

A COMIDA NA DIÁSPORA: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO SOBRE A COMIDA CHINESA EM SALVADOR, BAHIA

*Ana Claudia de Sá Teles Minnaert**

A difusão de alimentos chineses pelo Ocidente se iniciou no século XVI, com as atividades europeias na Ásia. Nesse período, o trânsito de mercadores entre os dois continentes era intenso, favorecendo a disseminação de produtos e o contato com novos sabores.

Mas foi no século XIX, com a intensificação do processo migratório, que a cozinha chinesa ultrapassou as fronteiras ultramar, principalmente para atender às exigências gustativas dos imigrantes que buscavam, por meio da comida, reviver as lembranças da sua terra natal.

A China é uma nação com uma das mais difundidas e contínuas séries de migração no mundo, há chineses espalhados em 109 países. São aproximadamente 44 a 50 milhões de chineses distribuídos pela América, Europa, outros países asiáticos e África.¹ As características desses migrantes, bem como sua região e origem são diversificadas, como mostram Ma Mung,² Laurence Ma,³ Cartier⁴ e Pina-Guerassimoff.⁵

* Nutricionista, Especialista em Regulação e Vigilância Sanitária da Agência Nacional de Vigilância Sanitária. venegeroles@yahoo.com

¹ Dong Sull Choi, “Myth and Reality of the Chinese Diaspora”, *Comparative Civilizations Review*, n. 46 (2002), pp. 120-35.

² Emmanuel Ma Mung, *La diaspora chinoise, géographie d'une migration*, Paris: Ophrys, 2003, pp.6-30.

³ Laurence J. C. Ma, “Space, Place, and Transnationalism in the Chinese Diaspora”, in Laurence J. C. Ma e Carolyn Cartier (eds.), *The Chinese Diaspora: Space, Place, Mobility, and Identity* (Oxford: Rowman & Littlefield, 2003), pp. 1-49.

⁴ Carolyn Cartier, “Regions of Diaspora”, in Laurence J. C. Ma e Carolyn Cartier (eds.), *The Chinese Diaspora: Space, Place, Mobility, and Identity* (Oxford: Rowman & Littlefield, 2003), pp. 379-80.

⁵ Carine Pina-Guerassimoff, *La Chine et sa nouvelle diaspora: la mobilité au service de la puissance*, Paris: Ellipses, 2012, pp.7-18.

Laurence Ma divide o processo migratório chinês em duas fases, com características ambientais, circunstâncias espaciais e consequências econômicas, geográficas e sociais diferenciadas nas sociedades hospedeiras. A primeira fase ocorreu a partir da dinastia Ming até 1960 e teve seu auge no período denominado tráfico *coolie* (1842-1874).⁶

Coolie era o termo empregado para designar os trabalhadores livres que saíam da China após a assinatura de um contrato de trabalho, que deveria ser algo voluntário, apesar de muitos terem embarcado obrigados, e abasteciam as fazendas e campos de trabalho do Peru, Cuba, Colômbia, Estados Unidos, Panamá e outras colônias da América.⁷

No Brasil, a presença de *coolies* não foi expressiva. Para muitos políticos e intelectuais da época, o imigrante tinha três funções fundamentais: colonizar o país, substituir os negros e branquear o povo, criando uma nova raça brasileira. Nesse contexto, a escolha do indivíduo que adentraria o país era fundamental, e o chinês não se enquadrava no perfil do migrante ideal.⁸

A segunda fase do fluxo migratório teve início na década de 1960, com fluxo mais intenso no final do século XX e início do XXI. Diferentemente dos *coolies*, que embarcavam, muitas vezes, sem saber o seu destino final e com a ideia de voltar para a China após o fim do seu contrato, os novos emigrantes apresentavam mais autonomia na busca da sua rota e tinham o objetivo de se estabilizar no novo território.⁹

Pina-Guerassimoff acredita que esse novo fluxo foi favorecido por uma oferta crescente e diversificada de informações, de atores e de serviços relacionados com a mobilidade. Outros fatores também atuaram nesse sentido, como a liberação das leis chinesas que regulamentavam a saída de pessoas, a melhoria do nível de vida da população urbana, o

⁶ Laurence, “Space, Place and Transnationalism”, p. 2.

⁷ Segundo Shi-shan H. Tsai, o termo *coolie* vem da palavra *koli*, ou *kulo*, nome de um povo aborígine que vivia na Índia Ocidental, ou talvez seja de origem tâmil, variação da palavra *kuli*, que significa ‘contratar’ ou ‘alguém que é contratado’. Na China, o termo, ou *koo-li*, foram empregados de referência ao trabalhador não qualificado. *Koo* significa ‘amargor’ ou ‘sofrimento’, e *Li*, ‘força’ ou ‘poder’. Shih-shan H. Tsai, “American Involvement in the Coolie Trade”, *American Studies*, v. 6 (1976), pp. 49-66.

⁸ Jeffrey Lesser, *A negociação da identidade nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*, São Paulo: UNESP, 2001, pp.37-9.

⁹ Ma, “Place, and Transnationalism”, pp. 1-49.

desenvolvimento de novas tecnologias de comunicação e transporte, a integração da sociedade chinesa com o sistema mundial e o estabelecimento de uma rede de circulação de informações mediante o fluxo de pessoas.¹⁰

Nesse segundo momento, o Brasil passou a ser o destino de muitos migrantes chineses, principalmente aqueles oriundos de três províncias no Sul da China: Cantão, Fujian e Taiwan.¹¹ Eles chegaram ao país em busca de oportunidades de negócios. Inicialmente, São Paulo e Rio de Janeiro foram as principais cidades escolhidas, contudo, à medida que o fluxo migratório foi se intensificando, novas cidades brasileiras surgiram na rota da diáspora.

Para Cunha e Melo, a alta mobilidade é uma das características do processo migratório chinês; os imigrantes não se fixam em um local, mas vão em busca de oportunidades e definem seu destino a partir das conveniências encontradas, sem criar vínculos com o local de assentamento. À medida que as condições ofertadas se modificam, que o controle da migração e dos negócios lícitos ou ilícitos ocorrem, o grupo altera sua rota, em busca de novas possibilidades.¹² Assim, as atividades fiscalizatórias no comércio de produtos importados nos grandes centros urbanos do Sul e do Sudeste, o aumento do contingente de imigrantes em São Paulo e as ações de controle mais severas em relação à permanência de estrangeiros ilegais no país ocasionaram alterações no mapa da diáspora e fizeram com que novas cidades ganhassem destaque.¹³

É nesse contexto que Salvador surge como uma opção para muitos imigrantes. Os primeiros chineses chegaram à capital baiana na década de 1960 e se instalaram, preferencialmente, no Centro da cidade, com suas lavanderias e restaurantes. Muitos vieram diretamente da China, outros migraram inicialmente para o Rio de Janeiro ou São Paulo e, posteriormente, mudaram-se para Salvador. Esses imigrantes eram, geralmente,

¹⁰ Pina-Guerassimoff, *La Chine*, p. 25.

¹¹ Shu Chang-Sheng, Chineses no Rio de Janeiro, <<http://leiturasdahistoria.uol.com.br/ESLH/Edicoes/17/imprime125466.asp>>, acessado em 14/07/2011.

¹² Neiva Vieira da Cunha e Pedro Paulo Thiago de Melo, “Libaneses e chineses: sucessão, conflito e disputa numa rua de comércio do Rio de Janeiro”, *Anuário Antropológico* (2005), pp. 155-69.

¹³ Rosana Pinheiro-Machado, “(Re)pensando a diáspora chinesa: fluxos globais e dinâmicas locais da imigração contemporânea”, in 30º Encontro Anual da ANPOCS, Caxambu, 2006, p. 2.

homens sozinhos, oriundos de Cantão e Taiwan, que, após um tempo na cidade, abriram seu negócio e buscaram sua família, mulher, filhos, irmãos que ajudavam no trabalho.

Segundo dados do Departamento da Polícia Federal, em 2014, residiam em Salvador 392 chineses, sendo 384 provenientes da RPC, dois de Taiwan e seis de Hong Kong, o que corresponde a 60,87% dos chineses que viviam na Bahia. Contudo, o chefe do Departamento salienta que esse número não retrata a realidade, pois engloba apenas os imigrantes registrados na cidade do Salvador e muitos vieram de outras cidades brasileiras; além disso, os registros não consideram aqueles que ainda estavam em processo de legalização.

A distância entre o número de migrantes legalizados e a realidade do quadro migratório pode ser facilmente visualizada quando se anda pelas ruas da cidade, principalmente no Centro, onde, a cada dia, aumenta o número de chineses, supondo-se, assim, que há muito mais do que os números oficiais demonstram.

E é uma viagem por esse mundo dos migrantes chineses em Salvador, a partir de sabores, texturas e aromas que compartilham com baianos em seus restaurantes, e entre si nas mesas de suas casas, que proponho aqui.

O estudo

Mintz destaca que nem todas as sociedades relacionam, pensam ou definem a comida da mesma forma. Para os humanos, comer nunca foi uma atitude puramente biológica. As técnicas utilizadas para encontrar, processar, preparar, servir e consumir os alimentos variam culturalmente e estão associadas à trajetória de cada sociedade.¹⁴

A comida e o comer são carregados de simbolismos e significados construídos historicamente. Daí, a necessidade de acompanhar a história de um alimento para compreender seu significado e as diversas relações estabelecidas à sua volta. É ao que se propõem os estudos processuais

¹⁴ Sidney Mintz, *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursion Into Eating, Culture, and the Past*, Boston: Beacon Press, 1996, p. 5.

da Antropologia da Alimentação. Segundo essa forma de abordagem, os gostos e as necessidades alimentares são produtos das experiências sociais, resultado do encontro entre um grupo e uma sociedade maior. Nessa perspectiva, entende-se que o gosto é moldado de geração a geração, em um contexto de mudanças, sendo, portanto, produto de um longo processo de desenvolvimento.¹⁵

Dessa forma, por meio da abordagem processual, tendo como base os estudos de Mintz e Goody, que consideram que as formas culturais e as relações sociais são construídas historicamente, enfatizando a contextualização espacial e temporal na delimitação e na reconstrução histórica do objeto estudado,¹⁶ busco, neste artigo, tratar da cozinha chinesa no contexto da diáspora. A comida chinesa foi o fio condutor desta pesquisa, especificamente, a comida chinesa servida nos restaurantes chineses localizados no Centro da capital baiana e a comida consumida pelos imigrantes chineses que residem nesta cidade.

