



**UNIVERSIDADE FEDERAL DA BAHIA
FACULDADE DE FILOSOFIA E CIÊNCIAS HUMANAS
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ANTROPOLOGIA**

ANA CLAUDIA DE SÁ TELES MINNAERT

**O DENDÊ NO WOK: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO SOBRE A
COMIDA CHINESA EM SALVADOR, BAHIA**

SALVADOR

2015

ANA CLAUDIA DE SÁ TELES MINNAERT

**O DENDÊ NO WOK: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO SOBRE A
COMIDA CHINESA EM SALVADOR, BAHIA**

Tese apresentada ao Programa de Pós-Graduação em Antropologia da Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas da Universidade Federal da Bahia, como requisito para a obtenção do título de Doutor em Antropologia.

Orientador: Prof. Dr. Jeferson Bacelar

Salvador

2015

Ficha Catalográfica

Minnaert, Ana Claudia de Sá Teles

M665 O dendê no wok: um olhar antropológico sobre a comida chinesa em Salvador, Bahia / Ana Claudia de Sá Teles Minnaert . – Salvador, 2015.
257f.

Orientador: Profº Drº Jeferson Bacelar.

Tese (Doutorado) - Universidade Federal da Bahia, Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas, Salvador, 2014.

1. Antropologia nutricional.
2. Culinária chinesa – Salvador (Ba).
3. Nutrição - Aspectos sociais - Brasil. I. Bacelar, Jeferson. II. Título.

CDD – 306.4613

ANA CLAUDIA DE SÁ TELES MINNAERT

O DENDÊ NO WOK: UM OLHAR ANTROPOLÓGICO SOBRE A COMIDA CHINESA EM SALVADOR, BAHIA

Banca Examinadora

Orientador: Prof. Dr. Jeferson Bacelar

Programa de Pós Graduação em Antropologia
Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas- UFBA

Profa. Dra. Urpi Montoya Uriante
Programa de Pós Graduação em Antropologia
Faculdade de Filosofia e Ciências Humanas- UFBA

Profa. Dra. Sandra Simone Q. De Moraes Pacheco
Centro de Ciências da Saúde e Alimentos
Universidade do Estado da Bahia - UNEB

Prof. Dr. Mohammed Elhajji
Programa de Pós-graduação em Comunicação
Universidade Federal do Rio de Janeiro- UFRJ

Prof. Dr. Cláudio Luiz Pereira
Centro de Estudos Afro-orientais
Universidade Federal da Bahia- UFBA

AGRADECIMENTOS

O caminho até aqui foi árduo e trabalhoso, contudo a presença de algumas pessoas me auxiliou em cada passo dado. E é a essas pessoas que, com sua amizade, carinho, paciência, companheirismo e conhecimento me acolheram e tornaram essa jornada mais branda, rica e interessante que eu gostaria de agradecer: minha mãe, Ananda, Kurt, Cláudio, Rita, Prof. Humberto Pastor, Profa. Urpi Montoya, Prof. Cláudio Pereira, Profa. Sandra, Prof. Moha, Eliane, Yann, Dinalva, Ana Leiro, colegas do Distrito Sanitário do Centro Histórico e aos chineses, interlocutores dessa pesquisa.

Mas meu agradecimento especial e para quem dedico esse trabalho é para meu orientador e amigo Jeferson Bacelar, pois com ele muito mais do que as teorias antropológicas, eu aprendi o valor de um verdadeiro mestre.

MINNAERT, Ana Claudia de Sá Teles. **O dendê no wok: um olhar antropológico sobre a comida chinesa em Salvador, Bahia.** 257 f. 2015. Tese (Doutorado) Programa de Pós Graduação em Antropologia, Universidade Federal da Bahia, 2015

RESUMO

No mundo contemporâneo, a cozinha chinesa está sofrendo muitas adaptações. Muitos pratos simbolos 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 a sua cozinha pelos chineses. Na cozinha das casas, os chineses imigrantes mantêm sua herança cultural, no entanto, é na cozinha dos restaurantes que a imagem da comida chinesa é construída. E é neste cerne que este trabalho se insere, tendo como base os estudos desenvolvimentistas, que consideram as variáveis tempo e espaço na formação e evolução dos sistemas alimentares, o seu objetivo é compreender a formação da cozinha chinesa em Salvador, Bahia, Brasil tendo como objeto a comida chinesa servida nos restaurantes chineses localizados no Centro desta cidade e a comida chinesa consumida pelos imigrantes proprietários destes restaurantes. 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: Antropologia da Alimentação, diáspora chinesa, cozinha chinesa, comida chinesa.

MINNAERT, Ana Claudia de Sá Teles. **The dendê oil in the wok: an anthropological view ate Chinese food in Salvador, Bahia.** 257 f. 2015. Tese (Doutorado) Programa de Pós Graduação em Antropologia, Universidade Federal da Bahia, 2015

ABSTRACT

In the contemporary world, Chinese food went through a lot of adjustments. Many of plates symbols of the “chinesness” 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 Chineses immigrants as being Chinese food. At home, the Chinese immigrants keep they cultural heritage. But in the kitchens of the restaurants where those Chinese meals are prepared, determine the image the public has about Chinese food, it is the heart of this work. Based on the developmentalism studies, which consider the importance of the time and the space in the formation and evolution of food systems, the subject of this study is the differences between the Chinese 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.

Key words: Anthropology of food, Chinese diaspora, Chinese cuisine, Chinese food.

MINNAERT, Ana Claudia de Sá Teles. **Du dendê dans le wok : un regard anthropologique sur l'alimentation chinoise à Salvador, Bahia.** 257 f. 2015. Tese (Doutorado) Programa de Pós Graduação em Antropologia, Universidade Federal da Bahia, 2015

RÉSUMÉ

Dans le monde contemporain, la cuisine chinoise souffre de nombreuses adaptations. Beaucoup de plats considérés comme symboles de "chinoiserie" sont issus de la cuisine de différentes régions de la Chine adaptés aux préférences alimentaires de différent pays, ils ne sont plus identifiés par les Chinois comme appartenant à leur cuisine. Dans la cuisine de leurs maisons, les immigrants chinois maintiennent leur héritage culturel, cependant, c'est dans la cuisine des restaurants que l'image de la nourriture chinoise est construite. Ce travail de recherche prend sens dans cette perspective, sur la base des études développementistes qui considèrent les variables de temps et d'espace dans la formation et l'évolution des systèmes alimentaires, son objectif est de comprendre la formation de la cuisine chinoise à Salvador de Bahia, au Brésil, et son objet est la nourriture chinoise servie dans les restaurants chinois situés dans le centre de cette ville et la nourriture consommée par les immigrants chinois propriétaires de ces restaurants. Pour ces immigrants, la nourriture qui est vendue comme chinoise n'est pas la même que celle qui se mange en tant que chinois, ce sont deux préparations distinctes qui représentent une même cuisine. Dans leur alimentation, les chinois revivent leurs souvenirs, marquent leur espace dans un nouveau territoire, construisent leur avenir, où l'ancien et le nouveau se mélangent, où les limites sont fluides et les frontières entre le moi et l'autre se confondent.

Mots-clés : Anthropologie de l'alimentation, Cuisine chinoise, Diaspora chinoise, Chinoise nourriture .

SUMÁRIO

INTRODUÇÃO	1
1. Aportes teóricos	5
2. Procedimentos metodológicos	6
3. A estrutura da tese	11
CAPÍTULO 1: A COMIDA NA HISTÓRIA DA CHINA.....	13
1.1 A China	13
1.2 A História da China	15
1.2.1 Os ciclos dinásticos e suas características alimentares.....	16
CAPÍTULO 2- A COZINHA CHINESA	101
2.1.1 <i>Fan/Ts'ai</i>	105
2.1.2 <i>Ying/Yang</i>	107
2.2. Características da cozinha chinesa.....	107
2.3 Cozinhas regionais.....	115
2.3.1 A região Norte.....	115
2.3.1.1 A cozinha do Norte.....	116
2.3.2 A região Leste	123
2.3.2.1 A cozinha do Leste.....	123
2.3.2. A região Oeste.....	135
2.3.3.1 A cozinha do Oeste	135
2.3.4 A região Sul.....	148
2.3.4.1 A Cozinha do Sul	149
2.3.5 A cozinhas das minorias étnicas.....	162
2.4 A comida na diáspora	166
2.4.1 A cozinha chaufa: uma nova cozinha chinesa na diáspora.....	171
CAPÍTULO 3- A MIGRAÇÃO CHINESA	178
3.1. A diáspora chinesa	180
3.2 Primeiro fluxo migratório	185
3.3 A migração chinesa para o Brasil : primeiro momento.....	194
3.3.1 A Questão Chinesa	198
3.4 Segundo fluxo migratório	201
3.4 A migração chinesa para o Brasil : segundo momento	206
CAPÍTULO 4- OS CHINESES EM SALVADOR	213
4.1 O Centro de Salvador	213
4.1.1 Centro de Salvador: uma <i>chinatown</i> ?.....	219

4.2 Os chineses no Centro de Salvador.....	225
4.2.1 A história de Wu	225
4.2.2 O perfil dos chineses	226
4.2.3 A relação com a cidade	246
4.2.4 As redes de apoio	251
4.3 A construção da chinesidade	256
4.4 Os chineses para os baianos.....	259
CAPITULO 5 - A COMIDA NA DIÁSPORA: O CASO DA COMIDA CHINESA EM SALVADOR	263
5.1 A globalização da comida chinesa.....	264
5.2 A história da comida chinesa em Salvador: os primeiros restaurantes chineses	266
5.3 Os estabelecimentos de alimentos: categorias.....	272
5.4 Os restaurantes chineses de Salvador.....	276
5.4.1 Distribuição na cidade	276
5.4.2 Características	277
5.4.3 O menu	277
5.4.4 Os cozinheiros	283
5.5 Os estabelecimentos de alimentos do Centro da cidade.....	284
5.5.1 Os restaurantes dos chineses do Centro	289
5.5.2 As pastelarias.....	301
5.6 Os baianos e a comida chinesa	304
CAPÍTULO 6 – A MESA DOS CHINESES: A COMIDA QUE SE COME	307
6.1 Características	308
6.2 Cozinha predominante.....	310
6.3 Principais alimentos	312
6.4 Técnicas de preparo	316
6.5 Aquisição dos gêneros	317
6.6 As refeições	318
6.7 Elemento identificador.....	319
6.8 Barreiras alimentares	319
6.9 A memória na mesa.....	320
6.10 A cozinha da mistura: a visão dos chineses sobre a cozinha local	324
CONSIDERAÇÕES FINAIS	327
REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS	332
ANEXOS	343

LISTA DE FIGURAS

Figura 1. Mapa representativo da extensão do território chinês, durante a dinastia Xia.....	17
Figura 2- Mapa representativo da extensão do território chinês durante a dinastia Shang	18
Figura 3 - Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Chou	20
Figura 4- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Ch'in	26
Figura 5- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Han	29
Figura 6- Mapa representativo do território chinês durante o período denominado Três Reinos	34
Figura 7- Mapa representativo do território chinês durante o período das Seis Dinastias	34
Figura 8- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Sui.....	35
Figura 9- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Tang.....	37
Figura 10- Mapas representativos do território chinês durante as dinastias Sung do Norte e Sung do Sul	41
Figura 11- Mapa representativo do território chinês durante o período mongol ou dinastia Yüan.....	48
Figura 12- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Ming	52
Figura 13- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia C'ching.	59
Figura 14- Mapas representativos do território chinês durante a vigência da República da China (1911-1949)	67
Figura 15- Mapa representativo do território chinês após da Revolução de 1949	78
Figura 16- Mapa representativo da China, com as principais províncias, regiões autônomas e municipalidades	101
Figura 17: Quadro com os países da América Latina que receberam coolies, ano de vigência do tráfico, local de origem dos coolies, números de imigrantes e características do processo de migração	190
Figura 18- Mapa de Salvador dividido em Distritos Sanitários	213
Figura 19- Gráfico com a distribuição percentual dos entrevistados, segundo região de origem, 2014	227
Figura 20-Gráfico com a distribuição percentual dos estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses no Centro de Salvador, 2014	234
Figura 21- rede de imigração de uma das famílias com estabelecimentos na área de alimentos no Centro de Salvador, Bahia.....	255
Figura 22- Foto do restaurante categoria 1, Rio Vermelho, Salvador.....	272
Figura 23- Foto do restaurante categoria 2, Centro, Salvador, Bahia	273
Figura 24- Foto do restaurante categoria 3, Shopping Lapa, Centro, Salvador, Bahia	274
Figura 25- Foto do restaurante categoria 3, Barra, Salvador, Bahia	274
Figura 26- Foto de pastelaria (categoria 4), Centro, Salvador, Bahia	275
Figura 27- Foto de estabelecimento categoria 5,Centro, Salvador, Bahia	276
Figura 28- Gráfico com a distribuição percentual dos restaurantes chineses em Salvador, segundo bairro de localização.....	277
Figura 29- Quadro com a distribuição dos estabelecimentos na área de alimentos, de propriedade chinesa, por área do Centro da cidade de Salvador, em maio de 2014	285
Figura 30- Gráfico com a distribuição dos estabelecimentos de alimentos de propriedade chinesa localizados no Centro de Salvador, segundo área de origem do proprietário	286

Figura 31- Mapa do Centro de Salvador, com a distribuição dos estabelecimentos de propriedade chinesa.....	287
Figura 32- Gráfico com a distribuição percentual dos estabelecimentos de propriedade chinesa no Centro de Salvador, segundo categoria, 2014	288

Esse estranhamento que senti foi o que gerou minha fanática obsessão pela comida chinesa. Imagino que minha reflexão subconsciente tenha sido mais ou menos esta: se não posso me relacionar com as pessoas, pelo menos vou me relacionar com a comida. (...) mas em meu desejo de me identificar com alguma coisa chinesa, dediquei-me a ela com o fervor que só perdia para minha paixão por escrever.” (LIN-LIU, 2008, p.23)

INTRODUÇÃO

A culinária chinesa compõe o contexto gastronômico das grandes metrópoles. No entanto, atualmente, ela está longe da imagem exótica associada aos primeiros restaurantes étnicos, passando a compor o cenário gastronômico das cidades.

A comida chinesa atravessa a minha vida por longo tempo. Lembro-me da época da faculdade, quando eu frequentava um restaurante chinês localizado na Avenida Sete de Setembro, onde hoje é uma loja de roupas de cama. Ou, quando minha família ia comemorar aniversários no restaurante chinês, localizado na Barra, que hoje ainda funciona, mas transformou-se em um restaurante de *buffet* livre com *sushibar*, como muitos outros.¹

Nesse período, este tipo de comércio se apresentava como uma opção barata de comer fora. Você sabia que o preço era justo, a comida saborosa, servida em grandes quantidades, o que era ideal para grupos grandes com pouco dinheiro.

E assim passei os anos de faculdade comemorando, me divertindo, matando a fome com rolinhos primaveras, frango xadrez, camarão empanado ao molho agri doce, família feliz. Naquela época, esses eram os pratos mais pedidos e os poucos restaurantes chineses que havia na cidade mantinham traços de sua chinesidade.

Após alguns anos, já no final da década de 1990, comecei a trabalhar na Vigilância Sanitária e nesse período a minha relação com os restaurantes chineses mudou um pouco. Na Vigilância Sanitária, as inspeções aos restaurantes chineses eram evitadas pelos meus colegas, pois acreditavam que as condições higiênicas do local seriam precárias, o que significava muito trabalho. Além disso, havia a dificuldade de comunicação com os proprietários dos restaurantes no momento das orientações.

Mas eu era uma apaixonada pela comida chinesa e pelos restaurantes chineses. Adorava o crocante da casquinha do rolinho primavera, o abacaxi cozido com o molho

¹ A comercialização de *sushis*, *sashimis* e *temakis* tem sido comum nos restaurantes chineses de Salvador, o que confirma a flexibilidade característica desta cozinha, que vem se adaptando as exigências do mercado e gostos locais.

agridoce que vinha com o camarão empanado, o sabor do molho de soja do frango xadrez e a mistura de carnes e verduras da família feliz, sem falar no macarrão de arroz, o *bifun*. Além de ser uma frequentadora deste tipo de restaurante, eu gostava de desafios e de setores da vigilância considerados problemáticos, pois isso me garantia um novo campo de trabalho, onde eu poderia explorar e realizar minhas pesquisas.

A partir do início do ano 2000, a presença chinesa passou a ser mais evidente em Salvador, principalmente nas ruas do Centro da cidade. Apesar da imigração chinesa ser forte no Sul e Sudeste, principalmente em São Paulo, não havia dados que demonstrassem que Salvador encontrava-se na rota migratória desta população.

Questionei, então, ao proprietário de um restaurante que eu visitava sobre o aumento do número de chineses circulando pela cidade. Ele confirmou minha suspeita, Salvador havia sim entrado na rota de migração de chineses, principalmente vindos de São Paulo e Rio de Janeiro, pois eles consideravam o mercado dessas cidades saturado para novos negócios.

Segundo este informante, Salvador tinha muitos imóveis velhos, com preço baixo e os chineses aqui chegavam dispostos a fazer negócio com “dinheiro vivo”, o que facilitava sua inserção no mercado de restaurantes. Geralmente, eles pertenciam a uma mesma família. Alguns chegavam vindos diretamente da China, após algum tempo de trabalho árduo traziam outros familiares, estabelecendo assim uma cadeia migratória, como ocorreu em outros países.

Em 2004, desenvolvi um estudo de cunho epidemiológico com os restaurantes chineses da cidade de Salvador, buscando avaliar suas condições higiênico-sanitárias, bem como a qualidade microbiológica das suas preparações. O que motivou este estudo foram os boatos, que havia na época, sobre a contaminação de alimentos servidos nos restaurantes chineses e o grande número de denúncias que havia na Vigilância Sanitária envolvendo este tipo de comércio de alimentos, como condições precárias de higiene, comércio de carne ilegal, presença de sujeiras nas refeições, episódios de diarreia após consumo de alimentos.

Nesse período, eu observei algumas mudanças nesses estabelecimentos, em relação à década de 1990. A decoração chinesa era cada vez menos utilizada, aumentava o número de restaurantes com serviço “a quilo” e *delivery*. Ocorreram mudanças também na composição do cardápio, que não tinha mais uma versão escrita em cantonês; era cada vez mais comum a influência da culinária local nas preparações oferecidas, como por exemplo, o rolinho primavera passava a ter uma versão de frango com *catupiry* ou banana com canela, batata frita e novas preparações, como o *yakisoba*, passavam a compor o menu desses restaurantes.

Em uma das minhas visitas como fiscal, encontrei um grupo de chineses utilizando a cozinha de um restaurante para preparação de uma refeição. Como eles não faziam parte do quadro de funcionários, questionei ao proprietário a presença dessas pessoas no local². Ele me informou que era um grupo de amigos que pediu para utilizar a sua cozinha, pois eles não conseguiam comer as refeições que vendiam em seu estabelecimento e em outros da mesma categoria, pois tinham um sabor “estranho” ao seu paladar. O que eles cozinhavam para si era outro tipo de preparação, diferente daquela oferecida no cardápio dos restaurantes chineses da cidade.

Essa situação me fez refletir acerca do que seria esta comida que nós habitualmente identificamos como chinesa, com seus molhos de soja ou vermelhos agridoces, condimentadas com gengibre, cebolinha, cebola.

No meu imaginário, a comida chinesa seria o *chop suey*, prato representante da chinesidade americana, ou o frango xadrez - um cozido de frango picado, com legumes (cenoura, pimentão e cebola), cozidos em molho de soja; ou mesmo a família feliz, um refogado com carnes de boi, porco e frango cozidas com molho de soja e legumes.

Mas, qual seria o prato reconhecido como identitário pelos chineses imigrantes e por aqueles que buscam os restaurantes chineses na cidade de Salvador?

E como se caracteriza a cozinha chinesa que foi construída nessa cidade?

Foram esses questionamentos que me levaram a este estudo antropológico, tendo como objeto a comida chinesa. A partir do entendimento da comida, como um símbolo cultural e uma marca de identidade, segui as transformações que ocorreram na comida chinesa até sua inscrição no cenário gastronômico da cidade de Salvador- Bahia.

Mintz (1996) destaca que nem todas as sociedades se 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.

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 em sua volta.

Para este autor (1988), a história da humanidade sempre foi marcada pelo movimento de plantas, animais, sementes, sabores e aromas, o que levou às mudanças nas práticas

² Pelas normas da Vigilância Sanitária para adentrar a área de produção de um estabelecimento da área de alimentos você deve estar devidamente uniformizado, de forma a evitar possíveis contaminações do alimento manipulado no local.

alimentares tanto dos que chegavam como dos que recebiam, assim para entender o desenvolvimento de uma prática alimentar deve-se acompanhar no tempo o contexto onde ela foi construída, para identificar os elementos que tiveram maior influência na sua construção.

Cabe aqui ressaltar que alimentação, culinária e cozinha são categorias distintas que se relacionam e permeiam o ato de comer. A alimentação corresponde ao processo que envolve desde a produção dos alimentos até seu descarte final, perpassando pela sua distribuição, comércio, consumo, escolha, preparação. Relaciona-se, portanto, às situações socioeconômicas globais. Já a culinária seria algo mais restrito, envolvendo apenas as formas de preparo do alimento que são adotadas por determinado grupo. E a cozinha estaria relacionada aos alimentos disponíveis para consumo, as suas formas de preparo, os condimentos de base, as regras envolvidas na definição do que é comestível ou não, o número de refeições estabelecidas, a comensalidade .

Goody (1995) classifica a cozinha chinesa como uma alta cozinha, principalmente devido ao sistema de produção de alimentos e estratificação social que marcou a sociedade chinesa. Segundo este autor, uma alta cozinha apresenta algumas características que justificam essa classificação:

- a presença de grande variedade de pratos, criados por especialistas;
- a incorporação de características das cozinhas regionais e estrangeiras;
- a utilização de ingredientes locais e estrangeiros;
- a apresentação de pratos exóticos;
- a existência de diferentes estruturas hierárquicas, regionais e de formas de consumo;
- a presença de uma cultura escrita relacionada à manutenção e transmissão das receitas e dietas.

Por apresentar todas essas características, a cozinha chinesa é considerada, por ele, uma alta cozinha - “la diferenciación que hemos visto en el mundo mediterráneo y la oposición que engendró, tanto en el nivel conceptual como en el político, son evidentes en la que es tal vez la cuisine más compleja de todas: la de China”(GOODY, 1995, p.141).

Contudo, o período maoísta significou um atraso na evolução dessa alta cozinha, devido às mudanças impostas nas formas de preparar e consumir os alimentos, a redução da disponibilidade de alimentos, a destruição de Encyclopedias e livros de culinária que

sistematizavam o conhecimento acumulado acerca da relação alimento e saúde, a base desta cozinha, e a instauração do comunismo, que fechou diversos restaurantes e fez com que cozinheiros fugissem para outros países, levando consigo seus conhecimentos culinários.

Posteriormente, 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 (2002), levou não apenas a construção de uma nova cozinha, mas interferiu também na formação da identidade chinesa.

Esses autores discutem o processo de globalização da comida chinesa, a partir das ideias de Hannerz (1990, 1997) e Appadurai (1988), que buscam compreender o mundo atual dentro de um contexto de consumo e economia política global.

Para Wu e Cheung (2002), a cozinha chinesa vem sofrendo um longo e intenso processo de mudança, em um mundo onde as fronteiras entre o “nós” e o “outro”, o “aqui” e “lá” estão cada vez menos visíveis. Eles analisam a cozinha chinesa dentro de um mundo global, estruturado em uma rede de relações sociais, onde não há mais uma distinção entre local e cosmopolita.

Nesse contexto, a globalização da comida chinesa não pode ser compreendida em separado do processo de globalização da população chinesa, e o estudo da cozinha chinesa deve ocorrer junto com a análise da migração de pessoas e produtos pelo globo.

1. Aportes teóricos

Para compreender a formação da cozinha chinesa em Salvador-Bahia utilizei a abordagem *developmentalism*, ou traduzida livremente, desenvolvimentista.

De acordo com Contreras e Gracia (2011), os estudos desenvolvimentistas significaram um avanço em relação as abordagens anteriores, por considerarem o desenvolvimento histórico na análise do objeto. Para esses autores, o interesse maior dessa abordagem é “contextualizar a análise dos sistemas alimentares e sua evolução com base nas variáveis de tempo e espaço e em explicar o papel desempenhado pelas relações sociais de poder sobrepostas nas transações alimentares e nas mudanças ocorridas nos hábitos alimentares” (CONTRERAS; GRACIA, 2011, p.66).

Seguidores dessa corrente que têm em comum a análise do conteúdo alimentar são: Mennel (1996), Goody (1995), Mintz (1985).

Os desenvolvimentistas consideram que as formas culturais e as relações sociais são construídas historicamente, portanto, a maneira como elas se relacionam com as formas passadas deve ser analisada. Nesse enfoque, a contextualização espacial e temporal tem fundamental importância, assim como a delimitação e reconstrução histórica do objeto estudado.

Para Mennel (1996), os estudos estruturalistas eram estáticos, não considerando a influência do contexto histórico na análise dos fenômenos, com os desenvolvimentistas, os estudos sobre alimentação passaram a considerar que os gostos e as necessidades alimentares eram 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. Assim, a experiência de uma geração não pode ser entendida sem olhar para trás, para seus predecessores.

As diferentes formas de consumo entre as sociedades hierárquicas não são simples mudanças nos padrões culturais, que ocorrem de forma atemporal, elas estão em constante relação, o que gera conflitos e mudanças nos padrões.

Destarte, através do estudo desenvolvimentista, busquei analisar o processo de construção da cozinha chinesa na cidade de Salvador, tendo como objeto a comida chinesa servida nos restaurantes chineses localizados no Centro da capital baiana, a comida consumida pelos imigrantes chineses que residem nesta cidade e a comida consumida pelos soteropolitanos como chinesa; e compreender como essas categorias se fundem e se relacionam para construir uma nova cozinha.

Desta forma, tendo a comida chinesa como o fio condutor desta pesquisa, fiz uma análise histórica da cozinha chinesa desde sua formação na China até sua construção na sociedade local, a partir da literatura que trata do tema e das representações que os diversos atores: chineses e soteropolitanos, tinham dessa comida. Para tanto, explorei os seus significados para os que a trouxeram e para aqueles que a consomem.

2. Procedimentos metodológicos

Partindo desses aportes, minha intenção foi a compreensão das categorias comida, culinária, cozinha, identidade e como estas noções interferiram no estabelecimento de ações e

representações daqueles que trouxeram, que comem e cozinham a comida chinesa em Salvador-Bahia.

Nessa perspectiva, tentei vincular as ações e a observação da vivência cotidiana, com as representações, como os atores pensam, veem e entendem a comida chinesa, com o intuito de conhecer o grupo social e o universo estudado e entender o porquê do seu modo de agir e se relacionar com o alimento.

Inicialmente, pensei em voltar o estudo para os restaurantes que se denominavam chineses e que eram de propriedade de chineses, localizados em diversos pontos da cidade. Assim, a partir de outubro de 2011, comecei a visitar esses espaços como consumidora, olhava o cardápio, observava o salão, comia e tentava conversar com os responsáveis chineses. Observei que a maioria dos restaurantes que eu visitava, apesar de ser de propriedade de chineses, tinha apenas brasileiros servindo ou mesmo na área de produção e administração.

