

MARIANA LINS/ESP. CB/D.A PRESS



Mantendo as raízes chinesas

Fundado em 1978 por Yang Chung Chi, o restaurante New China traz o melhor da culinária chinesa tradicional ao coração do Brasil. Quem prepara pratos como frango xadrez, porco agridoce e camarão empanado é uma equipe com mais de 20 anos de casa, oriunda do Nordeste e capacitada por um chef chinês.

“A cozinha oriental sempre acaba tendo que se adaptar ao paladar do cliente, mas mantendo as raízes”, afirma Jackson Yang, filho do fundador e quem comanda o negócio agora. Ele conta que, desde o início, as receitas

permanecem quase as mesmas: “Nesses 45 anos de casa os pratos não sofreram muitas alterações, e continuamos fazendo nossas próprias massas e o nosso pão, isso mantém um padrão e a quantidade”.

O carro-chefe é o yakisoba tradicional. “Serve muito bem duas pessoas e custa R\$ 51”, recomenda Yang. “A massa artesanal dá um toque especial.”

Provisoriamente na 205 Sul — enquanto não se conclui a reforma no ponto da 114, que pertence ao negócio desde 1992 —, o restaurante New China promete trazer delícias chinesas aos brasilienses por ainda mais tempo.

Yakisoba tradicional com massa artesanal é o carro-chefe do Restaurante New China

MARIANA LINS/ESP. CB/D.A PRESS



Katsu karê don, prato recomendado por Nowan Takematsu, do restaurante japonês Donburi

Tradição e cultura pop

Quem também tem dificuldades para encontrar ingredientes por Brasília é Paulo Yang, dono do Soban Korean Cuisine. “Muitas das coisas a gente tem que preparar, a gente tem que fazer do zero”, afirma.

Inaugurado em abril de 2019, o restaurante busca oferecer o mais tradicional da culinária e da cultura coreanas, da forma mais fiel possível: “A gente até cogitou fazer algumas fusões”. Baseados em uma pesquisa, porém, eles perceberam que a maioria dos brasilienses queria mesmo era comer o tradicional. “As pessoas que vêm pro restaurante vão provar mais ou menos como vai ser lá na Coreia também.”

As receitas vêm da família esposa de Yang, Patrícia Lee, chef do Soban. “A gente queria trazer o aspecto familiar”, acentua o dono. Apesar disso, o fenômeno da cultura

pop coreana, que está em alta atualmente em dramas no streaming, cinema e música, não fugiu do interesse dos que procuram o local para conhecer mais sobre o país: “[As pessoas] começaram a assistir e atçou aquela curiosidade pela comida coreana”. Ele garante, porém, que o sucesso que o restaurante tem feito não é devido ao modismo: “A comida coreana em si é muito muito saborosa, então brasileiros gostam; brasilienses gostam de comidas saborosas”.

Entre os principais pratos, estão o bibimbap (R\$ 52 - R\$ 57) — conhecido como mexidão coreano, trata-se de arroz com legumes, ovo e carne — e o bulpan bulgogui (a partir de R\$ 185) — churrasco coreano com carne bovina ou de porco, preparado na mesa do cliente, com acompanhamentos —, que serve de três a quatro pessoas.