Os dados que sustentaram o cenário aqui apresentado foram oriundos do trabalho de campo junto aos chineses proprietários de restaurantes, pastelarias e lanchonetes no Centro da cidade do Salvador, Bahia, desenvolvido no período entre 2012 e 2014. Todos os 41 estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses do Centro da cidade foram visitados, tendo sido entrevistados seus proprietários e familiares, bem como soteropolitanos frequentadores desses locais e de restaurantes chineses localizados em outros pontos da cidade.

Além das entrevistas e da observação da rotina desses espaços, foram consultados livros de receitas de comida chinesa, selecionados a partir de indicação dos entrevistados ou encontrados em livrarias. Esse material foi importante para a busca de ingredientes e modos de preparo, de receitas dos pratos mencionados nas entrevistas e de preparações que identificassem as distintas cozinhas regionais.

¹⁵ Stephen Mennel, *All Manners of Food*, Illinois: University of Illinois Press, 1996, pp. 14-8.

¹⁶ Sidney Mintz, *Sweetness and Power: the Place of Sugar in Modern History*, USA: Penguin, 1985; Jack Goody, *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, Barcelona: Gedira, 1995.

A cozinha chinesa

A cozinha chinesa foi sendo construída dinastia a dinastia, a partir dos alimentos disponíveis ao consumo no território chinês e em outras regiões, trazidos pelos diversos povos estrangeiros que atravessaram ou dominaram o país.

Para Goody, alguns fatores foram preponderantes para o fortalecimento da cozinha chinesa: o modo tradicional da alimentação do povo chinês; o fato de a cozinha ter se constituído com base em tradições culinárias de diferentes regiões; a existência de um conjunto de numerosos comedores críticos, dispostos a experimentar diversos tipos de preparações; a facilidade do povo chinês em adaptar seus hábitos alimentares às condições ambientais; o fato do consumo de alimentos ser uma atividade prazerosa na China, cercado de tradições; os avanços da agricultura e do comércio, que permitiram a disponibilização de variados tipos de ingredientes.¹⁷

Três momentos na história da China foram determinantes para o desenvolvimento de sua cozinha.¹⁸

O primeiro foi o começo da agricultura, a partir da dinastia Shang (séculos 18 a 12 a. C.), quando os chineses começaram a cultivar painço, arroz e outros cereais, um passo fundamental para a estabilização do princípio *fan/ts'ai*, base da culinária chinesa. Além disso, à medida que a agricultura foi se desenvolvendo, o conhecimento sobre plantas comestíveis foi sendo acumulado e sistematizado nas enciclopédias que serviam de guias culinários e dietéticos.¹⁹

Um segundo momento ocorreu durante as dinastias Tang (618 a 907 d. C.) e Sung (960 a 1279 d. C.), período marcado por um forte comércio marítimo e efervescência cultural, o que favoreceu a formação de uma atitude favorável a novas experiências gustativas e formas de comportamentos.²⁰

Com o aumento da população urbana, os restaurantes passaram

¹⁷ Goody, *Cocina, cuisine y clase*, pp. 140-1.

¹⁸ K. C. Chang, "Introduction", in K. C. Cheng (ed.), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (London: Yale University Press, 1977), pp. 20-1.

¹⁹ Chang, "Introduction", p. 20.

²⁰ Michael Freeman, "Sung", in K. C. Cheng (ed.), *Food in Chinese Culture: Anthropological and Historical Perspectives* (London: Yale University Press, 1977), pp. 144-5.

a ser comuns. Nesse espaço de comensalidade, ocorria o contato com novos sabores, a mistura de comidas de regiões distintas, alteração de receitas tradicionais e criação de novos pratos.²¹

Os cozinheiros dessa época foram beneficiados por duas revoluções, uma na agricultura, outra no comércio, e uma procedente abundância de produtos alimentícios, decorrente do tráfico de alimentos. Alimentos, antes considerados de luxo, se popularizaram, como o chá. O surgimento de uma nova classe, a dos comerciantes, com dinheiro suficiente para investir em comida, fez com que os grandes banquetes, antes exclusivos da burguesia, se tornassem uma atividade comum.²²

O terceiro momento se deu com a implantação da República Popular da China (RPC),²³ quando teve início o regime comunista.

As mudanças começaram a ocorrer a partir de 1958, com a socialização da agricultura e a constituição das comunas formadas a partir das propriedades rurais e fazendas, onde os camponeses trabalhavam em conjunto. A coletivização forçada atingiu diretamente a estrutura social chinesa, que, durante séculos, se baseou na unidade familiar.²⁴

Com o Grande Salto (1958), as cozinhas domésticas foram destruídas; o preparo e o consumo das refeições passaram a ocorrer não mais no ambiente doméstico e, sim, em ambientes compartilhados por várias famílias. Outras medidas afetaram a alimentação dos camponeses, como a apreensão de potes de vegetais, dos estoques de cereais e conservas que eram “voluntariamente” coletivizadas nos refeitórios, a doação de utensílios culinários, como panelas e *woks*²⁵ para serem fundidos e trans-

²¹ Freeman, “Sung”, pp. 158-63.

²² Chang, “Introduction”, p. 21.

²³ Em 01 de outubro de 1949, na Praça de Tian’anmen, Pequim, Mao Zedong, membro fundador do Partido Comunista Chinês, proclamou a República Popular da China. Houve dois momentos. O primeiro, uma fase revolucionária que durou até a morte de Mao Zedong, em 1976, marcado por inúmeras medidas governamentais implementadas, o período denominado soviético, de 1952 a 1958, como o Grande Salto Adiante e seu desfecho, de 1958 a 1965, e a Revolução Cultural, de 1966. E uma segunda fase, que começou com a morte de Mao e se prolongou até a morte de Deng Xiaoping, em 1997. J. A. G. Roberts, *História da China*, Lisboa: Texto e Grafia, 2012, pp. 358-97.

²⁴ James Watson, “Feeding the Revolution: Public Mess Halls and Coercive Commensality in Maoist China”, in Everest Zhang, A. Kleimman e W. Tu (eds.), *Governance of Life in Chinese Moral Experience* (New York: Routledge, 2011), pp. 24-35.

²⁵ Utensílio básico da culinária asiática que consiste em uma frigideira na forma de uma meia esfera, que pode ser tanto de metal como de cerâmica, e duas alças ou um cabo de madeira para segurar. Alguns *woks* têm o fundo plano, dando-lhe uma forma semelhante à de uma frigideira.

formados em munção.²⁶ Nos meados de 1959, o sistema de refeitórios começou a entrar em colapso, principalmente pela escassez de alimentos decorrente da quebra da produção agrícola. O resultado dessa situação foi a fome, talvez a pior de toda a história da China.

As consequências do Grande Salto foram profundas na vida cotidiana das populações rurais, e o seu fracasso serviu de aprendizagem para o Partido Comunista Chinês. Watson comenta que, logo após a queda do Grande Salto, as cozinhas familiares ressurgiram em todas as partes da vida rural, de forma mais forte, talvez pelo fato de a família ter se transformado na única forma de sobreviver à fome do início de 1960.²⁷

As mudanças não pararam por aí. Durante a Revolução Cultural (1966), livros culinários e enciclopédias que sistematizavam os conhecimentos adquiridos pelos antigos intelectuais sobre a relação da saúde com os alimentos e sobre a farmacopeia foram destruídos, fazendo com que muito do conhecimento culinário se perdesse.

O ato de comer fora passou a ser combatido como uma atitude ‘burguesa’; para permanecer funcionando, muitos restaurantes tiveram de mudar seu nome para outros com sentido revolucionário e adotar uma decoração padronizada, similar à dos grandes refeitórios públicos.²⁸ A diminuição da demanda fez com que muitos estabelecimentos fechassem, e inúmeros cozinheiros migraram para outros países, principalmente Hong Kong e Taiwan, o que contribuiu para difundir ainda mais a cozinha chinesa para além das fronteiras do seu território.

Com a morte de Mao, Xiaoping assumiu o poder e adotou um programa modernizador do país, fazendo com que as grandes redes ocidentais de *fast food* se difundissem por todo o território chinês, trazendo outras mudanças para a cozinha chinesa.

Para competir com os novos empreendimentos, os restaurantes chineses tiveram de reduzir seus custos e simplificar o processo de preparação de pratos tradicionais. O uso de ingredientes baratos, como óleo

²⁶ Watson, “Feeding the revolution”, p. 38.

²⁷ Watson, “Feeding the revolution”, pp. 41-2.

²⁸ Yunxiang Yan, “Of Hamburgers and Social Space: Consuming McDonald’s in Beijing”, in Deborah Davis (ed.), *The Consumer Revolution in Urban China* (Berkeley: University of California Press, 2008), pp. 201-25.

e amido de milho, que adicionavam mais calorias aos pratos, tornando-os mais baratos, se popularizou. O açúcar, o sal, que eram usados de forma moderada na tradicional cozinha chinesa, e o glutamato²⁹ que não era comum, passaram a ser usados livremente em muitas preparações, com o intuito de conceder-lhes sabor. Aos poucos, contudo, os tradicionais restaurantes chineses foram incorporando a forma ocidental de administrar seus estabelecimentos, mesclando o sabor tradicional com a organização e a estrutura administrativa ocidental.

Assim, a culinária chinesa foi ressurgindo nos alimentos vendidos nas ruas; nos restaurantes populares; naqueles que buscavam relembrar o período maoísta; ou localizados em hotéis, que serviam uma comida adaptada ao paladar estrangeiro; na alta gastronomia chinesa, solidificada nas mãos dos grandes cozinheiros que mantinham os princípios fundamentais construídos desde a dinastia Song, e nos restaurantes ultramar, que transmitiam para o mundo a imagem de uma cozinha ancestral, que se adaptou às condições que lhe foram sendo impostas.

