

# Uma culinária que faz até crescer bigode

Aventuras e mão na massa para desvendar o que esconde a cozinha chinesa. Por **Maria da Paz Trefaut**, para o Valor, de São Paulo

Jantar num restaurante especializado em órgãos sexuais de animais machos foi uma das experiências mais inquietantes a que se submeteu a crítica de gastronomia Jen Lin-Liu, em Pequim. A sua primeira dificuldade foi convencer um amigo a acompanhá-la, já que, segundo ela, os chineses acreditam que o consumo desses órgãos torna os homens mais viris. "Coma o que você precisa consertar", diz o ditado em mandarim. Por conta dele, a maioria declinou o convite: "estarei fora da cidade" foi a desculpa mais elegante que ela ouviu.

O relato dessa refeição é apenas uma das passagens do livro "República Gastronômica da China — Uma viagem salteada pela culinária chinesa", editado pela Zahar (263 páginas, R\$ 49). Pela descrição de Lin-Liu, o restaurante A Força na Panela, além da ironia do nome, é uma casa de fachada discreta e janelas vedadas para a rua como um cinema pornô. Para os ocidentais, que adoram as esquisitices gastronômicas chinesas, a variedade do cardápio é impressionante: órgãos de cavalo, burro, cervo, carneiro, cobra e, por US\$ 400, até de uma foca canadense.

A degustação da crítica foi guiada pela "nutricionista" da casa, uma jovem bem vestida e de cabelos pintados que, logo no início, informou que os chineses cultuam o "bian" (nome usado para pênis) desde a antiguidade. Não apenas eles, sabemos. A refeição começou com um "bian" de touro



DEVLGAÇÃO

Jen Lin-Liu trabalhou numa barraca de macarrão e virou crítica gastronômica

preparado em forma de antepasto e, ao que tudo indica, foi piorando a cada prato. "Os temperos não conseguiam ocultar o gosto medicinal", conta Lin-Liu, que só se salvou dos testículos de carneiro

porque a nutricionista a interrompeu com um grito: "Isso é só para homens! Se você comer esses testículos vai ficar com bigode".

Filha de chineses, Lin-Liu nasceu e cresceu na Califórnia. For-

mou-se em jornalismo e rumou para a China decidida a buscar suas origens. Antes de se tornar crítica de gastronomia cursou uma escola de culinária e trabalhou em vários restaurantes. Enfrentou o preconceito de ser mulher e, por onde andou, sempre ouviu dos colegas chineses a seguinte indagação: como uma pessoa que fala inglês e parece instruída trabalha numa cozinha em vez de procurar emprego num prédio de escritórios?

Em algumas fases Lin-Liu teve uma vida dupla: durante o dia "labutava nos fundos de um quiosque de macarrão encardido" e, à noite, jantava nos mais elegantes restaurantes de Pequim como editora de comida da versão inglesa do "Time Out Pequim". Essa peregrinação lhe valeu colaborações para o "The New York Times", "Wall Street Journal", "Newsweek", "Savoir" e "Food & Wine".

Espécie de viagem interior, a ida à China revelou a Jen Lin-Liu que ela era uma sino-americana com um pé junto aos expatriados e outro no mundo chinês. Na verdade, não pertencia a nenhum. O que a levou a concluir: "se não posso me relacionar com as pessoas, pelo menos vou me relacionar com a comida". E foi pela comida que começou a penetrar na cultura do país.

A grande professora de cozinha da jornalista foi uma chinesa de 60 anos que havia sacudido o livro vermelho de Mao Tsé-Tung nas ruas, nos idos da Revolução Cultural, e se tornara to-

talmente desiludida com a política. Mas na China do Terceiro Milênio, que Lin-Liu conheceu, estavam desaparecendo os restaurantes estatais, onde os cozinheiros designados pelo governo comunista muitas vezes não sabiam usar uma faca, a comida tinha uma aparência ruim e os garçons olhavam com desagrado quem os forçava a trabalhar.

Na nova China, que a cada dia interessava mais os jornais americanos pela possibilidade de tornar-se uma potência emergente, as contradições continuavam brutais. Jean Lin-Liu que ganhava em dólar por suas colaborações na imprensa americana sentia culpa por pegar um táxi e saltar dele diante do restaurante onde trabalhava, cujo lucro total do dia era muitas vezes menor do que o custo da corrida. Ali, as garçonetes eram moças que nunca tinham ouvido falar em Madonna e Britney Spears, mas que não viviam sem telefone celular.

Quando Lin-Liu decidiu partir para a China ouviu de seus colegas que se "quisesse aprender a

fazer uma comida chinesa decente deveria ir para Hong Kong". É que a chegada dos comunistas ao poder, em 1949, levou os principais chefs a fugirem para Hong Kong. Só depois das reformas econômicas dos anos 1980 e 90, décadas de estagnação culinária foram substituídas por movimentos no estilo nouvelle cuisine, que se propunham a reinventar o passado. É nos restaurantes de luxo, nos quiosques e nas fábricas dessa China pós-2000 que Lin-Liu penetra.

"República Gastronômica da China" é um livro que entremeia a rica experiência da autora como jornalista e cozinheira com as receitas que ela foi aprendendo. Embora haja citações das tradições culinárias e das muitas e complexas cozinhas regionais do país, esse não é o principal foco do texto. Para preparar as receitas "basta um cutelo e uma wok de ferro fundido com 35 centímetros de diâmetro", diz ela, que vive em Pequim e dá aulas na Black Sesame Cooking School, uma moderna escola de culinária que fundou.