Quando eu encontrava um chinês, ele utilizava a dificuldade de comunicação como uma barreira para manter a distância, ou era direto e dizia que não tinha tempo para conversar comigo. Essa situação me causou certa estranheza, pois quando eu trabalhava na Vigilância Sanitária³ e desenvolvi uma pesquisa com os restaurantes chineses, eu era sempre bem recepcionada, eles estavam sempre dispostos a responder as perguntas, a contribuir com a coleta de dados. O acesso era fácil e esta imagem não correspondia com a situação que eu encontrava agora.

Busquei restaurantes onde o acesso foi mais fácil anteriormente, como o restaurante localizado no bairro do Rio Vermelho, pois suas proprietárias sempre eram muito atenciosas com a equipe de fiscais e estavam sempre dispostas a prestar informações.

No entanto, ao retornar a este restaurante e ao apresentar meu novo projeto, elas me atenderam com rispidez, disseram não ter tempo para conversar comigo, pois estavam sempre muito ocupadas, já eram idosas e estavam cansadas e sobrecarregadas de trabalho. A sua rispidez me causou certo impacto e me fez pensar em outras formas de aproximação ao meu grupo de estudo.

Comecei, então, a partir de março de 2012, andar pelas ruas do Centro da cidade e observei o aumento do fluxo de chineses nesta região. Eles estavam em lojas de bolsas e de produtos importados e principalmente em restaurantes e pastelarias. O Largo Dois de Julho parecia se constituir uma área de concentração destes estabelecimentos. Muitos deles

³ Órgão estatal responsável pelo controle e fiscalização dos estabelecimentos que produzem, manipulam e comercializam alimentos, cosméticos, medicamentos, saneantes e produtos para a saúde.

apresentavam em seus letreiros “comida chinesa e baiana”. Ao contrário dos outros, esses tinham chineses trabalhando no salão, geralmente eles estavam na atividade de caixa. Passei, então, a frequentar diariamente essa região e esses estabelecimentos como consumidora.

Esses restaurantes diferiam dos outros, por não se denominarem chineses. Em seus letreiros indicavam que serviam comida chinesa e baiana, mas a comida local predominava nos balcões e junto à comuidade local eles eram identificados como restaurante a quilo e não restaurante chinês

Discuti, então, com meu orientador a mudança do meu universo de estudo, que passou a ser os estabelecimentos da área de alimentos de propriedade de chineses, localizados no Centro de Salvador, independente de se denominarem restaurante chinês ou não. E as idas à região passaram a ser uma atividade do meu cotidiano.

Com essas visitas frequentes me aproximei de alguns proprietários, porém essa relação não me inseriu na comunidade chinesa, como eu havia pensado. Os chineses apareciam ser um grupo fechado, apesar de conversarem comigo, de permitirem as entrevistas, eles eram resistentes em me apresentar aos demais membros da família. A dificuldade com a língua também constituiu em um obstáculo ao processo. Muitos estavam aqui há mais de dez anos, mas ainda falavam o português com muita dificuldade, isso era sempre utilizado como justificativa para evitar o contato comigo. Muitas das minhas tentativas de aproximação eram barradas com a frase: “no falo português”.

Ao levar essa minha dificuldade para uma colega da Vigilância Sabitária, ela me relatou que eles desenvolviam um trabalho com os chineses do Distrito Sanitário do Centro Histórico⁴ e que esse trabalho constante criou um clima de parceria entre eles e o órgão. Ela me perguntou se eu não queria me inserir no seu grupo, pois dessa forma eu teria um canal para me aproximar da comunidade chinesa do Centro e poderia apresentar a eles minha proposta de estudo.

Assim, a partir de dezembro de 2012 até maio de 2014 desenvolvi a parte de campo desta pesquisa e trabalhei junto aos fiscais da Vigilância Sanitária nas inspeções realizadas nos estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses, localizados no Distrito

⁴ A Prefeitura de Salvador divide a cidade em regiões administrativas, mas a Secretaria de Saúde utiliza a divisão Distrito Sanitário. O conceito Distrito Sanitário, segundo o site da Prefeitura Municipal de Salvador se baseia em uma estratégia de construção do Sistema Único de Saúde em um município e/ou conjunto de municípios, envolvendo alguns elementos conceitual e operacionalmente importantes, correspondendo a menor unidade de território ou de população, a ser apropriada para o processo de planejamento e gestão.

A Secretaria Municipal de Saúde de Salvador (SMS) organiza os serviços de saúde, dentre eles a Vigilância Sanitária, a partir da concepção de Distritos Sanitários. O Distrito Sanitário (DS) do Centro Histórico é um dos doze DS do município.

Sanitário do Centro Histórico de Salvador. Nessas inspeções, controlava as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos, conversava com os proprietários e apresentava minha proposta de trabalho. Como a ação de Vigilância Sanitária geralmente se desenvolve em mais de uma visita, esperava um momento onde sentia que o vínculo havia sido estabelecido e marcava a entrevista.

Eles me identificavam como fiscal da Vigilância Sanitária, mas sabiam que a entrevista ocorria para obtenção de dados do meu projeto de pesquisa. Esse foi o caminho que encontrei para me aproximar do grupo estudado e me inserir na comunidade chinesa que trabalha no Centro da cidade.

A partir de então, passei a ser conhecida no grupo de chineses do Centro, como fiscal e como alguém que estava interessada na comida chinesa. Alguns chineses que inicialmente estavam resistentes em falar, ou por receio, ou mesmo por vergonha, me pediam que retornasse ao restaurante para outras conversas.

Muitas das entrevistas não puderam ser gravadas, pois eles não aceitavam e eu não insistia, por achar que o gravador poderia ser um obstáculo na relação que eu desejava estabelecer.

O não domínio do idioma foi uma dificuldade, principalmente por que criava uma barreira no momento de identificar vegetais ou alimentos que consumiam na China, pois eles não encontravam correspondentes no mercado local, para facilitar o entendimento.

Não foi possível estabelecer uma rede de contatos, os chineses apresentaram-se muito fechados na sua unidade familiar, os contatos foram feitos um a um, eles não apresentavam familiares, nem amigos. Cada família é fechada no seu núcleo.

Todos os 41 estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses do Centro da cidade foram visitados, sendo pastelarias, lanchonetes e restaurantes, assim como visitei também os restaurantes localizados no circuito fora do Centro, contudo os da região central foram foco do estudo. Não entrevistei todos os proprietários, a dificuldade de comunicação foi um grande empecilho. Entrevistei 15 proprietários, 6 filhos de chineses. A maioria dos entrevistados eram mulheres (10), algumas estavam acompanhadas pelos maridos, mas elas se mostravam mais comunicativas e mais abertas às entrevistas.

Gostaria de ressaltar que durante todo o processo de pesquisa li diversos romances chineses, bem como vi filmes chineses, no intuito de entender o modo de vida desse povo. Na coletânea de textos organizada por Novais et al (2004), diversos autores demonstram como o cinema pode ser um importante instrumento de investigação antropológica. Mesmo que

Menezes (2004), considere o cinema uma ilusão da realidade, ou seja, uma realidade que se quer representar, concordo com Hikiji (2004, p.94), quando ela diz que os filmes são “veículos de representação de uma cultura”. Nesse sentido, não foi feita uma análise antropológica dos filmes, seu uso, assim como o de romances, teve o intuito de compreender melhor o ser chinês, mesmo que fosse através de uma realidade ficcional. Minha intenção ao utilizar esse material foi me aproximar mais da cultura chinesa e visualizar alguns pontos que eram tratados nos livros sobre cozinha chinesa, assim busquei filmes⁵ que retratassem comunidades que viviam em regiões com hábitos alimentares diversos.

O material etnográfico como entrevistas semi-estruturadas⁶, observação do campo e conversas informais com os interlocutores, chineses e baianos me auxiliaram a reconstruir o processo de migração chinesa para Salvador, a partir das falas dos chineses que trabalham no Centro e de soteropolitanos que acompanharam a chegada dos primeiros restaurantes chineses na cidade.

Assim, a pesquisa ocorreu em etapas distintas:

- a) identificação dos estabelecimentos de propriedade chinesa localizados em Salvador;
- b) visita, como consumidora, aos 41 restaurantes denominados chineses localizados na cidade, para coletar os cardápios, observar a estrutura dos balcões de serviço e dos salões. Nessas visitas, além de analisar os menus, experimentei os pratos que me eram indicados como os mais pedidos pelos clientes baianos. Nessa fase, coletei dados acerca das preparações servidas (características organolépticas), bem como o ambiente dos restaurantes;
- c) levantamento de dados da imigração chinesa para Salvador, através de informações colhidas no Departamento de Polícia Federal, em bibliografia sobre migração chinesa e nas conversas informais estabelecidas com os imigrantes do Centro;
- d) levantamento dos pratos “chineses” nos restaurantes, a partir da análise dos cardápios coletados na fase anterior;

⁵ A lista de romances consta nas referências bibliográficas e os filmes são citados em notas de rodapé no decorrer do texto.

⁶ Roteiro em anexo.

- e) levantamento de receitas em livros de culinária chinesa. O objetivo foi identificar possíveis alterações nas técnicas de preparo, bem como nos ingredientes utilizados, assim como as diferenciações regionais;
- f) trabalho de campo: entrevistas com chineses donos de restaurantes; visita a todos os restaurantes do Centro; visita as escolas onde as crianças, filhas dos chineses estudam; observação das ruas onde os estabelecimentos estão localizados; mapeamento dos estabelecimentos de alimentos de propriedade chinesa na cidade; visitas aos estabelecimentos como cliente; identificação das preparações servidas; mapeamento de todos os estabelecimentos de chineses (de alimentos ou não) localizados no Centro;
- g) elaboração de uma tipologia de estabelecimento de alimentos de propriedade de chineses e seu mapeamento no centro da cidade;
- h) entrevistas com baianos frequentadores de restaurantes chineses;
- i) observação da população que cícula na região central e conversa informal sobre sua visão acerca dos chineses e sua cozinha;
- j) viagem exploratória para Lima: perspectiva comparativa com restaurantes de Salvador e contato com a comunidade chinesa .

Os dados provenientes dessas diversas fontes: entrevistas, caderno de campo, livro de receitas, documentos, cardápios e receitas das preparações foram correlacionados e analisados à luz do referencial teórico que trata da temática, a fim de compreender a formação da cozinha chinesa em Salvador- Bahia.

3. A estrutura da tese

A partir do aporte teórico levantando e da análise dos dados acima descritos estruturei a presente tese nos seguintes capítulos:

O primeiro capítulo é dedicado a história da China. Nele busco identificar as mudanças que ocorreram em cada período, quais as influências culturais, econômicas, políticas e sociais que determinaram a relação dos chineses com os alimentos e a construção da cozinha chinesa.

O segundo capítulo abordo o tema a cozinha chinesa e apresento os principais fundamentos e características que a compõem. A partir da descrição das distintas cozinhas

regionais, mostro que não há apenas uma cozinha chinesa e sim diversas cozinhas, com características que estão associadas ao contexto geográfico, social, cultural e econômico de cada região da China. Em seguida, a partir do exemplo da cozinha chino-peruana, apresento uma nova cozinha que é construída pelos chineses ultramar, a que denomino a cozinha da diáspora.

O terceiro capítulo versa sobre a migração chinesa e traz elementos que definem esse processo como uma diáspora. Caracterizo a diáspora chinesa em seus distintos momentos e delineio como ocorreu o fluxo migratório chinês para o Brasil.

No capítulo quatro, trago o foco de análise para a realidade de Salvador. Inicio caracterizando o centro desta cidade, região que tem se constituído um novo tipo de aglomerado chinês e explico porque ele não pode ser considerado uma *chinatown*. Busco elementos que caracterizam o processo de migração chinesa para Salvador, quem foram os primeiros chineses que chegaram e como eles se estabeleceram e se relacionaram com esta cidade. Procuro estabelecer a relação da comida com a construção da identidade chinesa nesse novo espaço.

O quinto capítulo meu foco passa a ser a comida chinesa em Salvador, a partir da comida vendida nos restaurantes chineses localizados nesta cidade, portanto a atenção é na comida que se vende e é reconhecida pela população local como chinesa. Delineio o processo de globalização da comida chinesa e a sua história no solo soteropolitano, desde os primeiros restaurantes chineses até a disseminação dos restaurantes a peso e orientais. Discuto como os chineses que migraram para a capital baiana têm utilizado a comida como forma de inserção no novo espaço e como ela se apresenta nos distintos estabelecimentos de propriedade de chineses. Aponto o elemento e a preparação que identifica a cozinha chinesa para aqueles que a consomem nos restaurantes

No capítulo 6 o olhar sai dos restaurantes e passa para a casa dos chineses. Busco aqui descrever qual a comida eles comem em suas casas e que identificam como pertencente a sua cozinha, como ela se caracteriza, qual a sua origem, quais os principais alimentos consumidos, qual elemento lhe identifica como chinesa e lhe diferencia da cozinha local. A partir da análise das falas dos chineses entrevistados, busco compreender como a sua memória culinária é mantida e repassada para as novas gerações que crescem em solo soteropolitano.

(...) the appearance of a cuisine, a self-conscious tradition of cooking and eating implies the confluence of certain material factors – the availability and abundance of ingredients – with a set of attitudes about food and its place in the life of man (FREEMAN, 1977, p.144)

CAPÍTULO 1: A COMIDA NA HISTÓRIA DA CHINA

A China apresenta uma complexa história de mudanças climáticas, guerras e desastres naturais que dividiram o país em áreas inhabitadas e territórios com uma agricultura rica, contudo, no decorrer dos anos, o homem tem transformado o território chinês e muitas das áreas anteriormente não produtivas passaram a ser grandes produtoras de alimentos.

1.1 A China

A China é dividida em cinco grandes regiões com características geográficas e agrícolas bem distintas:

A região Norte apresenta-se como uma área com fazendas produtivas, que formam o coração da civilização chinesa, é a parte mais conhecida do país. Apresenta solo fértil, devido à presença do rio Amarelo, com uma grande parcela da população vivendo em áreas fluviais, onde são produzidas muitas das plantas alimentícias nativas chinesas, como o painço, a soja, o repolho chinês e o pêssego. Atualmente, a sua agricultura é dominada por plantas estrangeiras como o trigo, o milho, o arroz, o algodão, o sorgo e o gergelim.

O Nordeste, região da Manchúria, área marginal na história da China, de clima frio, é marcado por florestas subárticas. Apesar do inverno rigoroso, apresenta vales férteis nas margens dos rios⁷ que cortam o território.

A Ásia Central, terra de povos nômades, que corresponde à região desértica e semidesértica da Mongólia. Área extremamente seca, mas que produz alimentos graças ao processo de irrigação implantado em muitas fazendas.

⁷Rios Amur, Argun, e Ussuri, Yalu e Tumen.

A região Sul é uma área montanhosa, produtora de arroz e trigo, responsável pela maior parte do abastecimento de alimentos do país. Possui clima quente, marcado pelas chuvas de verão e pela presença de uma floresta tropical.

O Tibete⁸, região alta, montanhosa e isolada, onde predomina o clima frio e seco, o que dificulta a produção de alimentos.

Assim, a produção de gêneros alimentícios é desigual no território chinês. Além das condições do solo e do clima, guerras e desastres naturais impuseram à população períodos de extrema pobreza e fome. Nos tempos antigos, diferente de hoje, não havia territórios especializados em determinado cultivo, todos produziam as culturas necessárias a sua alimentação; painço uma cultura de solos secos crescia ao lado de arroz, característico de solo com abundância de água. A distribuição da terra para cada cultura não dependia das características do solo e sim do valor que ela iria gerar (GRANET, 1960).

O painço sempre foi o alimento principal, a base da dieta chinesa, considerado o primeiro cereal, seguido do arroz. Mêncius considerava o painço o cereal mais popular na China, cultivado em várias espécies, o único conhecido, inclusive, pelos povos que habitavam o norte do Império. O trigo e a cevada eram menos importantes, mas também produzidos, apesar que em menor escala. Os cereais, além da alimentação, eram utilizados para produção de bebidas, como vinho e também vinagre, de extrema importância para conservação de vegetais. Um dos vinhos mais valiosos era produzido a partir da fermentação de painço e arroz (GRANET, 1960).

Os chineses sempre foram um povo agrícola. Mas nos tempos antigos, a agricultura tinha mais importância do que atualmente. As plantações de cereais sustentaram durante muitos séculos o povo chinês. Através do trabalho árduo, um solo, muitas vezes improdutivo era transformado em um terreno apto a produção, até mesmo sob condições climáticas desfavoráveis. Essa habilidade agrícola fez da China um país produtivo, capaz de alimentar uma das maiores populações do mundo (GRANET, 1960).

Mintz (1985) salienta que o significado das mudanças sociais, no caso do alimento, não é simplesmente algo para ser lido ou decifrado, mas exige a compreensão da sua

⁸ Apesar do 13º Dalai Lama ter expulsado as tropas chinesas da região, em 1913, implantando a Região Autônoma do Tibete, a República Popular da China não reconheceu a independência do país. Atualmente, o governo do Tibete é um governo no exílio e a China tem adotado uma política de sinização da região. (PALAZZO-ALMEIDA, 2000).

aplicação cultural. Este autor acredita que a cultura deve ser entendida não simplesmente como produto, mas como uma produção construída socialmente, portanto, para decifrá-la deve-se decodificar não apenas seus códigos, mas também todo o processo de codificação.

Destarte, para fazer uma antropologia da comida chinesa preciso descobrir suas origens, identificar suas características iniciais, como os hábitos alimentares foram se modificando historicamente, quais as razões destas alterações, como essa culinária estava inscrita em cada contexto histórico, qual o significado do alimento na vida do chinês, qual a relação deste povo com a comida, com o comer e o cozinhar.

E é o que este capítulo se propõe, acompanhar a história do povo chinês, mostrando como a cozinha chinesa foi sendo construída em cada período, a fim de identificar os fatores preponderantes na sua construção.

1.2 A História da China

A historiografia tradicional chinesa é dividida em períodos denominados dinastias, que correspondem a épocas governadas por grupos de indivíduos aptos e poderosos que exerceram sua força de governo sobre o povo. As regras desses governantes perduram por toda uma dinastia. Uma dinastia encerrava, quando um sucessor não conseguia mais manter a força e o poder do seu antecessor e o poder de um outro grupo governante passava a operar. No entanto, os limites entre o início e o final de uma dinastia não são tão marcados, pois muitas vezes a saída de um governante não significava que a sua força havia sido extinta. Muitas das suas características de governo podiam perdurar no império seguinte, o que fez as fronteiras temporais se confundirem. Contudo, cabe ressaltar que a noção de ciclo dinástico não constitui um traço marcante na história chinesa, pois houve períodos onde nenhuma dinastia imperou, ou mesmo com o enfraquecimento de um governante a sua dinastia perdurou, apesar de outro estar no comando (ROBERTS, 2012).

Granet (1960, p.14) ressalta:

“The power of every dynasty springs from a Virtue (Tö) or a Prestige (Tö or Tö-Yin) which passes through a time of fullness (cheng or sheng), then declines (ngai) and after an ephemeral resurrection (hing), becomes exhausted and is extinguished (mie), suppressed (tsüeh, or mie-tsüeh; exterminated), for it no longer has heaven on its side (*opu t'ien*)”

Na análise que segue, tomei como base a estratificação definida por Chang (1977)⁹, segundo a qual, as dinastias chinesas foram :

Hsia : séculos 21 a 18 a.C
 Shang: séculos 18 a 12 a.C
 Chou: séc. 12 a ano 221 a.c
 Ch'in: ano 221 a 207 a.C
 Han: ano 206 ac a 220 d.c
 Três reinos: 220 a 265
 Chin: 265 a 420
 Seis Dinastias: 420 a 589
 Sui: 581 a 618
 T'ang: 618 a 907
 Cinco Dinastias: 907 a 960
 Sung: 960 1279
 Yüan: 1271 a 1368
 Ming: 1368 -1644
 Ch'ing: 1644 a 1911

1.2.1 Os ciclos dinásticos e suas características alimentares

Estudos indicam que a sociedade chinesa deve ter surgido em torno de 6500 a.C., provavelmente a partir de povos oriundos do Oriente Médio que chegaram ao vale do rio Amarelo. Contudo, a designação chinês só surge a partir do primeiro milênio a.C.. “Houve um império, bem antes de haver um ‘povo chinês’ coeso, sem mencionar uma China no sentido moderno” (GELBER, 2012, p.26).

No decorrer dos milênios, o território chinês sofreu alterações na sua geografia, nas formas de governo, nas fronteiras, nos agrupamentos étnicos e mesmos nos nomes, bem como na variedade e disponibilidade de alimentos.

Inicialmente, a produção de alimentos era bastante rudimentar e os grupos mudavam de área à medida que a terra se exauria e que a alimentação se tornava escassa. A criação de animais consistia em porcos e cachorros que alimentavam a população com sua carne. Mas

⁹ Adotou-se a grafia da dinastia utilizada no livro Food in Chinese Culture (CHANG, 1977).

aos poucos, a terra foi sendo dominada, novas técnicas de produção foram sendo desenvolvidas, o que facilitou o armazenamento de grãos para momentos de escassez. A partir de então, os vilarejos passaram a ser mais permanentes, o povo aprendeu a utilizar ferramentas e ornamentos e a sociedade passou a ser cada vez mais estratificada (CHANG, 1977).

Na China antiga, que vai desde a cultura Yangshao (aproximadamente 5000 a 3200 a.C.) até a dinastia Chou (3200 a.C até 200^a.C) predominavam os pequenos vilarejos agrícolas, produtores de cerâmicas pintadas. Esse período foi marcado pela introdução de novos alimentos, devido a intensificação das atividades comerciais e desenvolvimento da agricultura (CHANG, 1977).

Para Cheng (2008), o período das três primeiras dinastias não ocorreu de forma linear, mas em paralelo, com cada grupo interceptando o outro a partir de um tronco comum. Segundo esta autora, duas importantes características foram comuns a esse período: o poder oriundo da linhagem, o isolamento das comunidades em cidades fortificadas e a prática de enfeudar membros da família real.

A seguir apresento as características de cada dinastia:

- **Hsia (Xia)**



Figura 1. Mapa representativo da extensão do território chinês, durante a dinastia Xia¹⁰

Apesar de não haver evidências arqueológicas que comprovem a sua existência, alguns historiadores confirmam a Hsia (Xia) (21st – 18 século a. C.) como sendo a primeira dinastia hereditária, fundada por Yü, o Grande, a partir de pequenas comunidades que habitavam ao longo do rio Amarelo (GELBER, 2012). Como podemos observar no mapa

¹⁰ Fonte, Luciano Jori, disponível em <http://luckyjor.org/cinasito/dinastie/pagxia.html>

acima, o território chinês correspondia a uma pequena área (em cor mais escura), quando comparado ao território atual, que está representada na figura em uma cor mais clara.

Nessa época, a terra passou a ser cultivada, comia-se carne fresca, arroz e painço (GRANET, 1960).

- **Shang**



Figura 2- Mapa representativo da extensão do território chinês durante a dinastia Shang¹¹

A dinastia Hsia foi substituída pela Shang (século XVIII a. C. a XIIa.C.), que era embasada em ritos, na administração do Estado e por uma estrutura de governo estratificada. Segundo vestígios arqueológicos, essa dinastia apresentava uma civilização refinada, com um sistema político e religioso elaborado (CHENG, 2008).

Os governantes Shang tinham apoio de diversos clãs, com quem mantinham relações de parentesco e matrimônio. A sua aristocracia tinha habilidades militares e as relações com os reis eram formalizadas através de cerimônias de investidura, que concediam ao monarca o poder de demandar serviços laborais e militares aos clãs.

Nesse período, houve o florescimento de uma civilização e mudanças na estrutura de liderança da sociedade, essa não era mais unicamente herdada ou obtida por meio de guerra, podia ser também constituída através do matrimônio de pessoas de linhagens diferentes.

O território chinês se expandiu, para Sul e Nordeste, como podemos observar no mapa acima, principalmente com a construção de grandes cidades ao longo do rio Amarelo até o Wei Vale, onde atualmente é Shanxi. Essa expansão ocorreu através de guerras

¹¹ Fonte: Epoch Time, disponível em <http://luckyjor.org/cinasito/dinastie/pagxia.html>

violentas, mandatos de criação de novos povoados e disponibilização de novas terras agrícolas.

A base da economia Shang era a agricultura com trabalho escravo, por essa razão, alguns marxistas consideram esse período como um estágio da sociedade escravocrata na evolução social chinesa.

Na época Shang, o clima era quente e úmido, o que favoreceu o crescimento de uma flora mais tropical. Porém, esse clima não era adequado para o cultivo do arroz¹², que já era importante na alimentação da população, que então recorria a sistemas de irrigações, com a criação de lagoas e campos para cultivo desse alimento.

O principal produto agrícola ainda era o painço¹³, base da dieta que também incluía arroz, trigo, cevada, carne de cachorro, porco, frango, ovelhas e cavalo (ANDERSEN, 1988).

A preparação do alimento e o serviço eram ritualizados, regulamentados e controlados. Os rituais ganharam grande importância. A cerveja era fundamental para os Shang, que tinham reputação de grandes beberrões. Essa característica levou a criação de leis para evitar que a bebida interferisse no fortalecimento da dinastia (ANDERSEN, 1988).

Um importante ponto desse período foi a constituição da divisão *fan* (grãos) e *ts'ai*¹⁴ (prato principal) que até hoje predomina na culinária chinesa. Presumidamente, havia ainda uma terceira categoria para designar os lanches. O *fan* era basicamente um cereal, consumido na forma de mingau grosso cozido diretamente ao fogo ou a vapor. O *ts'ai* consistia em guisados com carnes e vegetais. Assar e grelhar eram as técnicas culinárias mais comuns (CHANG, 1977).

Sal e arroz, além de alimentos, serviam como moeda de comércio, principalmente o sal que era vital na preservação dos alimentos, sendo assim de fundamental importância na culinária.

Em relação aos instrumentos agrícolas, não havia muitas diferenças quando comparados aos momentos anteriores, e continuavam sendo fabricados com ossos, pedras e madeira. Contudo houve um aumento do tamanho e maior sofisticação do *design*.

Para Chang (1977), o comércio na dinastia Shang era mais importante do que alguns historiadores retratam, pois sinais arqueológicos de fluxo de tartarugas e conchas na capital e

¹² Arroz é uma gramínea pertencente a família do gênero *Oryzaceae*. O gênero *Oryza* inclui mais de 20 espécies selvagens, espalhadas pelos 4 continentes e 2 espécies cultiváveis, o *Orzya sativa* de origem asiática e o *O. Glaberrima*, de origem africana. O arroz foi introduzido na China, através do sul asiático. Acredita-se que o arroz surgiu na Índia, mas foi a China o primeiro país a cultivá-lo. (SIMOONS, 1991).

¹³ Presente na China desde o período neolítico.

¹⁴ O *t'sai* corresponde à porção de carne e vegetais na refeição.

a presença de ossos de baleia e outros animais exóticos eram indícios de uma diversidade cultural e de contatos econômicos com outras sociedades.

Por volta do século XII a. C., a cultura Shang começou a entrar em declínio, devido ao ataque de um grupo de guerreiros, de nível cultural menos elevado, os Chou, que sob a égide do rei Wei se fortaleceu, até que seu filho Wu acabou definitivamente com o período Shang (CHENG, 2008).