Mas o que caracteriza a cozinha chinesa?

Para Chang, o que a caracteriza são os princípios que regem todo o processo de preparação de cada pedaço que será levado à boca, os princípios do *yin/yang* e *fan/ts'ai*.³⁰

Fan-Tsai

Desde a Antiguidade até a época moderna, os cereais ocupam lugar privilegiado na refeição chinesa, sendo consumido em diversas formas: assado, como grãos cozidos em água, na forma de farinha utilizada para o preparo de mingaus e massas. Para os chineses, o cultivo e o consumo de cereais comestíveis é considerado o primeiro passo a caminho da civilização.³¹ Aproximadamente 90% do aporte proteico da dieta chinesa é de origem vegetal, proveniente, principalmente, do amido.³²

²⁹ Produto oriundo do Japão para ser utilizado como um realçador de sabor, considerado o 5º sabor (umami).

³⁰ Chang, "Introduction", pp. 5-6.

³¹ Françoise Sabban, "China", in Keneth F. Kiple e Kriemhild Conèe Ornelas (eds.), *The Cambridge World History of Food*, v. 2 (Cambridge: Cambridge University Press), p. 1165.

³² Os cereais são ricos em amido.

O princípio *fan/ts'ai* passou a ser constituído a partir da dinastia Shang (séculos 18 a 12 a. C.), período em que a agricultura começou a se desenvolver, e o cultivo de cereais foi intensificado com a utilização de um sistema de irrigação.³³

O termo *fan* significa arroz cozido, mas ele pode ser qualquer alimento rico em amido, inclusive tubérculos. Ele é o alimento primário, que dá saciedade.

O tipo de alimento *fan* varia de acordo com cada região ou classe social. No Norte, pode ser o sorgo, o trigo, o painço ou o milho, que é cozido até ficar bem macio, servindo de base para vegetais e carnes (o *ts'ai*).

No Leste, além do arroz, do trigo, consumido na forma de macarrão, o painço, a batata doce e o milho podem compor o *fan* da dieta.

A cozinha do Oeste tem o arroz e o macarrão como principais alimentos *fan*, apesar de, em muitas áreas dessa região, ganharem destaque, principalmente para as populações mais pobres, o milho e a batata branca (*Solanum tuberosum*), introduzida no século XVII, pelos holandeses.

A região Sul é uma área montanhosa, produtora de arroz e trigo. A cozinha dessa região tem o arroz como seu alimento básico, principalmente as variedades *indica*, *japonica*, e outras mais glutinosas, incluindo o arroz vermelho e o negro.

Em relação ao preparo, o *fan* pode ser diferenciado em *kan fan*, que consiste em grãos cozidos ao ponto de ficarem bem macios, e *hsi fan*, grãos cozidos em forma de mingau, consumido geralmente no café da manhã ou nas ceias. Quando a porção de *fan* inclui simplesmente arroz branco, sem sal, os chineses denominam *pai mi fan* ou arroz branco *fan*. Em algumas regiões, o *fan* é composto pelo trigo, consumido na forma de pães, macarrão de várias formas, ou como *dumplings*, tipo de bolinho recheado, cozido em água fervente. Nas classes mais baixas, o sorgo substitui o arroz, por ser mais barato. Nesse grupo, o arroz é apenas consumido nas festividades de Ano Novo e nas festas de casamento, em funerais ou aniversários.³⁴

³³ E. N. Anderson, *The Food of China*, New Haven & London: Yale University Press, 1988, p. 25.

³⁴ Chang, "Introduction", p. 7-8.

Já o termo *ts'ai* significa 'verdura',³⁵ apesar de se referir a uma porção de vegetais e/ou de carnes. Ele é o alimento suplementar ou secundário, que concede sabor à refeição. A porção *ts'ai* caracteriza-se como por ser uma mistura de sabores decorrente da combinação de vários ingredientes e técnicas de preparo. Os alimentos não são consumidos inteiros, mas, geralmente, cortados de várias formas e combinados, formando pratos individuais com diferentes sabores e aparências.

Um refeição balanceada deve ter porções adequadas de *fan* e de *ts'ai*. Algumas vezes, as duas porções são preparadas juntas, na forma de pãezinhos recheados com vegetais e carne, de *dumplings* (ou ravioli chinês), *wonton* (*hun-t'un*), *pao-tzu* (tipo de rosca cozida ao vapor), *hsien-ping* (panqueca frita com recheio). Mesmo estando presentes em uma mesma preparação, a distinção entre *fan* e *ts'ai* é mantida.

O princípio *fan/ts'ai*, a mistura de ingredientes e as formas de elaboração podem gerar uma grande variedade de preparações, enriquecendo a cozinha chinesa, não apenas em número de pratos, mas também nos utensílios que são utilizados. Há regras rígidas de divisão dos utensílios de acordo com sua aplicação na preparação do *fan* ou do *ts'ai*.³⁶

Nos restaurantes, assim como nas festividades, a atenção principal é dada para o *ts'ai*, que é servido em abundância. Para Goody, essa característica fez com que os restaurantes chineses se popularizassem no Ocidente, principalmente junto aos estudantes e às classes trabalhadoras na Europa, que tinham nesse espaço uma refeição completa, farta e barata.³⁷

Yin/Yang

O princípio *Yin/Yang* foi introduzido no pensamento chinês pelo taoísmo, que dominou a filosofia chinesa a partir da dinastia Chou (século XII a. C. a 221 a. C.), especificamente no período denominado Reinos Combatentes (481-221 a. C.). Nessa dinastia, os princípios filosóficos direcionavam a

³⁵ Anderson, *The Food of China*, p. 154.

³⁶ Chang, "Introduction", p. 8.

³⁷ Jack Good, *Food and Love: a Cultural History of East and West*, London; New York: Verson, 1998, pp. 161-3.

forma de os chineses ver o mundo, agirem e se posicionarem diante dos fatos da vida e interferiam diretamente na sua relação com o alimento e, conseqüentemente, na construção da sua cozinha.³⁸

De acordo com o Tao, no início, o Universo era dividido em *Yin/Yang*, os dois sopros primordiais, o princípio da diferença que cria atração. O *Yang* seria o princípio dinâmico, e o *Yin*, o de repouso. A alternância entre esses dois polos criaria o ritmo fundamental que anima o princípio vital, o *Qi*. Para Chang, a dualidade *Yin/Yang* é uma característica do pensamento chinês que concebe os contrários como elementos complementares e não excludentes.³⁹

Segundo Granet, o pensamento chinês move-se em um mundo de símbolos feitos de correspondências e oposições. Nessa perspectiva, a oposição do *Yin* e do *Yang* seria uma oposição relativa, de natureza rítmica entre dois grupos rivais, solidários e complementares que categorizam todas as coisas, todas as ideias.⁴⁰

No *Livro das Mutações (I Ching)*, o *Yang* está associado à clareza, ao fogo, aos elementos secos do cosmos, à energia masculina. Já o *Yin* associa-se aos elementos frescos, escuros, à água, à energia feminina.

As funções corporais seguem os princípios do *Yin/Yang*, assim como os alimentos, que devem ser escolhidos no intuito de manter a energia do corpo em equilíbrio e, conseqüentemente, a saúde do indivíduo.⁴¹

Nesse entendimento, é fundamental a seleção dos alimentos consumidos, bem como as técnicas de preparo e os condimentos utilizados, pois os ingredientes e a forma de preparar os alimentos podem interferir no seu teor energético.

Características

Roberts destaca que o termo comida chinesa não deve estar limitado aos alimentos que compõem o sistema alimentar chinês, mas deve ser estendido aos hábitos relativos ao preparar, servir e comer os alimentos.

³⁸ Anderson, *The Food of China*, pp. 29-43.

³⁹ Anne Chang, *História do pensamento chinês*, Petrópolis: Vozes, 2005, pp. 284-7.

⁴⁰ Marcel Granet, *O pensamento chinês*. Rio de Janeiro: Contraponto, pp. 94-100.

⁴¹ Anderson, *The Food of China*, p. 43.

Nessa perspectiva, é fundamental a escolha de cada ingrediente, de cada prato, respeitando o balanço entre os cinco sabores (salgado, amargo, azedo, picante e doce), bem como o equilíbrio entre alimentos *fan/ts'ai*, *Yin/Yang*, além de sua forma de apresentação.⁴²

Mas, apesar dos princípios que regem todo o processo de seleção e preparação dos alimentos, o termo cozinha chinesa engloba diferentes estilos culinários, indo dos tradicionais banquetes com dez ou mais preparações, passando pelos usuais cinco pratos:⁴³ frango, camarão, porco, ovos, sopa; pelos cinco sabores, que representam os cinco campos de energia: doce (terra), amargo (fogo), picante (metal), azedo (madeira), salgado (água); até a comida dos tempos de fome: farinha de grama, serragem, carda, sementes de algodão, casca de amendoim e pedra-ume.

Para Goody, as sociedades asiáticas, como a chinesa, foram estratificadas tanto culturalmente, como politicamente e desenvolveram uma diferenciação marcante em sua cozinha. A diferenciação não é apenas regional, mas também social. Há os alimentos dos ricos e os dos pobres, alimentos consumidos em público e no ambiente doméstico, os raros e os mais comuns.⁴⁴

Para os chineses, cozinhar consiste na arte de combinar sabores e transformar ingredientes brutos em pratos comestíveis, saudáveis e adequados à vida em sociedade.⁴⁵ A variação nos pratos está na forma de cortar, preparar e combinar os alimentos. A mistura de sabores, cortes e texturas produz uma grande variedade de preparações com um mesmo tipo de ingrediente.

As etapas de preparar, servir e comer estão interligadas. Destarte, os ingredientes são cortados em pequenos pedaços, para serem cozidos rapidamente nas *woks*, o seu tamanho, forma e consistência facilitam seu consumo com os *hashis*,⁴⁶ as preparações são dispostas em pequenas tigelas para serem servidas sem a necessidade de facas ou outros utensílios.

