

Pelo Mundo

De Berlim

CRISTINA RUIZ-KELLERSMANN

segundocaderno@oglobo.com.br

Döner kebab

Quem pensa que a tradicional salsicha alemã é o *fast food* mais consumido por aqui, está enganado. O favorito é o döner kebab, sanduíche de carne assada em espeto vertical e giratório, semelhante àquele que no Brasil é chamado de churrasco grego. É rápido e barato (custa entre €2 e €3), além de gostoso e nutritivo. A fórmula é irresistível: pão triangular crocante cortado ao meio, iscas de carne assada, cebola, tomate, pepino, repolho e bastante molho.

O döner kebab estilo berlinense é uma invenção turca, ou melhor, uma adaptação de um prato clássico feita por turcos na Alemanha. Isso porque a adição dos molhos cremosos na receita é bem para agradar o gosto do alemão. Mas se a ideia desse sanduíche veio da Turquia ou surgiu entre os imigrantes em Berlim, isso ninguém comprova. Muitos querem o crédito da invenção. Oficialmente, é uma criação de Kadir Nurman, que em 1972 vendeu o primeiro döner kebab (pão, carne e cebola) por 1,50 marco alemão em um quiosque na famosa estação Bahnhof Zoo. O engraçado é que este senhor diz que não gosta do sanduíche como é preparado hoje em dia, pois, se a carne é boa, não precisa ser misturada com tantos outros ingredientes. Nurman, apesar do reconhecimento, vive de uma aposentadoria magra, já que não patenteou a invenção.

A história dele, aos 79 anos, é muito parecida com a de outros turcos que vieram para a Alemanha para viver o “milagre econômico”. Entre 1961 e 1973 quase 3 milhões de trabalhadores estrangeiros imigraram legalmente. Ao contrário do que esperavam os alemães, muitos não retornaram a seus países de origem e criaram raízes por aqui. Atualmente um em cada quatro estrangeiros que vive na Alemanha é turco ou de ascendência turca.

Pode-se dizer que o döner kebab e as lanchonetes de comida rápida, seja turca ou de outros países orientais e europeus, são uma criação coletiva e o resultado de uma necessidade. Muitos dos “trabalhadores de encomenda” perderam seus empregos e tiveram que se virar, abrindo os seus próprios negócios. Entre as histórias de imigrantes com final feliz destaca-se a de Mehmet Aygün. Seu restaurante chamado Hasir é superfamoso e tem seis filiais na capital. Aygün é outro que garante ser o criador do döner kebab no pão.

Três milhões de unidades do döner kebab são vendidas diariamente. É uma indústria que move milhões de euros no país e emprega 60 mil pessoas. Prova disso é a Döga (Dönergastronomie), uma feira anual de negócios em torno do döner. A última, realizada em setembro passado, atraiu um público de mais de seis mil pessoas. Eram expositores de cinco países. Só na Alemanha, são mais de 400 fabricantes dos espetões de carne que são o principal ingrediente do döner. Em geral as lanchonetes compram o espeto pronto, industrializado, pois fazer o espeto, que pesa em média 30 quilos, é muito trabalhoso. São camadas e mais camadas de carne gorda e magra marinada em iogurte e temperos. Apesar de não se usar carne suína na produção, somente uma pequena parte dela é “halal”, ou seja, utiliza carne abatida de acordo com as exigências da xaria islâmica.

Não é difícil entender por que o döner kebab deixa para trás a salsicha nacional, a pizza com sotaque italiano e o macarrão chinês na caixinha. Além de ser mais saudável do que a concorrência, o döner é bem servido e satisfaz. Um döner comum leva pão branco, carne de cordeiro, cebola, tomate, pepino e repolho roxo. Pesa cerca de 350g e tem cerca de 750 calorias. Os molhos podem ser o picante, o de iogurte ou o de ervas, ou todos, quem decide é o freguês.

Para quem evita as carnes clássicas do döner, que são cordeiro e vitela, é possível também encontrar o chickendöner, com carne de frango ou peru, que tem ainda menos calorias. Para os vegetarianos ou veganos, que são muitos por aqui, também há alternativas. O vöner, por exemplo, é uma versão vegana do döner. É servido do mesmo jeito, no pão, e a saborosa “não carne” assada é composta por diversos legumes, proteína de trigo (seitan), soja, azeite de oliva e água. Também acompanham três tipos de molho. É tudo igualzinho: gira no espetão como um döner e até tem cheiro de döner, mas não é. Outro lugar popular para quem não é carnívoro e aprecia a comida de rua é o Mustafas Gemüsekebab, de legumes. O local, em Berlim-Kreuzberg, atrai multidões que formam filas gigantes, dia e noite, e abriu recentemente uma filial no bairro Mitte.

O döner kebab é uma paixão nacional. Existem mais de 1.500 quiosques e lanchonetes em Berlim. É só andar um pouco pelas ruas e observar que praticamente em cada esquina e em cada estação de trem tem um döner kebab esperando por você. ●

SEGUNDA DANIEL GALERA	TERÇA Pelo mundo CRISTINA RUIZ BERLIM ANA PAULA SOUSA LONDRES	QUARTA FRANCISCO BOSCO	QUINTA Pelo mundo EDUARDO GRAÇA NOVA YORK EDUARDO LEVY LOS ANGELES	SEXTA HERMANO VIANNA	SÁBADO JOSÉ MIGUEL WISNIK	DOMINGO CAETANO VELOSO
---------------------------------	---	----------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------------	----------------------------------