

MINERVINO JÚNIOR/CB/D.A.PRESS

TRADIÇÃO À MESA CHINESA



A carne desfiada com cebolinha ao molho Pequim é um dos destaques do menu do Restaurante Long

Isabela Berrogain

Fruto de uma tradição milenar, a comida chinesa faz sucesso nos quatro cantos do mundo. A culinária, no entanto, ocupa um espaço especial no paladar dos brasileiros, que têm o privilégio de desfrutá-la em casas familiares, fruto de uma imigração chinesa que se intensificou após a década de 1980. Pratos como rolinho primavera e frango xadrez encantaram o público nacional pela variedade de sabores e o equilíbrio entre os gostos doce, salgado e picante e acabaram se tornando clássicos populares.

RESPONSÁVEL POR PRATOS QUE SE TORNARAM CLÁSSICOS POPULARES, COMO ROLINHO PRIMAVERA E FRANGO XADREZ, A CULINÁRIA CHINESA CONQUISTOU O PALADAR BRASILEIRO. EM BRASÍLIA, IMIGRANTES E DESCENDENTES DA CULTURA ASIÁTICA REPRESENTAM A GASTRONOMIA RICA EM SABORES

“A culinária da China, do Japão e da Coreia do Sul sempre tiveram um intercâmbio entre si”, explica a chef chinesa Pu Jiang em relação ao que diferencia a gastronomia dos países asiáticos. “Por exemplo, o sashimi, peixe cru japonês, tem sua origem em

um prato chinês da dinastia Tang. E o kimchi, prato coreano de verdura em conserva, também é originário da China”, cita a ex-participante do MasterChef Brasil.

“Porém, cada um desses países tem sua preferência quanto a ingredientes e

forma de cocção. A cozinha chinesa usa mais o wok, técnica para gratinar comida mais rapidamente, em temperatura alta. A gastronomia japonesa enfatiza os sabores naturais, com poucos temperos adicionais. E a culinária coreana, por questões geográficas, prefere alimentos mais picantes e pratos que dão mais energia”, detalha.

Para a chef, a cozinha chinesa é difícil de ser definida: “A gastronomia da China sempre foi muito versátil. É um país gigante, com 14 países fronteiriços, então os hábitos alimentares da população são muito distintos”. “Foram oito estilos

diferentes que fundaram a base dessa culinária, mas, no Brasil, devido à origem da imigração chinesa, são mais fáceis de encontrar as vertentes cantonesa, Xangai e Fujian”, lista Pu Jiang.

A primeira, descreve a chef, utiliza mais dos frutos do mar, pratos salteados no wok e arroz frito. O carro-chefe é o yakissba. A comida shanghai, por sua vez, é adepta do molho de soja, ainda segundo Pu Jiang. A culinária da região Fujian, por fim, tem como especialidade o bolinho de massa de peixe e tem o costume de utilizar produtos em conserva ou fermentados para realçar os pratos.