⁴² J. A. G. Roberts, *China to Chinatown: chinese food in the West*, London: Reaktion Books, 2002, p. 17.

⁴³ Granet salienta que, para os chineses, os números permitem classificar as coisas. Eles não se preocupam apenas em categorizá-las, mas utilizam os números para exprimir a “qualidade de certos grupos ou para indicar uma ordenação hierárquica. Além de sua função classificatória e ligada a ela, os Números têm uma função protocolar”. Granet, *O pensamento*, p. 102.

⁴⁴ Goody, *Cocina, cuisine y clase*, pp. 132-3.

⁴⁵ Sabban, “China”, p. 1168.

⁴⁶ São as varetas utilizadas como talheres em parte dos países do Extremo Oriente, como a China, o Japão, o Vietnã e a Coreia.

Os mesmos princípios regem tanto a cozinha cotidiana quanto a cozinha dos grandes banquetes e dos restaurantes; a diferença está na complexidade e no custo envolvido no preparo dos pratos.

As técnicas de preparo adotadas nas casas privilegiam a economia de ingredientes, tempo e utensílios. Assim, os alimentos são cortados em pequenos pedaços uniformes, o que facilita o cozimento rápido, com pouco consumo de combustível. A cocção é feita em uma pequena quantidade de gordura, e o molho de soja entra como o condimento principal, seguido por gengibre, cebolinha, óleo de gergelim, vinagre chinês e pimenta. O fogão possui bocas largas, com grandes chamas para acelerar o processo de cocção e o adequado encaixe da *wok*, que juntamente com a faca e a espátula constituem os principais utensílios dessa cozinha.

Já a cozinha profissional demanda longos anos de aprendizagem e envolve um trabalho meticuloso para preparar os alimentos. A questão econômica não é importante, os ingredientes e as técnicas de preparo são escolhidos segundo o grau de dificuldade e as regras de etiqueta.⁴⁷

A cozinha chinesa possui quatro estilos culinários, de acordo as características básicas que diferenciam cada região.

A cozinha do Norte é marcada pelo sabor forte, uso da pasta salgada de feijão e do molho de soja, do vinagre, da cebolinha, do alho; pelo consumo de vegetais frescos e em conserva; tem forte influência muçulmana. Diferentemente de outras regiões, aí o consumo de carne de cordeiro e de carneiro é comum.

O Leste da China é a região da terra e da água. Assim, produtos aquáticos são constantes nas preparações da sua cozinha, bem como uma grande variedade de vegetais. Esta cozinha regional caracteriza-se pelo uso de grande quantidade de óleo, vinagre, açúcar, pasta de feijão doce e vinho de arroz. Grande produtora de arroz, esse é o cereal básico das refeições, mas o trigo também tem certa importância, sendo consumido na forma de macarrões, pães ao vapor e *dumplings*.

Já o Sul é a região do arroz (*Oryza sativa*), servido com molhos e uma série de acompanhamentos, incluindo vegetais e carnes como as de cachorro, cobra, porco, frango e animais aquáticos. Contudo, as minorias,

⁴⁷ Sabban, “China”, pp. 1168-70.

não *han*, que habitam as montanhas do Centro-Sul, praticamente desconhecem o arroz, o que faz com que outros cereais ganhem importância para esses povos. São comuns nessa região as frutas cítricas, lichia, banana, lótus, dentre outros vegetais. Os pratos são marcados pelo uso de óleo, geralmente vegetal, e de produtos aquáticos frescos. Com uma grande extensão marítima, os portos do Sul da China foram importantes na rota comercial de povos estrangeiros, que, além de trazer novos ingredientes e paladares para a região, contribuíram para disseminar, para outros territórios, receitas, ingredientes, utensílios e modos de preparo típicos da região.

O Oeste da China é a zona dos condimentos, o que concedeu um toque distinto a essa cozinha. A pimenta marrom, a cássia, o anis-estrelado, o alho, os cinco-perfumes-chineses,⁴⁸ as folhas de coentro são abundantemente encontradas em diversas preparações. A base dessa cozinha consiste em arroz, macarrão, carne de porco, repolho, rabanete branco, pescados de rio e alimentos da montanha, o que inclui broto de bambu de diversos tipos, fungos e cogumelos, caças, raízes e ervas selvagens e outros produtos da exuberante floresta montanhosa existente na região.

No entanto, apesar das diferenciações regionais, alguns alimentos são comuns em toda a China, como o arroz e a soja, a maior fonte proteica da dieta, substituindo, muitas vezes, as carnes, consumida sob a forma de leite, grãos, molhos.⁴⁹

A espécie selvagem de arroz, a *Oryza sativa*, de origem asiática, foi domesticada no período entre 4000 a 3000 a. C. Há evidências de que os chineses foram o primeiro povo a domesticar essa espécie selvagem de arroz, que apresenta três tipos geneticamente diferenciados, o *javanica*, o *indica* e o *japonica*, sendo os dois últimos mais comuns na cozinha chinesa. O *japonica* é mais utilizado no Sul da China e o *indica* na região Norte. Na região central, as duas espécies são comuns. Os dois tipos de arroz são diferentes em relação ao tamanho, à maciez, ao tempo de cozimento e ao aroma do grão. O *indica* apresenta grão longo; já o *japonica*, muito comum na cozinha japonesa, tem grão curto, largo e,

⁴⁸ Condimento preparado com pimenta-de-Sichuan, sementes de funcho, canela, anis-estrelado e cravinho, todos moídos.

⁴⁹ Chang, “Introduction”, p. 14.

após cocção, é mais viscoso. Ambos são glutinosos, algo fundamental para a cozinha chinesa.⁵⁰

A soja foi introduzida na China por volta de 1000 a. C., tendo sido domesticada inicialmente na região Norte do país, antes do início da dinastia Chou, espalhando-se pelo território chinês a partir dos séculos IV e III a. C., quando passou a ser considerada a segunda maior cultura, após o painço. Durante a dinastia Chou, ela foi popularizada, precisamente no período denominado Oriental (771 a 481 a. C.). No início da dinastia Han (206 a. C. a 220 d. C.), a técnica de fermentação dessa leguminosa foi aperfeiçoada.

A soja é a principal fonte de proteínas de alto valor biológico, de vitamina B, cálcio, fósforo e ferro na dieta chinesa. Além disso, a planta da soja tem o poder de fixar nitrogênio ao solo, o que contribui com a sua fertilidade, sendo uma importante cultura de rotação. Na China, há três tipos de soja, a amarela, a verde e a preta (grãos).⁵¹

O produto mais comum proveniente da soja fermentada é o molho de soja (*xi yao*, em cantonês). Há uma grande variação de tipos de molhos, a depender do nível de fermentação e do processo de elaboração. Outros produtos fermentados também comuns são a pasta de soja amarela e vermelha, a pasta de feijão preto⁵² e o tofu, entre outros.

Outra característica da cozinha chinesa é em relação ao consumo de alimentos crus. De acordo com Anderson,⁵³ muitos alimentos comuns na cozinha chinesa não são comestíveis sem a cocção. Além disso, desde os tempos antigos, fertilizantes orgânicos e água sem controle são utilizados nas plantações, o que fez com que o consumo de alimentos crus fosse inseguro, do ponto de vista sanitário.

As técnicas de preparo privilegiam a eficiência, o cozimento rápido e com pouco uso de combustível. O bom cozinheiro é rápido e utiliza poucos movimentos e utensílios para a preparação de um prato, apesar

⁵⁰ Frederick Simoon, *Food in China: a Cultural and Historical Inquiry*, Boston: CRC Press, 1991, p. 71.

⁵¹ Simoon, *Food in China*, pp. 66-70.

⁵² Produzida com soja fermentada, podendo ser feita com outras leguminosas, tem sabor leve e pode ser condimentada com pimenta, gengibre ou alho. De sabor levemente adocicado é utilizada para marinar pescados e outras carnes.

⁵³ Anderson, *The Food of China*, p. 188.

de muitos pratos na cozinha chinesa envolverem técnicas de preparo bem complexas e dispendiosas.

A globalização da comida chinesa

Com a intensificação da diáspora chinesa, a cozinha desse povo sofreu um processo de desterritorialização, transnacionalização e translocalização que, de acordo com Wu e Cheung, levou não apenas à construção de uma nova cozinha, mas interferiu na formação da identidade chinesa.⁵⁴ Para eles, a cozinha chinesa vem sofrendo um longo e intenso processo de mudança, em um mundo em que as fronteiras entre o “nós” e o “outro”, o “aqui” e o “lá” estão cada vez menos visíveis. Os autores analisam essa cozinha dentro de um mundo global, estruturado em uma rede de relações sociais, na qual já não existe mais uma distinção entre o local e o cosmopolita.⁵⁵

Nesse contexto, a globalização da comida chinesa não pode ser compreendida em separado do processo de globalização da população chinesa, e o estudo de sua cozinha deve ocorrer juntamente com a análise da migração de pessoas e produtos pelo globo, pois, a fim de manter sua tradição culinária, os imigrantes chineses que vivem fora do seu país incorporaram novos ingredientes, adaptaram formas de preparo e deram um caráter de cotidianidade às preparações festivas, o que foi fundamental para a construção de uma “chinesidade” na diáspora.

Alguns aspectos diferenciam a comida chinesa servida nos restaurantes ocidentais da tradicional comida chinesa: o arroz utilizado na cozinha tradicional, por exemplo, é tipo *indica* e *japonica*, que possuem grão longo, brilhante e são mais glutinosos, de consistência viscosa após o cozimento, bem diferente do arroz parabolizado⁵⁶ utilizado no Ocidente. Para suprir a falta do arroz tradicional, alguns restaurantes utilizam o

⁵⁴ David Y. H. Wu e Sidney C. H. Cheung, “The Globalization of Chinese Food and Cuisine: Markers and Breakers of Cultural Barriers”, in Davis Y. H. Wu e Sidney C. H. Cheung (eds.), *The Globalization of Chinese Food*, London; New York: Routledge, 2002, p. 3.