- **Chou**



Figura 3 - Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Chou¹⁵

A passagem dos Shang para os Chou, apesar de certas continuidades, apresentou uma mudança na concepção de mundo: a noção pessoal de uma divindade suprema ou de um Primeiro Ancestral foi substituída por uma noção mais impessoal do Céu, que regia os processos cósmicos e comportamentos humanos (CHENG, 2008).

A dinastia Chou (século XII a.C. - 221 a.C.) emergiu como um Estado forte, mas que se diferenciava das anteriores por utilizar argumentos étnicos como justificativa para seu poder. A ordem Chou era fundada em três pilares: “realeza, o princípio da transmissão hereditária dos títulos e o poder unificador de um sistema religioso centrado no rei e na divindade à qual ele se refere, o Céu” (CHENG, 2008, p.48).

Essa foi a mais longa dinastia da história chinesa, sendo dividida em três momentos: o Chou Ocidental (1122-771 a. C.), o Chou Oriental (771 -481 a.C.), este subdividido no Tempos das Primaveras e Outonos; e o período dos Reinos Combatentes (481 – 221 a. C).

Foi uma época marcada pelo aumento do território, por mudanças econômicas e tecnológicas, principalmente com a disseminação do uso do bronze e inicio do uso do ferro e

¹⁵ Disponível em <http://china-antiga.blogspot.com.br/2007/07/periodo-zhou.html>

aço. A ampliação do Império, que pode ser verificada no mapa acima, se deu não apenas através de guerras e batalhas, mas também por meio pacíficos, como com o envio de membros de sua sociedade para territórios novos, onde casavam com membros de outros povos, estendendo assim sua influência.

Na figura 3 vemos como a civilização chinesa cresceu gradualmente em direção ao Norte e Sul da China, assim como pelo Huai Vale. Com o aumento do território, ficou difícil o governo centralizado que caracterizava os Shang. Assim, para facilitar o comando e assegurar a estabilidade do governo, a responsabilidade de governar foi delegada a membros da família ou aliados, que exerciam o papel de senhores feudais, cada um deles responsável por uma cidade murada e seu entorno.

Os senhores das propriedades tinham o direito de prestar um culto ao fundador da casa senhorial, no mesmo modelo dos cultos prestados aos ancestrais da casa real. Dessa forma, a organização e a estrutura políticas dependiam do sistema de cultos ancestrais e familiares. Para Cheng (2008), essa situação deu origem a concepção chinesa do Estado como família, “em chinês moderno, o Estado se chama *guojia* (literalmente ‘país-casa’)” (CHENG, 2008, p.49).

Com o passar do tempo, esses Estados dependentes ficaram cada vez mais autônomos, como feudos. Essa característica fez com que a sociedade Chou fosse considerada, por alguns historiadores, como feudal. No topo da estrutura feudal estaria o rei, ou “Filho do Céu”, que tinha o poder de delegar (base da estrutura feudal) parte do seu poder a vassalos, cuja importância relacionava-se a sua proximidade à estirpe real. Assim, havia uma sobreposição das estruturas políticas e familiares (ROBERTS, 2012).

A agricultura comunitária introduzida pelos Shang passou a entrar em declínio e o Estado instituiu um sistema de tributação com pagamento de taxas para fornecer o serviço laboral. No período Reino dos Combatentes, onde predominava um governo anárquico, foram introduzidas ferramentas de ferro, uso de fertilizantes e irrigação, o que interferiu positivamente no desenvolvimento agrícola, apesar do aumento das taxas.

Há evidências de que a propriedade privada e o mercado livre surgiram nessa época. As moedas de troca eram búzios e roupas, mas posteriormente espadas e facas também passaram a ser utilizadas como moedas.

Outro traço marcante do período Chou foi a profusão filosófica, que moldou o crescimento do Estado e fortaleceu a civilização chinesa. Havia uma variedade de sistemas éticos e lógicos. O soberano governava a partir de ideias filosóficas que comandavam a vida

política e social do país. No período dos Reinos Combatentes, os letrados serviam de guia dos soberanos, que estavam dispostos a mantê-los, enquanto conselheiros itinerantes.

Dos filósofos proeminentes nesse período, o que mais se destacou foi Kongfuzi (Meste Kong), mais conhecido como Confúcio, nome latino concedido pelos jesuítas missionários na China, a partir do século XVI. Confúcio tentou criar uma arte da vida, que abrangia a Moral, a Psicologia e a Política. Para ele, a cultura humana era um bem público (GRANET, 1997).

Confúcio viveu entre 551 a 479 a.C., suas ideias predominaram na dinastia Chou e perduram até hoje no pensamento chinês. Ele defendia um governo centrado nas qualidades morais, no rito e na bondade; a família era a unidade básica do Estado. Para Confúcio, “o essencial para um governo é conseguir que imperem a confiança, o entendimento e probidade. A abundância de recursos e a força militar vêm apenas em segundo plano” (GRANET, 1997, p.292).

O governante deveria ter qualidades de um sábio e, para reger as condutas, deveria conhecer os comportamentos dos indivíduos, que estavam interligados uns aos outros. Ele desenvolveu a noção de mandato celeste (CHENG, 2008).

Segundo o confucionismo, o soberano deveria se impor pela benevolência e não pela força. A noção chave do governo não era o poder e sim a harmonia ritual. O carisma do soberano possuía a eficácia do sagrado, uma capacidade natural de harmonizar as relações humanas. (CHENG, 2008).

Para Cheng (2008), “mais que um homem ou um pensador, e até mais que uma escola de pensamento, Confúcio representa um verdadeiro fenômeno cultural que se confunde com o destino de toda a civilização chinesa” (CHENG, 2008, p. 84).

A importância das ideias confucionas estava no ordenamento de ideais morais que fundamentaram a política e o ato de governar, que não era tido como um ato arbitrário da tirania divina, mas sim um sistema organizado de leis morais. A vida individual deveria ser orientada por ritos e esses deveriam estar em harmonia com as leis universais. Para Confúcio, a família era a célula da sociedade, onde um membro estaria subordinado a outro, e cujo centro seria o adulto macho, o que determinou o desenvolvimento de um patriarcado na China. O Estado, visto como uma extensão da família, deveria ser governado por uma figura forte, o Imperador, a quem se estaria ligado por relações de obediência. As cerimônias rituais tinham importância tanto na vida espiritual, como na vida prática dos indivíduos (EBERHARD, 2004).

Com a queda do sistema feudal e o desenvolvimento de uma nova ordem ética e social, seguir as normas confucionas passou a ser símbolo de distinção. O confucionismo foi bem vindo ao ensinar como grupos familiares diversos podiam viver juntos, em paz, e em cooperação em um país densamente povoado. As suas ideias deram força e endureceram a sociedade chinesa para que ela atravessasse os momentos difíceis da sua história (EBERHARD, 2004).

Outro filósofo de destaque foi Lao Tz[u], seus ensinamentos estão no Tao Te Ching, O livro dos Mundos das Leis e de seu Poder direcionado a trazer o homem a uma vida na Terra em harmonia com a vida e as leis universais, o que era também uma proposta de Confúcio. No entanto, as suas ideias diferiam do confucionismo por adotarem um caminho mais intuitivo e emocional.

Enquanto na visão confuciana predominava a ética nas relações, centrada no homem, o Tao adotava o caminho do não-agir, centrado na escuta. A grande questão filosófica dessa corrente era a relação entre o homem e o Céu, sendo o caminho para essa relação o Tao, “o curso espontâneo e natural das coisas, no qual não se deve intervir”. Para buscar o Tao deve si colocar em disponibilidade. Eles acreditavam que o homem deveria se afastar das cidades, estando em maior contato com a Natureza. A natureza humana era vista como representante e uma parte do Tao¹⁶ (CHENG, 2008).

Posteriormente, as ideias taoístas de contato com a natureza, do individualismo foram utilizadas por outro grupo filosófico, os Legalistas, para solidificar uma base de um governo ditatorial.

Após Confúcio, o filósofo mais importante foi Mêncius, seu herdeiro espiritual, que pregava a essência da divindade da natureza humana. Para ele, as pessoas eram essencialmente boas. Seus oponentes eram os taoístas, que argumentavam que o bem e o mal eram categorias humanas e que o homem não era puramente mau ou bom, as duas partes conviviam dentro de uma mesma pessoa.

Segundo Mêncio, para governar devia-se pôr em prática o senso humano, o *ren* e direcionar as ações através do consenso, “fator unificador e garantia de coesão e de estabilidade”(CHENG, 2008, p.179).

Através do *ren*¹⁷, o Estado poderia atrair reinos vizinhos e se fortalecer. Seria também através do *ren* que o governante legitimaria a suas ações. Todo seu discurso ressaltava a força do *ren*, mas sua concepção da natureza humana o fez um pensador

¹⁶ O caminho por excelência, a realidade como totalidade.

¹⁷ Homem, humano, humanidade.

confuciano. Para ele, a bondade da natureza humana era fundamento da moralidade em sua participação na harmonia cósmica (CHENG, 2008).

No Reino dos Combatentes, o poder era extremamente centralizado na figura do Imperador, cuja ação era marcada pelas ideias dos Legalistas, que se opunham às ideias confucianistas e defendiam um governo centrado em instituições e leis fortes, com punições cruéis. Eles pregavam a abolição da nobreza e a instauração de um sistema de meritocracia incipiente.

As escolas filosóficas discutiam não apenas política e modos de vida, mas também alimentação e agricultura, que era considerada o trabalho mais importante do Estado e da sociedade, pois os alimentos estavam no centro da fome e da guerra. A reflexão sobre comida estava tanto nos alimentos ordinários do cotidiano, como nos alimentos festivos, pois havia uma elite apaixonada pela comida (ANDERSEN, 1988).

A comida tinha fins não apenas nutricionais e médicos, mas também rituais. As atividades predatórias não eram bem vistas, assim como a caça sem objetivo de alimentação, pois era algo que, além de simbolizar perda, interferia na harmonia cósmica e na ordem do universo.

A ciência no período Chou incluía componentes médicos e nutricionais, o que exerceu grande influência na relação dos chineses com os alimentos. Segundo Andersen (1988), a interação entre Medicina e Nutrição criou um sistema de crenças que marcou profundamente a cozinha chinesa, contudo sem ameaçar a dieta diária dos indivíduos.

A agricultura começou a se desenvolver, dando início a uma revolução verde que continuaria nas dinastias seguintes. Essa atividade era a base da sociedade e onde se encontrava a força do Império, tendo a família como base de cultivo, produção e consumo.

O alimento básico da dieta permanecia o painço, seguido do arroz, da cevada e do trigo que eram consumidos com menor importância.

Para o governante Chou, o crescimento agrícola tinha que acompanhar o crescimento populacional. Era responsabilidade do Imperador interferir no campo para garantir a produção de grãos suficiente para a demanda crescente.

If you do not interfere with the busy season in the field, then there will be more grain than the people can eat; if you do not allow nets with too fine a mesh to be used in large ponds, then there will be more fish and turtles than they can eat; (...) when the people have more grain, more fish and turtle than they can eat, and more timber than they can use, then in the support of their parents when alive and in the mourning of them when dead, they will be able to have no regrets over anything left undone. This is the first step along the Kingly way (ANDERSEN, 1988, p. 37-38).

No Livro das Mutações, surgiu a diferenciação entre os princípios *yin* e *yang* que categoriza o pensamento chinês até hoje, inclusive em relação aos alimentos. O mundo passou a ser classificado de acordo com o *yin* e *yang* e as cinco fases, as cinco cores, os cinco sabores, os cinco órgãos e os cinco nomes. Essa categorização interferiu diretamente na forma chinesa de cozinhar.

É na época dos Reinos Combatentes que esses princípios passaram a ser vistos como os dois sopros primordiais que estão na evolução do Universo. Essa noção domina toda filosofia chinesa: “os seis sopros são *Yin* (sombra) e *Yang* (sol), vento e chuva, obscuridade e luz. Distinguem-se em quatro estações e ordenam-se em cinco articulações [do ano]” (ZUOZHUAN, apud CHENG, 2008, p.285).

Para Granet (1997) as noções de *yin* e *yang* baseiam-se na ideia de que o contraste de dois aspectos concretos caracteriza o Universo.

O *Yin* e o *Yang* não podem ser definidos nem como puras entidades lógicas, nem como simples princípios cosmogônicos. Não são nem substâncias, nem forças, nem gêneros. São tudo isso, indistintamente, para o pensamento comum e nenhum técnico jamais os considera sob um desses aspectos, à exclusão dos outros. (...) Totalmente dormindo pela ideia de eficácia, o pensamento chinês move-se num mundo de símbolos feitos de correspondências e oposições. (GRANET, 1997, p.99)

Cheng (2008) diz que as escolas confucionistas e maoístas procuravam definir valores, sobrepondo modos de interpretação humanista ao mundo natural. Na fase dos Reinos Combatentes, diversas escolas de pensamento, que tinham como base comum a busca de sabedoria através da natureza, deram início a construção de uma cosmologia a partir da natureza, o que embasou toda a autoridade do governante.

O Guanzi, obra de caráter sintético elaborado no Estado Qi trouxe uma série de capítulos acerca de um programa de preservação do eu físico, concebido como extensão da ordem cósmica: “o quietismo, a supressão dos desejos e a estrita disciplina das atividades do corpo como, por exemplo a alimentação, constituem o caminho de acesso ao grande sopro cósmico e, com isso, ao controle da realidade material”(CHENG, 2008, p.282)

Os princípios filosóficos, no momento que direcionavam a forma dos chineses verem o mundo, agirem e se posicionarem diante dos fatos da vida interferiam diretamente na sua relação com o alimento e, consequentemente, na construção da sua cozinha.

Nessa dinastia, o estilo chinês de cozinhar e comer foi estruturado e cristalizado relacionado à Medicina e às correntes filosóficas que predominavam na época (CHANG, 1977).

A soja¹⁸ foi introduzida na China por volta de 1000 a.C., mas foi nessa época que ela foi popularizada, precisamente no período denominado Oriental. O ferro fundido surgiu também nesse período. Através do controle do comércio de ferro, o governo controlava as pessoas. Além disso, o ferro era utilizado para armamento de guerra (CHANG, 1977).

Em 256 a.C., o último governo da dinastia Chou abdicou em favor do lorde feudal do Estado de Ch'in. Por essas razões, alguns historiadores consideram aqui o início da dinastia Ch'in, mas há outros que consideram o ano de 221 a. C. como início dessa dinastia, por que alguns Estados feudais remanescentes se extinguiram e o governo Ch'in realmente começou a ser exercido (EBERHARD, 2004).

• Ch'in¹⁹



Figura 4- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Ch'in²⁰

Ch'in (201 a 207 a. C.) foi a primeira dinastia burocrática. Nesse período, considerado um dos mais violentos, ocorreu a reunificação do território chinês, a partir de

¹⁸ O ancestral da soja foi provavelmente a *Glycine soja*, planta nativa do Leste Asiático. Alguns estudiosos acreditam que ela foi domesticada pela primeira vez no nordeste da China, por volta de 3000 a.C. Mintz, Tan e Boi (2008) falam que o caractere antigo *shu*, que simbolizava soja, encontrado em recipientes de bronze do período inicial da dinastia Chou indicam que a soja já tinha alguma importância para os chineses por volta de 1000 a.C.

¹⁹ O filme *Xi chu bawang* (1994), de Stephen Shin, trata da insurreição que depôs o primeiro imperador tirânico da China durante a dinastia Qin e a fundação da dinastia Han

²⁰ Fonte: The Minneapolis Institute of Arts. Fisponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/chin-dynasty-map.cfm>

uma reforma administrativa, do combate à nobreza, da adoção de princípios e doutrinas da Escola Legalistas e da criação de pequenas unidades administrativas ligadas ao governo central, as quais eram denominadas distritos (ROBERTS, 2012).

No mapa apresentado na figura 4 observamos como houve uma ampliação das fronteiras para o sul, com a ampliação do território.

O povo Ch'in era composto, em sua maioria, por estrangeiros, com predominância turca, por isso eram considerados, pelos chineses, bárbaros. Um dos imperadores Ch'in foi Zheng, responsável por grandes obras, como o início da Muralha da China, a partir da unificação de muros construídos na dinastia Shang para proteger o território, e os exércitos de terracota (ROBERTS, 2012).

Um dos primeiros princípios dos Legalistas aplicados ao povo foi a disciplina e a obediência, que eram importantes instrumentos nas mãos dos oficiais. Filósofos e intelectuais não eram bem vindos nessa dinastia. Os escritores confucionas foram perseguidos e combatidos, pois eles traziam a memória a imagem da antiga sociedade feudal e acreditavam que eles impediam o florescimento de um novo Estado. Em 213 a.C., houve a destruição de muitos livros com as escritas de Confúcio, sendo poupadados apenas uma cópia de cada trabalho para a Biblioteca do Estado.

Os Legalistas tinham fortes regras e leis que embasavam uma política ativa de desenvolvimento agrícola. Inicialmente, eles não propuseram um pensamento filosófico, mas uma teoria política que resultou em práticas. Seus livros eram manuais que sistematizavam e teorizavam as práticas já existentes. Eles foram considerados os primeiros pensadores políticos da China e refletiam a sociedade como ela realmente era e não como deveria ser. Esse grupo começou no tempo dos Reis Combatentes, da dinastia Chou, mas foi na Era Ch'in que suas ideias ganharam força. Diferente dos confucionas, eles rejeitavam a tradição. Para eles, a produção de alimentos e a agricultura eram prioridades, onde se encontrava a força do governo, daí essas atividades serem privilegiadas nas ações governamentais (ANDERSEN, 1988).

O desapego a tradição, segundo Cheng (2008), marcou essa época e fez com que os Legalistas adotassem uma metodologia “antropológica”, para analisar o mundo, que não era mais visto e analisado a partir dos escritos contidos em livros, mas sim através da análise histórica dos fatos.

Para essa corrente filosófica, o homem deveria viver em seu tempo, adaptado às mudanças que ocorriam em sua época. As três ideias chaves dos seus textos eram: lei, posição

de força e técnica de controle, e elas moldavam o pensamento totalitário do poder centrado na figura do governante. Diferente dos confucianos, eles acreditavam que não se governava com boas intenções e sim com instituições sólidas.

Houve aumento populacional, devido a fortes movimentos migratórios. A classe de comerciantes ganhou cada vez mais importância. O aumento da população levou ao aumento da produção agrícola, com o incremento do sistema de irrigação e a construção de estradas, essas com finalidades militares.

Devido a intensa migração, o império Ch'in passou a ser composto por povos de raças, línguas e costumes diversos. Essa diversidade cultural afetou o governo, pois a dificuldade de comunicação oral ou escrita impedia a compreensão das ordens e a disseminação de informações. Para resolver essa questão, o imperador Ch'in determinou que a linguagem em todo território fosse unificada e definiu um estilo de escrita que poderia ser adotado por todos. Unificou-se também os pesos e medidas.

Um traço marcante desse momento foi que o Estado cortou qualquer tipo de ligação com o sistema feudal predominante em algumas regiões, se tornando mais forte. Houve expansão do Império para o sul, para as regiões de Fujian e Guangxi e parte do território vietnamita, como pode ser observado na figura 4.

Chang (1977) salienta que a complexificação das relações sociais e econômicas durante esse período não acompanhou o progresso tecnológico. Riquezas foram acumuladas a custas do empobrecimento crescente da população .

Com a morte do último imperador, iniciou-se uma fase marcada por revoltas populares, antigos nobres exigiam ter seu poder e influência de volta, generais revoltavam-se contra a pressão e o controle da administração central, homens do povo rebelavam-se contra o trabalho e o serviço militar forçados a que eram submetidos, além do aumento das taxas. Com essa onda de rebeliões espalhadas por todo território, vários imperadores forem assassinados, até que em 206 a.C., Lü Pang, mais conhecido como Gaozu, um funcionário do Império, assumiu o poder batizando sua dinastia de Han, que marca o início da era imperial chinesa.

• **Han**



Figura 5- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Han²¹

Segundo Granet (1960), a fundação do Império chinês surgiu na história como um época de anarquia. Na era Han (206 a.C. – 220 d.C.), fundada por Lü Pang, o Império se expandiu, com o demonstrado na figura 5, e foi solidamente estabilizado, com a formação do ideal de uma unidade imperial, a nação chinesa.

Esse período foi dividido em duas fases o Han Anterior ou Han Ocidental (206 a.C a 24 d.C) e o Han Posterior ou Oriental (25 a 220 dc), separadas por um breve intervalo, onde predominou a dinastia Ch'in, que caracterizou-se como um governo tirano (GRANET, 1960).

Zufferey (2008) considera a dinastia Han um período de síntese das correntes de pensamento, pois ela ofereceu o terreno político propício para o florescimento das ideias idealistas e extremistas dos pensadores dos séculos anteriores. Muitos dos empregados da administração imperial eram pessoas letradas, pensadores, cujas ideias eram uma mistura de várias correntes filosóficas.

Inicialmente, a síntese de correntes de pensamento ocorreu sobre a égide do taoísmo. Contudo, a diretriz não intervencionista desta corrente filosófica não era conveniente ao autoritarismo do imperador Wudi, do período Han anterior, assim o confucionismo passou a vigorar como doutrina oficial. Mas as ideias confucionianas não eram convenientes aos exageros imperiais. O confucionismo era a corrente das letras e ia de encontro às ações duras de Wudi, que estavam mais próximas das correntes legalistas. Assim, para legitimar suas ações, ele passou a utilizar um mistura de correntes filosóficas (ZUFFEREY, 2008).

²¹ Fonte: The Minneapolis Institute of Arts, disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/han-dynasty-map.cfm>

Nos 400 anos da dinastia Han, após a tirania Ch'in, sucedeu um período anárquico, igualmente desastroso (GRANET, 1960). Uma pequena nobreza chinesa foi formada, o governo imperial implantou uma política agrícola, estabelecendo uma verdadeira revolução verde na história da China, com o florescimento da agricultura, expansão da população e sistematização do conhecimento médico nas Enciclopédias (ANDERSEN, 1988).

Essa política agrícola se baseava em 6 princípios (YÜ, 1977):

- 1 Baixos impostos para uso da terra.
- 2 Manutenção de uma classe independente de pequenos fazendeiros.
- 3 As extensões agrícolas eram copiladas pelo governo em livros e enciclopédias.
- 4 Sistema de irrigação e de celeiros públicos.
- 5 Alívio da fome.
- 6 Ervas e plantas medicinais eram consideradas e tinham o mesmo tratamento que alimentos.

A adoção dessa política, em um contexto de urbanização e de desenvolvimento comercial, trouxe os camponeses para o mercado, os integrando à economia monetária, o que foi fundamental para o desenvolvimento da agricultura chinesa.

A agricultura era direcionada para o aumento da demanda. Foi propagado o uso de variadas formas de fertilizantes e sistema de irrigação, o que permitiu que até solos secos fossem cultivados. Os impostos e os aluguéis pelo uso da terra eram baixos, para incentivar a agricultura, pois era necessário extrair cada vez mais da terra para alimentar uma população que chegou a aproximadamente a 55 milhões. Essas ações contribuíram ainda mais para o aumento da produção agrícola.

A agricultura, o artesanato, o comércio e o poderio militar floresceram. Para dar vazão à produção agrícola crescente e facilitar a distribuição de gêneros, foram construídas estradas e canais que formavam rotas de escoação de produtos, como a Rota da Seda, que foi instituída durante essa dinastia. As expedições militares favoreceram o comércio, inclusive com povos não chineses. A compra e venda de alimentos eram atividades comerciais importantes (ANDERSEN, 1988).

As correntes filosóficas continuavam regulando as ações de governo. No período Han, a China se transformou realmente em um Estado confucionista e foi formada uma nação realmente chinesa, as línguas foram unificadas e ocorreu a miscigenação de diversos grupos étnicos.

A vida campesina começou a se organizar de uma forma que se tornou básica na organização social no campo.

As pessoas, talvez umas setentas famílias, criavam um vilarejo, com cada família sendo composta de cinco membros. Um grupo de vilarejos constituía uma única área de comércio, a uma distância de não mais que um dia de viagem do único mercado da cidade. Isso tendia a tornar o assentamento autossuficiente, não apenas como sistema econômico, mas como um município central que funcionava como centro social (GELBER,2008, p.46)

As famílias serviam como unidade de produção e consumo. Elas eram autossuficientes e consumiam apenas o que produziam. A terra era sempre redistribuída, em um sistema de reforma agrária que visava aumentar a produção. O aspecto mais importante da política Han era o trabalho público.

O sentimento de superioridade chinesa foi fortalecido e houve grandes contribuições culturais: o primeiro dicionário foi copilado, sofisticação no trabalho em laica e pintura, a astronomia e a magia foram aperfeiçoadas, foram elaborados livros de Matemática e Medicina, a linguagem chinesa foi disseminada e a escrita foi amplamente adotada e compreendida pelos povos letrados. Foi inventado o papel, a produção de seda se especializou, foram criados o sistema decimal, o cabresto para cavalos e a relha, além da pólvora e do fósforo. Essa efervescência cultural fortaleceu o sentimento de superioridade chinesa em relação a outros povos, a tornando uma nação hegemônica e inclinada a não valorizar a cultura alheia (GELBER, 2012).

As principais culturas eram: painço (o glutinoso e o não glutinoso), trigo, feijões e arroz. A dieta chinesa da época era baseada nas carnes de cavalo, ovelha, veado e outras caças como patos, gansos, faisão, pombos e aves selvagens, tartaruga e cágado, no consumo de lótus, líchia, canela, fagara (tipo de pimenta), magnólias, gengibre, broto de bambu, mel, ervas e frutas, como: laranjas, uvas, castanhas e cana de açúcar. A soja já era conhecida pelos chineses, mas no final da era Chou e inicio da Han, a técnica de fermentação dessa leguminosa foi aperfeiçoada.

O trigo passou a ser mais consumido, devido ao desenvolvimento da técnica de produção do macarrão. Os óleos vegetais passaram a ser utilizados no preparo dos alimentos. Uma contribuição desse período para a culinária chinesa foi o desenvolvimento da técnica de refogar os alimentos em óleo aquecido no fogo alto, com a utilização do wok²² - “ the

²² Utensílio de cozinha, em forma de meia esfera de metal ou cerâmica, com duas alças ou um cabo.

presence of wok models em model Han staves is thus good evidence for the development of the most distinctvely chines method of cooking" (ANDERSEN, 1988, p. 53).

Andersen (1988) acredita que o sucesso da China na produção de alimentos nesse período ocorreu devido aos seguintes fatores: contribuição do governo na dispersão de informações e conhecimento agrícola; existência de um ambiente de crescimento populacional; fortalecimento das atividades de comércio; importância da pequena propriedade camponesa; *gourmetship*; e preeminência do elaborado conhecimento nutricional no campo da Medicina.

A época Han também foi marcada pelos escritos médicos. A Medicina foi estruturada em termos da cosmologia Han, baseada na teoria dos cinco elementos que surgiu nos Reinos Combatentes. Todas as coisas eram classificadas em *yin* e *yang* e em um dos cinco elementos²³. Alimentos e sabores²⁴ também eram sistematizados com base nos cinco principais órgãos²⁵ do corpo.

Granet (1997) salienta que para os chineses, os números permitem classificar as coisas. Eles não se preocupam apenas em categorizá-las, eles 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, 1997, p. 102).

Assim, os cinco correspondem as qualidades determinadas que se sucedem ciclicamente com base em referências pré-determinadas, formando uma cosmologia classificatória, através da qual comprehende-se o universo e tudo que o compõe.

