

República  
Gastronômica  
da CHINA



Jen Lin-Liu

# República Gastronômica da CHINA

Uma viagem salteada pela culinária chinesa

Tradução:  
Maria Luiza X. de A. Borges

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

 **ZAHAR**  
Rio de Janeiro

**1** Nas aulas de culinária, aprendi uma espantosa quantidade de coisas: comer cabeça de peixe regenera nossas células cerebrais; comida picante faz bem para a pele; é melhor acrescentar o glutamato monossódico (mais conhecido como MSG, na sigla em inglês) à comida um instante antes de tirá-la da wok; os americanos são gordos porque comem pão, ao passo que os chineses são magros porque comem arroz; se você trabalhar como cozinheiro nos Estados Unidos durante três meses, pode voltar para a China e comprar uma casa.

Para chegar à escola de culinária, eu tinha que pedalar por um beco estreito, passar em frente a um banheiro público e entrar por um portão vigiado por um guarda mal-encarado. Matriculei-me em outubro de 2005, meu quinto ano na China. O curso era dado numa sala de aula alugada, em uma escola secundária; o ambiente sem aquecimento parecia mais gelado a cada minuto. Todas as outras pessoas estavam acostumadas à falta de aquecimento e vedação nas escolas públicas e se vestiam de acordo, com casacos acolchoados. Eu tiritava sob meu casaco fino.

Meus colegas de classe afundavam em seus assentos, parecendo entediados e desinteressados, segurando as canetas molemente. Eram todos homens, com idades entre 20 e 50 anos. A maioria não concluíra o curso secundário. Mestre Zhang não se incomodava que atendessem o telefone celular durante a aula. Uma vez ouvi um aluno aparando as unhas, o clique da tesoura pontuando as cadências da preleção. Para mim, no entanto, mestre Zhang olhava muitas vezes com cara de poucos amigos. Não lhe agradava que eu fosse diferente dos outros.

Eu o interrompia com perguntas. Não me dava ao trabalho de levantar a mão porque esse costume não existia na classe – estudantes não deveriam fazer perguntas. Assim, eu apenas falava, o mais alto que podia. “O senhor poderia escrever aquele caractere de maneira mais clara?”, pedia frequentemente.

O professor resmungava, apagava o quadro com as costas da mão e reescrevia o caractere no equivalente chinês das letras de forma, o giz rangendo contra a superfície.

Volta e meia eu ficava tão ocupada anotando o que mestre Zhang dizia que não parava para questioná-lo. Mais tarde, ao rever minhas anotações, descobria uma estranha mistura de psicologia popular e velhos clichês chineses.

“Nossas papilas gustativas são influenciadas por vários fatores”, declarou mestre Zhang, e enumerou-os. *Idade, sexo, ocupação e estado mental*, anotei zelosamente. Mulheres gostavam de comidas mais leves e homens preferiam comidas condimentadas, explicou. *Mulheres-leve, homens-condimentada*, rabisquei em inglês.

“Se você for um agricultor que trabalha no campo e levanta muito peso, suas papilas gustativas serão diferentes das de alguém que trabalha num escritório”, acrescentou. Ahã, pensei, enquanto transcrevia a informação em meu caderno. Examinando minhas notas mais tarde, gostaria de ter pedido a ele que explicasse isso melhor.

Quando eu fazia perguntas, porém, mestre Zhang me lançava olhares irritados, e os outros alunos se mexiam nas cadeiras, incomodados. Apreendi a me comportar como os outros: ouvir, baixar a cabeça e anotar.

Quando não estávamos na sala de aula tomando notas sobre o mundo segundo mestre Zhang, estávamos na cozinha. Esta era improvisada em outra sala de aula, onde haviam instalado um fogareiro, um bujão de gás, uma bancada, uma pia e uma geladeira. Com esses equipamentos simples, a sala se tornou uma versão ampliada da típica cozinha doméstica chinesa. Embora espaçosa, não era o tipo de lugar onde você deveria deixar seus olhos vagarem, sob pena de eles pousarem numa mancha de sujeira em algum azulejo que provavelmente não era esfregado havia uns bons cinco anos. Eu esperava que o tempo a ser passado na cozinha, aprendendo coisas concretas, compensasse o tempo desperdiçado nas preleções. Nunca estivera numa cozinha chinesa profissional, onde a entrada de clientes é notoriamente proibida. Agora me via numa sala cheia de tábuas de cortar, woks, cutelos e garrafas de óleo de chili e molho de ostra. No entanto, logo descobri que mesmo nessa cozinha algumas coisas não eram permitidas aos alunos. Cozinhar, por exemplo.