⁵⁵ Wu e Cheung, “The Globalization of Chinese Food and Cuisine”, p. 3.

⁵⁶ Denomina-se arroz parabolizado o arroz que sofreu processo de parabolização, em que o arroz em casca é previamente cozido, a uma temperatura acima de 58° C, para que os nutrientes do pericarpo sejam parcialmente passados para a cariopse do grão. Após esse pré-cozimento, o grão sofre um processo de gelatinização parcial ou total do amido e secagem.

arroz *jasmine* e o *basmati* que mantêm as propriedades glutinosas, bem semelhantes às do arroz chinês. Outra diferença é em relação às massas: nos restaurantes chineses ocidentais, elas levam ovos em sua preparação, diferindo da utilizada na China, que utiliza apenas farinha e água na sua composição; os *dumplings* são geralmente recheados com carnes, mas na tradicional cozinha chinesa essa preparação pode apresentar diversas formas de recheio.

Na culinária apresentada nos restaurantes da comunidade chinesa fora da China, não há uma separação nítida entre as cozinhas regionais. Muitas vezes, ingredientes típicos de uma cozinha são mesclados com modos de preparo de outras ou mesmo com alimentos estrangeiros, acarretando uma nova preparação; pratos festivos são identificados como comida cotidiana, que passa a incorporar produtos exóticos e não habituais, o que concede uma falsa imagem às preparações.⁵⁷

A cozinha chinesa engloba uma ampla variedade de vegetais, todavia, a cozinha chinesa da diáspora utiliza apenas um pequeno número, os mais conhecidos, como couve chinesa (*Brassica chinensis*), castanha de água (*Eleocharis dulcis*), broto de bambu (*Phyllostachys*), cebola (*Allium fistulosum*), lótus (raiz, flor e folhas), lírios; algas; cogumelos, lichia, logan. Em relação aos condimentos, apenas o anis estrelado, óleo de gergelim, anis, fagara, canela, cássia, gengibre, pó dos cinco condimentos e o MSG⁵⁸ são utilizados.⁵⁹

Algumas preparações marcam a cozinha chinesa na diáspora, como o *chop suey* e *chow mein* (Estados Unidos), o arroz *chaufa*, o *lombo salteado* e o *aeropuerto* (Peru); o *yakissoba*, o frango xadrez e o pastel (Brasil); a *yumtcha* (Austrália); o rolinho primavera frito; o porco agridoce (com frutas) (restaurantes ocidentais); o *chaulafan* (Equador).

A cozinha na diáspora: o caso de Salvador

O que identifica uma cozinha são os procedimentos culinários e um conjunto de regras, usos, práticas, representações simbólicas e valores sociais, morais, religiosos e higiênico-sanitários que lhe concedem

⁵⁷ Roberts, *China to Chinatown*, pp. 15-28.

⁵⁸ Glutamato monossódico.

⁵⁹ Roberts, *China to Chinatown*, p. 17.

uma dimensão cultural. A estrutura culinária de um grupo é transmitida de geração a geração, porém ela não se mantém estática, mas vai se transformando a partir das relações entre os indivíduos e do acesso a ingredientes e utensílios.

A comida sempre teve papel importante no processo de inserção dos chineses em um novo território, vários pesquisadores sobre o processo migratório chinês demonstram como a comida esteve no centro da identidade chinesa na diáspora.⁶⁰

Mintz, em seu artigo “Food and Diaspora”, discute a importância da localidade na história dos alimentos. Na sua concepção, o surgimento de um sistema, culturalmente específico, de alimentos característicos de um grupo humano ocorre dentro dos parâmetros determinados por variáveis externas e características do território onde ele vive, como: mudanças das estações; flora e fauna; condições do solo, sua topografia e hidrografia; tecnologias locais disponíveis para cultivo, colheita e criação de animais; instrumentos e técnicas de processamento, preservação e armazenamento típicos do lugar; sistema de produção adotado, incluindo aí a divisão do trabalho, por gênero e idade. Ao mudar o território, esses parâmetros são alterados, levando a uma reformulação do sistema alimentar do grupo, a partir das novas condições.⁶¹

Nesse cenário, a comida surge como um importante instrumento para a construção da identidade do ser chinês nos novos territórios, além de facilitar a inserção dos imigrantes na nova sociedade.

Para Cho, os restaurantes chineses no Ocidente são locais culturais, onde é produzido ‘o ser chinês’ (“chinesidade”), bem como o ser ocidental (*ocidentalidade*). No momento que uma preparação é classificada como chinesa ou como ocidental, as diferenças culturais entre as duas cozinhas são reforçadas, e a posição de estranho ao grupo é reconhecida.⁶²

⁶⁰ Humberto Rodríguez Pastor, *Herederos del dragón: historia de la comunidad china en el Perú*. Lima: Congreso del Perú, 2000; Gary, W. E. C., “Chinatown: Heterotopic Space, Urban Conflict, and Global Meanings”, *Quaderns-e*, v. 2, n. 18 (2013), pp 96-111; Isabele Lausent-Herrera, “The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community(ies)”, *Journal of Chinese Overseas*, n. 7 (2011), pp. 69-113; Wu e Cheung, “The Globalization of Chinese Food and Cuisine”.

⁶¹ Sidney Mintz, “Food and Diaspora”, *Food, Culture and Society*, v. 11, n. 4 (2008), pp. 511-23.

⁶² Lily Cho, *Eating Chinese: Culture on the Menu in Small Town Canada*, Toronto: Cultural Spaces, 2010, pp. 55-8.

Como ocorreu em outros países, os chineses que vieram para o Brasil em busca de melhores oportunidades de vida não trouxeram consigo apenas sua força de trabalho e potencial produtivo, trouxeram também suas práticas alimentares, conhecimentos e herança culinária.

Ana, uma das chinesas entrevistadas,⁶³ disse que seus pais foram embora de Salvador antes do tempo, mesmo gostando muito da cidade, pois não se adaptaram à comida servida nos restaurantes locais e sentiram falta, para o preparo das refeições cotidianas, dos vegetais e alimentos comuns na China.

Em *sites* de apoio a estrangeiros, há relatos de chineses que dizem não frequentar os restaurantes chineses no Brasil, pois a comida servida lhes parece estranha. Todos os chineses entrevistados disseram não frequentar os restaurantes chineses de Salvador, por não gostar do sabor da comida, que está mais próximo do paladar baiano, que, segundo eles, prefere preparações mais salgadas e condimentadas.

Eles definiram sua comida como saudável, saborosa e pouco condimentada, enquanto para os baianos entrevistados, a comida chinesa foi considerada condimentada, gordurosa e com muitos molhos.

Essas situações me fizeram pensar no que seria essa comida que nós identificamos como chinesa, com seus molhos vermelhos agridoces, temperada com molho de soja, acompanhada de arroz com cenoura, ovo e cebolinha, ou mesmo o rolinho primavera, que tem, inclusive, uma versão com queijo.

A comida chinesa que se come

Ling disse que devemos escolher os ingredientes de uma preparação tendo como referência o organismo de cada indivíduo, “algumas pessoas se dão bem com gengibre, outras com alho, então se misturar gengibre e alho, pode fazer mal. Cada pessoa tem um tempero”. Para ela, diferente da comida baiana, que os chineses consideram muito “misturada”, a comida chinesa preza pela simplicidade, o gosto de cada alimento deve

⁶³ O nome de todos os entrevistados foi modificado a fim de manter seu anonimato. Quando o imigrante se apresentava com nome chinês, utilizei um pseudônimo chinês e quando se apresentava com nome brasileiro ou inglês, utilizei um pseudônimo na língua correspondente.

ser sentido e destacado, por essa razão, não se busca uma mistura de sabores, mas, sim, uma individualização.

Quando dizem que o arroz cozido sem sal, de consistência empapada é a base da sua refeição, os chineses entrevistados reconhecem o *fan*, o alimento que dá saciedade, sem interferir no sabor da preparação, que deve ser concedido pelo *t'sai*. Quando Ling fala que cada pessoa tem um alimento que faz bem, ela traz o princípio do *Yin/Yang*, segundo o qual os alimentos devem estar de acordo com a energia dos corpos, cujo equilíbrio não deve ser abalado pelos alimentos ingeridos, a fim de não provocar danos à saúde dos indivíduos.

Os princípios que fundamentam a cozinha chinesa estão enraizados na memória cultural dos chineses e se manifestam de forma inconsciente nas suas escolhas e preferências alimentares, como eles dizem: “Não sei por que, só sei que não como”, ou “Arroz pra chinês é como farinha pra baiano, a gente não sabe por que, mas tem que comer todo dia” ou, ainda, “Desde pequeno a gente aprende que não come fritura, que faz mal pra chinês; se come, tem que beber chá”.

A cozinha chinesa, mais do que os fundamentos que a estruturam e a definem, se apresenta nas mesas das casas, no cotidiano onde são feitas as escolhas por determinados alimentos e outros são rejeitados, no que define uma preparação a ser festiva e outra cotidiana. É na prática cotidiana que a teoria culinária base da cozinha chinesa é vivenciada, transmitida e institucionalizada e que seus princípios são vivenciados e reafirmados pelos chineses.

Destarte, o jantar se apresenta como a refeição em que são mantidas as práticas culinárias desse grupo. Como passam o dia nos seus restaurantes, os chineses e seus filhos comem a comida que servem no local, que está adaptada ao paladar brasileiro. Mas, nas mesas de suas casas, no jantar, quando fazem a refeição em família, eles mantêm a comida cotidiana, tipicamente chinesa, seguindo a ordem e as formas de preparo tradicionais, mesmo com a introdução de alimentos locais: primeiro uma sopa, depois arroz cozido sem sal, uma preparação de carne, que geralmente é porco, frango ou peixe, cozido geralmente no vapor e outras preparações de vegetais. Várias preparações são dispostas à mesa e são consumidas com os tradicionais *hashis*.