Medicina e Nutrição se confundiam. Para Andersen (1988, p.54), "during Han and through Chinese history, the boundary between medicine and food was no vague as to be no existent in practice." Essa característica foi marcante na construção da cozinha chinesa e delineou a relação desse povo com o alimento, no decorrer do tempo.

Ao final da era Han, a comida chinesa, a agricultura e a ciência da nutrição estavam mais avançadas do que no período neolítico e na dinastia Chou. Muito desse progresso se deveu às ações do governo, ao aumento da população que trouxe novas demandas alimentares, à urbanização e ao fortalecimento do comércio. As diferenças regionais na dieta passaram a ser discutidas.

²³ Cinco elementos: madeira, fogo, terra, metal e água.

²⁴ Cinco sabores: doce, amargo, salgado, azedo e picante. Cinco órgãos.

²⁵ Cinco órgãos: coração, fígado, baço/pâncreas, pulmões e rins.

Segundo Chang (1977), a dinastia Han foi ao mesmo tempo inovadora e tradicional em relação à culinária chinesa, pois apesar de manter as técnicas tradicionais de preparo, os chineses estavam mais abertos aos alimentos não chineses, principalmente produtos exóticos que começavam chegar ao país, causando uma grande revolução na história da culinária chinesa.

Essa situação foi facilitada com a abertura de rotas comerciais. A Rota da Seda foi estabelecida, conduzindo caravanas que cruzavam a Ásia Central até a região onde atualmente ficam os estados do Irã, Iraque e Síria, levando mercadorias chinesas para o Ocidente, o que propiciou os primeiros contatos do Império Romano com a China (GELBER, 2012).

No último período da dinastia Han, apesar do comércio mais estabilizado, a situação política na China piorou. Os proprietários de terra iniciaram uma luta pelo poder, alimentada por uma forte rede de intrigas fomentada por uma nova classe que surgia no cenário, os eunucos.

Com o aumento da corte dos imperadores, aumentou o número de esposas e concubinas no palácio, exigindo, assim, um maior contingente de eunucos para cuidá-las. Esses eunucos tinham acesso livre ao imperador, exercendo nele uma forte influência, transformando-se em agentes com força política. Eles serviam de transmissores de informações, estabelecendo, assim uma complexa rede de intrigas. Vários conflitos ocorreram entre eunucos e burocratas e o governo foi marcado por diversas rebeliões (ROBERTS, 2012).

Um onda de batalhas e guerras abateu o território chinês, colocando o povo em um estado de grande sofrimento. Além das guerras, as altas taxas fiscais do governo expuseram a população a um sofrimento crescente, o que gerou inúmeras rebeliões populares, que se intensificaram e deram origem a um movimento maior denominado: “Turbantes Amarelos”, que foi desencadeado por líderes intelectuais orientados por ideias religiosas (ROBERTS, 2012).

A dinastia Han começou a se dividir quando as grandes famílias latifundiárias criaram seus próprios exércitos privados e a China se fragmentou em três grandes Impérios que disputavam entre si o poder. O mais potente foi o Ts'ao Ts'ao, que controlava o Norte e foi capaz de manter a estabilidade do seu governante. No Oeste, na província de Szechwan, Liu Pei havia se estabelecido, e seu irmão Sun Ts'e dominava o Sudeste (EBERHARD, 2004).

Entre os anos 220 e 589, nenhum grupo teve hegemonia na China, que passou por um longo processo de divisão.

• Três Reinos



Figura 6- Mapa representativo do território chinês durante o período denominado Três Reinos²⁶

A figura 6 mostra as divisões territoriais que ocorreram na China durante o período dos Três Reinos, entre os anos 220 a 265 d. C.. Nesse período, a China entrou na era Medieval e seu território foi abatido com sucessivas divisões que deram origem a vários Estados (ROBERTS, 2012).

• Seis Dinastias²⁷



Figura 7- Mapa representativo do território chinês durante o período das Seis Dinastias²⁸

²⁶ Disponível em <http://www.foreigners-in-china.com/three-kingdoms.html>

²⁷ O filme Ying Xiong (2002), de Yimou Zhang, trata das batalhas que ocorreram durante o período das Seis Dinastias.

As tribos não chinesas do Norte aproveitaram a fragilidade do governo para estender-se por essa região. As invasões ocorreram a partir de 304 d.C. até mais ou menos o ano de 317 d.C., mas o domínio dos não chineses do Norte perdurou por quase três séculos. Enquanto isso, o Sul era dominado por uma sucessão de quatro dinastias chinesas. Mas nenhum dos invasores foi capaz de estender seu controle sobre a totalidade da planície do Norte até 420, quando o feito coube à dinastia Bei Wei (ou Bei do Norte, 386-534). Porém, entre 220 d. C. a 580 d.C. nenhuma dinastia conseguiu exercer seu controle sobre toda a China, que assim cada dinastia imperava em uma região diferente, como pode ser observado no mapa acima (figura 7).

- **Sui**



Figura 8- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Sui²⁹

A figura 8 mostra como mais uma vez a dimensão do império chinês foi alterada, com perda e adição de novos territórios. Na dinastia Sui (589-618), a China foi reunificada, prevalecendo a cultura do Norte e as tradições da pequena nobreza chinesa, o poder voltou a ser centralizado e foi instaurado o confucionismo como norma oficial, apesar do taoísmo e do budismo ainda serem seguidos como ideologias imperiais.

Essa dinastia foi marcada pela luta pelo poder sobre o território chinês. Os chineses não tinham força política no Norte, região mais importante da China. No Sul, a pequena

²⁸ Fonte: Enciclopedia Britania. Disponível em <http://www.britannica.com/EBchecked/topic/547040/Six-Dynasties>

²⁹ Fonte: Minneapolis Institute de Arts. Disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/sui-dynasty-map.cfm>

nobreza continuava no estilo antigo, com uma luta constante entre facções, no entanto, a classe burguesa passou a se associar aos comerciantes e a formar grandes fazendas (EBERHARD, 2004).

A curta dinastia Sui pode ser considerada um período de transição, quando a nobreza ganhou vantagem sobre as tribos nômades. Contudo, diferentes estruturas sociais, econômicas, políticas e linguísticas ainda dividiam o Estado.

Há uma grande produção de poemas e trabalhos artísticos que tratavam sobre comida nesse período, além de manuais agrícolas, o que serviu de importante fonte de pesquisa sobre os hábitos alimentares.

Em relação a produção de alimentos, o governo Sui estava interessado em estimular a produção de grãos, a fim de recompor os estoques gastos com décadas de batalhas e negligência. Eles tiveram sucesso nessa tarefa, pois a produção de grãos foi suficiente para manter abastecidos os depósitos públicos e garantir o abastecimento de alimentos, mesmo em períodos de altas de preços ou de escassez (ANDERSEN, 1988).

O consumo de chá se intensificou e passou a ser mais consciente e o consumo de cerveja passou a ser uma obsessão. O álcool era considerado um facilitador social. Houve também o consumo de drogas alucinógenas, elas eram consideradas pelos taoístas meios de expandir a mente, um motivo de justificar sua popularidade.

Eram cultivados milho, trigo, soja, pêssego e outros vegetais. O arroz passou a dominar economicamente, demograficamente e culinariamente o território chinês, superando a produção de trigo e painço. Frutas, vegetais e carnes eram considerados itens de luxo, importantes para a corte e uma raridade na vida das pessoas comuns (ANDERSEN, 1988).

Apesar da administração unificada, Norte e Sul cresceram em diferentes caminhos. A construção do Grande Canal, que ligava as duas regiões, facilitando a escoação da produção agrícola, consumiu grandes recursos econômicos do governo, essa situação, acrescida dos gastos decorrentes das extravagâncias do Imperador, levou o país a um colapso econômico, o que gerou mais revoltas populares até que em 618 d.C., a dinastia Sui caiu diante da revolta liderada por Li Yuan, que fundou a dinastia Tang, com o trono sendo ocupado por um não chinês, de origem turca (ANDERSEN, 1988).

- **Tang³⁰**

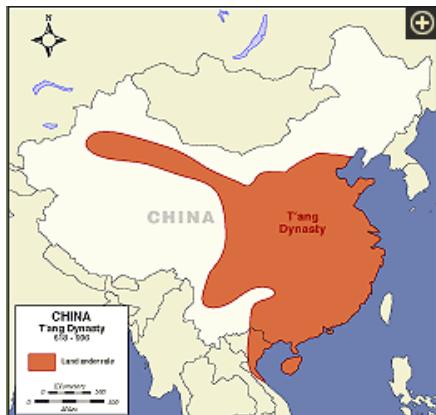


Figura 9- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Tang³¹

Para Gelber (2012), a China da época Tang (618-907) foi o Estado mais rico e sofisticado do mundo. Como pode ser observado no mapa acima (figura 9), o território chinês se expandiu para o centro e sul.

Esse foi um período marcado por efervescência cultural, a cultura chinesa se difundiu para partes da Ásia e também Europa e África. “Com cerca de 1 milhão de habitantes, [Xi'an, ou Chang-an, a capital Imperial] foi provavelmente a cidade mais rica e populosa do mundo” (GELBER, 2012, p. 67).

A China se transformou em um Império multiétnico e cosmopolita. A agricultura foi estimulada e terras inférteis passaram a ser cultivadas. Mas a preocupação dos imperadores Tang era a mesma de seus antecessores: como alimentar uma população que sempre crescia? Medidas governamentais impactaram na produção de alimentos. O centro administrativo se deslocou para o Sul, onde a cultura de arroz era mais organizada e o sorgo passou a ser colhido duas vezes ao ano. Os impostos passaram a ser cobrados de todos os proprietários de terras, que tinham que pagar três tipos de impostos: sobre os grãos, sobre materiais têxteis e sobre o trabalho ou serviço militar.

Assim como ocorreu na dinastia Sui, na Tang a terra foi distribuída de acordo com a capacidade de cada um cuidar, mas essa reforma agrária não perdurou muito tempo.

³⁰ O filme Shi mian mai fu (2004), de Yimou Zhang, trata sobre uma secreta organização “O clã das adagas voadoras” que existia no período Tang. E o filme “Man cheng jin dai huang jin jia (2006) , do mesmo diretor, conta a trajetória do último imperador Tang.

³¹ Fonte: Minneapolis Institute of Arts. Disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/tang-dynasty-map.cfm>

Na história da China, pode-se observar cinco transformações agrárias radicais. A primeira quando a propriedade primitiva da terra passou da comunidade para o sistema feudal clássico, onde a nobreza e os senhores feudais eram suportados pela figura do Imperador- período Shang e Chou; a segunda se deu com o surgimento da propriedade privada e a agricultura de cavalaria, uma tendência que se desenvolveu no final da dinastia Chou e teve suporte oficial na Han; a terceira se deu com a reforma agrária no governo Wei e mais precisamente sob a dinastia Sui e Tang; a quarta foi a destruição desse sistema de distribuição com a rebelião de An, que levou a criação de Estados gigantes, possuídos por figuras políticas fortes, o que persistiu através o período Sung; a quinta e final ocorreu na época pré moderna e consistiu nas transformações que ocorreram gradualmente durante as dinastias Ming e Ch'ing, quando a importância dos grandes Estados decaiu e os pequenos fazendeiros ascenderam outra vez (ANDERSEN, 1988).

Nesse período, a produção de porcelana atingiu excelência rara e a indústria têxtil foi fomentada, principalmente com a produção de seda. O algodão foi cultivado em algumas províncias. A necessidade de transportar produtos agrícolas, através do território vasto e mesmo para outros continentes, fez com que o governo ampliasse o Grande Canal e investisse na melhoria das estradas.

Essa foi a Época de Ouro da China, com avanços nas artes, poesia e no sistema alimentar. Houve refinamento do ensino e das artes, principalmente poesia e literatura, avanços na Astronomia e na Medicina e a China copilou a primeira Farmacopeia do mundo. A impressão xilográfica foi introduzida e a dança, a música, a pintura e a caligrafia ficaram mais refinadas. As invenções e criações frutificaram, com forte influência do Ocidente. O primeiro livro de culinária chinesa e de nutrição surgiu.

Apesar de enfatizarem o confucionismo, os Tang também acolheram o budismo. Eles reforçavam a obediência do filho ao pai, da mulher ao marido e do súdito ao governante.

O Império Tang atraia muitos estrangeiros e era uma sociedade aberta às influências exteriores. As ligações comerciais chinesas floresceram neste período.

Segundo Schaffer (1977), a grande riqueza de dados sobre a comida nessa época se deve ao grande número de livros denominados *Shih Ching* (Food Canions), guias dietéticos, cuja principal proposta era instruir membros da elite sobre a correta preparação de pratos balanceados. Essas recomendações dietéticas tinham o intuito de manter o equilíbrio somático e melhorar o clima interno do corpo, contribuindo para a longevidade.

A farmacologia sofreu forte influência das práticas culinárias. Por essa razão, muitos dos estudos culinários feitos na época Tang serviram de base para tratados farmacológicos. O alimento era visto como um meio para melhorar a condição do corpo humano. A conexão entre dieta e Medicina, a partir daí não foi mais desfeita (SCHAFFER, 1977).

Muitas das fontes de pesquisa sobre a alimentação na dinastia Tang também foram provenientes de poesias, onde observa-se a importância de alimentos como painço, arroz, carne de porco, feijão, frango, cebolinha e broto de bambu na dieta dos chineses nesse período.

Nessa época, foram realizados estudos acerca dos condimentos, pois eles poderiam conter substâncias com efeitos benéficos ao corpo humano, principalmente em conjunção com outras ervas. As técnicas de conservação continuavam sendo utilizadas, principalmente a acidificação com uso de vinagre (ANDERSEN, 1988).

Não houve mudanças nos métodos de cocção, *chien* (tostar, secar pela fritura, secar líquidos pelo aquecimento); *ch'ao* (agituar –assar em uma panela); *chu* (macerar); *ao* (secar pela fritura); *chih* (assar no espeto, assar na brasa, grelhar); *p'eng* (cozinhar, principalmente através da fervura); *p'ao* (assar, com involucro) continuavam sendo os mais utilizados, apesar que a fritura era o método de cocção mais popular (SCHAFFER, 1977).

Os utensílios de cozinha eram geralmente feitos de cerâmica e pedra. As diferenças locais foram um fator que se estabilizou na cozinha Tang.

Apesar da sociedade chinesa não ser marcada por restrições alimentares com base religiosa, nesse período, surgiram alguns tabus alimentares de base budista, como a restrição no consumo de carne bovina, alho e cebola.

O alimento base continuava sendo painço, mas o arroz se tornou mais popular, se expandindo pelo Sul e aumentando sua produção no Norte, mesmo sem muita popularidade nessa região. O governo manteve o monopólio do sal, como ocorreu no Han, o que criou muitos problemas com a população, que dependia desse produto para conservar vegetais. O consumo de chá também aumentou, no entanto, inicialmente essa bebida era considerada exótica.

Produtos agrícolas do Oriente foram introduzidos, como: espinafre, açúcar de beterraba, alface, amêndoas e figo. Mas, a mudança alimentar mais importante nesse período foi em relação a popularização do arroz, como consequência do aumento da produção, a partir da adoção de uma estratégia agrícola trazida do Sudoeste Asiático, que propiciava o seu duplo corte (SCHAFFER, 1977).

Apesar do crescimento agrícola e do sistema de distribuição equitativa da terra para a população adulta masculina, o Império Tang, assim como em outras eras, foi marcado por fomes recorrentes, devido à guerra e às doenças que se agravaram com a aproximação da China com o Ocidente. Com o crescimento demográfico, por volta do século VIII, os pequenos proprietários herdavam propriedades cada vez menores, mas pagavam por essa terra os mesmos impostos, abandonavam, então, suas terra, reduzindo, desta forma, a receita do Estado, que começou a enfraquecer e reduzir os recursos aplicados na produção de alimentos (ROBERTS, 2012).

Essa situação acrescida da luta pelo poder travada com os militares das fronteiras, que transformavam seus cargos em reinos hereditários e retinham os impostos do governo central, enfraqueceu ainda mais o governo até que ele só manteve o controle da província de Chan-Si. O enfraquecimento do governo acarretou na dissolução da dinastia Tang, que foi sucedida por um período denominado Cinco Dinastias (907-960) no Norte. No Sul, havia 10 Estados independentes.

Para Eberhard (2004), o período após a dinastia Tang marcou a entrada da China na época moderna, com mudanças na sua estrutura social e surgimento de uma classe média chinesa, que não tinha muito poder, pois esse continuava com a nobreza que era quem definia as regras. Mas o poder da nobreza não perdurou muito tempo, guerras e rebeliões como a de Huang Ch'ao's a afetaram. Indivíduos pertencentes a classe média, seguidores de Huang Ch'ao, foram bem sucedidos, adquiriram propriedades e passaram a fazer parte da nova burguesia.

O forte comércio marítimo, nessa época, favoreceu a formação de uma atitude favorável aos gostos e comportamentos estrangeiros. O fluxo de pessoas de outros países e as inovações tecnológicas advindas do comércio exterior ajudaram a cozinha chinesa a evoluir (BOUDAN, 2008).

- **Sung**



Figura 10- Mapas representativos do território chinês durante as dinastias Sung do Norte e Sung do Sul³²

Em 960 foi estabelecida a dinastia Sung, pelo chefe militar Zhao Kuangyin, que reunificou a China, consolidando o governo sob uma burocracia civil e controlando o poder da nobreza local. O território chinês continuou se transformando nesse período, como pode ser visualizado nos mapas acima (figura 10). A China incorporou e perdeu terras, o que causou mudanças em seu mapa. O império Sung foi dividido em dois períodos, o período dos Sung do Norte (960-1126) e o dos Sung do Sul (1127-1279) (ANDERSEN, 1988).

Muitos historiadores consideram a dinastia Sung como o início do capitalismo na China, devido a florescência das atividades comerciais, a mercantilização do trabalho agrícola e a instauração do mercado livre de terras (ROBERTS, 2012).

A ideia de nacionalismo chinês se desenvolveu nesse período. A população chinesa cresceu, chegou a ser o dobro do período Tang. Houve um processo de urbanização crescente, a capital do período Sung do Norte, Kaifeng, era a maior cidade do mundo, posteriormente passou a ser Hangzhou, a residência temporária dos Song do Sul (ROBERTS, 2012).

Nessa dinastia, considerada uma das mais famosas da história chinesa, o comércio se fortaleceu e pequenas indústrias foram surgindo, originando uma classe rica e poderosa, mas não pertencente à antiga nobreza. Os novos governantes não estavam mais interessados em boas maneiras e na origem familiar, com isso desligou-se o poder das tradições e fatores econômicos passaram a ser preponderantes na estratificação social. O núcleo familiar ganhou mais força e o chefe da família tinha poder absoluto para governar seu grupo, tendo inclusive poder de vida e morte sobre seus filhos. O comércio se intensificou e fortaleceu e a indústria se estabeleceu e ganhou força (ROBERTS, 2012; EBERHARD, 2004).

³² Minneapolis Institute of Arts Disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/dynasty-sung.cfm>

Gelber (2012) aponta que o foco do Império Sung era reunificar o território chinês e restabelecer a paz, desta forma a expansão territorial foi renunciada. O período denominado Sung do Norte (até 1126) foi uma época de prosperidade e de caráter civilizador, a produção de alimentos foi estimulada para dar conta do crescimento populacional.

Em relação ao poder, esse não estava mais centralizado nas mãos do Imperador e sim de uma elite civil erudita, que comandava a burocracia. A classe de letrados cresceu, por decorrência dos avanços no sistema educacional. Houve a formação de uma classe mercantil e crescimento das cidades. A China se abriu para estrangeiros, que circulavam livremente pelo país, com isso mercadorias estrangeiras e artigos de luxo, como as especiarias da Índia Oriental, invadiram o território chinês e se popularizaram, causando mudanças nos hábitos da população (ANDERSEN, 1988).

Os livros que surgiram na dinastia Tang foram difundidos e tiveram importância fundamental na transmissão do conhecimento agrícola e culinário. Dentre os inúmeros livros de receita, populares nesse período, o que mais se destacou foi Chung-K'uei-lu, que como os demais servia de guia médico, fortalecendo a conexão entre saúde e dieta. Muito da elaboração e variedade da cozinha chinesa se deve a essa sua relação com a Medicina (ANDERSEN, 1988).

Até as Enciclopédias, que eram compêndios farmacológicos, tiveram grande importância na construção da cozinha chinesa, pois além de conter inúmeros ingredientes, elas incluíam recipientes utilizados e descrição de formas de preparo, servindo, portanto, como guias culinários.

Com a repressão imperial a nobreza, abriu espaço para o surgimento de uma nova elite, que destronou a aristocracia do período Tang, ligada ao crescimento do comércio: os comerciantes eram os novos ricos. Essa situação foi preponderante para a criação da cozinha chinesa, pois essa nova classe além de ter recursos financeiros, era aberta a novas experiências gastronômicas e apaixonada pelo conforto, luxo e boa comida (ANDERSEN, 1988).

Pimenta, noz-moscada, cardamomo, bálsamo e mirra passaram a ser importadas. As transações comerciais eram feitas com a troca por seda, porcelana e cobre. Mais tarde, o papel moeda e a nota promissória foram inventados e utilizados no comércio (ANDERSEN, 1988).

O crescimento populacional, decorrente do longo período de paz e da estabilidade do governo, concedeu mais importância ao núcleo familiar e gerou problemas burocráticos, pois aumentou a classe poderosa em torno da corte. O governo necessitava cada vez mais de

recursos para saldar suas dívidas e os retirava do povo, o que gerou o agravamento da pobreza e muitas revoltas populares.

A política Sung era baseada nos interesses da nobreza e das comunidades comerciais que estavam mais próximas do poder. Isso provocou um fortalecimento da China. Um dos primeiros atos do imperador Sung, por volta de 963, foi a reorganização da administração do país (EBHARD, 2004).

A comida povoou a mente de muitas pessoas do período Sung, da preparação à distribuição e consumo. Ela era o tema principal das pinturas e narrativas, o que favoreceu a produção de um vasto material de pesquisa sobre as práticas alimentares e alimentos predominantes nesse período. Poetas, escritores e filósofos eram fascinados pela culinária (FREEMAN, 1977).

Os cozinheiros Sung foram beneficiados por duas revoluções, na agricultura e no comércio e aproveitaram a existência de duas capitais³³ e uma procedente abundância de produtos alimentícios decorrente do tráfico de alimentos e das exigências da população por novos produtos. Alimentos, antes considerados de luxo, passaram a ser necessários, não apenas para os burocratas e para a burguesia, mas também para a nova classe de comerciantes, artesãos e negociantes (CHANG, 1977).

Essa abundância material levou ao desenvolvimento e ao refinamento de uma consciência e racionalidade em relação a comida em todos os aspectos. No período Sung Sul (1127 a 1279) emergiu a cozinha chinesa, baseada em uma tradição sofisticada e autoconsciente, revista e enriquecida por novos ingredientes e novas técnicas de preparo (FREEMAN, 1977).

As condições favoráveis dessa época foram reforçadas por algumas características que influenciaram diretamente o fortalecimento dessa cozinha: o modo tradicional da alimentação do povo chinês; o fato da 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 as 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 (GOODY, 1995; CONTRERAS e GRACIA, 2011).

³³ Kaifeng era a capital no período Song do Norte (chinês: 北宋, 960–1127), contudo no período Song do Sul (chinês: 南宋, 1127–1279), o Império perdeu controle de Kaifeng e do Norte da China para a dinastia Jin e a capital do Império passou a ser Hangzhou, no sul do rio Yangtze.

(...) A cuisine is surely more than the ‘manner or style of cooking’ of a dictionary definition; we can hardly speak of ‘short-order cuisine’. Our definition is historical; the appearance of a cuisine, a self-conscious tradition of cooking and eating, implies the confluence of certain material factors – the availability and abundance of ingredients – with a set of attitude about food and its place in the life of man (FREEMAN, 1977, p.144).

A produção de alimentos ficou mais racional e científica. No final da dinastia, o Norte da China amadureceu agricolarmente e no Sul houve uma expansão das fazendas e adição de novas culturas e tecnologias de produção de alimentos (ANDERSEN, 1988).

Um elemento decisivo para o desenvolvimento da cozinha chinesa foi o desenvolvimento da agricultura. A China não teve momentos de escassez durante a dinastia Sung, os períodos de fome eram raros e quando ocorriam eram restritos e relacionados à quebra do sistema de distribuição. Apesar do crescimento da população, que atingiu o patamar de 100 milhões, a produção de alimentos foi suficiente para alimentar a todos. Os fazendeiros estavam aptos a produzir uma grande variedade de produtos, com isso itens raros passaram a ser comuns no mercado e outros, como o chá, que era algo exclusivo da nobreza, passaram a ser consumidos por todos (FREEMAN, 1977).

Contudo, a intensificação da agricultura trouxe problemas ecológicos, como desflorestização, aumento da erosão do solo, agravamento das inundações e desastres naturais. Essa situação foi revertida na dinastia Ch'in (ANDERSEN, 1988).

Entre os alimentos que se popularizaram na dinastia Sung, o chá é o que merece maior destaque. Apesar de não ser algo novo, o consumo de chá se popularizou em todos os níveis da sociedade, houve mudanças também nas formas de produção da bebida, que deixou de ser um luxo e passou a ser uma necessidade. O governo passou a fiscalizar a produção e distribuição do produto e a controlar seu comércio (FREEMAN, 1977).

Essa dinastia se tornou extremamente dependente do arroz, apesar que o povo do Norte ainda mantinha o painço como seu principal alimento (ANDERSEN, 1988).

Outra mudança agrícola que impactou na cozinha, foi a introdução de uma nova variedade de arroz. Com a fome que atingiu o território de Fujian, em 1027, o imperador Cheng-Tsung ordenou a distribuição de uma nova variedade de arroz, o champa, importado do Vietnam, que tinha como vantagens o amadurecimento mais rápido e a resistência a seca, o que favoreceu o seu cultivo em áreas elevadas, onde antes não era possível o cultivo desse

cereal e eram produzidos apenas painço e trigo. Essa medida fez dobrar a produção chinesa de arroz e impactou positivamente na produção de alimentos e nos hábitos alimentares da população (FREEMAN, 1977).

A comercialização da agricultura, que se transformou na atividade mais lucrativa do Império, e o aumento da produção não só em quantidade, mas também em variedade, ampliaram a disponibilização de alimentos e marcaram a dinastia Sung (FREEMAN, 1977; ANDERSEN, 1988).

A cana-de- açúcar também adquiriu importância. Ela já era conhecida desde os tempos antigos, mas no período Sung a técnica para seu refinamento foi aprimorada e começou a ser largamente utilizada e o seu açúcar passou a ser utilizado como conservante (FREEMAN, 1977; ANDERSEN, 1988).

Um outro fator importante para a construção da cozinha no período Sung foi a existência de um grande grupo de comedores provenientes de culturas diversas. Esses comedores eram ávidos por novas experiências gastronômicas e ocasionavam a circulação de produtos de diferentes áreas por todo território chinês.

Na dinastia Tang, a comida era simples, mas na Sung ela passou a ser elaborada, com especialidades regionais (ANDERSEN, 1988).

Andersen (1988, p.80) diz: “starting from very simple tribal cooking, like that of the historic Mongol and Tungus tribes, the dynasties developed quite elaborate cuisines based on their own ingredients but involving the complicated processing that had recently come to characterize chinese culinary art”.