Em vez de cozinhar, ficávamos sentados numa arquibancada do outro lado da sala, observando cada movimento do chef Gao – um cozinheiro da velha escola, que trabalhara num hotel no melhor estilo soviético, dirigido pelo governo, e que vira seus dias de glória terminarem com o fim da economia planejada pelo Estado. Gao seguia a venerável tradição chinesa de usar MSG e copiosas quantidades de óleo de soja. Apesar do MSG e do óleo – ou talvez por causa deles – sua comida era deliciosa.

Observávamos o chef Gao abrir os braços e cotovelos magricelas ao cozinhar, parecendo um gafanhoto. Ouvíamos ele recitar as receitas com sua voz aguda e sotaque pequinês enquanto as escrevia no quadro, dividindo os ingredientes em três categorias: principais, suplementares e temperos. Por vezes ele anotava as quantidades junto aos ingredientes principais, mas em geral acrescentava coisas ao prato por intuição. De todo modo, não havia na cozinha um único copo medidor ou colher de medida.

Examinávamos minuciosamente seus equipamentos, que se limitavam a uma wok, uma tábua de cortar e um cutelo cuja lâmina tinha 20 centímetros de comprimento e dez de altura. De vez em quando ele aparecia com algo mais sofisticado, como uma cesta de fritar. “Estão vendo esta cesta com cabo? É uma peça só, por isso nunca vai quebrar. Comprei nos anos 1960, e a fábrica foi fechada há anos. Não se fazem mais cestas como esta!” Queixava-se com um desdém que sugeria que os velhos tempos, quando a China era paupérrima, eram melhores que os atuais.

Olhávamos atentos, fascinados, quando o chef Gao demonstrava suas habilidades com a wok. Ele forrava a panela curva com finas fatias de lombinho de porco previamente marinadas em vinho de arroz e a punha sobre fogo moderadamente alto, fazendo girar os sucos. Quando um lado da carne estava cozido, ele pegava a wok e virava as fatias no ar num único movimento, como uma panqueca – girar, virar, girar. Temperado com alho-poró e gengibre, esse tenro e saboroso *guota liji*, um refogado de lombinho, exibia os elementos essenciais da culinária chinesa: frescor e simplicidade acima de tudo.

Depois que todos os pratos do dia eram preparados, entrávamos em ação. Pulávamos da arquibancada, cercávamos o fogão improvisado e investíamos com os *kuaizi*\* que tínhamos trazido de casa, atacando a comida com uma estratégia unificada. Os pratos menores eram liquidados primeiro, especialmente aqueles feitos com itens caros, como frutos do mar. Em seguida passávamos para o prato mais fumegante e depois dávamos cabo do resto. Exatos três minutos depois, não sobrava nada. No fim de uma aula, consegui por pouco derrotar alguém na disputa pelo último espeto de vieiras fritas. Ele terminou com o espeto vazio enquanto as vieiras escorregavam para minhas mãos gulosas. Eu já havia aprendido que não podia ficar parada esperando que me dessem as coisas.

---

\* *Kuaizi* é como os chineses chamam os pauzinhos de madeira com que levam a comida à boca. (N.T.)