Mas, apesar dos esforços em manter suas práticas culinárias, a falta de um mercado de alimentos voltado para a comunidade chinesa é um fator importante para que ocorram alterações em sua cozinha no novo contexto, acarretando adaptações nas receitas e, conseqüentemente, na estrutura da cozinha.

Assim, o arroz do tipo *japonica*, *basmati* ou mesmo o parabolizado foi inserido, a carne bovina, que não é muito comum, ganhou maior espaço na dieta desses imigrantes, vegetais como o quiabo, a abóbora são inseridos mais frequentemente na dieta, que passa a ter menor variedade de produtos, quando comparada com a dieta mantida antes da migração.

Para suprir a carência de gêneros alimentícios, os chineses recorrem a diversas estratégias. Muitos compram produtos em mercados de São Paulo, que disponibilizam *sites* de venda. Outros recorrem a parentes que moram em outros países ou mesmo na China para enviar condimentos ou utensílios importantes em sua cozinha.

Nesse bojo, a internet surge como o principal ponto de compra; por meio da rede são feitos contatos com os fornecedores de São Paulo ou mesmo da China para aquisição dos produtos.

Contudo, às vezes eles têm que recorrer ao mercado local. Nesse contexto, as *delicatessens* e importadoras surgem como os locais escolhidos por todos os entrevistados, que se queixaram dos preços e da pouca variedade nesses pontos de venda.

Para que uma cozinha se preserve, o novo espaço deve propiciar as condições para manutenção ou mesmo reprodução das tradições e oferecer novos elementos para a construção de um novo arsenal culinário. Dessa forma, a cozinha da diáspora vai se transformando historicamente, de forma inconsciente, nas comunidades de imigrantes.

Elemento identificador

Para os chineses entrevistados, além de ingredientes, técnicas de preparo, regras culinárias, formas de corte ou cocção, o que identifica sua comida como chinesa é a relação que eles estabelecem com o alimento e todo o significado concedido à refeição em família. Como frisa Chang: dê os elementos certos e a “chinesidade” do prato será evidenciada.⁶⁴

⁶⁴ Chang, “Introduction”, p. 8.

A comida chinesa é muito diferente, o sabor é mais suave; na China, as coisas são cozidas no óleo quente antes de preparar e aqui é diferente, vocês refogam; em Taiwan, não usa refogar. Por exemplo, o *yakisoba* lá é feito com o macarrão frito no óleo quente e depois mistura. O *yakisoba* de lá é bem diferente porque até o macarrão lá é diferente. Para mim, a diferença entre a comida daqui e a de lá é mais por causa da forma de fazer a comida, do que por causa dos ingredientes. (Marina, chinesa entrevistada)

Para Lucy, chinesa da República Popular da China (RPC), o que identifica sua cozinha é o molho de soja, utilizado em diversas preparações. Já Hwan vê a sopa como prato identificador do seu grupo cultural. A lembrança da sua sopa favorita — um caldo grosso e marrom preparado a partir do cozimento prolongado de carnes de cobra, sapo e galinha e verduras, em fogo baixo e mantido tampado por 4h para que os sabores se misturem sob o calor da preparação — lhe traz o sabor, o cheiro da sua terra, lembranças. Keite também considera sopa o prato que caracteriza sua cozinha: “A gente sempre tem sopa, sopa é o que identifica a cozinha chinesa”.

Para os baianos, a cozinha chinesa é condimentada, com molhos, muitos vegetais, frituras e molho de soja e para os chineses ela é saudável, leve, sem frituras e de sabor suave, com poucos condimentos. Duas visões de uma mesma cozinha, porém um elemento perpassa os dois grupos: o molho de soja, ingrediente esse considerado como um elemento identificador da cozinha chinesa, tanto por baianos, como por chineses.

O produto mais comum proveniente da soja fermentada é o molho de soja. Há uma grande variedade de molhos, a depender do nível de fermentação e do processo de elaboração. Mas, em Salvador, os chineses utilizam o molho de soja industrializado. Eles mencionam não se adaptar às marcas comuns no mercado soteropolitano, pois as consideram muito salgadas e sem sabor. Assim, compram nos mercados especializados de São Paulo marcas importadas, produzidas na China. O molho de soja adquirido no mercado local é utilizado apenas para as preparações dos seus restaurantes.

Outro traço identificador da sua cozinha para os chineses do Centro de Salvador é a técnica de cozimento ao vapor, empregada para a cocção

da maioria dos pratos no ambiente doméstico. O cozimento ao vapor é uma técnica comum na cozinha chinesa, principalmente na cozinha do Sul, região de origem da maioria dos imigrantes que reside em Salvador. Ela é aplicada para cocção de vegetais, pãezinhos e alimentos aquáticos, como peixes, camarões e caranguejos, entre outros. E consiste em colocar o alimento em uma panela de vapor feita de madeira ou bambu, que é depositada sobre outra com água fervendo e depois coberta, para que o vapor emanado da água em ebulição leve ao cozimento dos alimentos.

Barreiras alimentares

Os entrevistados já inseriram alguns pratos da culinária local em sua dieta, como rabada, churrasco, ensopado de peixe, que são preparações que se assemelham a alguma preparação chinesa e que causam menor estranhamento, segundo informam.

Outras, com sabor ou forma de preparo mais distante da sua estrutura culinária, são evitadas, como as saladas cruas.

Para alguns, o fato de as pessoas de Salvador comerem salada crua foi o que causou maior estranhamento quando chegaram à cidade. Todos os entrevistados disseram que não comem alimentos sem cocção. Mesmo folhas utilizadas para salada crua pela comunidade local, como alface e rúcula, são cozidas rapidamente antes de serem ingeridas.

Ao serem questionados por que não comiam saladas cruas, eles respondiam: “não sei o porquê, apenas não como”, “é assim, só sei que não como”. Outros buscaram respostas mais elaboradas como: “é porque é melhor, mata os micróbios”, já outros buscaram uma explicação na questão cultural: “comer comida crua é coisa de japonês, chinês não come cru, só cozido”.

O consumo de alimentos crus não é comum na China, como é no Japão. Para eles, essa característica demonstra que os chineses são um “povo civilizado”, pois a cocção, ou a transformação de alimentos, em seu estado bruto, em uma preparação comestível, com a utilização de técnicas culinárias, é um importante passo rumo à civilização. Os pratos frios são previamente cozidos e depois resfriados. Alimentos não cozidos são consumidos apenas na forma de molhos de acompanhamento, como

pimenta no molho de soja, alho macerado no vinagre, molho de ameixa etc. Preparações como as saladas consumidas no Ocidente, *sashimi* como no Japão, é algo que não existe na cozinha chinesa. Quando não cozidos sob calor, os alimentos são processados pela fermentação ou salga.⁶⁵

Outra barreira alimentar identificada é em relação ao consumo de comidas que levam no seu preparo o azeite de dendê, cujo sabor, segundo a fala dos entrevistados, desagrada o paladar chinês. Contudo, os chineses da segunda geração, em especial os jovens, aceitam melhor esse produto e o incorporaram no seu consumo. Moqueca de peixe e acarajé foram as preparações mais comuns nas falas desse grupo.

Segundo Ana, uma das entrevistadas, seu marido, um chinês de Cantão, aprendeu a cozinhar comida baiana por causa de seu filho que pede para comer comidas de azeite de dendê constantemente. Além disso, pelo menos uma vez por semana ela leva as crianças para comer acarajé: “Ele é baiano, come acarajé como vocês. Eu não, sou chinesa.”

A memória na mesa

De acordo com Muxel, a memória familiar é uma manifestação do passado no presente, ela guarda as lembranças da infância e dá alicerce para a formação dos desejos e dos interesses, das reivindicações e mesmo dos arrependimentos da vida adulta. Ela é produto de uma interação entre as subjetividades dos indivíduos e a norma coletiva familiar. Para a autora, a nutrição tem papel fundamental na construção da memória familiar, pois a partir da repetição do ritual de uma refeição, a vida em grupo vai ganhando sentido.⁶⁶ Apesar de o processo de construção da memória alimentar dos indivíduos ser iniciado na vida em família, é nas experiências que eles vivem fora do ambiente doméstico que essa memória vai sendo alimentada ou mesmo modificada. Essa autora salienta que na mesa de uma família, a cozinha de um grupo é transmitida, mas é também transformada de geração em geração.

Já Sutton acredita que a memória cria um canal de ligação entre o passado e o presente. A lembrança de um prato da infância consumido

⁶⁵ Roberts, *China to Chinatown*, p. 22.

⁶⁶ Anne Muxel, *Individu et mémoire familiale*, Paris: Hachette, 2007, pp. 13-4.

na fase adulta faz reativar sensações, memórias do passado no tempo presente.⁶⁷

Durante uma das minhas visitas a um restaurante do Centro, enquanto conversava com sua proprietária, uma chinesa de Cantão, que vive há 19 anos em Salvador, com o marido e os dois filhos, que aqui nasceram, ela recebeu a visita de um chinês proprietário do restaurante vizinho, que havia chegado da China. Ele trazia alguns presentes para sua amiga: um saco com um tipo de fritura e uma pequena melancia nas mãos. Como ele disse: “Coisas para matar a saudade de casa”. Ao ver o saco nas mãos dele, ela sorriu e pegou logo um petisco para saborear, ofereceu um para a adolescente que pegou e comeu. Questionei o que era aquele alimento, eles responderam que era uma iguaria da terra natal e consistia em pele de porco frita. Quando a adolescente ouviu, ela nos olhou e fez cara de repulsa e deixou o resto na mesa, saindo em seguida para beber água. Eles comeram animados o tal petisco.

Para eles, aquele alimento trazia a sensação de estar em casa, reativava suas memórias, contudo para a filha, que nasceu e cresceu em Salvador, ele não tinha significado, era apenas algo que, na sua memória, não era comestível.