Estudos arqueológicos demonstram que a partir da dinastia Tang, e seguindo pela Song ocorreu a separação entre as refeições de rua e a doméstica, assim como a distinção entre cozinha imperial e a popular. Estas separações ocorreram nos ingredientes, nas formas de preparo, nos tipos de preparação e inclusive, nos utensílios. A cozinha imperial chinesa privilegiava uma estética elaborada para apresentação dos pratos, tendo como base a natureza (BOUDAN, 2008).

Para Freeman (1977), a cozinha chinesa foi favorecida por um corpo crítico de comedores aventureiros, não limitados por preferências gustativas de sua região nativa e dispostos a tentar alimentos estranhos a seu paladar. Para ele, a cozinha chinesa que se solidificou na dinastia Sung vinha sendo formada desde o período Chou, quando o desenvolvimento da agricultura e do comércio relacionado a eventos políticos provocou uma mudança de atitude em relação à comida.

Todas as características da cozinha tradicional foram preservadas para o Imperador e sua aristocracia, mas nos restaurantes que proliferavam nas cidades surgiam cozinheiros profissionais dispostos a experimentos e uma população oriunda de diversas culturas alimentares, ávidas por uma comida de qualidade.

Na dinastia Sung, o hábito de comer fora refletia a posição social dos indivíduos. A preparação de comida para venda fazia parte do sentimento cosmopolita das grandes cidades. Os restaurantes tiveram papel fundamental na construção da cozinha chinesa, pois nesse espaço ocorria a mistura de comidas de regiões distintas e pessoas de uma região podiam provar preparações estranhas ao seu paladar, além disso nas cozinhas dos restaurantes, ingredientes se misturavam e mesclavam, receitas eram alteradas e novas formas de preparo eram aplicadas às receitas tradicionais.

Antes do restaurante, cozinhar uma preparação regional localmente era algo inconsciente, os ingredientes eram escolhidos e mesclados com base nas memórias, mas nesse espaço, buscava-se trazer para o estrangeiro os aromas e sabores de regiões diferentes. Assim, uma receita do Norte era reproduzida no Sul, com ingredientes e formas de preparo do Sul, desta forma, a escolha dos ingredientes e as formas de preparo se davam racionalmente, a manutenção da tradição ocorria intencionalmente, através da reprodução de receitas.

Apesar das quantidades diferenciadas, não havia muitas diferenças entre o estilo de cozinhar, os sistema de organização das refeições, as preparações e os ingredientes utilizados nas preparações dos ricos e dos pobres. A dieta da população, independente da classe social consistia de cereal e carne de cavalo, boi, coelho, peixes e caças. Os métodos culinários eram os mesmos em todas as classes sociais. Mas havia uma flexibilidade social considerável nos hábitos alimentares - “(...) while thus minimum diet hardly sounds appetizing, its fairly nourishing, as it includes the carbohydrates and bulk of the rice, the protein of soybean, and the various vitamins contained in vinegar”(FREEMAN, 1977, p. 151)

No período Sung, a transição entre comer sentado no chão para comer em uma mesa, sentado em cadeiras, se completou. As classes abastadas comiam em porcelanas e as refeições eram compostas de várias fases. Os palitinhos (*chopstick*) e colheres eram utilizados por todas as classes (FREEMAN, 1977).

As festividades como casamento, nascimento e funeral eram acompanhadas de comidas servidas em grandes banquetes, que eram comuns nesse período, não apenas na corte imperial.

A história da China foi marcada por influências filosóficas que interferiram também nas práticas alimentares. O budismo e o taoísmo predominavam na época Sung e ambos definiam práticas dietéticas, como o não consumo de carne bovina, que já não era popular na China, e restrição ao uso de cebola e alho. Freeman (1977, p. 179) diz: “a key term in understanding Sung conception of a healthy diet is *tzu-jan* (“natural”), which is used twice in describing Su’s soup”.

Para esse autor, a existência de uma elite burocrata e a revolução comercial, que marcou o período anterior e seguiu por esse, levaram a mudanças na estrutura da sociedade chinesa e nos hábitos dietéticos. A grande abundância e variedade de alimentos, de utensílios, de mobiliários e de materiais propiciaram experimentações e o estabelecimento de novas práticas alimentares, favorecendo, assim, a criação de uma cozinha chinesa.

Em relação ao preparo da comida, os condimentos nativos como gengibre, canela, pimenta escura, noz-moscada e sementes e frutos indianos continuavam sendo utilizados. Contudo, as características regionais ficaram cada vez mais marcantes. Os escritores Sung diferenciavam a cozinha do Norte, como baseada em carnes, produtos lácteos e grãos secos, da cozinha do Sul, que se baseava em arroz e produtos aquáticos (ANDERSEN, 1988).

A abertura a culturas estrangeiras que tanto enriqueceu a cultura Sung foi o que fragilizou sua sociedade, pois levou ao declínio do sentimento de peculiaridade étnica, patriotismo e lealdade ao Estado. Essa situação aliada à ideia confucionista de que o governo deveria se basear na virtude e não na força, e um governo exercido por uma elite de eruditos que era contra a violência a tornaram alvo fácil de conquistadores. Apesar de ter chegado ao poder, através da força militar, uma vez no poder, os Sung se entregaram às ideias confucionas, menos audaciosas. Cada vez mais não chineses comandavam Estados chineses, essa situação era bem aceita pelo povo, desde que os novos governantes adotassem costumes chineses no seu governo (GELBER, 2012).

Paralelo a esta situação, a força dos mongóis crescia. Povo nômade, eles viviam em uma sociedade tribal que hoje corresponde a Mongólia. Eram exímios guerreiros e conquistadores (ROBERTS, 2012).

Em 1233, os Song se aliaram aos mongóis para atacar Jurchen³⁴, porém a aliança não deu certo e em 1276, os mongóis tomaram a capital Song e logo em seguida a dinastia sucumbiu ao poder de um dos maiores conquistadores da história, Gengis Khan (GELBER, 2012; ROBERTS, 2012; ANDERSEN, 1988).

³⁴ Povo asiático tungu que habitava a região ao redor do rio Amur, na fronteira entre a Rússia e a China, na Manchúria, até o século XVII, quando adotaram o nome de manchu.

- Período mongol ou dinastia Yüan



Figura 11- Mapa representativo do território chinês durante o período mongol ou dinastia Yüan³⁵

Nesse período, ocorreu a reunificação e ampliação do Império chinês, como demonstrado no mapa da figura 11, com a união do Norte com o Sul e de Yunnan e Tibete. Apesar do aumento do território, o Império foi marcado por uma grave crise econômica pela estagnação tecnológica e econômica e pelo desenvolvimento do despotismo. Vários desastres naturais assolaram o território, o que agravou ainda mais a situação de crise. Não houve mudanças significativas na civilização chinesa, mas as artes e a erudição se beneficiaram com a presença mongol e houve um sentido mais humano na forma de governar (ROBERTS, 2012).

Os mongóis conquistaram a China inicialmente pelo Império Hsia, depois por Juschen e finalmente conquistaram o Sul do país, destruindo a dinastia Sung. A China foi o maior Império conquistado por eles, que não sabiam ao certo como governá-lo. Para facilitar o domínio do território, eles decidiram transformar a China em um Império a parte e o líder mongol Kublai abandonou a capital mongol Karakorum e fixou residência em Pequim, que se tornou capital imperial, o que não foi bem aceito pelos grupos mais tradicionais, que consideravam a China um território decadente e corrupto. Já os chineses viram com bons olhos essa decisão, para eles, o fato da capital mongol ter sido transferida para o território

³⁵ Fonte: Minneapolis Institute of Arts. Disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/yuan-dynasty-map.cfm>

chinês reforçava a sua ideia de que invasores não chineses sempre se adaptariam à força cultural do seu Império (GELBER, 2012).

Apesar de transferir o centro do poder para a China, os mongóis não empregavam chineses no governo, os cargos públicos eram ocupados apenas por não chineses. Era mantida uma separação cultural e étnica entre ou dois grupos. As relações dos chineses com as autoridades mongóis eram marcadas pela submissão. Apesar de ser reconhecido por sua残酷, o governo mongol foi marcado por um longo período de paz (GELBER, 2012).

Eberhard (2004) salienta que, apesar de muitos historiadores considerarem que o período mongol não trouxe avanços para a China, os caminhos que esse país tomaria sem a presença mongol teriam sido completamente diferentes.

As artes se desenvolveram consideravelmente nessa época, principalmente a pintura e o teatro chinês, que passou a ser uma forma de expressão popular. O comércio foi intensificado, principalmente com estrangeiros que tinham livre acesso ao Império e estavam isentos de taxas. A China foi invadida por comerciantes, principalmente italianos e muçulmanos e passou a ser o centro comercial do mundo. Foi durante o império mongol, que Marco Pólo chegou a China, inicialmente acompanhado do seu pai e tio e posteriormente sozinho, quanto teve atuação junto ao imperador. A presença estrangeira também ocorreu nos cargos públicos, que eram fechados a chineses (GELBER, 2012).

Mas, apesar dessa florescência comercial, houve uma grande crise financeira, principalmente devido à transferência da capital para Pequim, pois esta teve que ser reformada para receber a corte imperial, o que trouxe uma série de dificuldades econômicas. Um outro fator que afetou negativamente a economia do Império foi o aumento populacional, uma população cada vez maior exigia quantidades cada vez maiores de alimentos para sustentá-la. A comida tinha que ser trazida do Sul, o que exigia um sistema de escoamento da produção eficiente com a construção de estradas e canais e um sistema de armazenamento, com a construção de armazéns para estocagem de gêneros. A criação dessa estrutura consumiu grande parte dos recursos do Império (GELBER, 2012).

Nesse período, a sociedade chinesa foi estratificada em 4 grupos: mongol, *semu ren* (estrangeiros), *han ren* (habitantes do Norte da China) e *nan ren* (chineses do Sul). Os mongóis estavam no topo, seguidos dos *han ren* e na base da pirâmide encontravam-se os chineses do sul, que sofreram forte discriminação (ROBERTS, 2012).

Houve um decréscimo da população chinesa, no começo do século XII, o número de chineses era em torno de 150 milhões, no final do século XIV existiam menos do que 100 milhões, um decréscimo de 40% durante o Império mongol (MOTE, 1977).

No período Yüan³⁶, muitas regiões foram abandonadas, devido à alteração no tipo de relação econômica estabelecida com o governo, o que causou um trânsito interno de pessoas que migravam de uma região para outra em busca de melhores condições de vida.

As mudanças demográficas ocasionaram mudanças na produção de suprimentos e no consumo per capita de alimentos. No decorrer da história, a China sempre foi autossuficiente na produção de gêneros alimentícios, nesse momento ela passou a importar alimentos, fertilizantes, maquinário e combustível para manter sua produção e alimentar a população (MOTE, 1977). O governo mantinha o monopólio sobre o sal e os metais. Havia importação de vinho, vinagre, bambu (ANDERSEN, 1988).

Devido ao fluxo intenso de estrangeiros houve uma maior exposição a alimentos exóticos, apesar de não haverem mudanças significativas nos hábitos alimentares da população. A pressão econômica e o encorajamento a inovações tornaram a China um terreno fértil a culturas do Novo Mundo (MOTE, 1977).

Há poucos sinais da influência Yüan nas práticas culinárias chinesas, contudo há evidências que a aproximação entre mongóis e chineses, que viveram durante séculos em mundos distintos, afetou profundamente o estilo de vida mongol, principalmente no que refere à comida e vestuário (MOTE, 1977).

Os mongóis, apesar da sua flexibilidade para novos alimentos, não eram muito inovadores em relação a sua cozinha, mas na China, o contato com novas culturas vindas do Ocidente, com missionários e os chineses provocou alterações na sua prática alimentar. Os chineses foram pouco atraídos pela cozinha mongol (ANDERSEN, 1988).

Das poucas influências mongóis nos hábitos alimentares chineses duas merecem destaque : o consumo de leite de égua ou Kúmis, leite de égua fermentado e acidificado e a refeição preparada com a carne de carneiro cozida e servida inteira, inclusive com ossos, para que os comensais se servissem, utilizando seus próprios punhais (MOTE, 1977).

O exército mongol era estruturado e mantido através de um sistema de hereditariedade no estatuto militar, o que se chocou com a estrutura agrícola chinesa, que era baseada no núcleo familiar. Como não havia laços hereditários para sustentar o exército, os militares tiveram que utilizar soldados vindos das famílias para sua renovação, como as

³⁶ Como também era conhecido o período mongol.

famílias precisavam da força de trabalho de todos os seus membros para manter sua produção agrícola, se negavam a oferecer seus filhos. Com a falta de soldados, o exército foi se enfraquecendo (ROBERTS, 2012).

Outro ponto negativo foi a não aceitação da cultura chinesa pelos mongóis. O enfraquecimento do exército, a crise do governo que era centralizado e não conseguia dar conta da imensidão do território, as rebeliões, que explodiram no país contra o domínio estrangeiro, levaram o império mongol à decadência. Até que, em 1310, eclodiu uma grande revolta popular contra o governo, que com o aumento da pirataria e as cheias do rio Amarelo levaram ao empobrecimento ainda maior da população. As dificuldade dessa fase provocaram um sentimento de revolta contra os estrangeiros (ROBERTS, 2012).

As revoltas se intensificaram e em 1368, Zhu Yuan Zhang, um líder que veio do povo, derrotou seus rivais mongóis, forçando-os sair, inicialmente do Norte, tomando de volta Pequim e a partir daí foi reconquistando o território, até expulsar a Corte, que fugiu para a Manchúria, dando fim a Dinastia mongol (ROBERTS, 2012).

- **Ming**



Figura 12- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Ming³⁷

Zhu Yuan Zhang foi uma figura marcante na história chinesa, ele veio de uma família pobre, ficou órfão aos 16 anos, foi mendigo, monge budista e rebelde. Como rebelde, suas características de grande líder e estrategista foram evidenciadas. Em vez de realizar saques, ele conquistava pontos de importância estratégica e fortalecia dessa forma seu grupo. Em 1365, tomou Nanjing que foi sua capital, assim como do Império. Em 1368, expulsou o último imperador mongol de Pequim e fundou a dinastia Ming (1368-1644), que significa esplendor (GELBER, 2012).

Ele foi o terceiro imperador chinês de origem popular, o primeiro foi o que fundou a Dinastia Han, o segundo deu início às Cinco Dinastias (EBERHARD, 2004).

De origem humilde, o primeiro imperador Ming não possuía a polidez e a erudição dos grandes líderes, mas ele restaurou as formas de vida e ideais chineses. Sua maneira de governar tinha grande influência mongol (MOTE, 1977).

A dinastia Ming durou 276 anos, durante esse período o império chinês cresceu, com mostrado na figura 12, enriqueceu e a paz reinou. Houve avanços nas artes, na literatura, no teatro e nos trabalhos em laca e porcelana. A porcelana do período Ming obteve um esplendor insuperável (GELBER, 2012).

Inicialmente, o governo Ming manteve algumas características mongóis, como sua estrutura militar. Houve grande preocupação com a educação do povo, dando inicio ao sistema educativo estatal a nível nacional. Devido suas origens humildes, o imperador mostrava-se bastante preocupado com o bem-estar do povo. Promoveu planos de realojamento e encorajou a produção têxtil e o comércio. Possuía também grande preocupação

³⁷ Fonte: Minneapolis Institute of Arts. Disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/ming-dynasty-map.cfm>

com os impostos e desenvolveu uma estrutura fiscal centralizada e eficiente (ROBERTS, 2012).

No reinado de Yangle, neto de Zhu Yuan Zhang, a capital do Império foi transferida novamente para Pequim, o que trouxe grande gasto para o governo, não apenas com a adequação da cidade para receber o Império, mas também com a ampliação do Grande Canal para transporte da produção agrícola que abastecia a cidade, que não tinha uma grande produção agrícola, sendo dependente de outras áreas de produção (EBERHARD, 2004; ROBERTS, 2012)

Para transportar alimentos, o governo Ming utilizava rotas comerciais terrestres e marítimas, no entanto, o trânsito por mar foi logo reduzido, devido aos ataques piratas, geralmente de origem japonesa. Esses ataques constantes fizeram aumentar ainda mais a aversão dos chineses aos estrangeiros, principalmente aqueles vindos do mar, que eram considerados bárbaros (EBERHARD, 2004).

O período Ming foi caracterizado como a fase expansionista do Império chinês, mas o governo continuava centralizado e apoiado por uma elite. Roberts (2012) salienta que o caráter político dessa época foi denominado, por muitos historiadores, como o “Absolutismo Ming”.

A população, que havia reduzido na dinastia anterior, se recuperou, o que exigia aumento da produção de alimentos. A extensão de terra cultivada aumentou de menos de 400 milhões de mou para 500 milhões de mou³⁸. Esse aumento se deveu, principalmente, a movimentos de migrações internas. O longo período de paz favoreceu a que famílias migrassem para regiões antes não cultivadas e instalassem nesse território suas fazendas (ROBERTS, 2012).

Eberhard (2004) salienta que muitas das reformas agrícolas do período Sung repercutiram positivamente na dinastia Ming, como o cultivo em áreas próximas às cidades, em encostas, regiões montanhosas e lagos. Práticas beneficiadas com a introdução de novas máquinas de irrigação.

Com o aumento da produção, também ocorreu difusão de novas culturas, como de uma variedade de arroz que amadurecia mais rápido, era mais resistente à seca. O arroz champa, introduzido no período Sung³⁹, tinha três vantagens em relação ao arroz chinês: ele era resistente à seca e poderia, portanto, ser cultivado em áreas secas ou mesmo sem irrigação;

³⁸ Um mou padrão correspondia a aproximadamente 560 metros quadrados .

³⁹ Variedade de arroz, proveniente do Vietnan que foi introduzido na China na dinastia Sung, como forma de aumentar a produção dessa cultura.

ele tinha uma grande produtividade, e podia ser semeado logo no início do ano e após melhoramento, ele passava a ter um crescimento mais rápido, permitindo duas colheitas por ano (EBERHARD, 2004).

Nesse período também foram disseminadas plantas originárias do Novo Mundo, como milho, batata doce e amendoim, que foram introduzidos na China no período mongol tardio, mas se disseminaram durante a era Ming (ROBERTS, 2012; ANDERSEN, 1988).

A maior parte da população vivia no campo e dependia da agricultura para sobreviver. Desastres naturais, como secas, cheias, invasão de insetos (gafanhotos) afetaram negativamente a produção de alimentos e acrescido de epidemias causaram grande mortandade na população chinesa.

Houve um processo crescente de urbanização e pequenas indústrias começaram a surgir. A urbanização foi acompanhada pelo florescimento de uma cultura citadina. O crescimento das cidades trouxe ainda mais problemas sociais (ROBERTS, 2012).

Os cargos públicos passavam a ser ocupados através de exames, abertos a toda a população, com exceção dos pobres, que incluía os escravos, filhos de prostitutas e moradores de barcos. Essa situação favoreceu o surgimento de uma elite, filhos de proprietários de terras que ascendiam a cargos públicos através dos exames de admissão, e trouxe flexibilização à estrutura social chinesa (ROBERTS, 2012).

Mote (1977) aponta que o primeiro século da dinastia Ming até o século XV foi um período de recuperação da agricultura, com uso intensivo do território e de tecnologias agrícolas e de engenharia hidráulica; áreas alagadas e lagos foram drenados e transformados em campos de cultivo, o que já havia sido feito no período Sung. Um muro foi construído em volta das cidades de Chekiang e Kiangu para protegê-las das marés e inundações. O último século do período Ming foi um tempo de crescimento, com a introdução de novos alimentos provenientes da América, vindos por rotas terrestres e marítimas.

No entanto, a agricultura apresentou poucas inovações tecnológicas, apesar do aumento das terras cultiváveis. Andersen (1988) indica que esse aumento se deu mais por melhorias no sistema de registro de terras do que por aumento real da extensão de terras.

O desenvolvimento da agricultura levou ao aumento da quantidade e variedade de alimentos, que junto com a presença de uma corte e do comércio levou ao desenvolvimento de uma grande cozinha (ANDERSEN, 1988).

No início da dinastia, havia uma grande quantidade de alimentos disponível em todo o território, durante todo ano, para todos os níveis da sociedade. Os chineses compartilhavam

uma preocupação com a variedade e qualidade dos alimentos, que deveriam ser consumidos sempre frescos. Para manter os suprimentos de vegetais frescos durante todo ano, inclusive no inverno, eles desenvolveram técnicas agrícolas específicas para cada tipo de clima e temperatura, o que favoreceu a produção de frutas e verduras mesmo em temperaturas muito baixas. O consumo de produtos frescos não era um luxo, mas uma necessidade para todas as classes. Assim, foi consolidado uma cozinha sofisticada, com um elaborado sistema alimentar, onde o consumo de comida de boa qualidade não era algo exclusivo das elites (MOTE, 1977).

Apesar da abertura para novas experiências gastronômicas, não houve grandes transformações nos hábitos alimentares da população chinesa, que mantinha uma dieta monótona, a base de arroz. A dieta do chinês da dinastia Ming não diferenciava muito da de hoje, 70% correspondia a cereais, onde o mais importante era o arroz, seguido do trigo, os demais 30% eram distribuídos em vegetais e carnes. O açúcar, o óleo e o chá tinham a mesma importância que nos dias atuais (MOTE, 1977).

Os cereais continuavam sendo a base da alimentação, sendo que no Sul, o cereal mais consumido era o arroz, cozido em água, ou no vapor, ou em forma de papas. Já no Norte, a base era o trigo, consumido como farinha utilizada na preparação de diversas formas de pães, macarrão ou mingaus. Estudos indicam que nos últimos sete séculos, a produção de cereal na China foi suficiente para abastecer cada pessoa com 300kg/ano. Dessa quantidade, apenas uma pequena parcela era utilizada para fins não alimentares, como produção de álcool e forragem (MOTE, 1977).

O consumo de carne era pequeno, menor do que hoje, e os laticínios não eram consumidos, assim para manter o suprimento de cálcio, vitaminas, proteínas e gorduras, o consumo de vegetais era alto. A soja e outras leguminosas eram o melhor complemento da dieta, fornecendo proteínas de boa qualidade e quantidades de cálcio iguais ao do leite, além de vitaminas (MOTE, 1977).

Excelentes óleos eram extraídos do gergelim, da semente do nabo e da colza, entre outros. As carnes eram temperadas com vegetais e cozidas em caldos. A carne de porco era a mais consumida e a de aves, a segunda em preferência. O consumo de carne bovina era evitado, talvez uma influência do budismo. A dieta também era composta por peixes, vendidos nos mercados, e aves, dessas a mais comum era o frango, seguido do pato e ganso, que eram comprados vivos para garantir seu frescor. Todas as partes dos animais eram consumidas, inclusive a carcaça (MOTE, 1977).

Um outro componente foi fundamental no sistema alimentar chinês: o papel da ciência nutricional e das ervas. O governo continuava publicando livros e material culinário e nutricional. No final da dinastia Ming, a tradicional Ciência dos Alimentos e a Medicina chinesa foram misturadas em um dos maiores trabalhos da Medicina, o *Pen-ts'ao Kang* (Espelho das ervas básicas) (ANDERSEN, 1988).

No período Ming tardio, alimentos oriundos do Novo Mundo passaram a ser mais conhecidos e incorporados à dieta chinesa. As novas culturas de batata-doce, amendoim, tabaco foram introduzidas na China por espanhóis e portugueses e se espalharam a partir das Filipinas e de Macau por seu território. Outra rota de entrada era as montanhas indianas. Dessas, a mais importante foi a cultura de batata doce, proveniente da Espanha, onde chegou oriunda do México, com o nome de camote. Na China, ela foi introduzida na metade do século XIV, através de Manila, capital das Filipinas, e se popularizou a partir de 1594, quando foi difundida pelo governo de Taiwan, para combater a fome que assolava a região, sendo renomeada de *chin-shu* (tubérculo dourado), *pai-yu* (tubérculo branco), *fan-chu* (tubérculo bárbaro do sul) e *kan-chu* (tubérculo doce) (ANDERSEN, 1988).

Outros alimentos introduzidos foram o amendoim, mencionado pela primeira vez em 1538 na província de Suchou, e o milho, que foi mencionado em 1555, introduzido provavelmente a partir de Yünnan.

Muitos desses produtos já eram conhecidos no Sul, contudo tinham nomes diferentes, os quais eram uma combinação de um adjetivo acrescido ao nome original da planta em chinês, por exemplo o tomate era denominado *fan* beringela, o marmelo, *fan quince* e o brócolis, *fan kudzu*. Produtos europeus e americanos na China eram conhecidos por termos complementares como *hsı* (ocidental) ou *hsı-yang* (oceano ocidental). No final da dinastia, essas novas culturas eram fundamentais para alimentação do povo chinês, inclusive de povos que habitavam até em regiões remotas do território (ANDERSEN, 1988).

Algumas mudanças que ocorreram nesse período merecem destaque: o arroz ganhou ainda mais importância, o trigo foi mais difundido, utilizados, principalmente na forma de farinha para preparo de diversas formas de macarrão, que eram consumidos por todas as classes sociais, inclusive em Taiwan. A tecnologia de processar o açúcar da cana-de-açúcar iniciada no período Sung foi consolidada durante a dinastia Ming. Formação de fazendas especializadas no cultivo de frutas e outros vegetais, principalmente em áreas com terreno fértil e boas vias de acesso, especialmente próximo ao Yangtze vale. Cultivo da terra em pequenas áreas, dividida por fazendas familiares. Apesar de haver grandes proprietários de

terras, ricos, que controlavam o país, a maior parte da produção vinha dos pequenos proprietários (ANDERSEN, 1988)

A política Ming favorecia a produção familiar. As famílias se sustentavam com seu trabalho e as suas terras eram protegidas pelo Estado. No final de 1500, foi introduzida a política do imposto único, teoricamente paga em arroz ou outro cereal, mas também, cobrada em algumas regiões, em prata. Essa reforma fiscal teve resistência inicial, mas significou uma redução na carga de impostos cobrados, além de impedir a ação de oportunistas e a chantagem de oficiais (ANDERSEN, 1988).

A sociedade chinesa era uma sociedade sem castas, sem profissões hereditárias, com poucos grupos sociais fechados, assim o conhecimento culinário era passado de pai para filho, no núcleo familiar, mesmo que cozinhar não fosse uma profissão. Nesse contexto, uma mulher simples que fazia uma sopa deliciosa ensinava sua forma de preparo para seu filho, que seria mais tarde chef de um restaurante e reproduziria a receita aprendida, ou esse filho seria um governador de uma província e buscara o sabor dessa sopa nos restaurantes locais, situações como estas levaram a difusão de receitas pelo Império (ANDERSEN, 1988).

A abertura social e a estrutura dos clãs em uma estratificação social aberta permitiram a difusão de habilidades sociais através da sociedade, o que facilitou a disseminação do conhecimento e a formação de uma elite de cozinheiros profissionais em todas as classes sociais, independente do conhecimento formal. Outra característica foi que o ato de cozinhar profissionalmente estava mais ligado ao gênero masculino, sendo as mulheres amadoras nessa atividade, como ocorria em outras artes. O aumento de homens letrados fez com que muitos desses cozinheiros copilassem seus conhecimentos culinários em livros, o que repercutiu ainda mais na consolidação do conhecimento culinário chinês (MOTE, 1977).