### **LOMBINHO DE PORCO REFOGADO (GUOTA LIJI)**

- 350g de lombinho de porco, finamente fatiado contra a fibra
- 2 colheres de sopa de vinho de arroz ou xerez
- ½ colher de chá de sal
- ½ colher de chá de pimenta-do-reino branca moída na hora
- 2 ovos grandes
- ½ xícara de farinha de trigo
- ¼ de xícara de óleo vegetal, mais 1 colher de sopa para borrifar
- 2 colheres de sopa de caldo de galinha
- 1 alho-poró, somente a parte branca, cortado ao meio no comprimento e desfiado
- 2 pedaços de gengibre do tamanho do polegar, descascados e desfiados
- 2 colheres de chá de óleo de gergelim

Marine o lombinho em 1 colher de sopa do vinho de arroz, ¼ de colher de chá de sal e ¼ de colher de chá de pimenta por 10 minutos. Numa tigela, bata os ovos e deixe-os perto do fogão.

Ponha a farinha num prato. Quando a carne estiver marinada, cubra cada fatia com farinha em ambos os lados, dando tapinhas para remover o excesso. Ponha as fatias num prato perto dos ovos.

Ponha uma wok sobre fogo médio e adicione ¼ de xícara de óleo, girando-a para untar os lados. Quando o óleo estiver quente, mergulhe rapidamente cada pedaço do lombinho no ovo batido e ponha-o na wok, arrumando as fatias de modo que cubram o fundo e os lados com uma camada fina. Com uma espátula, desprenda suavemente cada uma. Borrifite um pouco de óleo em torno da wok de tempos em tempos, para que a carne não grude à medida que cozinha. Quando o fundo das fatias ganhar uma leve cor marrom-dourada, vire-as no ar. (Não se preocupe se elas não virarem como uma camada única; apenas tome o cuidado de virar cada pedaço.) Adicione o óleo restante, a colher de sopa de vinho, o resto do sal e da pimenta e o caldo de galinha. Espalhe o alho-poró e o gengibre desfiados sobre a carne e borrifite óleo de gergelim sobre tudo. Quando o segundo lado das fatias estiver marrom, retire a wok do fogo e passe-as para um prato. Sirva imediatamente.

A Escola de Culinária Hualian foi um dos 129 mil resultados que apareceram quando procurei “escola de culinária Pequim” nas páginas em chinês do Google. Escolhi-a principalmente porque ficava no bairro central de Pequim em que eu morava – um fator importante considerando-se o tamanho monstruoso e o tráfico horrendo da capital. Estava procurando uma experiência típica. Não tinha uma meta ambiciosa; supunha que ficaria feliz se pudesse adquirir uma competência razoável em culinária chinesa, boa o suficiente para poder oferecer um jantar decente.

Como centenas de outras escolas de culinária em Pequim, Hualian era profissionalizante: destinava-se a preparar pessoas que desejavam um lugar na indústria de restaurantes. Alunos entravam e saíam constantemente do curso, mais ou menos como as pessoas entravam e saíam de empregos em muitas partes da China. Os cursos eram dados de maneira rotativa e a escola permitia a recém-chegados assistir a uma ou duas aulas sem pagar. Quando telefonei para perguntar sobre os programas oferecidos, a recepcionista disse alegremente: “Recomendo que se matricule no curso intermediário.” “Como ela pode saber que eu me qualifico para o nível intermediário de alguma coisa?”, pensei com meus botões. Descobri quando cheguei à escola: o nível intermediário era o único oferecido. O programa de três meses previa duas horas diárias de aula, de segunda a sexta-feira. Um grupo de dez alunos começou e concluiu as aulas mais ou menos ao mesmo tempo, pouco antes que um exame nacional de culinária, realizado várias vezes por ano, fosse marcado. Após fazer os exames, os alunos receberiam um diploma e poderiam começar a procurar emprego.

Nosso curso focalizava as principais cozinhas da China: a cozinha Lu, da costa norte; a Huaiyang, da região de Xangai; o estilo sulista ou cantonês chamado Ye; e a condimentada cozinha sichuanesa do interior do país, conhecida simplesmente como Chuan. Essas cozinhas regionais foram chamadas de as “quatro grandes” em algum momento da dinastia Qing tardia, embora nenhum especialista ou chef jamais tenha me explicado de maneira satisfatória por que as pessoas continuam a usar essas quatro regiões para definir a culinária chinesa. Elas não refletem o que os chineses comem hoje em dia. Eu raramente saía para comer algo da cozinha Lu; a apimentada cozinha hunanesa e a yuanesa, de influência tailandesa, que não estavam na lista, eram mais populares entre os chineses da minha idade que a cozinha Huaiyang. Esta, segundo os chineses, agradava mais aos idosos, por seus sabores mais leves e naturais. (Quando eu levantava esses pontos em aula, porém, o professor inevitavelmente me fuzilava com os olhos. Eu havia esquecido: meu papel era ouvir, baixar a cabeça e anotar.)