Sutton destaca que os alimentos acompanham as pessoas em suas viagens além das fronteiras nacionais. Ele considera os alimentos sítios culturais importantes para a identificação dos indivíduos, principalmente no caso das pessoas que estão deslocalizadas, por causa do processo de migração, pois ele traz de volta a sensação de plenitude, de pertencimento perdido.⁶⁸

Para esse autor, o sabor e o aroma dos alimentos podem ser universais, mas eles são culturalmente elaborados em diferentes níveis e de diferentes formas, estando mais associados à vivência do que à memória semântica, ao reconhecimento do que à recordação. Assim, quando o imigrante come os alimentos de casa é como se eles reconstruíssem o mundo que ficou para trás no tempo e no espaço.⁶⁹

⁶⁷ David E. Sutton, *Remembrance of Repast: an Anthropology of Food ad Memory*, New York: Berg, 2001, pp. 4-16.

⁶⁸ Sutton, *Remembrance of Repast*, p. 6.

⁶⁹ Sutton, *Remembrance of Repast*, p. 6.

Quando questionei Hwan sobre sua preparação predileta, ela me falou de um sapo chamado *zin*, que era inicialmente passado no alho frito em óleo, depois imerso em óleo quente e, posteriormente, cozido com alho e folhas típicas de região onde morava. Ela diz que a carne desse tipo de sapo é bem saborosa. Cheng também me falou da carne de sapo como uma de suas favoritas. Quando os chineses do Centro de Salvador me relataram suas memórias culinárias, eles demonstraram como estas lhes davam o sentido de pertencimento, religando-os ao passado que ficou em sua terra natal. E é essa sensação que buscam nas refeições em família, nos almoços de domingo, quando fazem suas preparações festivas, muitas vezes com receitas procuradas na Internet e com produtos trazidos por um recém-chegado.

Maria acha que as pessoas em Salvador misturam muito a comida e diz que, na China, come-se cada coisa de uma vez, e os alimentos são preparados geralmente sob vapor, sem muitos condimentos, para que seu sabor seja sentido. John identifica uma pasta preparada com feijão preto, alho, açúcar e sal como um tempero tipicamente chinês, que ele adquire em São Paulo. Ling considera o *Aji-no-moto*⁷⁰ o principal produto da sua cozinha, pois “chinês sempre usa *Aji-no-moto*, em tudo”

Em Salvador, não há lojas de produtos típicos da cozinha chinesa. Alguns itens, como molho de soja, óleo de gergelim, macarrão de arroz, arroz não parabolizado, cogumelos podem ser encontrados em grandes supermercados e importadoras, mas os chineses dizem que os preços são muito elevados, assim, eles preferem comprar, por meio dos *sites* de venda, em São Paulo. A falta de condimentos e de muitos ingredientes culinários é algo que, para todos os entrevistados, limita a reprodução da sua cozinha.

Diferente das tradicionais *chinatowns*, como em Lima, São Paulo, Buenos Aires, no Centro de Salvador, não há serviços específicos para a comunidade chinesa, como restaurantes, lojas de produtos para cozinha ou mesmo utensílios culinários. Sem uma referência culinária na cidade, quando saem, os chineses que habitam nessa cidade, preferem comer comida local; feijoada e churrasco foram as preparações brasileiras tidas como preferidas pelos entrevistados.

⁷⁰ Nome de um marca produtora de glutamato monossódico (MSG), um reforçador de sabor, feito a partir da cana-de-açúcar.

De acordo com Mintz, o principal fator que causa mudanças nos padrões alimentares de um grupo é o contato com o outro. Apesar de o gosto ser algo individual, sua formação é social, é em grupo que aprendemos como e o que comer. É no contato social que as novas gerações vão coletando elementos para definição das suas preferências alimentares e para a construção das suas memórias gustativas.⁷¹

As novas gerações são as grandes causadoras de mudanças nos padrões alimentares dos grupos. Elas fazem a fusão entre o novo e o tradicional, selecionam aquilo que melhor lhes convém, adquirem novos gostos e padrões de consumo.

Os chineses da segunda geração entrevistados disseram não manter muito as tradições alimentares de seus pais. Com uma atitude mais cosmopolita, eles transitam pela tradição e pelo novo, absorvendo elementos de ambas as culturas. Para eles, não há uma identificação com a cozinha chinesa, como um traço da sua identidade.

Ita e Lin, dois chineses adultos, com mais de 30 anos, que chegaram a Salvador com três e dois anos, respectivamente, dizem que não comem comida chinesa no seu cotidiano, comida essa que fica restrita às refeições em família. Suas preferências são por pratos da cozinha local.

Esse grupo, que cresceu em Salvador, estudou aqui, tem amigos não chineses, frequentou os restaurantes chineses e não chineses da cidade, construiu suas referências gustativas a partir da vivência nos dois grupos: da comunidade chinesa, com quem convivia em casa, e da comunidade soteropolitana, como quem convivia na rua. Ambas referências são familiares, ao mesmo tempo que estranhas, a depender do contexto em que se encontram. A sensação de estranhamento só surge quando usam uma referência diferente daquela do contexto no qual estão inseridos.

As crianças e adolescentes são importantes agentes de mudanças. Eles crescem almoçando nos restaurantes dos pais, onde é servida a culinária local, frequentam escolas, onde são minorias, seus amigos são os soteropolitanos, são com eles que saem quando adolescentes, frequentam lanchonetes; assim, por mais que vivam isolados no núcleo familiar, as crianças estão em constante contato com a cultura local.

⁷¹ Mintz, “Food and Diaspora”, pp. 511-23.

Nesse contexto, eles não percebem uma diferenciação da sua comida com a comida local. Quando perguntei a Lin, que diferença ela via entre a cozinha chinesa e a baiana. Ela pensou e disse: “É igual, só que tem mais verduras”. Questionei, então, se ela prepara comida chinesa em sua casa, e diz que não. Depois, me descreve uma cena:

Engraçado eu nunca pensei em cozinhar comida chinesa, minha mãe não me ensinou a cozinhar. Mas, semana passada, não tinha nada em casa, passei no supermercado, comprei carne, algumas verduras e fui pra casa. Cortei tudo em tiras finas, coloquei óleo na panela, deixei esquentar e coloquei a carne e as verduras para cozinham bem rapidamente. De repente, ao ouvir sua pergunta, me dei conta, que estava fazendo comida chinesa, como minha mãe. Quando penso em minha mãe na cozinha, o que lembro é isso, que tudo era muito rápido e prático, sem muitas coisas.

A sua memória alimentar foi construída a partir das suas vivências cotidianas, em casa e na rua, de forma inconsciente e sem fronteiras que delimitassem os dois mundos.

A comida chinesa que se vende

Muitas das preparações vendidas nos restaurantes chineses como chinesa e identificadas como tal pela população soteropolitana não são reconhecidas como pertencentes à sua cozinha pela comunidade chinesa entrevistada.

O rolinho primavera, em Salvador, é preparado com queijo, carne com repolho, camarão, queijo com goiabada, frango, *kani*.⁷² O *yakissoba*, preparação introduzida no Brasil pelos japoneses, mas identificada como representante da “chinesidade” pelos baianos, é uma variação do macarrão frito chinês. Nenhum chinês entrevistado considera essa preparação como chinesa, contudo ela é vendida em todos os restaurantes chineses do Centro e, inclusive, nas pastelarias.

O *yakissoba* apresenta diversas variações e consiste em uma preparação à base de macarrão instantâneo ou talharim misturado com vegetais,

⁷² Alimento típico da culinária japonesa, em formato de bastão, feito a partir de carne de peixe processada, com sabor imitando a carne de caranguejo.

geralmente cenoura, acelga, ervilhas, cebolinha e carne de boi, frango ou camarão cozido em molho de soja. Em alguns restaurantes acrescentam amido de milho ao molho para que o caldo fique mais encorpado.

Segundo Maria, uma chinesa de Cantão, o caldo grosso, encorpado com adição de amido de milho, é algo que ela identifica como uma adaptação ao gosto local, pois em Salvador, segundo ela, as pessoas preferem comidas com caldo e que este seja grosso, daí os chineses adicionarem amido de milho.

Hwan frisa que até mesmo os macarrões instantâneos utilizados nos restaurantes de Salvador, na preparação do *yakissoba*, diferem muito do produto utilizado por ela em casa. O macarrão instantâneo que utiliza, comprado em São Paulo, o tradicional *lamen*, vem com diversos temperos e vegetais desidratados a ser adicionados à preparação final, o que dá um sabor e aparência diferentes das que os soteropolitanos identificam como “preparação chinesa”.

Ela diz que foi apenas uma vez em um restaurante chinês em Salvador, mas não conseguiu comer nada, pois o sabor era ruim para seu paladar. Ela não reconhece aquelas preparações como chinesas, e refere como: “A comida que vocês acham que é chinesa”. Assim, como ela, os outros entrevistados não frequentam os restaurantes chineses da cidade, a sua memória alimentar é mantida apenas nas refeições que consomem em casa, quando preparam as receitas ensinadas pelos pais ou oriundas de livros de receitas ou da internet.

Mary e Lucy nos dizem que modificam as formas de preparo utilizadas na cozinha de seus restaurantes para que a comida esteja mais parecida com a comida habitual dos soteropolitanos, uma comida que elas consideram salgada e muito “misturada”, pois assim, ela não será rejeitada pelos seus clientes.

O frango xadrez, outra preparação popular junto à população local, segundo os entrevistados baianos, é preparado em Salvador com pedaços de frango refogados no alho e óleo. Segundo Wesley, o que difere muito da receita tradicional que ele lembra:

[...] o frango xadrez aqui usa cebola, cenoura e frango e molho de soja, castanha e maisena para engrossar o caldo. Na China, você pega o frango, tempera, frita até dourar, tira e depois usa pimenta dedo de moça

seca, cebolinha, só a parte branca, e amendoim, molho *shoyo*, açúcar e sakê depois.