O desenvolvimento agrícola aumentou a quantidade e variedade de alimentos e contribuiu para a construção de uma grande cozinha, que incluia regras da ciência nutricional e herbal. A sistematização de dados sobre ervas e seus aspectos nutricionais feita nas Enciclopédias e livros dietéticos foi fundamental para a construção e sistematização de um conhecimento culinário.

Para Andersen (1988), o clima foi o pior inimigo do povo no período Ming, o mais frio da história da China, denominado a Era do Gelo, com invernos rigorosos e verões chuvosos, com tempestades e enchentes.

Apesar de toda a florescência cultural, a incapacidade do governo em implementar políticas fronteiriças, a queda do comércio, a má administração fiscal associada à corrupção do governo foram as causas da estagnação no período Ming. A situação foi agravada com os efeitos da depressão mundial que reduziram a entrada de prata através do comércio de seda, com as mudanças climáticas que agrediam a população com temperaturas muito baixas, secas e cheias.

O desenvolvimento da agricultura falhou diante do crescimento da população e do clima áspero e instável que dominou no período. A fome assolou o território chinês. As pessoas comiam farelo, folhas de árvores, cascas, até a prática de canibalismo existia. (ANDERSEN, 1988).

Para não deixar seu povo morrer de fome, o governo adotava medidas que tentavam conter esse mal, como a construção de grande armazéns de grãos, contudo essas medidas implicavam no aumento das taxas. Enchentes destruíram grande parte das plantações, mudanças climáticas marcaram a dinastia, expondo a população a enchentes e temperaturas extremas (ANDERSEN, 1988).

A população que havia crescido e se recuperado dos abalos da dinastia Mongol, estagnou e voltou a decair. Revoltas populares eclodiram em diversas partes. Os manchus, povo que vivia nos arredores da China e mantinha relações comerciais com os chineses, atacaram o império em 1629 e 1630. Até que em 1644, o governo enfraquecido não resistiu a mais uma revolta. Os revoltosos, então, invadiram Pequim e o imperador Ming se enforcou, dando fim a dinastia que foi substituída pelo Império manchu (ROBERTS, 2012).

- Ch'ing⁴⁰



Figura 13- Mapa representativo do território chinês durante a dinastia Ch'ing.⁴¹

Os manchus eram descendentes das tribos Jurchen que comandavam o império Jin em 112 d. C.. Habitantes dos arredores da região montanhosa de Changbai, viviam da caça, da agricultura e de atividades comerciais com os chineses. Eles implantaram a dinastia Ch'ing, que significa translúcido ou puro, uma afronta à dinastia Ming, que significava esplendor (ROBERTS, 2012).

Com um pequeno exército eles invadiram Pequim, reinvindicando formalmente o Mandato do Céu. Quando chegaram a essa província, eles foram recebidos como libertadores, o que facilitou a invasão dessa cidade. Os governantes manchus, apesar de adotarem métodos de governo confucianos, não eram bem aceitos pela sociedade chinesa, que tinha adquirido um sentimento de aversão ao domínio estrangeiro, desde a época mongol. Contudo, aos poucos, com uso da violência, eles foram dominando o território chinês (GELBER, 2012).

As principais ações do imperador manchu foram: redução dos altos impostos implantados na época Ming tardia; confisco de terras para acomodar tropas militares; isenção de taxas nas áreas devastadas pela guerra; início de uma dinastia sino-manchu; manutenção dos funcionários Ming, que apoiaram seu governo, em seus cargos, ao lado de funcionários manchus nomeados; reforma administrativa; manutenção do sistema de exames, favorecendo aos povos do Norte; afirmação do domínio manchu e imposição dos seus hábitos para o povo chinês, como modelo de corte de cabelo; separação entre população manchu e população Han (ROBERTS, 2012).

⁴⁰ O filme Wo hu cang long (2000), de Ang Lee, se passa durante a dinastia Ch'ing.

⁴¹ Fonte: Minneapolis Institute of Arts. Disponível em <http://archive.artsmia.org/art-of-asia/history/ching-dynasty-map.cfm>

O início da dinastia foi marcado por grandes problemas que já haviam abalado às antecessoras: o crescimento populacional, que trazia dificuldades sociais, econômicas e de segurança; a dificuldade de estabelecer o domínio em todo Reino e o ataque às fronteiras, em regiões dominadas por tribos fragmentadas, que tinham rancor e inveja do povo chinês (GELBER, 2012).

Eles governavam de acordo com os princípios tradicionais chineses, inclusive adotando o sistema de exames para seleção dos funcionários de Estado. Eles disseminaram o crescimento da riqueza, permitindo que camponeses comprassem ou vendessem suas terras, no entanto mantiveram a separação racial, evitando inclusive o casamento inter-racial (GELBER, 2012).

Em um governo de não chineses, os jesuítas, que desenvolviam trabalhos missionários na China desde a dinastia Ming, eram os estrangeiros do império. Suas habilidades eram postas a serviço do governo, principalmente na ciência e na matemática. Eles tiveram papel importante na sociedade chinesa, a quem admiravam e se aproximavam. Consideravam o confucionismo uma modalidade cívica e os princípios regentes da civilização chinesa harmônicos com as idéias cristãs (GELBER, 2012).

A dinastia Ch'ing foi a última dinastia chinesa e significou uma abertura ainda maior da China ao exterior, com o trânsito de caravanas, com comerciantes vindos da Europa. Muitos desses comerciantes formavam bases comerciais no território chinês. O comércio com o estrangeiro era privilegiado em detrimento do comércio interno. No entanto, os estrangeiros tinham mais interesse na China do que os chineses no Ocidente, daí a pouca influência chinesa nas civilizações estrangeiras.

Os problemas climáticos que abateram sobre a China na dinastia Ming não se repetiram no império Ch'ing, a temperatura se elevou o que foi benéfico para a expansão econômica e demográfica que marcou essa fase da história chinesa. Contudo, com o crescimento populacional, os problemas ambientais aumentaram, principalmente devido ao processo de desflorestização, que agravaram as inundações, os assoreamentos de leitos de rios e a morte da vegetação das margens fluviais (ANDERSEN, 1988).

Na dinastia Ch'ing, a população chinesa cresceu mais rapidamente do que seu desenvolvimento econômico. A sociedade Ch'ing não era simplesmente dividida em elite e massas, havia vários gradientes sociais entre esses dois extremos. As taxas agrárias reduziram, assim como as taxas sobre o trabalho. A produção de alimentos era suficiente para alimentar a

população, mas não com abundância. E foi afetada com as rebeliões recorrentes, os problemas ecológicos e a ocorrência de desastres naturais (ANDERSEN, 1988)

A produção agrícola foi incentivada com a entrada de novos cultivos, introduzindo cepas de boa qualidade, disseminando tecnologia de produção e organizando o controle da irrigação e recursos de conservação. Outros produtos passaram a ser monopolizados pelo governo, como o ginseng. As ações para alívio da fome eram bem organizadas, apesar de não serem eficientes para resolver o problema. Comparada com a agricultura do Norte e Oeste da Europa, nesse mesmo período, a agricultura Ch'ing parecia apresentar um processo lento e atrasado de modernização (ANDERSEN, 1988).

No reinado Qianlong (1736-1795) houve expansão do território, principalmente com a incorporação do Tibete e Xinjiang, e a economia prosperou. A agricultura continuou como a principal atividade, com produção de arroz, trigo e milhete como as culturas mais importantes. Algodão, seda e chá também eram produzidos, mas em menor escala. Em relação à indústria, essa era sofisticada e bem implantada, tinha destaque a de ferro, algodão e cerâmica. Contudo, a presença de atividade industrial não significou a revolução industrial chinesa (ROBERTS, 2012).

Para Pomeranz (apud ROBERTS, 2012), apesar da China e dos países europeus terem crescimento econômico similar, a existência de reservas de carvão e a posse de colônias ultramarinas para abastecimento do Ocidente com escravos, prata e alimentos foram fundamentais para alimentar o crescimento industrial nesses países, o que não ocorreu na China.

Além disso, a agricultura chinesa vivia um processo crescente de intensificação laboral, com diminuição do lucro, agravada com a resistência em incorporar maquinário agrícola. Essa situação colocou Inglaterra e a China “em pólos virtualmente opostos num contínuo entre desenvolvimento e involução” (POMERANZ, apud ROBERTS, 2012, p. 227)

Algumas mudanças adotadas no final da dinastia Ming se conformaram, como: disseminação de novas culturas oriundas do Novo Mundo; intensificação da cultura do sorgo, com a propagação do duplo corte; uso de sementes selecionadas; disseminação de sementes de qualidade superior e diversificação do cultivo de novas variedades; comercialização da agricultura. Esse último ponto teve como efeito a racionalização da agricultura, em busca de uma diversidade cada vez maior. A China passou a ser um território de novas culturas, com

novas variedades de vegetais, novas técnicas de compostagem⁴², fertilização orgânica, manejo da água e solo, baseadas na conservação e reciclagem (ANDERSEN, 1988).

As novas culturas causaram uma revolução na dinastia Ch'ing, pois permitiram que a população expandisse suas opções alimentares. Milho, batata doce, batata inglesa, amendoim se transformaram em culturas básicas e sua disseminação estava entrelaçada à colonização interna do território chinês (SPENCE, 1977).

O milho transformou a agricultura em Yunnan, Kweichow e Szechwan⁴³ no início da dinastia Ch'ing e foi um fator decisivo para que hâbeis migrantes da região do delta do Yangtze formassem fazendas nas colinas do interior da sua província, assim como nas terras altas das áreas drenadas de Shensi e Hupei. Nessa mesma região, no meio da dinastia, a batata inglesa sustentou a população que vivia em terras pobres para o plantio do milho. O amendoim passou a ser plantado em um sistema de revezamento com as culturas de arroz, pois empiricamente, os fazendeiros acabaram descobrindo seus efeitos na manutenção da fertilidade do solo. Todas essas alterações acarretaram uma queda na produção de arroz, cevada, painço e sorgo, culturas tradicionais na China (SPENCE, 1977).

No início do século XVIII, o comércio britânico com a China era monopolizado pela Companhia das Índias Orientais, que negociava chá chinês em troca de produtos metálicos e têxteis britânicos; como as taxas de chá eram superiores às de produtos têxteis, a prata era utilizada para equilibrar a balança. Paralelo a esse comércio, ocorria um pequeno tráfico de ópio, que era contrabandeado para a China. Em 1792, a Grã-Bretanha, a fim de proteger suas atividades comerciais com a China, enviou uma embaixada, liderada pelo Lorde Macartney, a corte chinesa, para, dentre outras exigências, negociar a abertura de novos portos e o estabelecimento de uma base comercial próxima às rotas de chá e seda, para os mercadores britânicos. A missão não foi bem sucedida e foi reafirmada a supremacia chinesa sobre as atividades comerciais em seu território. (ROBERTS, 2012).

A China foi aos poucos exercendo controle sobre o comércio em seu território, o que dificultou as atividades comerciais com a Inglaterra e criou um ambiente de tensão entre os dois países. O contrabando de ópio aumentava, a Inglaterra utilizava esse produto para alimentar um comércio ilegal de chá e seda. O ópio passou a ser um vício para os chineses, levando o Imperador a implementar medidas para seu controle, como a expulsão de

⁴² Conjunto de técnicas aplicadas para estimular a decomposição de materiais orgânicos por organismos heterotróficos aeróbios, com a finalidade de obter um material estável, rico em húmus e nutrientes minerais.

⁴³ Províncias localizadas no Sudoeste da China.

contrabandistas de Macau, o que não repercutiu positivamente e alastrou ainda mais o uso da substância pela costa em direção ao Leste (ROBERTS, 2012).

Em 1834, o monopólio do comércio pelas Companhia das Índias Orientais chegou ao fim e a China foi ainda mais pressionada a abrir portos adicionais e estabelecer o comércio livre. Uma sucessão de fatos abalou ainda mais a sua relação com a Inglaterra, até que uma força expedicionária inglesa foi enviada à China para forçar a criação de uma base comercial e para compensar os mercadores britânicos pela perda do ópio, confiscado por Lin Zexu, governador-geral das províncias de Hubei e Hunan e responsável pela campanha imperial de supressão do tráfico dessa substância (ROBERTS, 2012).

Em 1840 ocorreu a primeira Guerra do Ópio e a Inglaterra continuava a introduzir mais ópio na China, visando obter lucro à custa do agravamento do sofrimento causado por essa substância ao povo chinês. Com uma população fragilizada pelo vício e um exército sem uma experiência e armamento de guerra, os chineses foram logo derrotados. Até que em 1842, foram obrigados a assinar o Tratado de Nanjing com a Grã-Bretanha, no qual todas as reivindicações de Londres foram acatadas e a ilha de Hong Kong passou para o domínio inglês (GELBER, 2012).

A partir daí, a China passou atrair ainda mais estrangeiros; franceses e americanos intensificaram suas atividades comerciais, utilizando manobras políticas para conseguir estabelecer com ela tratados semelhantes ao estabelecido com os ingleses. No entanto, logo foi percebido, que o que a China estabelecia em seus tratados se diferenciava em muito do que o que ocorria na realidade, o que foi visto como uma afronta pelas nações estrangeiras que passaram a exercer ainda mais pressão no Império chinês. Toda essa situação acirrou o sentimento de xenofobia chinês, acarretando várias revoltas populares, com ataques a benfeitorias estrangeiras (GELBER, 2012).

Cedendo às pressões das potências estrangeiras, a China tentou uma conciliação. Até que em 1850, um novo imperador acabou com esse relacionamento harmônico, o que irritou ainda mais os estrangeiros, que desde 1840 vinham tendo dificuldades nas suas relações comerciais com a China. Havia um comércio ativo, não apenas de mercadorias, mas também de mão de obra chinesa (os *coolies*). As turbulências retornaram, agravadas com as diversas rebeliões populares, devastaram o território chinês. Em 1856, funcionários chineses subiram a bordo do Arrow, navio britânico, e prenderam sua tripulação, a acusando de pirataria. O incidente foi considerado um insulto pelos britânicos, que ordenaram um ataque a Cantão (ROBERTS, 2012).

Como revanche, os chineses suspenderam o comércio internacional e entrepostos estrangeiros foram incendiados e foi oferecida recompensa pela morte ou captura de capitães britânicos. Ao receber a notícia dos ataques, Lorde Palmerston, primeiro-ministro inglês, em Londres, enviou uma força expedicionária à China, que retomou Cantão e enviou Ye Minschen como prisioneiro para Índia. O Cônsul britânico assumiu o governo da cidade. As forças aliadas seguiram para o Norte, forçando o Imperador a negociar, assinando, então o Tratado de Tiajin, com a abertura de dez portos adicionais, autorização para estrangeiros viajarem livremente pelo território chinês, alteração dos impostos aduaneiros, legalização do comércio de ópio e permissão à presença de ministros britânicos em Pequim. Outros tratados foram assinados com os Estados Unidos, a França e a Rússia (ROBERTS, 2012).

No entanto, em junho de 1859, quando os aliados retornaram à China para ratificar seus tratados, não tiveram seu acesso permitido. Os chineses bloquearam as entradas, abrindo o confronto. O que aguçou a ira dos aliados que defenderam a revogação dos tratados e a retomada da guerra, iniciando a segunda Guerra do Ópio (ROBERTS, 2012).

Apesar desses abalos, os mercados floresceram, muitos se especializaram em um tipo de cultura, ou produtos regionais. Os comerciantes enriqueceram. Paralelo a esse enriquecimento, uma parcela da população era afigida pela fome e má nutrição, o que a deixava frágil para as doenças e criava um sentimento de desespero que agravava ainda mais o infanticídio e outras formas de violência (ANDERSEN, 1988).

O cultivo de raízes passou a ser importante, a batata-doce introduzida na dinastia Ming foi disseminada pelo território chinês, assim como o milho. O hábito chinês de utilizar vegetais e soja na sua dieta foi um importante fator para evitar a pelagra e outras deficiências nutricionais, nas comunidades dependentes de milho. O amendoim e o *chilli* ganharam importância. E no final do século XIX, os tomates passaram a ser bem conhecidos pelos chineses (ANDERSEN, 1988).

Há registros de que um pobre do Norte, durante a dinastia Ch'ing comia batata doce três vezes ao dia, todos os dias durante todo o ano, acompanhado de nabo salgado, feijão coalhado (SPENCE, 1977).

Em relação a sua dieta, essa continuava baseada em cereal, acrescida de uma pequena porção de carne, geralmente porco, e vegetais. E a alta cozinha chinesa era reconhecida como hoje, utilizando produtos exóticos como ninho de pássaro, barbatanas de tubarão, porco cozido em farinha aromatizada de arroz, fibra de carneiro frita, etc. (ANDERSEN, 1988).

Na corte, o alimento tinha várias funções, inclusive simbólica e sacrificial. A manutenção da produção de alimentos era sua preocupação central, principalmente por que o recurso para manutenção do aparato burocrático e do Império vinha das taxas pagas pela produção agrícola. Alimentar a corte era um grande problema, principalmente no início do Império (SPENCE, 1977).

A concepção de alimento como remédio continuava a se solidificar, com a publicação dos manuais dietéticos. Os médicos eram destinados para uma elite, os farmacêuticos atendiam as pequenas cidades, disseminando os conhecimentos médicos e servindo como uma ponte entre o conhecimento formal da elite e o conhecimento tradicional utilizado pelas classes populares (ANDERSEN, 1988).

Andersen (1988) aponta que, apesar do desenvolvimento, a dinastia Ch'ing não significou uma modernização da sociedade chinesa. Para ele, a estagnação do processo de crescimento chinês estava associada a diversos fatores, como: influência ocidental nas políticas comerciais; a quebra das rotas marítimas que arruinaram a Ásia Central e enfraqueceu o comércio de seda, chá e medicamentos; aumento do valor das taxas da prata mexicana utilizada para compra de chá e seda.

Para Clifford Geertz, citado por Andersen (1988), o padrão de desenvolvimento Ch'ing pode ser denominado de involução, como o que ocorreu em Java, durante o domínio holandês. Para esse autor, na involução há um “crescimento sem desenvolvimento”, isso ocorre quando um sistema tradicional é conduzido cada vez mais intensamente para sustentar um número cada vez maior de pessoas, mas sem nenhuma mudança básica na sua estrutura. Inevitavelmente, esse sistema cai para manter-se, apesar do crescimento populacional, a involução significaria a pauperização da maioria da população (ANDERSEN, 1988).

As várias revoltas que ocorreram durante a época Ch'ing, assim como as intervenções do imperialismo ocidental, expôs a população rural à miséria e à fome e a expulsou para as áreas marginais do território. Paralela a essa situação, havia uma nobreza com senso de orgulho cultural, herdado da riqueza acumulada no passado. Nesse núcleo, a arte culinária era tratada com seriedade, como parte da vida intelectual. Havia o Tao da comida, assim como havia o Tao que conduzia a criação literária (SPENCE, 1977).

Em relação a produção bibliográfica, que marcou as dinastias anteriores, os livros agrícolas sobre ervas e as Encyclopédias alcançaram outro patamar. A comida era tema tratado por muitos escritores Ch'ing. Muitos intelectuais estavam interessados nos alimentos e em seus princípios e escreviam sobre formas de preparo, combinação de alimentos, uso de

condimentos, princípios dietéticos, higiene, formas de cozimento, tipos de utensílios, formas de servir a refeição, etc (SPENCE, 1977).

A decadência da dinastia Ch'ing foi associada ao autoritarismo imperial, corrupção política em um Estado conservador e rígido, cujas consequências se agravaram com o crescimento populacional ascendente. Além disso, as inúmeras rebeliões e a derrota da China nas duas Guerras do Ópio, que ocasionaram a assinatura de tratados desfavoráveis, significaram perdas irreparáveis ao Império chinês, deixando-o mais exposto à influência estrangeira e mais enfraquecido politicamente.

Apesar das cidades viverem cada vez mais sob influência ocidental, o campo, onde se concentrava a maior parte da população chinesa continuava vivendo da mesma forma.

A população estava cada vez mais descontente com o governo, que já era considerado estrangeiro devido sua descedência manchu, e que com os inúmeros tratados assinados abriu ainda mais a China para a influência estrangeira. As revoltas se intensificaram com a perda de Hong Kong para a Inglaterra, com a manutenção de Macau sob domínio português e a derrota na Primeira Guerra Sino-Japonesa, que terminou em 1895, com a assinatura do Tratado de Shimonoseki, no qual a China perdia a sua influência sobre a Coreia e a soberania sobre a ilha de Taiwan, convertida em território japonês.

Este descontentamento crescente provocou o aumento do número de seguidores do movimento republicano de Sun Yat-sen, na época exilado no Japão, que havia fundado uma nova organização republicana, a Sociedade da Aliança. A abertura dos portos ao comércio estrangeiro simbolizou a perda de autonomia chinesa sobre as relações comerciais em seu território o que agravou o sentimento de revolta da população.

Esse descontentamento desencadeou a revolta militar em 1911 que abalou a dinastia Ch'ing, já enfraquecida com as inúmeras rebeliões populares que eclodiam pelo país. A revolução de 1911, comandada por militares buscava libertar a China das mãos do Imperador e implantar uma República. Cedendo à pressão dos militares e às rebeliões, o último Imperador Ch'ing, Puyi abdica do poder em 12 fevereiro de 1912 e é implantada a República da China.

• A República da China (1911- 1949)



Figura 14- Mapas representativos do território chinês durante a vigência da República da China (1911-1949)⁴⁴

O início do século XX, na China, foi marcado por diversas transformações sociais, principalmente devido à influência estrangeira e a abertura comercial que ocorreu no final do século passado. Os comerciantes ganharam mais força e poder econômico, além disso, a abertura ao comércio mundial e a emigração de chineses para as Américas e Sudeste Asiático fez surgir uma nova classe mercantil, que incluia os compradores⁴⁵, que tinham força política no país. (ROBERTS, 2012).

O mapa da China continuava em mudança, com a inserção e retirada de territórios, como demonstrado nas mapas da figura 14.

Vários movimentos revolucionários eclodiram na China. Em 1905, em Tóquio, Sun Zhongshan, com apoio de Huang Xing criou a Aliança Revolucionária, o embrião do Kuomintang, que unia em um só movimento várias organizações revolucionárias, que adotavam um manifesto escrito no período Sun, com quatro objetivos: “expulsar os manchus, restaurar a China, estabelecer uma República e democratizar a posse de terra” (ROBERTS, 2012, p.297).

Nos anos seguintes, as revoltas continuaram e aumentaram o número de golpes revolucionários contestando o governo manchu, dois incidentes foram marcantes para a Revolução de 1911 e a queda do imperador Ch'ing. O primeiro foi a construção de uma linha

⁴⁴ Fonte: Euroatlas. Disponível em <http://www.euratlas.net/history/hisatlas/china/1931ChinaTRZ.html>

⁴⁵ “Um termo português inicialmente utilizado para descrever os agentes das companhias ocidentais que tratavam com a parte chinesa do negócio, mas posteriormente aplicado a pessoas que se dedicavam ao comércio internacional ou que demonstravam familiaridade com os métodos empresariais do Ocidente. Incluia igualmente, os chineses ricos emigrados, que investiam parte das suas fortunas na China” (ROBERTS, 2012, p.292).

de ferro, iniciada em 1908, que utilizou capital estrangeiro, solicitado na forma de empréstimo por Zhang Zhidong⁴⁶. Após sua morte Sheng Xuanhuai, um defensor da nacionalização do país, assumiu seu lugar e propôs um projeto de nacionalização de todas as linhas ferroviárias, inclusive as que ainda não haviam sido construídas. Essa proposta desagradou os investidores estrangeiros que esperavam lucro com o dinheiro emprestado a Zhidong. Eles começaram então a protestar e foi criada a Liga de Proteção dos Caminhos de Ferro de Sichuan, que foi combatida pelo governador geral (ROBERTS, 2012).

O outro incidente estava associado a algumas reformas tardias, adotadas no período Ch'ing referentes à formação do exército. Como forma de melhorar o nível do exército, foram recrutados soldados com um nível de instrução mais elevado. Estes soldados foram expostos à propaganda nacionalista e se mostravam fragéis no confronto com outras tropas. Os revolucionários, então, começaram a se infiltrar no exército e em 1908 foi criado o grupo Sociedade de Estudos Políticos, com soldados do 41º regimento do Exército de Hubei. Apesar de a Sociedade ter sido desfeita posteriormente, os revolucionários se reagruparam em 1911, formando a Sociedade Literária, entidade fundamental para a Revolução (ROBERTS, 2012).

Esses incidentes, a depressão econômica, as mortes provocadas pelas inundações dos rios Yangzi e Han, a nomeação de manchus e mongóis para o Governo foram fatores que aumentaram ainda mais a tensão. Até que a Sociedade Literária, junto com outras organizações revolucionárias de Hubei e Hunan planejaram uma insurreição e invadiram em seguida Wuchang, na margem do Yangzi, dando início a Revolução Xinhai, ou Revolução de 1911. Após esse episódio, vários ataques ocorreram à população e às guarnições manchus, levando o imperador Ch'ing a abdicar do poder.

A República da China foi instaurada em 1912, tendo como Presidente da República Sun Yat-sen⁴⁷. Apesar da vitória e do fim da dinastia Ch'ing, a República tinha um governo incipiente, fraco e não efetivo. Muitas batalhas continuavam a devastar o território chinês, que permanecia invadido por estrangeiros e tinha a maior parte do seu exército fiel ao Imperador.

Após as duas Guerras do Ópio e os inúmeros tratados, os portos chineses eram controlados por estrangeiros. A Inglaterra exercia controle sobre Cantão, e Hankow, que também sofria influência francesa, Shangai estava sob controle dos Estados Unidos, da França

⁴⁶ Político chinês no período da dinastia Ch'ing. Um dos quatro oficiais famosos do período Ch'ing tardio

⁴⁷ Médico, fundador do Kuomindang (KMT), o Partido Nacionalista Chinês. Considerado o homem que comandou o movimento que pôs fim a dinastia Ch'ing, em 1911 e implantou a República da China. (ZHISUI, 1997, p.817)

e da Inglaterra, Pequim sob controle do Japão e da Alemanha. Essa situação desagradava o povo chinês, que lutava para ter de volta sua autonomia.

Para facilitar a aceitação da República, Sun Yat-sen cedeu o posto de Presidente a Yun Shikai⁴⁸, líder do Exército de Beiyang. A República previa a realização de eleições parlamentares e presidenciais, após 10 meses de sua instauração. Para concorrer às eleições, Sun Yat-sen transformou sua Sociedade de Aliança no Partido Nacional Popular, ou Kuomintang (Guomingdang)⁴⁹ e ganhou maioria do Parlamento. Contudo, Yun Shikai não cedeu seu cargo de Presidente, como havia sido acordado, e seu exército lutou contra o exército do Kuomintang para mantê-lo no poder. O Kuomintang foi desfeito e seus membros enviados para o exílio.

Com o fim do Kuomintang, novos 65 parlamentares foram nomeados e Yun Shikai se transformou em um ditador na China, iniciando um programa de reformas com ênfase na educação, na saúde e no combate à escassez de viveres. Suas estratégias de governo eram embasadas nas concepções reformistas parlamentares dos ingleses e norte americanos (GELBER, 2012).

A China permanecia sob forte influência estrangeira, o que provocava um sentimento de consternação e inconformismo na população. A pequena burguesia se deteriorou e os chefes das pequenas províncias adquiriram mais poder.