O curso me parecia barato, mas os outros alunos pesavam cuidadosamente, antes de se matricular, quanto ele custava e o que poderiam ganhar depois de tê-lo feito. Dois meses de aula custavam cem dólares. Após se formar, um cozinheiro podia esperar ganhar 150 dólares por mês num restaurante mediano. Talvez, depois de passar umas duas décadas galgando a hierarquia como nossos professores, poderia chegar ao ápice com cerca de 500 dólares por mês, um salário confortável para os padrões chineses. O emprego de cozinheiro não tinha muito glamour na China – os profissionais eram tão respeitados

quanto mecânicos de automóvel, sendo peças substituíveis na cozinha. Não tendo direitos trabalhistas (não existiam sindicatos) e sem muita instrução, os cozinheiros raramente ascendiam a posições proeminentes. Os donos de restaurante, que em sua maioria tinham experiência no mundo dos negócios, mas pouco conhecimento de culinária, começavam a receber reconhecimento público e status de celebridade, mas os cozinheiros continuavam firmemente enfiados nas cozinhas e longe dos refletores. Os objetivos de meus colegas de classe eram práticos, não elevados: a comida era um longo caminho para a vida sonhada num apartamento em edifício alto com elevador – o equivalente na China contemporânea ao padrão da classe média ocidental.

Por acaso, matriculei-me num curso em Pequim exatamente no momento em que a culinária profissional ressurgia na China continental. Amigos sino-americanos aconselharam-me, de forma um tanto esnobe, a ir para Hong Kong ou Taiwan se “realmente quisesse aprender a fazer comida chinesa decente”. Minha família reprovava minha aventura. Meu pai, um físico, havia me colocado numa universidade da Ivy League;\* não queria agora me ver transformada em cozinheira, a seus olhos a mais humilde das ocupações chinesas. Minha avó materna, que nos anos 1940 tivera um restaurante por um breve período no sul da China, repreendeu-me. “Nunca se pode acreditar num cozinheiro!”, disse-me, sacudindo a cabeça. Meus avós tinham escolhido um mau momento para entrar no negócio de restaurantes: o presidente Mao andara fazendo avanços no sul com seu exército guerrilheiro, e a família acabou sendo obrigada a fugir para Taiwan. Mas minha avó não culpava a sublevação pelo fechamento do restaurante; segundo ela, isso acontecera porque o chef roubava latas de abalone da despensa.

Minha família achava que os comunistas haviam arruinado a comida na China, embora muito poucos deles tivessem passado algum tempo no país desde que os comunistas tomaram o poder. Até certo ponto, estavam certos: em decorrência de políticas socialistas, os cozinheiros do continente sentiam pouco entusiasmo por seu trabalho, tinham acesso limitado a ingredientes de boa qualidade e cozinhavam para as massas. Mas a China continental continuava sendo o berço de uma cozinha nebulosa que havia sido abastardada, refinada, reinventada e sanitizada em todo o globo. Talvez os métodos culinários que eu aprenderia em Pequim não fossem tão sofisticados quanto os adotados nos restaurantes elegantes que eu frequentava com meus avós em Taipei, mas as

---

\* Conjunto das oito universidades particulares mais tradicionais dos Estados Unidos. (N.T.)

refeições que eu comera em lugares recônditos da China continental eram tão satisfatórias quanto aquelas. E Pequim – com a herança maoista e a pressa caótica de modernizar-se, que a tornava um foco para chineses de todos os rincões da nação – era certamente o lugar mais interessante para se aprender a cozinhar. Eu estava curiosa para saber como o último meio século de agitação e o atual desenvolvimento econômico haviam afetado a comida.