Os restaurantes chineses

Goody acredita que os restaurantes chineses se tornaram populares no Ocidente, principalmente, após a Guerra, por oferecerem uma refeição barata e de qualidade, um menu variado, uma nova experiência gustativa com novos sabores, preparações com grandes porções, além de um novo tipo de serviço, o *take-way*,⁷³ algo apropriado em um momento marcado pelo ingresso das mulheres no mercado de trabalho.⁷⁴

Pastor identifica as *fondas* como os precursores dos restaurantes chineses no Peru, país que apresentou o maior fluxo de imigrantes na América Latina. Inicialmente, esses pequenos restaurantes populares vendiam refeições a baixo preço, sendo o principal espaço de comércio da cozinha chinesa. Mas, à medida que a migração chinesa ganhava volume, por volta de 1940, outro estabelecimento surgiu, os *chifas*, restaurantes típicos, onde era servida a tradicional cozinha chinesa.⁷⁵

Um dos primeiros restaurantes chineses em Salvador foi aberto no Centro dessa cidade, próximo ao Fórum Ruy Barbosa, na década de 1960. Esse restaurante, de propriedade de um chinês de Cantão, era famoso pelos seus pratos agrídoces e era uma referência da culinária chinesa na cidade. Nas décadas seguintes, outros restaurantes chineses foram sendo abertos em outros bairros do Centro.

Como os atuais restaurantes chineses, os antigos também se caracterizavam como empresas familiares, contudo a mão de obra predominante era a chinesa, os proprietários e sua família se dividiam entre a cozinha e o atendimento dos salões e traziam, inclusive, parentes da China para ajudar nas atividades.

Esses restaurantes possuíam elementos decorativos que identificavam sua característica étnica, cardápio em duas línguas (português e cantonês) e os *hashis* sobre a mesa. As preparações servidas eram pratos

⁷³ Tipo de restaurante destinado ao preparo e comércio de refeições que são levadas e consumidas em outro local.

⁷⁴ Jack Goody, *Food and Love*, p. 161.

⁷⁵ Rodríguez Pastor, *Herederos del dragón*, p. 226.

típicos da culinária chinesa ou uma reprodução do que era servido nos restaurantes americanos, como o *chop suey*, *chow mein*, pratos populares junto à população local, assim como o família feliz⁷⁶, o frango agridoce, a carne acebolada, o camarão agridoce, o peixe e o frango empanados. Os sabores predominantes eram o agridoce, obtido por um molho preparado com vinagre, corante vermelho, açúcar, água e amido de milho, e o salgado, decorrente do uso de molho de soja.

Salvador não era uma cidade com muitos restaurantes estrangeiros e, assim, os restaurantes chineses apresentavam uma cozinha “diferente”, o que atraía uma classe média ávida por novidades.

Nas décadas seguintes, outros restaurantes foram sendo abertos em outros bairros da capital baiana e foram se popularizando. Sem uma grande comunidade chinesa na cidade que servisse de clientela, eles acabaram se voltando mais para a população local e, com o tempo, adaptaram seu cardápio às preferências gustativas dessa clientela.

Nas mais de cinco décadas da presença dos restaurantes chineses no Centro de Salvador ocorreram mudanças não apenas nas preparações servidas, mas também no espaço da comensalidade. Os restaurantes perderam seu caráter étnico e se tornaram restaurantes de comida popular. Os grandes aquários de peixes localizados no salão principal não existem mais. As roupas tradicionais não são mais vestidas pelos garçons, que, em sua grande maioria, são brasileiros, assim como os cozinheiros. A decoração chinesa é cada vez menos utilizada.

Houve também alterações nas preparações servidas, que cada vez mais sofreram influência da culinária local. Atualmente, são poucos os restaurantes do Centro que possuem cozinheiro chinês, que foram vistos apenas em três pastelarias. Todos os restaurantes do Centro de Salvador possuem cozinheiro brasileiro, e os proprietários entrevistados dizem que interferem pouco na preparação dos pratos, apenas definem o cardápio a ser servido, compram e controlam o uso dos ingredientes. A sua atividade se limita ao caixa e à administração do estabelecimento.

Algumas alterações que ocorreram nos pratos dos restaurantes chi-

⁷⁶ Preparação comum na cozinha chino-americana que consiste em uma combinação de carnes de frango, porco e camarão, com vegetais, geralmente milho, cenoura, brócolis, ervilha, castanha, cebola e cogumelos salteados no óleo de gergelim e molho de ostras (feito com extrato de ostras, açúcar, amido e soja).

neses nas últimas décadas, segundo a fala dos entrevistados baianos foram: o rolinho primavera, ou lumpia, antes servido apenas com recheio de carne e repolho agora tem nas versões de queijo com goiabada, frango com catupiry, banana com canela, dentre outras. O *yakissoba* era quase desconhecido nos restaurantes de Salvador até a década de 1990, e agora é o prato mais reconhecido como identitário pelos comedores baianos. Outra mudança foi a inserção no cardápio de preparações reconhecidas como japonesas, como *temakis*, *sushis* e *sashimis*. Essa foi uma estratégia utilizada para competir no mercado, pois, com a ascensão da culinária japonesa como uma comida “exótica”, os restaurantes chineses tiveram sua clientela reduzida.

A oferta da comida japonesa nos restaurantes chineses causou confusão no imaginário da população local do que é comida chinesa, 40% dos entrevistados baianos. Quando questionados sobre qual preparação chinesa preferiam, indicavam o *sushi*.

Os restaurantes chineses seguem o cardápio dos demais estabelecimentos do Centro, apesar de introduzirem em seus balcões duas ou três preparações reconhecidas como pertencentes a sua cozinha pela população local, geralmente o *yakissoba*, o frango xadrez e o rolinho primavera ou queijo.

Os restaurantes de propriedade de chineses do Centro da capital baiana diferem dos tradicionais restaurantes chineses localizados em outros pontos da cidade, por não se denominarem chineses e por oferecerem a culinária local e não pratos típicos da sua cozinha. Seus letreiros indicam que servem comida chinesa e baiana, mas a comida local predomina nos balcões, e junto à comunidade local eles são identificados como restaurante “a quilo” e não restaurante chinês.

Considerações finais

Neste trabalho, inspirada pelos estudos processuais que marcam a Antropologia da Alimentação, busquei abordar o tema a cozinha chinesa no contexto da diáspora, a partir da comida vendida e consumida pelos imigrantes que vieram para a capital baiana.

A cozinha chinesa foi sendo construída dinastia a dinastia, a partir das influências locais e estrangeiras, em um contexto permeado

por guerras, invasões, mudanças territoriais e climáticas, desastres naturais, períodos de escassez e de abundância de alimentos, o que afetou diretamente a relação dos chineses com a comida e contribuiu para a formação de uma cozinha marcada pela flexibilidade, adaptabilidade e abertura para o novo.

A expressão “cozinha chinesa” engloba vários estilos culinários que refletem as diferenças culturais e geográficas que dividem o território chinês. No entanto, apesar das diferenças nos ingredientes, condimentos, formas e técnicas de preparo, todas as cozinhas regionais mantêm os mesmos princípios fundamentais que regem e determinam a escolha de cada alimento: *fan/ts'sai, Yin/Yang*.

Os chineses dizem que a sua comida é servida no jantar, onde mantêm as receitas, formas de preparo e estrutura culinária tradicional. Assim, mesmo que a dificuldade de encontrar os ingredientes básicos, a rotina diária de trabalho, as exigências alimentares da nova geração acarretem a inserção de novos elementos às receitas tradicionais, a comida que preparam em seus fogões continua sendo identificada como chinesa, pois ela mantém os princípios que a caracterizam e que se fazem presentes na vida dos chineses, não por teorias ou paradigmas culinários, mas na relação que estabelecem com os alimentos e o comer.

A cozinha chinesa se inscreve no cenário soteropolitano a partir das práticas herdadas, mantidas nos fogões de casa, no jantar em família, a partir de ingredientes novos que estão disponíveis nesse novo espaço e de novos hábitos trazidos pelas populações jovens. Mas outra cozinha surge nos balcões dos restaurantes de propriedade chinesa, uma comida que cada vez mais se distancia dos princípios que regem e estruturam as tradições culinárias desse grupo.

Na sua comida, os chineses revivem suas memórias, resistem. Mas é esta mesma comida que os ajuda a construir seu lugar no novo território, que os ajuda a construir uma nova vida e criar seus filhos. Na construção de uma nova cozinha chinesa na diáspora, se dá a construção do futuro, onde o novo e o velho se mesclam, onde os limites são fluídos e as fronteiras entre o eu e o outro se confundem.

Recebido em 26/12/2017 e aprovado em 25/5/2018.

Resumo

No mundo contemporâneo, a cozinha chinesa está sofrendo diversas adaptações. Muitos pratos símbolos da “chinesidade” são produtos da culinária de diferentes regiões da China adaptados às preferências alimentares dos comedores do país de abrigo, não sendo mais identificados como pertencentes à sua cozinha pelos chineses. O objetivo deste trabalho é compreender a formação da cozinha chinesa em Salvador-BA, tendo como objeto a comida servida nos restaurantes chineses do Centro dessa cidade e a comida consumida por seus proprietários. Para esses imigrantes, a comida que se vende como chinesa não é a mesma que se come como tal, são duas preparações distintas que representam uma mesma cozinha. Na sua comida, os chineses revivem suas memórias, marcam seu espaço no novo território, constroem seu futuro, onde o novo e o velho se mesclam, onde os limites são fluídos e as fronteiras entre o eu e o outro se confundem.

Palavras-chave: migração internacional - comportamento alimentar - culinária.

Abstract

In the contemporary world, Chinese food went through a lot of adjustments. Many of plates symbols of the “chineseness” are products from the different regions of China. But their composition has been adapted to the preferences and taste of the consumers of the country where the plate is produced, and it isn't recognize for the Chinese immigrants as being Chinese food. The objective of this work is understand the construction of Chinese kitchen in Salvador, Bahia from the food served in the Chinese restaurants in the center of the capital of Bahia and the food consumed by the immigrated Chinese owners of those restaurants. For these immigrants, the food that is sold as Chinese is not the same as they eat as such. They are two different preparations which present for the same cuisine. In his food, the Chinese people relives his memories, mark his space in the new territory, build his future, where the new and the old blend, where the limits are fluid and the boundaries between the self and the other are confused.

Keywords: international immigration - feeding behavior - culinary.