A eclosão da 1ª Guerra Mundial não afetou diretamente a China, que apresentava “uma nítida divisão entre as regiões governadas pelos novos senhores da guerra, as concessões estrangeiras e os portos de tratado” (GELBER, 2012, p.171).

No entanto, com a guerra, a pressão estrangeira reduziu e o Japão aproveitou do conflito para exercer seu domínio sobre a China. Com um governo enfraquecido economicamente, Yun Shikai cedeu algumas concessões aos japoneses, em troca de capital, o que agravou ainda mais o sentimento de revolta da população.

Cada vez mais a forma de governar de Yun Shikai se assemelhava aos Imperadores Chi'ng, até que em 1916, ele tentou restaurar a monarquia e se intitulou o Grande Imperador da China, o que não foi aceito pela população e pelos militares. Devido às fortes pressões, ele aboliu a monarquia recém instaurada, morrendo logo em seguida.

⁴⁸ Importante general e político da dinastia Ch'ing. Assumiu os primeiros anos da República, após uma negociação com Sun Yat-sen. Instaurou um governo autoritário e posteriormente tentou restaurar a monarquia, se proclamando o Grande Imperador da China

⁴⁹ Desde os anos 1970, o Kuomintang governa a República da China (Taiwan), com sede em Taipei

A República foi novamente implantada, sob comando de Li Yuanhong⁵⁰, mas em 1917, um golpe militar tentou restaurar mais uma vez a dinastia Ch'ing e Pu yi⁵¹, um jovem de 11 anos, passou a ser o novo Imperador da China por um curto espaço de tempo, pois, foi logo deposto. Os militares tomaram o poder e passaram a controlar um país fragmentado.

Em 1916, Sun Yat-sen retornou a China e reacendeu o Kuomintang (KMT), como um partido sustentado por vínculos de lealdade pessoal. Contudo, o Partido ainda não tinha força e apoio suficientes para reunificar o país. A União Soviética parecia ser a única a apoiar a reunificação da China, pois a luta chinesa era contra o imperialismo, assim como a luta soviética. Contudo, para dar seu apoio à China, era necessário que o Kuomintang se aliasse ao Partido Comunista Chinês (PCC), que foi lançado com apoio soviético.

Assim o Kuomintang, liderado por Sun Yat-sen e tendo como comandante Chiang Kai-shek⁵², atuava em parceria com o PCC, coordenado por Zhou Enlai. Juntos eles iniciaram uma campanha militar para unificar o país.

No documentário *China: a century of revolution (1986)*, sobreviventes desse período relataram suas memórias sobre os principais acontecimentos que marcaram a época. Uma pequena canção, entoada por um dos entrevistados, representava o sentimento que imperava na população e naqueles que estavam envolvidos com o movimento de libertação.

Down with imperialism
 Down with imperialism
 Eliminate the warlords
 Eliminate the warlords
 Revolution will triumph
 Revolution will triumph
 All sing together
 All sing together

Apesar das mudanças, as condições de vida da população permaneciam precárias, as fábricas estavam lotadas de crianças. O povo não tinha alimentos suficientes e era submetido às condições de trabalho extenuantes, com carga horária de 17 horas por dia.

Mesmo com a República implantada, as revoltas não cessaram. Em maio de 1919, os chineses foram às ruas protestar contra a interferência japonesa em seu país, a divisão do território, o imperialismo que levava a China para um colapso, em um movimento denominado Movimento Quatro de Maio⁵³.

⁵⁰ Li Yuanhong foi general na dinastia Ch'ing.

⁵¹ 12º imperador da dinastia Qing, e último Imperador da China, estando nessa posição de 1908 a 1912. Sua história é contada no filme O Último Imperador (1987), de Bernardo Bertolucci.

⁵² Militar e político chinês, soldado profissional, tendo frequentado a Escola Militar no Japão

⁵³ Movimento anti-imperialista, cultural e político que surgiu a partir das manifestações de estudantes contra a fraca resposta do governo chinês eles protestavam contra a fraca resposta do governo chinês em relação ao

A população evocava os nacionalistas, como forma de se libertar da influência estrangeira e retomar a autonomia chinesa. Essa fase de crise política foi intensa para a produção artística e cultural da China, a sua população foi para as ruas protestar contra a divisão do país, que caminhava rumo ao caos. O nacionalismo simbolizava, nesse contexto, uma promessa de salvação, de reunificação do território e recuperação da força e autonomia que havia marcado o fortalecimento do Estado chinês.

Em 1925, com a morte de Sun Yat-sen, o Kuomintang ficou sem líder, até que Chiang Kai-shek, que adotava uma linha militar ostensiva, tomou o comando do Partido rumo à unificação da China. A linha forte de Chiang Kai-shek contra a influência estrangeira e a sua vitória em várias batalhas conquistaram a simpatia e o apoio popular para o Kuomintang. No entanto, cada vez mais se acirravam as suas diferenças com os comunistas.

Ele utilizava sua formação militar na adoção de ofensivas que tinham o intuito de expandir o território chinês, retomando o poder para a China, com a reunificação do país, através de um governo revolucionário.

Nesse período, a produção de alimentos continuou aumentando, com ênfase no cultivo de raízes e vegetais, aumentou também a produção de gêneros para armazenamento. A produção não se restringiu mais aos cereais que garantiam o suporte calórico para os chineses, o cultivo de frutas e vegetais, para fonte de vitaminas e minerais, também foi intensificado, assim como a criação de animais como porcos e frangos. A preocupação era mais com a diversidade da dieta, a fim de garantir a nutrição adequada, do que com a quantidade de alimentos consumidos (ANDERSEN, 1988).

Enquanto necessitava do apoio econômico dos soviéticos, Chiang Kai-shek aceitou a aliança com o PCC, contudo em 1927, ele rompeu com os comunistas e com membros que fossem simpatizantes com esses, e iniciou uma batalha anticomunista. Todos os membros do PCC, bem como os que o apoiaram, eram vistos como traidores e foram aprisionados, torturados e executados. E Chiang Kai-shek estabeleceu um governo independente em Nanquim.

Essa nova fase foi marcada por uma abertura ainda maior para o Ocidente, pelo crescimento da indústria e incentivos à educação. Muitos estudantes foram enviados para Universidades no Japão e as estratégias ocidentais eram utilizadas para organizar e desenvolver o Partido.

Tratado de Versalhes, principalmente devido a permissão dada ao Japão para manter os territórios em Shandong que tinham sido devolvidos pela Alemanha após o cerco de Tsingtao. O movimento ocorreu em Pequim, no dia 4 de maio de 1919.

A separação entre PCC e KMT era política, ideologia, e territorial. Enquanto o KMT se fixou em Nanquim, o PCC e seus aliados se instalaram em Wuhan. Para o KMT, o importante era reunificar o território e reconstruir um país; para o PCC, a meta era a revolução.

Os comunistas prometiam, em seu discurso, trabalho digno e duas refeições diárias, algo sedutor para famílias que não tinham certeza da refeição do dia seguinte. Um grupo dentro do Partido acreditava que a revolução viria dos trabalhadores das cidades, que viviam em condições precárias, submetidos a uma jornada de trabalho extenuante e uma alimentação deficiente. Contudo, havia outro grupo que acreditava que a revolução se daria no campo, onde vivia a maior parte da população do país. Este grupo era coordenado por Mao Zendong⁵⁴.

Mao adequava as idéias marxistas à realidade chinesa e formou uma pequena comunidade, o Soviet de Jiangxi, localizado na cidade de Ruijin, para aplicar suas teorias e estratégias de governo.

O discurso de Mao era dirigido para as pessoas do campo, que viviam sem liberdade, em condições difíceis de sobrevivência. Para eles, as promessas de libertação dos comunistas eram sedutoras. Elas acreditavam que o comunismo iria lhes libertar da fome, da miséria, dos casamentos arranjados, da submissão feminina e traria a almejada liberdade.

Enquanto Chiang Kai-shek travava sua luta anticomunista, a tensão entre Japão e China aumentava e em 1931 os japoneses invadiram a Manchúria, levando a China a assinar um tratado, no qual cedia todo o território da Manchúria para o Japão, o que causou mais revolta aos chineses, que não concordavam com os acordos feitos pelos nacionalistas.

Em 1932, as revoltas chinesas contra o Japão se intensificaram, assim como os protestos. Os chineses se sentiam humilhados com as invasões japonesas. Chiang Kai-shek temia que essa situação fosse vista pelos japoneses como uma provocação e levasse a ataques mais violentos.

Em 1934, o exército de Chiang Kai-shek intensificou sua perseguição aos comunistas, levando-os à fuga. A saída das tropas comunistas, um contingente de 100 mil homens, foi comandada por Mao e Zhou Enlai⁵⁵ e se deu em uma longa jornada a pé de 9650 km, através do interior da China, denominada a Longa Marcha, que ocorreu entre 16 de outubro de 1934 a 20 de outubro de 1935. Cerca de 90% do exército morreu durante a

⁵⁴ Membro fundador do Partido Comunista Chinês, em 1921.

⁵⁵ Líder político do PCC, com a proclamação da República Popular da China exerceu o cargo de primeiro Ministro.

caminhada, devido ao frio, às doenças, à altitude. Os sobreviventes dedicaram fidelidade a Mao, que finalizou a jornada mais fortalecido, como líder dos comunistas chineses.

No relato de ex soldados do exército comunista, apresentado no Documentário *China: a century of revolution* (1986), a imagem de Mao foi associada à de um líder próximo ao seu exército, alguém que encorajava seus soldados, mantendo com estes uma relação de igualdade, o que o fazia ser ainda mais admirado.

Para Mao, o fato de parte dos soldados ter resistido à Longa Marcha era o sinal da força que havia nas pessoas e essa força seria vital para a revolução. Ele, aproveitou o descontentamento dos chineses em relação aos japoneses e ao governo nacionalista e o sucesso da Longa Marcha para convocar os nacionalistas para se unir aos comunistas na luta contra o Japão. Mas Chiang Kai-shek continuava com seus planos de atacar o comunismo.

Em julho de 1937, iniciou a Segunda Guerra Mundial na Ásia, os japoneses invadiram a China e mostravam força de resistência contra os chineses que enfraquecidos e sem armas apropriadas iam sucumbindo à força japonesa, sustentada por um exército bem estruturado e equipado.

Em novembro de 1937, com o agravamento da guerra, Chiang Kai-shek pediu ajuda ao mundo para resistir às invasões japonesas. Em dezembro desse ano, o Japão invadiu Pequim. A situação de miséria do povo, exposto às constantes invasões e longos períodos de guerra, se agravou ainda mais com as enchentes do Rio Amarelo, que deixaram milhares de mortos e pessoas sem casa e sem plantações. Uma China fragilizada foi alvo fácil para os japoneses, que intensificaram ainda mais suas invasões.

Em 1941, o exército civil nacionalista atacou os comunistas e se aliou aos Estados Unidos na luta contra os japoneses. Apesar da ajuda econômica americana, a corrupção e a má administração atingiram o governo e piorou a situação de miséria em que se encontrava a população chinesa. A ajuda financeira, enviada pelos Estados Unidos, não chegava para o povo e se perdia nas mãos dos corruptos, agravando ainda mais a situação de miséria do povo. Milhares morreram de fome.

O exército nacionalista estava faminto e mal equipado, sem roupas, sapatos e comida, as deserções eram constantes. Para evitar que os soldados abandonassem a guerra, eles eram acorrentados e presos durante a noite, como foi contado por um ex-combatente no documentário *China: a century of revolution*⁵⁶(1986).

⁵⁶Essa prática também foi descrita no romance Viver , de Yu Hua, no qual acompanhamos a vida de Fugui, que foi sequestrado na rua e enviado para o exército chinês, onde permaneceu anos, sem o conhecimento de sua família. O personagem nos descreveu os dias de guerra e a sensação de alegria quando foi libertado pelos

O descontentamento do povo com os inúmeros tratados e concessões feitas desde a época do Império foram a base da revolução e implantação da República, mas o atual governo não tinha força para vencer o controle estrangeiro e recuperar a autonomia chinesa. Interesses diversos devastaram ainda mais o território, a população se via expropriada e esse sentimento aumentou ainda mais a repulsa que os chineses tinham em relação aos estrangeiros, a quem consideravam responsáveis pela destruição da China.

A invasão japonesa na China ocorreu de forma violenta. Fazendas foram invadidas, casas destruídas, vilas inteiras foram queimadas, homens, mulheres e crianças mortos. O horror desses tempos de guerra foi representado no filme, produzido por John Woo, e dirigido por Ziniu Wu, *Tempo de Guerra*, que conta a trajetória de uma família que foge da guerra sino-japonesa, migrando de Xangai para Nanquim, capital da República da China na época (1937), onde se deparam com o Massacre de Nanquim⁵⁷.

Os japoneses controlavam os principais centros chineses de produção econômica e provocavam o caos, em um país fragilizado economicamente. Inicialmente, a necessidade de resistir aos ataques japoneses, fez com que Chiang Kai-Shek amenizasse a sua luta anticomunista, aceitando, inclusive, uma frente comum entre o KMT e o PCC, para a resistência contra os japoneses. Isso só ocorreu, devido à pressão militar, após o Marechal Zhang Xueliang sequestrar Chiang Kai-Shek, em sua residência, o forçando a aceitar a aliança com o PCC.

Mas essa união foi temporária e apenas aparente. Os dois Partidos mantinham-se em lados opostos. Para Mao, a forma de Chiang administrar a China levou a derrota na guerra com os japoneses. Já Chiang dizia, considerava os comunistas as causas dos problemas enfrentados pelo país.

Os ataques aos comunistas continuavam. Para buscar força e poder, membros do PCC, liderados por Mao, fundaram uma base em Yan'an⁵⁸, cidade no Norte da China. Vários intelectuais mudaram para esta cidade, onde Mao aplicava as teorias marxistas, adaptadas à realidade chinesa.

japoneses, que ganharam a guerra sino-japonesa. O livro serviu de base para o filme *Huo zhe*, de Yimou Zhang, que traz a saga de Fugui durante os anos de guerra civil entre nacionalistas e comunistas, na China.

⁵⁷ Massacre de Nanquim ou estupro de Nanquim foi um crime de guerra cometido pelo exército japonês durante a II Guerra sino-japonesa, na capital da República da China, Nanquim, após a cidade ter sido invadida pelos japoneses em 13/12/1937. Durante essa invasão o exército japonês estuprou milhares de mulheres e crianças, matou civis e prisioneiros de guerra cometendo saques, incendiou e destruiu casas. Há estimativas que cerca de 200.000 civis morreram durante as 6 semanas iniciais da invasão japonesa.

⁵⁸ Os comunistas denominavam Yan'an o berço da revolução

Em 1941, cinco anos após a guerra entre Japão e China, os japoneses permaneciam no território chinês e ganhavam a guerra. A China devastada buscou apoio mais uma vez nos Estados Unidos, que enviaram suporte tático, a fim de incrementar a capacidade de guerra chinesa. Representantes do exército americano foram enviados para comandar e treinar tropas chinesas. Ao chegar verificaram que o maior problema do governo chinês era a corrupção.

Enquanto isso, Mao se fortalecia como líder na área rural, se destacando como guia espiritual e ideológico do comunismo. A liderança exercida por Mao chamou a atenção dos americanos, que passaram a dar suporte estratégico ao seu exército, como forma de fortalecer a resistência chinesa aos japoneses.

Apesar da relação aparentemente cordial entre os representantes americanos e os comunistas, havia um conflito interno, pois era claro que o apoio americano era para os nacionalistas, que estavam em lado oposto aos comunistas.

Depois da tomada da China em 1937 e o ataque de Pearl Harbor em 1941, o Japão parecia estar ganhando a guerra, contudo o lançamento da bomba atômica sobre Hiroshima e Nagasaki, em 1945, levou a sua rendição saída da Ásia Continental. A Manchúria e Taiwan voltaram ao domínio chinês e Chiang kai-shek tinha novamente o controle sobre Nanquim.

Em 1946, após a saída dos japoneses do território chinês, iniciou-se uma guerra civil entre os nacionalistas e os comunistas, agora mais fortalecidos, com o apoio soviético e pelos anos de guerra. Mao decidiu concentrar sua força na população pobre da China, que vivia revoltada com as condições de exploração a que era submetida. Enquanto isso, o governo nacionalista perdia o apoio popular, principalmente devido a sua incapacidade de libertar o país dos japoneses; a corrupção que envolvia membros do Partido e a má administração, que levou o país ao caos. A perda desse apoio foi fundamental para o fortalecimento dos comunistas.

Apesar do KMT dominar as cidades, a força do PCC crescia na zona rural, onde se concentrava a maior parte da população. Os comunistas dominavam o Norte, e a partir dessa região foram se estendendo através do território chinês, adotando táticas de guerrilhas e um discurso libertário.

As ideias de Mao atacavam diretamente a classe média e os donos das terras, que eram tidos como traidores. As terras, os animais, as colheitas e os pertences dos fazendeiros foram apreendidos e distribuídos entre os camponeses pobres, que foram convocados para fazer justiça, indicando os traidores do sistema, os exploradores que possuíam a terra e os meios de produção.

Donos de terra foram humilhados publicamente, uma prática que era incentivada pelos comunistas e que se disseminou em uma população enraivecida, com um sistema que lhe submetia a um trabalho exaustivo e uma existência miserável.

Enquanto no campo, as ideias socialistas ganharam corpo, nas cidades a crise se agravou. Com o fim da propriedade rural, a produção de alimentos foi afetada, e consequentemente o envio de comida para os centros urbanos. A inflação cresceu, a moeda chinesa despencou. Ouro e dólares eram utilizados como moeda, em um mercado em crise. A fome, a miséria se agravavam nas cidades, que se transformaram em um terreno fértil para a proliferação do mercado negro e da corrupção.

Em janeiro de 1949, o exército comunista tomou Tianjin e Pequim. Mesmo com a ajuda americana, os nacionalistas não conseguiram manter o poder. Eles estavam fragilizados com a perda do apoio popular e enfraquecidos pelos anos de guerra e incapacidade administrativa. Em 26 de maio de 1949, Chiang Kai-she fugiu para Taiwan, onde implantou um governo temporário.

Em 01 de outubro de 1949, na praça de Tian'anmen, Pequim, sob aplausos e gritos de vitória do povo chinês, Mao proclamou a República Popular da China, dando início a uma nova fase na história desse país.

Os longos períodos de guerra, as quatro inundações que afetaram o rio Amarelo, a má administração do país, a corrupção que desviava recursos que deveriam ser destinados à população, a guerra civil entre nacionalistas e comunistas levaram a redução da produção agrícola. Com menos alimentos, a ênfase passou a ser no seu melhor aproveitamento, assim todas as partes eram aproveitadas e técnicas de conservação eram utilizadas para que nenhum nutriente fosse perdido.

Andersen (1988) comenta que cada produto era aproveitado ao máximo, inclusive seus resíduos. Fezes humanas eram utilizadas como alimentos para porcos e cachorros, ervas daninhas e palha alimentavam suínos e bovinos. Esterco animal, bem como resíduos humanos supriam as necessidades de porcos, e serviam como o principal adubo. Cinzas, sandálias gastas, tijolos pulverizados e adobe, fundos de algas eram todos extremamente importantes não só para o fornecimento de nutrientes, mas também para a manutenção da estrutura e textura do solo.

As culturas eram selecionadas a partir da sua eficiência produtiva, assim arroz, milho, sorgo e painço tinham seu plantio privilegiado em relação ao trigo e a cevada que produziam menos nas mesmas condições (ANDERSEN, 1988).

A dieta era basicamente constituída de cereais cozidos, que davam o suporte calórico, proteíco e de minerais, leguminosas, especialmente a soja, complementavam a oferta de proteínas. As populações mais carentes, que viviam em regiões com solo pobre, se alimentavam de raízes, nos períodos de extrema escassez. O consumo de cereais em forma de pães era pequeno. Geralmente os grãos eram consumidos cozidos, na forma de papas ou cozido seco, como o arroz, contudo as farinhas eram muito consumidas na forma de macarrão ou na composição de sopas (ANDERSEN, 1988).

Em relação aos demais vegetais como nabo, salsa, coentro, pimenta, espinafre, couve, brócolis e cenoura estes complementavam a dieta. A porção animal não era constituída apenas por aves domésticas e porcos, caças e sapos também eram considerados alimentos. Observa-se, portanto que a dieta, a base de cereal, acrescido de soja, folhosos, frutas e vegetais e uma porção insignificante de carne animal estava adequada ao seu sistema agrícola intensivo (ANDERSEN, 1988).

A criação e o consumo de bovinos não eram comuns na China, para Andersen (1988) isso pode ser explicado pela idéia chinesa de maximizar a produção de alimentos. A quantidade de comida para alimentar um boi seria a mesma para alimentar uma quantidade muito maior de galinhas, que além da carne daria ovos. Além disso, no sistema de produção de alimentos chinês nada que servisse para alimentação humana era utilizado para alimentar animais, assim como terras que podiam ser utilizadas para plantio de alimentos humanos não eram destinadas para alimentação de animais, o que não poderia ocorrer com a criação extensiva de bovinos. Esses eram criados apenas para tração e arar o campo, mas não com fins alimentícios.

- **A China após a Revolução de 1949**



Figura 15- Mapa representativo do território chinês após da Revolução de 1949⁵⁹

Esse período pode ser dividido em dois momentos. O primeiro, uma fase revolucionária que durou até a morte de Mao Zedong, em 1976, marcado por inúmeras medidas governamentais implementadas durante 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 morte de Mao e se prolongou até a morte de Deng Xiaoping⁶⁰, em 1997 (ROBERTS, 2012).

Após a Revolução se iniciou uma guerra civil, quando os comunistas tomaram o poder e adotaram uma retórica extremamente hostil ao Ocidente e próxima à União Soviética. Em um mundo dividido em dois blocos, essa aproximação deu inicio a um longo e doloroso período na história desse país.

A República Popular da China buscava a reunificação do território chinês e se consolidou em três estruturas unificadas, com uma base ampla: o Partido, o Exército da Libertação Popular e o Governo, que se caracterizava como centralizado, severo e implacável. Com a ascensão de Mao ao poder, ficou claro que a única forma de chegar ao Governo era através do Partido, que em 1959 tinha 14 milhões de membros (GELBER, 2012).

⁵⁹ Fonte: Euroatlas. Disponível em <http://www.euratlas.net/history/hisatlas/china/1999ChinaTRZ.html>

⁶⁰ Estudou na França, se filiou ao PCC em 1924. Foi nomeado vice-premier em 1952 . No início da Revolução Cultural foi expulso do Partido, retornando em 1973. Em 1978, ele tornou-se líder da China.

Ao assumir o poder, o Partido adotou uma nova forma de estrutura política, com um governo na capital de cada região. O programa do Governo era explicado a todos as camadas da população, que se via empolgada com as mudanças que seriam adotadas.

A administração do Estado era embasada na organização das massas, que eram doutrinadas e submetidas a um programa de treinamento em todos os níveis, baseado em propagandas partidárias, ações de terror e idealismos exacerbados. Além disso, havia uma polícia secreta e serviços de segurança que vigiavam os nacionalistas remanescentes, bem como aqueles que não eram dignos de confiança ou eram considerados perigosos (GELBER, 2012).

A China estava devastada por anos de guerra civil e quatro inundações. O antigo regime corrupto e incompetente levou o país à miséria. As pessoas acreditavam que o regime comunista seria a salvação e os levaria a tão sonhada unificação e prosperidade. Todos os esforços eram direcionados à construção de uma nova, moderna e industrializada China, e essa era a promessa de Mao.

A propaganda dos comunistas se sustentava na promessa do fim da pobreza e das desigualdades. Mao acreditava que a China seria uma potência forte, o que seria alcançado pelo trabalho árduo do povo chinês.

Os ocidentais, bem como os “burgueses” eram considerados inimigos número um do Estado, pois representavam o capitalismo. Foi lançada uma verdadeira caça à “burguesia”, o que levou massas de intelectuais, comerciantes, pensadores e produtores agrícolas às prisões. A fidelidade familiar, que era a estrutura da produção agrícola chinesa, passou a ser combatida, pois se devia prestar fidelidade apenas ao Estado. Essas ideias, aliadas a projetos de irrigação que desviaram trabalhadores do campo para construção de barragens; a projetos de reforma agrária, com ações violentas de tomada de terra e assassinatos, repercutiram negativamente na produção de alimentos e introduziu na China um período de miséria sem precedentes (GELBER, 2012).

Em junho de 1950, a Coreia do Norte invadiu a Coreia do Sul, iniciando a Guerra da Coreia⁶¹. Os Estados Unidos e outros países enviaram tropas para defender a Coreia do Sul e em outubro desse mesmo ano eles invadiram a Coreia do Norte e avançaram rumo a China, com a intenção de por um fim ao comunismo.

⁶¹ Cerca de 1,2 milhões de pessoas morreram na Guerra da Coreia. Um filme sul coreano que retrata esse confronto é A irmandade da guerra (Taegukgi hwinalrimyeo), de Je-kyu Kang (2004).

Na primavera de 1951, após dois anos de implantação, o regime comunista foi reconhecido e a China recuperou seu orgulho patriótico. Foi iniciada, então, uma batalha contra o capitalismo dentro do território chinês.

O confronto na Coreia durou três anos, só acabando em 1953, com a manutenção da divisão da península da Coreia em dois países. Com o fim da guerra, Mao se concentrou nas reformas estruturais que havia planejado para a China, iniciando então sua campanha socialista.

As vitórias chinesas em sucessivas batalhas⁶², que ocorreram durante a Guerra da Coreia, repercutiram favoravelmente para a imagem de Mao. No entanto, a falta de suprimentos afetou o exército, para resolver esse problema, Mao lançou um programa publicitário antiamericano, onde conclamava a população para lutar contra as forças capitalistas com doações. A população participava, doando dinheiro, mantimentos, roupas para o exército. Eles se denominavam os soldados sem armas.

Os proprietários de terra e de estabelecimentos comerciais eram rotulados de capitalistas e perseguidos, pois eram traidores do regime, assim como os aliados do antigo governo. Muitos foram mortos. A população rural foi conclamada a informar quem eram os capitalistas do campo e formavam um exército socialista.

Com a ajuda da União Soviética, Mao implantou seu projeto de industrialização. Contudo, essa ajuda não veio sem cobranças e foi a população chinesa quem pagou esta conta. Os chineses trabalhavam dia e noite para aumentar a produção agrícola e assim dar o suporte financeiro para o processo de industrialização que se iniciava.

Com a morte de Stalin, em março de 1953, Mao acreditava que assumiria seu posto na frente do Partido, o que não ocorreu. Decidiu, então, levar a China para o caminho do progresso. No entanto, diferente do projeto de desenvolvimento da União Soviética, que focava na força industrial, Mao apostou em dois pontos, indústria e agricultura (DIKÖTTER, 2010).

O primeiro passo rumo ao socialismo foi dado em 1953, com a socialização da agricultura, através da formação das comunas, a partir das pequenas propriedades rurais e fazendas, onde os camponeses trabalhavam em conjunto.

Em 1955, o segundo passo foi adotado: a coletivização, que atingiu diretamente a estrutura social chinesa, que durante séculos se baseou na unidade familiar. Ele promoveu a agricultura coletiva, buscando a auto-suficiência e o controle político da zona rural e dos

⁶² Os chineses venceram a batalha de Onjong (1950), batalha de Unsan (1950), batalha do rio Chongchon (1950), batalha de 17 dias (1950), conquista de Seul (1951).

camponeses. Esses eram considerados a elite do Partido e tinham novo status social. A ênfase dada ao campo aumentou ainda mais a dependência da zona rural ao Estado.

