



República Gastronômica da China

Uma viagem salteada pela culinária chinesa

Jen Lin-Liu

“O livro de Lin-Liu é uma pequena joia. Não o deixe passar despercebido. Ele é uma raridade – divertido e profundamente emocionante.”

Wall Street Journal

Entender a complexa cultura chinesa pode ser intimidador para qualquer estrangeiro, principalmente os ocidentais. Mas a jovem escritora e jornalista americana Jen Lin-Liu encontrou na viagem à terra de seus ancestrais a receita certa para redescobrir suas raízes: a culinária.

República Gastronômica da China é um relato pessoal, onde Lin-Liu narra, em tom de crônica social, seu aprendizado pelas cozinhas chinesas. A adaptação ao novo país, porém, não foi fácil. Se fisicamente ela parece chinesa, culturalmente é americana – e a distância entre essas realidades causou estranhamento. Como por exemplo, quando se matriculou em uma tradicional escola de culinária, onde só estudam homens. Na China, mulher à frente da cozinha de um restaurante é motivo de espanto e ironia.

Apesar da barreira da língua e da discriminação que sofreu, trabalhou em diferentes lugares. Desde uma humilde cantina especializada em macarrão a um restaurante de luxo, até finalmente fundar a Black Sesame Cooking School, moderna escola de culinária em Pequim. Seu trabalho a levou a conhecer a pobreza e a prosperidade da sociedade chinesa, as tradições locais bem definidas e a viva lembrança do passado revolucionário.

Entre histórias engraçadas e tocantes, surgem receitas fiéis à origem, como *Won ton* de cordeiro com abóbora, camarões fritos com gengibre e macarrão à moda de Pequim. Com descrições vívidas das refeições que experimentou, a autora faz deste livro um divertido guia gastronômico. E a sensibilidade com que registra pessoas, costumes e lugares é um saboroso e inusitado tempero.

JEN LIN-LIU nasceu e cresceu na Califórnia. Mudou-se para a China em 2000 e trabalhou como crítica gastronômica para o *Time Out Beijing*. É coautora do guia de viagem *Frommer's* de Pequim, e seus artigos foram publicados em periódicos como *Newsweek*, *New York Times*, *Wall Street Journal*, *Saveur* e *Food & Wine*.

263 páginas
16x 23cm

Inclui 29 receitas

Tradução:
Maria Luíza Borges

Consultoria:
Daniela Narciso Pacheco
Profª. do curso de Gastronomia da
Universidade Anhembi Morumbi, SP

Comunicação | 21 2108-0808

Isabela Santiago | r. 148
isabela.santiago@zahar.com.br

Priscila Corrêa | r. 126
priscila.correa@zahar.com.br

www.zahar.com.br

 **ZAHAR**
Jorge Zahar Editor