



PEDRO LANDIM
BOCA NO MUNDO

■ e-mail: landim@odianet.com.br



Leia mais no blog *Boca no Mundo*
www.odia.com.br/bocanomundo

CHARME CHINÊS

AVENTURAS NO REINO DA WOK

■ Não é só cachorro, não. Há também restaurantes especializados em genitálias de animais machos, que podem ser a mão na roda de acordo com o ditado mandarim que reza: 'Coma o que você precisa consertar'. Pois foi um executivo chinês que andava falhando nas tarefas nupciais a companhia que a escritora sino-americana Jen Lin-Liu conseguiu para degustar os 'bians' de animais como cavalo, touro, carneiro e cobra — consta que todos fazem bem à pele.

O relato de Jen está no livro 'República Gastronômica da China' (Zahar Editor), que resolvi devorar a caráter, acompanhando a leitura com itens menos controversos como lombo de porco agri-doce, 'won tons' e outras trouxinhas de massa recheadas com frango, cogumelos, gengibre... Tudo comprado na feirinha de sábado no Mei Jo.

Acho que estou me viciando na lojinha oriental do Flamengo (21-2551-3051), que 'importa' produtos frescos de São Paulo. De enguia defumada a tripas em especiarias, patos assados, cogumelos estranhos e verduras exóticas.

Sem falar em temperos primordiais para a brincadeira de olhos puxados (molho de ostra, shoyu, saquê culinário...) e na panela



PEDRO LANDIM

Uma festa de trouxinhas, 'won tons' recheados e porco temperado

wok, uma frigideira que você não precisa de outra para nada.

E os chineses não precisam mesmo. Nas mais de 20 receitas ensinadas pela autora entre as histórias do livro, os utensílios necessários se resumem à panela e um cutelo para cortar, fatiar e picar.

Para não ficar apenas nas iguarias do mercado, banhei minha wok em óleo de soja para arriscar

uma fritura de camarão onde ele é aberto, em forma de 'filé', marinado em gengibre, cebolinha e saquê, e empanado em farinha, maizena e ovo. É a receita de hoje, de Jen Lin-Liu para Boca no Mundo.

A propósito, e voltando ao início do texto, deixei para o fim a informação de impacto. Talvez você precise saber disso: o 'bian' de foca canadense sai por US\$ 400.