

Um restaurante iraniano com nome de poeta persa em Lisboa

Sépideh Radfar ensina na Universidade de Lisboa a língua e a cultura persas. Agora esta amante da cozinha tradicional do seu país tem também o Restaurante Bar Khayyam para mostrar aos portugueses a gastronomia do Irão.

Leonídio Paulo Ferreira

21 Setembro 2020 — 00:55



Sépideh Radfar mostra um dos pratos do Khayyam.

Jasmim é o nome da rua lisboeta onde abriu há dias um restaurante iraniano e até podia servir também para batizar a própria casa, pois afinal até é uma palavra persa, mas Khayyam acabou por ser a escolha. "Já havia outro restaurante Jasmim, não muito longe, e de qualquer forma faz sentido a homenagem a Omar Khayyam, um grande poeta persa, um epicurista", explica Sépideh Radfar, nascida em Teerão em 1965, a iraniana que se decidiu em plena pandemia a oferecer a Lisboa um local onde se pudesse provar o requinte da gastronomia do seu país (todos os dias, exceto às segundas-feiras).

"Sempre gostei de cozinhar. Aprendi com a minha mãe, que continua a viver no Irão, e sempre fiz questão de manter em casa a tradição. Ao mesmo tempo, convidava amigos e alunos para conhecer a gastronomia iraniana e divertia-me a cozinhar para eles", acrescenta esta académica, professora de Iranologia na Universidade de Lisboa e que já teve uma agência de viagens.

O espaço do restaurante é dominado pela cor branca, e duas colunas de pedra, assim como duas longas traves de madeira no teto, ajudam a um certo requinte oriental, reforçado por uma decoração discreta mas distintiva. A música que se ouve em fundo também nos transporta para o Irão, a antiga Pérsia, uma civilização com pelo menos 2500 anos. "Adoro Dariush", diz Sépideh, referindo-se ao cantor de *Cheshme Man*, que quer dizer "meus olhos".

Trato Sépideh pelo primeiro nome porque a conheço há alguns anos. Foi minha guia e intérprete numa reportagem no Irão para o DN e mais tarde escrevi dela um longo perfil que tinha como título "Sou uma iraniana que teve como amor da sua vida um português".

A história de amor, entre dois estrangeiros em França, ambos estudantes de doutoramento, aconteceu no início dos anos 1990 e dela resultou uma jovem luso-iraniana chamada Simine, que quer dizer "luz". Já agora acrescento que Sépideh quer dizer "aurora". E Simine, conta carinhosa Sépideh, tem sido um apoio entusiástico da mãe nesta nova aventura que é o Restaurante Bar Khayyam.

Os pratos são deliciosos. Entre as entradas está *kashk-e-badejoom*, beringela com cebola, alho e menta frita. E nos pratos principais, entre tantas delícias, posso já sugerir o *ghelgheli ba adass polo*, almôndegas com cebola caramelizada e tâmaras acompanhadas por arroz com lentilhas. Para simplificar, e apesar de tudo estar explicado na ementa, o prato tem um nome português bem simples: tâmaras do deserto. E no final não perder o gelado de pistácios, fruto seco que é uma grande exportação do Irão.

Para ajudar Sépideh na cozinha está Muhammad Ali, um cozinheiro paquistanês a quem a iraniana foi ensinando os segredos da cozinha persa, "menos condimentada e mais sofisticada do que a da Ásia do Sul", explica.

Por ser o Irão um país muçulmano, de maioria xiita, Sépideh fez questão de toda a comida ser *halal*, de modo a que qualquer visitante vindo do mundo islâmico se sinta à vontade, sabendo que além da tradição se respeitam aqui as regras religiosas.

Depois de viver no Porto, em Coimbra e em Lisboa, Sépideh fala hoje um português fluente, o que ajuda na hora de fazer uma introdução dos clientes à história plurimilenar do seu país, muitas vezes nas notícias apenas por questões de geopolítica. "Alguns clientes sabem um pouco sobre o Irão, outros sentem curiosidade. Tento sempre através da gastronomia levá-los a perceber um pouco melhor a nossa cultura", diz esta filha de um já falecido militar de alta patente do xá, que depois da Revolução Islâmica de 1979 continuou nas forças armadas e combateu na Guerra Irão-Iraque.



O cozinheiro Muhammad Ali e Sépideh Radfar.

No restaurante é servido vinho - lembrar que Shiraz é nome de uma casta francesa mas também se refere a uma cidade iraniana que já teve fama de produtora. Aliás, Khayyam na sua poesia escrita nos séculos XI e XII fala muito dos prazeres do vinho, hoje de consumo proibido no Irão exceto para as minorias religiosas, como os cristãos arménios.

Um dos projetos de Sépideh é organizar aulas de gastronomia persa, mas também colóquios que façam debater Irão e Portugal, países que iniciaram relações há meio milénio ao ponto de em Ormuz existir uma fortaleza portuguesa. "Estou a pensar em fazer a comparação entre Fernando Pessoa e Omar Khayyam apesar de terem vivido separados por mil anos", sublinha entusiasmada esta especialista também em literatura.

Falamos ainda do açafrão, tesouro natural caríssimo que pinta de dourado o arroz dos pratos persas. "O açafrão é tão famoso como a arte persa. No Irão valorizamos o cuidado minucioso, na arte, na arquitetura, na vida. Açafrão é também isso, precisa de paciência, de delicadeza, para ser preparado. Cada flor é apanhada à mão", já me tinha dito Sépideh noutras vezes, uma delas em Isfão, no bazar, onde me explicou como comprar.

A conversa não termina sem que experimente, a desafio de Sépideh, uma limonada persa. Fresquíssima, percebo que leva menta. E que mais, pergunto. "É segredo", diz Sépideh entre risos, explicando que o Oriente não tem de desvendar todos os seus mistérios.