

---

## Chancliche e berinjela recheada

**By gilmar**

Published: 01/08/2008 - 10:35

Culinária árabe, receitas, livros, restaurantes e entradas saborosas.

Inauguro esse blog comentando sobre duas iguarias árabes que nunca sobram no prato. O chancliche e a berinjela recheada com nozes e pimenta. Não cozinho nenhum desses, compro pronto. E qual é a graça e o mérito disso? Bem, há ciência em selecionar, comprar, temperar e servir vários pratos e ingredientes, incluindo esse dois. Pronto, nesse caso, não significa fast-food. O labne é um queijo de cabra milenar que deu origem ao chancliche. O formato e o tamanho é similar ao de uma tangerina. No Brasil foi rebatizado com o nome de chancliche por influência do primeiro fabricante industrial da iguaria, a fábrica Presidente em Guaxupé, Minas Gerais. Desculpe-me os donos de restaurantes e as receitas caseiras, mas essa marca de labne é a melhor. Se você quiser servir um chancliche no capricho, opte pelo pioneiro. Juro que não ganhei um quibe sequer de jabá pra escrever isso.

Comer fora é um pouco complicado, não são todos os restaurantes árabes que servem o chancliche. Em São Paulo, ainda não encontrei algum que me satisfizesse plenamente. No Rio, o do Amir é muito bom, mas o meu primeiro e apaixonante encontro com esse prato foi no Al Nur, em Porto Alegre (os dois últimos servem chancliche caseiro). O chancliche nunca é o prato principal de uma refeição. Faz parte do conjunto de entradas, mezze, em árabe. Tão saborosas que aqui no Brasil, muitas vezes nos contentamos em comer só as entradas. Pasta de grão-de-bico, pasta de berinjela, coalhada seca, chancliche, já são uma deliciosa refeição completa.

Existem outras receitas que levam o labne, com berinjela e frango, por exemplo, mas vamos começar com a clássica. Dê preferência para a marca já citada, ele vem num pacotinho plástico que dura alguns meses na geladeira.

### Como fazer

Pique, em pedaços bem pequenos, um tomate, meia cebola (sempre com flexibilidade na quantidade) e um terço de maço de folhas de hortelã ou salsa. Misture os ingredientes picados e adicione sal. Reserve. Coloque o queijo numa tigela e amasse com um garfo ou esfarele com os dedos. Esfarelar com os dedos é um prazer tátil e gustativo adicional. É um deleite lambar os restos grudados na pele, uma deliciosa e primitiva limpeza das mãos. Com os ingredientes picados e o queijo esfarelado, misture tudo e coloque azeite de oliva em quantidades absurdas. Sirva com pão. Quando estiver terminando de comer, raspe com o pão a tigela com chancliche, aí você entenderá porque a recomendação sobre quantidades absurdas de azeite. É de chorar. Se todos fossem mais educados na arte da gula, disputariam a tapa esse "sumo". Supra sumo. Mesmo não fazendo isso, o chancliche é sempre um sucesso.

---

Se houvesse detratores do labne, eles diriam que ele não passa de uma ricota metida à besta. Contudo, a simplicidade e força no gosto são as grandes qualidades desse queijo. O chancliche, normalmente, já vem temperado com zatar, um tempero árabe facilmente encontrado em mercados de especiarias. Alguns têm variações com pimenta, mas, pra mim, o zatar já é da natureza do chancliche. Feito da maturação da coalhada, existem receitas para produzir o queijo em casa. Já tentei e fracassei, então não faz sentido simplesmente repassar instruções de Internet. A receita que segui era a do excelente livro *Receitas Árabes Tradicionais* (do Norte do Líbano), de Mahassen Hanna Yazbek e Salma Daud Abrahão. Mas como a preparação envolve guardar bolinhas de coalhada seca (que se transformarão em chancliche) em tabuleiros e vidros, isso complicou tudo. Não tenho habilidade e concentração pra cozinhar algo que não possa ter correções de rumo durante a preparação, como, por exemplo, bolos e doces. Acabei errando em alguma parte do processo e o chancliche ficou um tanto azedo e sem a consistência primorosa característica. Portanto o fracasso nada tem nada a ver com livro, que pretendo comentar em futuras postagens.

## **A berinjela**

Agora, a berinjela. Na minha opinião, a berinjela em conserva e recheada mais saborosa é a importada do Líbano, da marca Zeeny (isso poderia render um jabá melhor ainda) e é difícil de ser encontrada aqui no Rio. Durante uma crise de abstinência cheguei a ligar para a representante local da importadora e, na época, não estava nem vindo de Beirute. Mas essa é outra história. A importadora se chama Maxiflour e tem três mercados em São Paulo especializados em comida árabe. Um paraíso. Lá dá pra comprar as berinjelas que são recheadas com nozes e pimenta vermelha e conservadas em óleo vegetal com alho. Nozes, pimenta, berinjela... não precisa dizer mais nada. Qualquer apreciador da boa mesa, baba. No Rio de Janeiro você pode encontrar na mercearia na Delly Gil, na Cobal do Leblon e no Restaurante Amir, que também serve na mesa, o que eu nunca havia testemunhado antes. Essa entrada não tem segredo nenhum na hora de servir, é só abrir o vidro e se deliciar. Pode ser com salada ou acompanhada de pão. Ao contrário do chancliche, tentei fazer em casa a berinjela recheada e deu certo. Em outra postagem entrego a receita dessa e de outras conservas. Talvez numa “edição” só sobre berinjelas, essa maravilha da cozinha mediterrânea.

## **Pequenos serviços:**

Como esse é um blog bastante pessoal e não tem compromisso com pesquisa ou levantamento de informações absolutamente precisas, me perdoem algumas omissões e equívocos. É possível, encontrar o Chancliche Presidente em vários mercados e comércios de especiarias espalhados pelo Brasil. Pra isso consulte o site do fabricante [www.chancliche.com.br](http://www.chancliche.com.br) Se você optar por comprar o caseiro, recomendo a Casa Pedro, no Rio, e o restaurante Jaber, em São Paulo. Já a berinjela recheada, como encontrar é uma das dificuldades de “preparação” do prato, já dei as dicas no corpo do texto.