Quando comecei a escrever sobre o assunto, dois anos antes de me matricular na escola de culinária, a primeira coisa que fiz foi entrevistar velhos chefs chineses, a maioria dos quais iniciara suas carreiras não muito depois da Revolução Comunista. Eu lhes perguntava como haviam passado a se interessar pela cozinha. Logo aprendi que era uma pergunta tola. A resposta era sempre a mesma: “Eu não estava interessado. Não tive escolha.” Sob a economia planejada pelo Estado, o governo convocava as pessoas para o trabalho, como se a nação fosse um gigantesco exército compulsório em luta pelo bem maior do socialismo. Conheci cozinheiros que começaram a trabalhar sem saber segurar uma faca. Como não é de surpreender, muitos dos melhores chefs da China fugiram para Hong Kong ou Taipei por volta da época em que os comunistas chegaram ao poder, em 1949.

Mas as coisas mudaram nas últimas décadas. A partir do final dos anos 1970, os agricultores, obrigados a participar de cooperativas sob Mao, passaram a ter novamente permissão para cultivar e vender suas próprias hortaliças e criar seu próprio gado. Chefs jovens e dinâmicos, que haviam escolhido livremente sua profissão, estavam substituindo os velhos e fleumáticos cozinheiros que haviam sido obrigados a mexer com panelas. O racionamento de alimentos terminou nos anos 1980, e a carne, antes um artigo de luxo, tornou-se parte regular da dieta chinesa. No mesmo período, os restaurantes, que antes pertenciam ao governo, estavam sendo transferidos para proprietários individuais, e empresários entusiásticos abriam seus próprios estabelecimentos, atendendo famílias que finalmente tinham condições de fazer refeições fora de casa. (Alguns restaurantes estatais ainda existiam, e em geral podiam ser identificados por suas entradas ostentosas, o cheiro almiscarado e a má iluminação fluorescente.) Com o fim do sistema planejado pelo Estado, acabou a prática do “aprender trabalhando”. Abriam-se centenas de escolas, como a Hualian, para preparar os cozinheiros de que os empreendimentos privados precisavam.

Na época em que me matriculei na Hualian, a indústria estava supersaturada de restaurantes e cozinheiros. Num raio de 800 metros em torno de minha casa, eu podia contar mais de 50 restaurantes. Quase todas as ruas de Pequim

eram fileiras de restaurantes, com pequenas janelas vendendo *xiaochi* (comidinhas) para viagem espremidas entre restaurantes para banquetes, com saguões elegantes, e estabelecimentos familiares mais modestos, pontuados por uma ou outra loja de conveniências ou de roupas. Comer fora era tão comum que meus amigos chineses lamentavam que a tradição de convidar pessoas para uma refeição caseira estivesse pouco a pouco desaparecendo. Mesmo antes do declínio nos sombrios tempos comunistas, sair para comer não era comum; os chineses viviam em sua maioria em regiões rurais, e se alguma vez comiam fora, era em barracas simples. A maioria dos restaurantes para banquetes, situados nas cidades, era restrita a uma pequena elite. Mas na florescente China pós-Mao, os tradicionais jantares festivos do Ano Novo chinês, que sempre haviam sido realizados em casa, agora tinham lugar nos restaurantes. Os casamentos, que no passado eram muitas vezes modestamente festejados em aldeias rurais, agora também se realizavam em restaurantes.

A saudação “você já comeu?”, outrora habitual, estava caindo de moda, especialmente nas cidades grandes. Todo mundo já tinha comido, e comido bem.

Mestre Zhang e eu tivemos uma relação difícil. Em geral, ele falava com um sotaque gutural de Pequim. Mas quando me dirigia alguma pergunta, tomava muito cuidado com a pronúncia das palavras. “Senhorita Lin”, dizia com uma ponta de condescendência, como se estivesse zombando de mim. Parava para tomar um gole de sua jarra de vidro cheia de chá ou enxugar as mãos nas mangas de seu casaco de esquí. “Qual é a diferença entre *comida* e *cozinha*?” De vez em quando ele olhava para mim com os olhinhos brilhantes e soltava uma risadinha, sacudindo a cabeça. Professores e alunos ficavam perplexos quando eu me qualificava como “sino-americana”, um conceito confuso para eles. Pareciam incapazes de entender que isso significava que eu sabia inglês melhor que chinês, e muito menos que talvez eu fosse mais americana que chinesa.

