés dans de nombreuses maisons et restaurants. La première fois que j'ai été au restaurant de Receve, la principale station touristique du Nord-Est brésilien, quel fut mon étonnement de trouver dans le menu "kubbah", plat succulent originaire du Moyen-Orient. Les jours suivants, j'ai découvert que ce célèbre plat du Moyen-Orient est devenu un plat brésilien. Il est présenté



Plats brésiliens

أطباق برازيلية

dans de nombreux restaurants à travers le pays et est préparé de manière beaucoup plus délicieuse que celle des Arabes.

La composante arabe héritée par la gastronomie brésilienne constitue une grande partie de celle-ci. La cuisine brésilienne fut très influencée par les Morisques, les Ibériques et les émigrés arabes du 20ème siècle. Les touristes arabes ne regretteront pas leurs plats, ils retrouveront des plats similaires en terre d'Amazonie. ■



Sao Luis à Maranhao

ساو لويس في مارانهاو



Fèves et noix brésiliens

بقليات وجوز برازيلي