

Jornada saborosa

Das páginas de "República gastronômica da China", o Comer & Beber traz a intrínseca relação entre comida, cultura e identidade

ADRIANA MARTINS
Repórter

Como já foi dito aqui várias vezes, um prato de comida nunca é apenas um prato de comida. Ele traz embutido a história de quem o preparou, dos métodos utilizados, dos ingredientes e seus respectivos modos de produção, do local e da época em que foi feito. Considerar ou não esses aspectos é escolha pessoal.

A jornalista e escritora sino-americana Jen Lin-Liu optou por considerá-los durante os anos em que passou na China, e o resultado foi um livro intenso, honesto e vibrante. "República gastronômica da China" rapidamente nos transporta para os becos de Pequim até restaurantes sofisticados de Xangai. A lei-

tura flui e torna-se cada vez mais difícil de interromper, mesmo quando bate aquela fome – algo nada raro quando as páginas trazem deliciosas descrições de pratos fumegantes.

Filha de pais chineses que migraram para os Estados Unidos, Lin-Liu rumou para a China em 2000, como jovem escritora recém-formada em jornalismo. Após passar um ano estudando mandarim em Pequim, mudou-se para Xangai e começou a trabalhar como freelancer para revistas e jornais americanos. O volume de trabalho era constante, devido à crescente força econômica do gigante asiático.

A adaptação, porém, nunca se deu completamente. Paralela à dificuldade de conviver com chineses - nas suas palavras "doutrinados num sistema educacional baseado em propaganda, não em fatos" - estava a falta de identificação com o "lawowai" (termo chinês para estrangeiro). Muitos chineses, por sua vez, não entendiam como uma mulher com traços evidentemente asiáticos pudesse ser americana.

"Eu tinha um pé na bolha expatriada e outro no mundo chinês, mas não penetrava em nenhum deles. Foi a primeira

vez que tive de lidar seriamente com questões de raça, identidade e de qual era meu lugar”, desabafa no primeiro capítulo.

Foi justamente esse deslocamento que levou a escritora a se interessar por comida. “Eu não tinha muito interesse por comida antes de me mudar para a China, mas em meu desejo de me identificar com alguma coisa chinesa, dediquei-me a ela com um fervor que só perdia para minha paixão por escrever”, relata.

Cultura

Do estranhamento inicial frente às iguarias chinesas (algumas desafiadoras mesmo para uma sino-americana, incluindo vísceras, garras e até comida servida viva), Lin-Liu passou a entusiasmada apreciadora de pratos como cabeças de água-viva com vinagre, pepinos-do-mar cozidos e coalhada de feijão, e de sabores como o gosto picante da pimenta de Sichuan (cuja sensação na boca, chamada “ma”, é considerada um dos sete sabores clássicos da China).

Em meio a essa nova paixão, a jovem decide retornar a Pequim, onde considerava as chances de estudar melhores e a “bolha expatriada”, menor. Lá, re-



solveu matricular-se em uma escola de culinária. “Foi o primeiro lugar em que me senti realmente mergulhada na vida chinesa”, revela no livro. A partir daí tem início uma envolvente trajetória, que inclui o exame nacional de culinária, o trabalho como editora de comida da revista Time Out Beijing (publicada em inglês e em chinês), o estágio em uma cantina de macarrão, em uma casa de wontons (espécie de bolinho cozido, que pode ter recheios diversos), em restaurantes elegantes de Xangai até o reencontro com amigos, em meio às panelas de suas casas.

Ao longo de sua narrativa, Lin-Liu descreve pratos que deixam clara a riqueza culinária das regiões por onde passa, com métodos, receitas e sabores variados (o texto é permeado pelas respectivas receitas). Mas a autora não trata exclusivamente de comida. Em boa parte do livro ela funciona como gancho para tratar de diversos aspectos da vida em cidades chinesas.

Das páginas surgem cenas do trânsito caótico de Pequim, com largas avenidas e becos esburacados – estes últimos percorridos lentamente de bicicleta, meio de transporte bastante utilizado pela população pobre; dos canteiros de obra que revelavam um país em plena ascensão econômica (ainda que não com benefícios para todos); dos “mercados vivos” e seu espetáculo de produtos alimentícios.

É também a partir da culinária que se percebe o curioso lugar das mulheres no mercado de trabalho chinês: aquelas com oportunidade de educação podem ser médicas ou advogadas, ao passo que todas, indistintamente, são subjugadas na cozinha profissional, “lugar de homem”. Transparece ainda particularidades cotidianas da cultura chinesa (em especial o jul-

gamento que a população tem de estrangeiros) e traços históricos como a tomada do poder pelos comunistas, a recente modernização do país, a censura constante e um passado marcado pela miséria e violência.

Mas é nos personagens que “República gastronômica da China” tem seu maior trunfo. Detestáveis, amáveis, engraçados ou melancólicos, eles e conferem alma ao livro. Da mesma forma que na descrição dos pratos, Lin-Liu deixa entrever toda sua habilidade literária ao falar do mestre Zhang, que lhe ensinou a fazer macarrão, ou da diretora Wang, que lhe iniciou na técnica dos won tons. Ao fim, o livro revela preciosas nuances de uma sociedade multifacetada, cuja cultura aparece entre as mais ricas e antigas do mundo. Leitura recomendada para o estômago e para o coração. ●

FIQUE POR DENTRO

O que é MSG?

Entre os aditivos químicos utilizados na indústria alimentícia, o glutamato monossódico (conhecido pela sigla MSG) costuma ser campeão de críticas. Por isso, causa surpresa quando Lin-Liu destaca que, na China, ele é tratado como algo tão corriqueiro quanto sal ou açúcar. Ao se combinar com os ingredientes numa wok, na temperatura e no momento certos, o MSG produz um sabor conhecido como “xian” (nesse contexto, algo intraduzível, que só pode ser comparado a “delicioso”). Segundo a autora, o MSG tornou-se controverso pela primeira vez nos EUA, no fim da década de 60, quando foi publicada a carta de um médico chinês queixando-se de sintomas como ardência na nuca e palpitações. Entre pesquisas que condenaram e outras que inocentaram o MSG, hoje ele começa a despertar suspeita mesmo entre chineses. Vale lembrar que ele não é o único aditivo em um congelado, por exemplo. Tampouco chineses e americanos o adotam da mesma forma: para os primeiros, é mero condimento; já os segundos utilizam-no em quantidades industriais.



📌 **“WON TON”**, um tipo de bolinho recheado, com massa muito fina e que pode ser frito ou cozido FOTO: JOÃO LUIS