Meu mandarim não era ruim, mas estava longe de ser perfeito. Eu era capaz de manter conversas fluentes, ainda que minha entonação fosse um pouco inadequada. Mas depois do primeiro ano passado na China, eu havia deixado de tentar melhorar minhas habilidades na leitura e na escrita, e nada em minhas experiências anteriores me preparara para as nuances de uma discussão sobre tripas de peixe. Embora meus colegas de classe copiassem zelosamente o que estava escrito no quadro, minha caneta muitas vezes hesitava sobre o caderno,

no meio de um caractere. Eu tinha dificuldade em escrever termos culinários básicos como “molho” e “vapor”.

Um mês depois do início do curso, depois da quinquagésima vez que se virara para mim para perguntar “Está entendendo?”, recebendo sempre de volta um olhar perplexo, mestre Zhang pareceu ter um estalo:

“Senhorita Lin, o chinês não é sua língua materna, é?”

A revelação sacudiu a classe, deixando os alunos agitados. Não importa que eu tivesse informado à administração claramente minha identidade e meu objetivo ao me matricular, e que a informação tivesse sido canalizada e disseminada à maneira burocrática usual na China. “Senhorita Lin é uma escritora sino-americana e ela deseja fazer propaganda da comida chinesa para o povo americano”, um funcionário havia anunciado orgulhosamente em meu primeiro dia.

Eu havia precisado de ajuda para preencher os formulários de matrícula. E presumira que, quando interrompia mestre Zhang para fazer perguntas, ele e os alunos compreendiam que eu tinha de processar a informação em chinês primeiro e depois traduzi-la mentalmente para o inglês. Ao que parecia, no entanto, eles haviam simplesmente pensado que eu era retardada.

Depois de sua assombrosa descoberta, mestre Zhang anunciou um intervalo. Deixou-se cair numa cadeira, sentando-se de costas para o quadro-negro, e examinou-me atentamente. Um aluno apagou o quadro. Outro lhe ofereceu um cigarro. A sala se encheu de fumaça quando metade da classe começou a fumar.

“Então você passou muito tempo nos Estados Unidos, não é?”, perguntou mestre Zhang.

“Nasci e fui criada lá”, respondi.

Ele apertou os olhos. “Mas por que você parece chinesa?”

“Meus pais nasceram na China.”

“Mas então por que o chinês não é a sua língua materna?”

“Nasci e fui criada nos Estados Unidos”, repeti.

Um dos alunos, Pequeno Pan, animou-se. Seu nome descrevia mais sua juventude que sua circunferência, que era acentuada com generosos bocados das amostras do chef Gao. “Se um americano tem um filho com uma chinesa, que aparência ele tem?”

Mestre Zhang prosseguiu antes que eu tivesse tempo de pensar em como responder. “De onde são seus pais?”

“Guangdong e Fujian, ou pelo menos seus ancestrais eram”, respondi. Meus pais haviam sido criados em Taiwan e se mudado para os Estados

Unidos com vinte e poucos anos, mas eu não queria a turma ainda mais chocada. Taiwan era um assunto delicado, já que a China a considerava uma “província renegada” que continuava fazendo parte da “pátria” e conseguira doutrinar 1,3 bilhão de pessoas na crença obstinada de que esse era realmente o caso. Em geral parecia-me mais prudente omitir por completo o assunto Taiwan, para me poupar da inevitável invectiva que uma menção casual à ilha provocava.

Mestre Zhang e os alunos continuaram fumando seus cigarros, as cinzas caindo no chão. Olhavam-me fixamente, perplexos. Os Estados Unidos significavam gente branca, era a terra das pessoas parecidas com o presidente George W. Bush. A China significava chineses, e eu parecia chinesa. Minha explicação não pareceu demovê-los; olhavam-me com desconfiança. Por que a senhorita Lin fingia ser uma coisa que não era?

Eu precisava de alguma coisa para tornar a explicação mais concreta. Por acaso, meu passaporte estava comigo, mas hesitei em mostrá-lo. Um passaporte americano significa status para os chineses. Significa ser um membro do país mais poderoso do mundo. Incomodava-me saber que alguns americanos pensavam que seus passaportes lhes conferiam imunidade quando viajavam para o exterior, especialmente para países em desenvolvimento. Sabia que pavonear meu passaporte na China seria o equivalente a me gabar de ser da aristocracia fundiária numa sala cheia de operários de fábrica vitorianos.

Em desespero, entreguei o livreto azul a mestre Zhang. Os alunos se reuniram em volta, admirando os selos, à medida que ele o folheava. “Uau! Ela esteve na Tailândia!”, exclamou alguém. Meus colegas olharam para mim com novo respeito. Numa questão de minutos eu havia passado de boba da classe a autêntica americana, com passaporte e tudo.

De alguma maneira isso apenas atizou as chamadas de minha exasperação, depois de suportar semanas da condescendência de mestre Zhang. “Isto aqui tem sido realmente muito difícil para mim”, eu disse. “Este pode ser um curso fácil para todos vocês, mas tentem fazê-lo numa outra língua. Fui educada nos Estados Unidos, e não passei por nada tão difícil.” E antes que pudesse me conter, deixei escapar: “Nem a pós-graduação foi tão difícil.”

Se foi falta de sensibilidade dizer isso numa classe de trabalhadores chineses que provavelmente passariam meses fazendo trabalho manual na cozinha depois de se formar na escola de culinária, e que nunca teriam a chance de entrar numa faculdade, ninguém o demonstrou. Eles pareciam envaidecidos, como se isso

reafirmasse algo que sabiam desde sempre: claro que a escola de culinária era mais difícil que a escola de pós-graduação americana!

“Achei a senhorita Lin bonita desde que ela pisou na classe”, disse Tie Gang, cozinheiro numa cantina do Ministério das Ferrovias que exibia um cabelo à escovinha e uma barriga de cerveja. Ele já deixara claro que tinha uma paixonite por mim; esperava-me todo dia depois da aula e me seguia aonde quer que eu fosse. Embora eu não tivesse ficado muito bem impressionada com Tie Gang, meus colegas o tinham em alta conta: ele se tornara um líder entre eles ao anunciar que já era um cozinheiro e que estava lá para se inscrever no exame nacional de culinária de *nível avançado*.

Minhas faces coraram. “E vocês?”, perguntei, dirigindo-me aos outros alunos. “De onde vocês são?”

“Pequim”, disse um sujeito, sentado atrás de mim, que comparecia às aulas usando um uniforme de faxina. Ele era um soldado do Exército de Libertação do Povo.

“Pequim”, disse um baixote de cabelo eriçado, com mechas vermelhas.

“Pequim”, disse Pequeno Pan. Ele trabalhava no departamento de manutenção de um prédio de escritórios.

“Dongbei”, respondeu um sujeito alto e magro que trabalhava na segurança de um shopping center de luxo. Pelo menos havia mais esse aluno que também vinha de outro lugar, mesmo que ficasse a apenas uma noite de viagem de trem, ao norte.

“Mas suas raízes!”, exclamou mestre Zhang, pronunciando “raízes” com particular intensidade. “Suas *raízes* ainda estão na China.”

“Sim, é por isso que estou aqui”, respondi.

Ele sorriu. “Os americanos não compreendem a história chinesa. Vocês não estudam nenhuma história a não ser a de vocês mesmos. E ela tem só 300 anos!”

“Vocês estudam a história americana na China?”, perguntei.

“Sim, claro que estudamos”, respondeu ele.

“Em que ano os Estados Unidos conquistaram a independência?”, testei-o. Meus colegas arregalaram os olhos, chocados ao ver que eu estava desafiando um professor.

“Vamos voltar para a aula”, resmungou mestre Zhang. A partir de então, passou a salpicar suas preleções com referências à história chinesa e alusões a imperadores, poetas e Buda. A cada vez, dava uma olhadela na minha direção, soltava uma risadinha e dizia: “Mas a senhorita Lin não compreende...”