Na coletivização, a propriedade privada foi abolida. As pessoas tinham que entregar suas terras, seus equipamentos, instrumentos agrícolas, suas sementes, enfim tudo que tinham, para o Estado que passou a controlar todo o processo produtivo no campo.

Era a primeira vez na história da China, que a produção agrícola chinesa estava sob total controle do Estado, que decidia o que plantar, onde plantar, a quantidade de sementes que caberia a cada um, e tinha o controle sobre toda a colheita.

Zhisui (1997, p.181) destaca que para Mao, a União Soviética era um modelo. Contudo sua visão de socialismo “sempre foi a de um socialismo com características chinesas, socialismo para a riqueza e glória da China, pelo renascimento de nossa cultura, socialismo adaptado com a criatividade para o caso chinês” .

Durante o outono de 1955 e a primavera de 1956, foi implantado na China um programa de aceleração do desenvolvimento focado na indústria, com o aumento da produção de aço e carvão; e na agricultura com o aumento da produção de grãos e algodão. Esse programa de aceleração do desenvolvimento foi batizado da Grande Maré Socialista, e sua base encontrava-se na coletivização do campo. O projeto não trouxe as consequências esperadas, em vez do aumento da produção, acarretou em escassez de produtos industriais e de alimentos em algumas partes do país (DIKÖTTER, 2010).

Mas, apesar do fracasso no campo, nos primeiros cinco anos do governo Mao, a industrialização dobrou. Contudo, a queda na produção agrícola, decorrente das intervenções no campo, reduziu o envio de suprimentos para a cidade, que junto com a falta de matéria prima afetaram o processo de industrialização.

Em 1956, o PCC entrou em crise, alguns membros começaram a criticar as ações de Mao e surgiram denúncias de corrupção no governo. Artistas e intelectuais passaram a fazer críticas ferrenhas ao Comunismo e aos programas socialistas. Mao, então adotou o terceiro momento na sua jornada de transformar a China em um país socialista e desenvolvido: a repressão.

Artistas e intelectuais, que criticavam o sistema, foram silenciados com severas punições ou enviados para campos de trabalhos forçados. Havia um rígido código de conduta a ser seguido pelos artistas, na produção de filmes e peças de teatro, que só eram lançados após aprovação do Partido.

As ações governamentais para desenvolvimento da China continuavam. Em novembro de 1957, ao visitar Moscou, Mao ficou impressionado com os avanços da União Soviética que dizia superar a produção econômica dos Estados Unidos em 15 anos. Ele, então, declarou que a China iria superar a Grã Bretanha, no mesmo período.

Toda a população chinesa foi mobilizada a participar desse programa de governo, trabalhando noite e dia para um futuro melhor. As comunas se espalharam e a vida familiar chinesa foi profundamente abalada. Em 1958, Mao lançou o Grande Salto Adiante, programa do governo cuja meta continuava sendo posicionar a China entre as grandes potências mundiais, no mesmo nível de industrialização em 15 anos.

No período entre 1958 a 1962, o Presidente jogou o país em um frenesi, pois acreditava que o contingente populacional chinês seria suficiente para abandonar o atraso do passado e levar o país rumo ao progresso. O slogan "fazendo de tudo, com o objetivo de alcançar mais, o mais rápido possível e com os resultados mais econômicos" tornou-se o lema do Partido (DIKÖTTER, 2010).

As massas camponesas foram organizadas como exércitos e mobilizadas a transformar a agricultura e a indústria ao mesmo tempo. Mao prometia uma sociedade de abundância para todos os chineses, o que só seria obtido através da coletivização. Era o sonho comunista sendo colocado em prática. O trabalho no campo, as casas, as terras, os instrumentos de trabalho, os alimentos, os meios de sobrevivência foram coletivizados.

As ações governamentais incidiram também na língua, o sistema complexo de escrita chinesa foi simplificado, com o objetivo de promover a alfabetização, e os dialetos e foram substituídos pelo mandarim⁶³. Todos os esforços direcionavam-se para a construção de uma nação forte, contudo, cada vez mais a China estava dependente da ajuda dos soviéticos na indústria, na estrutura das cidades, na educação, na tecnologia, na comunicação e no comércio. Durante muito tempo, essa ajuda era considerável, tanto com envio de recursos como de profissionais e tecnologias (GELBER, 2012).

Apesar de alguns avanços e da grande influência ocidental, a China permanecia inalterada em suas condições de vida, que eram as mesmas desde a época após a dinastia Ming. O povo chinês permanecia simples e frugal e atormentado por conflitos. O crescimento populacional foi estimulado incialmente, por considerar que este ajudaria no fortalecimento do Estado chinês. No entanto, na nova política governamental, a base da sociedade não estava mais nos indivíduos e na família, como nos períodos anteriores, mas na coletividade.

⁶³ Acreditava-se que unificação da língua e dos dicionários seria um passo fundamental na unificação do povo.

O núcleo das ações do Partido era o ataque à unidade familiar. A China rural sempre teve na unidade familiar sua força produtiva. Na dinastia Chou foi construída a concepção chinesa de Estado como família. O confucionismo pregava o respeito às relações e autoridade familiar. Na dinastia Sung, incentivava-se o fortalecimento dos grupos familiares como forma de aumentar a produção agrícola. A base da economia mongol estava na família e no período Ming, o governo favorecia a produção familiar e o cultivo de terras por famílias como forma de aumentar a produção agrícola. Mas as ações maoístas vinham atacar essa estrutura. O Partido adotava uma agenda anti-família, com o intuito de manter a fidelidade dos indivíduos ao Governo. Para tanto, buscava construir nos indivíduos a ideia de que a vida coletiva seria melhor e mais farta do que a vida doméstica, que vinha sendo ameaçada com a queda da produção de gêneros.

Para os chineses, o Governo era aquele que tinha o Mandato do Céu, que foi concedido a um novo líder, da mesma natureza que para seus antecessores, ele era o novo Imperador. Esse pensamento fez com que o culto a Mao proliferasse cada vez mais, como ocorreu com os antigos Imperadores. Tudo dependia da sua vontade, inclusive a vida e a morte dos indivíduos. Essa forma de pensar estava embasada na ideia confuciana do culto e a subordinação ao líder, a quem devia-se obediência obrigatória, mesmo que as suas decisões fossem multrajantes. Qualquer desafio a autoridade do Imperador poderia significar a morte (GELBER, 2012).

A vida cotidiana foi suspensa entre 1958 a 1959 e as pessoas passaram a ser organizadas em estilo de brigadas militares, para construção de barragens, pontes e canais para irrigação. Fornos para fundição de aço foram construídos nos quintais das casas, na beira de estradas, e tinham o objetivo de fazer com que cada comuna fosse autossuficiente na produção desse metal, necessário para a indústria. Todos os cidadãos com mais de 12 anos eram inseridos nos projetos do Grande Salto Adiante.

O livro *Viver*, de Yu Hua, traz uma cena onde os aldeões de uma pequena vila entregavam seus woks para serem fundidas e transformadas em uma bola para encaminhar ao governo, como a contribuição da vila a Revolução. Os aldeões sofriam ao entregar seus woks, passando a comer nos grandes refeitórios públicos. Eles se revezavam no trabalho nos fornos, acreditando que aquela contribuição iria trazer os bons olhos do Partido para sua comunidade. Um ato que até então ocorria no ambiente privado, o preparo do alimento, foi brutalmente transformado em algo público.

Cozinhas coletivas e grandes refeitórios públicos foram construídos para preparo e consumo dos alimentos, que eram utilizados como armas para forçar as pessoas a seguir o que o Partido ditava.

O Grande Salto significou uma comensalidade forçada, com o ataque as cozinhas domésticas, os líderes comunistas tentavam romper com as regras antigas de uma cultura atrasada com vestígios de “feudalismo” e construir uma nova forma de vida, estruturada na cultura socialista. Nos dois anos que seguiram a adoção do Grande Salto Adiante, a formação de comunas passou a ser uma política nacional, direcionada à coletivização e ao controle de todos os aspectos da vida cotidiana. A noção de propriedade privada desapareceu e tudo relativo a produção passou a ser coletivizado: equipamentos de trabalho, animais de criação, até as árvores frutíferas nos quintais das casas. As comunas passaram a ser parte central do Grande Salto Adiante. No campo, fazendeiros passaram a ser “tropas de choque” da produção agrícola, eles eram organizados e disciplinados como soldados de um exército (GELBER, 2012).

Outras medidas afetaram a alimentação dos camponeses, como a apreensão de potes de vegetais, estoques de cereais, conservas que eram “voluntariamente” coletivizadas nos refeitórios. No livro *Viver*, Yuan relata uma cena que retrata bem essa situação. A esposa do protagonista encontra na casa de seu pai um punhado de arroz, ela traz o alimento dentro da bainha de sua roupa, chega em casa chama a família, fecha as portas e faz escondido um caldo de arroz, em um pequeno fogareiro, seu marido preocupa-se que os vizinhos sintam o aroma da refeição e os denunciem por ter alimentos escondidos. Eles sorvem o caldo e logo em seguida o chefe da comunidade chega e os chantageia para receber um pouco do arroz. Eles entregam, a esposa chora, por ter confiscado o único alimento da família.

Para os pequenos camponeses, a destruição de suas cozinhas teve implicações profundas. O fogão doméstico sempre foi símbolo da união familiar, quando uma família era separada, o primeiro sinal era preparar suas refeições separadamente. O fogão comum simbolizava, para a sociedade rural chinesa, a família como uma instituição econômica.

A propaganda governamental veio associada à ideia de como a unidade doméstica seria feliz com o fim do compartilhamento do fogão por membros de uma família, pois isso daria fim às disputas entre sogras e noras, assim os refeitórios públicos trariam relações mais harmoniosas e o respeito entre todos os indivíduos. Aos poucos, os refeitórios públicos trouxeram os camponeses da zona rural familiar para a vida coletiva com uma nova e extensa

família (a comuna), sob o controle do Estado sobre os alimentos, os utensílios e formas de preparo, bem como sobre o comer (WATSON, 2011).

Acabar com as cozinhas domésticas não afetou apenas a comensalidade, com a destruição dos fogões nas casas, outros hábitos foram afetados. Como não podiam mais aquecer água em casa, essa era retirada nos refeitórios públicos e estava sob controle do partido, a prática de oferecer água quente para as visitas foi extinta. Como o chá era um artigo de luxo, água quente era servida para os visitantes para ser bebida durante a conversa sobre os acontecimentos diários (WATSON, 2011).

Outra prática afetada pela restrição desse produto foi o banho. Apesar do banho completo todas as noites não ser uma prática comum no Norte, especialmente no inverno, os fazendeiros tinham o hábito de retornar para a casa após um dia de trabalho e colocar os pés submersos em uma bacia de água quente, o que não era mais possível. Para favorecer essa prática, em ambientes não domésticos, os oficiais locais construiram casas de banho públicas, junto aos refeitórios. Com o redirecionamento de madeira e carvão para os refeitórios, o material utilizado para aquecer as kangs⁶⁴ não estava mais disponível. Além disso, as autoridades determinaram que os aldeões deveriam compartilhar suas kangs com os vizinhos, coletivizando também a prática de dormir (WATSON, 2011).

Mas os maoístas não utilizavam apenas da força para impor as novas regras de coletivização aos camponeses. Em um contexto de miséria e de escassez, onde um pote de arroz cozido e o consumo de frutas frescas eram luxos, a garantia de três refeições por dia era a estratégia utilizada para convercer os indivíduos a abandonar a vida familiar e se entregar ao Socialismo. Promessa que foi mantida no início do Programa, mas que se extinguiu, devido a escassez de alimentos e às precárias condições sanitárias das cozinhas comunitárias (WATSON, 2011).

Watson (2011) salienta que o Partido tinha dificuldade em organizar os refeitórios, e não considerava essa atividade uma prioridade. Poucos Oficiais comiam nesse espaço, eles tinham suas cozinhas privadas, comandadas por chefs experientes que tinham o acesso privilegiado aos suprimentos. Essa situação passou a ser ponto de crítica, assim como o envio de alimentos para a União Soviética, quando a fome assolava no país.

Os refeitórios também eram utilizados como espaço de promoção da campanha partidária. As refeições eram servidas sempre no mesmo horário e grandes filas se formavam

⁶⁴Kang é uma plataforma elevada que serve de espaço de trabalho durante o frio inverno e cama para os membros da família durante a noite. Muitas vezes, as kangs eram aquecidas interamente com produtos provenientes das cozinhas.

no momento de servir-las, nessas filas os camponeses eram submetidos as campanhas do Partido e atividades grupais. O Partido se preocupava sempre com o tempo, e verificava todos os caminhos para salvar horas que poderiam ser convertidas em trabalho produtivo. Para acelerar e racionalizar a produção de alimentos nos refeitórios, esses passaram a ser mecanizados e novos equipamentos foram inventados para reduzir o tempo de produção. Com o processo de industrialização da cozinha, uma atividade inherentemente social foi industrializada e extraiu-se o máximo do trabalho humano.

Nos meados de 1959, o sistema de refeitório começou a entrar em colapso, principalmente devido à escassez de alimentos decorrente da quebra da produção agrícola, causada por projetos mal planejados, pela retirada de mão de obra do campo para empregar nos programas do governo e por causa de problemas climáticos. O resultado dessa situação foi a fome, talvez a pior fome de toda a história.

Os suprimentos de grãos e os alimentos suplementares simplesmente acabaram. As cozinhas coletivas pararam de preparar refeições e as pessoas de muitas partes do Sul e do Centro da China vagavam em busca de alimentos, que podia ser qualquer coisa que encontrassem no caminho. Com o fim das cozinhas coletivas, as refeições voltaram a ser feitas em casa, com os membros mais próximos da família. Nesse contexto, as mulheres tiveram papel fundamental, devido aos conhecimentos sobre alimentos utilizados em períodos de fome, herdados de suas avós, que viveram a era Ch'ing⁶⁵, marcada por momentos de extrema miséria (WATSON, 2011).

Mas apesar da fome que crescia no campo, as propagandas partidárias mostravam um aumento da produção agrícola e crescimento industrial da China.

O documentário *China: a century of revolution* (1986) mostra uma cena onde Mao visita comunas no campo, ele caminha em estradas contornadas de fornos, administradores de comunas mostrando suas colheitas. A imagem de crianças felizes pulando em campos verdes, foi utilizada nas propagandas do Partido e acompanhava relatórios com gráficos mostrando o aumento da produção. O alto comando ignorava os protestos e continuava mascarando a dura realidade. Até que a fome saiu do campo e atingiu as cidades.

As consequências do Grande Salto foram profundas na vida cotidiana das populações rurais e o seu fracasso serviu de aprendizagem para o Partido. Watson (2011) comenta que logo após a queda do Grande Salto, as cozinhas familiares logo ressurgiram em todas as partes da vida rural, de forma mais forte, talvez por que a família se transformou na única

⁶⁵ Onde houve também um período marcado pela fome.

forma de sobreviver à fome do inicio de 1960. Nunca mais os comunistas atacaram a família diretamente, não com a ferocidade que ocorreu no Grande Salto Adiante. Mesmo durante a Revolução Cultural, os maoístas mais radicais não tentaram interferir nas cozinhas familiares.

Com o fim do programa governamental, a fome levou ao exôdo rural, muitos famílias abandonavam suas terras e caminhavam em busca de alimentos. A fome tomou dimensões ainda maiores e se espalhou por todo país. Pais vendiam filhos em troca de alimentos, pequenas vilas foram devastadas. A situação se agravou e a violência aumentou.

Como forma de evitar conflitos ainda maiores, punições físicas eram adotadas para controlar uma população faminta que roubava, atacava em busca de alimentos. A produção de grãos, bem como outros alimentos, como carnes, legumes não era suficiente para alimentar a população das cidades. Mao considerava toda esta situação um importante aprendizado e algo natural em um processo de transformação do país. Campos de concentração, com trabalho forçado foram criados para aqueles que se posicionavam contra o governo (DIKÖTTER, 2010).

No documentário *China: a century of revolution* pessoas que viveram essa época falam das formas que os chineses adotavam para sobreviver à falta extrema de alimentos. O canibalismo era comum, principalmente porque os mortos ficavam expostos sem ter quem enterrá-los. Muitas pessoas também recorreram a uma prática antiga, comer terra. Biscoitos eram feitos com barro e dados às crianças, que os ingeriam e depois faleciam, devido ao entupimento das alças intestinais.

Apesar da fome assolar no país, grande parte da produção agrícola era enviada a União Soviética, como pagamento pela ajuda ao processo de modernização da China. Além disso, Mao queria formar uma imagem da China como país comunista próspero e bem sucedido, com esse intuito também enviava alimentos para Cuba, como forma de disseminar o Socialismo.

Os líderes do Partido defendiam a ideia de que as pessoas podiam comer ainda menos, a fim de apoiar a disseminação do Socialismo. Com a redução do consumo interno haveria mais alimentos a serem exportados. “Não há ganhos sem entrega”, era o lema. As exportações de alimentos aumentaram, mesmo com a fome assolando o país (DIKÖTTER, 2010).

Apesar dos esforços da China em manter as exportações, a União Soviética continuava a exigir um envio de quantidade cada vez maior de alimentos. Mao passou a incentivar o vegetarianismo, como forma de reduzir ainda mais o consumo de alimentos na

população chinesa e aumentar as exportações de carne. Apoando o discurso do Presidente, o governo de Pequim tomou uma atitude ainda mais radical, determinou que o consumo de grãos deveria ser ainda mais reduzido, assim como o uso do óleo, para aumentar a exportação desses produtos (DIKÖTTER, 2010).

O Governo monopolizava a produção de grãos. Funcionários do Estado tinham que comprar o grão, armazená-lo, transportá-lo para diferentes destinos em todo o país, armazená-lo e distribuí-lo novamente com a troca por cupons de racionamento. Esse sistema não era eficiente, pois a China era um país pobre e imenso para manter total controle. As perdas eram grandes, devido ao apodrecimento de produtos armazenados por longos períodos, em condições precárias, expostos a altas temperaturas, a prática de adicionar água aos grãos, como forma de aumentar seu peso, acelerava o processo de deteriorização dos grãos. Além disso, o sistema de transporte era desastroso. Tudo isso levou a uma grande perda de grãos por apodrecimento (DIKÖTTER, 2010).

Todos esses problemas incitaram ainda mais a revolta popular. O governo adotou uma campanha de repressão a membros do Partido que criticavam a política econômica governamental. Vários líderes partidários provinciais foram removidos e substituídos por seguidores de Mao e com isso a oposição de dentro do Partido foi silenciada.

Para sobreviver, a população das pequenas vilas migrou para as cidades que não tinham estrutura para arcar com esse aumento populacional. Ironicamente, para milhões de agricultores, o Grande Salto significou abandonar sua produção, sua terra e oferecer sua força de trabalho nas cidades. Mais de 15 milhões de agricultores mudaram para a cidade, nesse período, atraídos com a perspectiva de uma vida melhor. Cidades como Changchun, Pequim, Tianjin e Xangai e Guangzhou explodiram. De acordo com o censo oficial, a população urbana total inchou de 99 milhões em 1957 para 130 milhões em 1960. O que impactou ainda mais negativamente nos estoques de alimentos, apesar das tentativas governamentais de manter as cidades afastadas da fome que assolava a área rural. Os emigrantes do campo abasteciam um mercado negro de mão de obra, pois a necessidade de sobrevivência e a grande oferta faziam com que o preço da força de trabalho caísse cada vez mais (DIKÖTTER, 2010).

Mas, nem todos encontravam emprego no mercado negro. A população marginal ao sistema também aumentou, grandes contingentes de camponeses vagavam pelas cidades roubando, implorando por comida, vendendo o seu corpo por alimentos, fazendo qualquer coisa a fim de sobreviver. Aumentava a prostituição, a mendicância. No livro Crônica de um vendedor de sangue, Yu Hua descreve o mercado negro de venda de sangue. A partir de uma

obra de ficção, onde descreve a estória do operário Xu Sanguan, que se vê atraído pelo dinheiro fácil adquirido com a venda do seu sangue; esse autor trouxe à tona a tragédia real do mercado clandestino de sangue que ocorreu na China e foi para muitos uma forma de sobrevivência, que muitas vezes levava a morte.

Mas, mesmo tomando ciência da responsabilidade da situação, o Partido culpou as enchentes e inundações, que assolaram o país nesse período, como a principal responsável pela miséria que afligiu o povo. Liu Shaoqi pôs a outra parte da culpa sobre os ombros do Partido, e absorveu Mao de toda responsabilidade. Porém em janeiro de 1962, em uma reunião ampliada a milhares de quadros em Pequim, ele descreveu a fome como um desastre provocado pelo homem. O fracasso trouxe consequências profundas na vida dos chineses. O apoio a Mao começou a diminuir. Apesar da fome ir gradualmente diminuindo, ela continuou a ceifar vidas em partes do campo até o final de 1962 (DIKÖTTER, 2010).

Os anos seguintes ao Grande Salto foram de reconstrução econômica e ajustes educacionais e políticos, Liu Shaoqi tornou-se o grande líder do Partido e Mao afastou-se dos assuntos cotidianos.

Em relação à alimentação, mesmo com a comensalidade forçada e a escassez de alimentos não houve grandes mudanças nas práticas alimentares dos chineses, mas a política socialista significou um atraso na evolução da culinária chinesa e pôs a prova a flexibilidade e adaptabilidade alimentar que sempre caracterizou o povo chinês. A alimentação se manteve a base de arroz, o consumo de carne foi quase extinto, devido à escassez e ao vegetarianismo incentivado pelo governo.

No livro *O que os chineses não comem*, Xiran traz um diálogo entre um chinês e um ocidental que traduz muito bem esse período:

A (uma mulher ocidental): “Você poderia me dizer o que os chineses não comem?
 B (um homem chinês): Posso responder o contrário?
 A: Sim, é claro. Você quer dizer, o que os chineses comem?
 B: Escute com atenção. Tudo o que voa no céu e você pode ver, exceto aviões; tudo o que nada no rio e no mar, exceto submarinos; tudo o que tem quatro pernas sobre a terra , exceto mesas e cadeiras – é isso que nós comemos’’. (XIRAN, 1958, p. 55)

Foi essa adaptabilidade que fez com que os chineses avançassem, apesar das graves consequências do período descrito anteriormente.

Assim, no inicio de 1961, a principal preocupação da China era a fome, membros do Partido se reuniram para encontrar uma solução para a catástrofe que ocorreu e o único caminho encontrado por eles foi restaurar a produção agrícola. Pequenos lotes de terra

começaram a ser distribuídos para os camponeses, que ainda não tinham a propriedade da terra, para manter as características socialistas que embasavam a estrutura do Governo. Contudo, Mao parecia não considerar essa proposta e se mantinha firme nas suas ideias socialistas e desconsiderava as propostas de Xiafeng para reconstrução do país, o que causou um racha no Partido.

Todos culpavam Mao pelo desastre do Grande Salto, sua reputação ficou abalada. Ele resolveu, então se afastar do cenário político temporariamente. Escolheu Liu Shaoqui⁶⁶ para substituí-lo, pois ele era respeitado e tinha grande autoridade junto aos chineses. Ele tinha a missão de reconstruir um país devastado. Mesmo afastado, Mao continuava sendo idolatrado pelos chineses.

Apesar da ajuda da União Soviética, no período do Grande Salto, as relações da China com esse país foram afetadas e ela passou a ser considerada pelos chineses, uma nação imperialista, assim como os Estados Unidos, portanto inimiga.

Liu Shaoqui distribuiu terras para os camponeses, que rapidamente começavam a incrementar a produção de alimentos. Os chineses trabalhavam dia e noite e rapidamente o país se recuperou das tragédias que ocorreram anos antes.

Os anos que Mao esteve afastado, ele aproveitou para ler os clássicos chineses e obras sobre táticas de guerra. Até que em 1963, ele saiu do período de reclusão e voltou para China com suas ideias revolucionárias. Em 1964 lançou, com o apoio de Li Biao⁶⁷, o Livro Vermelho⁶⁸, que foi distribuído gratuitamente primeiramente para o Exército, depois para todas as unidades de trabalho e escolas.

A partir de então, foi iniciado uma programa de culto a imagem de Mao, embasado em um processo de educação em massa, a partir das citações do livro. Crianças eram obrigadas a decorar as citações de Mao e as pessoas passaram a crer que deveriam agir como ele determinava. A imagem do Presidente foi associada à de um grande herói, o grande salvador da China e ele foi elevado à posição de deus. Mao passou a simbolizar a própria Revolução em prol da libertação da China.

⁶⁶ Filiado ao Partido Comunista desde 1921. Trabalhou no movimento clandestino no final da década de 30. De 1943 a 1966 foi o segundo homem da nação. Foi Presidente da República de 1959 a 1967. Durante a Revolução Cultural foi perseguido e enviado a prisão, onde morreu em 1969.

⁶⁷ Filiou-se ao PCC em 1965. Foi um dos dez marechais do país. Em 1959 assume o cargo de Ministro da Defesa. Em 1959 foi indicado como sucessor de Mao.

⁶⁸ Obra com coletânea de citações do presidente Mao Tsé-Tung em forma de culto à sua pessoa. Foi organizado por Lin Piao, Ministro da Defesa de Mao. O livro possui 33 capítulos que trazem a ideologia de Mao, ou o maoísmo, como é denominada no Ocidente.

No ano de 1966, a China se apresentava como um país próspero e parecia estar recuperando seu poder, mas Mao não estava satisfeito e sentia-se traído por membros do Partido, a quem considerava traidores da Revolução. Começou, então, a atacar aqueles que iam de encontro a suas ideias revolucionárias.

Conclamou os jovens, que o idolatravam, para a Revolução. Eles invadiram as ruas de Pequim e atacaram os oficiais, professores, todos que não concordavam com os pensamentos do grande líder. Escolas e Universidades entraram em um período de intensa turbulência. Estudantes invadiram salas e agrediram professores. Apesar do caos instalado, Mao se afastou de Pequim, deixando Liu Shaoqui e Deng Xiaoping sozinhos no comando da situação.

Em junho de 1966, ele retornou a capital e ao comando do Partido. Iniciou, então o processo de organização dos estudantes que passaram a compor a Guarda Vermelha. Em setembro, as Escolas e Universidades fecharam. No romance *Meu nome é número 4*, Ting-xing Ye, que morava em Xangai, conta a trajetória da sua família durante esse movimento. Em suas palavras vemos como ele afetou o cotidiano das pessoas, principalmente a população jovem, que saia das Universidades e escolas e eram enviadas para um processo de reeducação, em campos de trabalho nas áreas mais remotas da China.

Com Mao e Lin Biao atiçando as chamas, a Revolução Cultural queimava como fogo descontrolado na floresta. Autoridades em escritórios e fábricas que tinham dado aos Guardas Vermelhos informações sobre o histórico de seus empregados se viram varrendo pisos e limpando banheiros ao lado daqueles que tinham ajudado a denunciar. Abandonando seu gado e descuidando das plantações, camponeses corriam para as cidades exigindo bonificações e benefícios. A oferta de mercadorias em nosso mercado local foi reduzida e eu temia a volta dos ‘três anos de fome’, que aconteceram quando eu tinha de 8 a 11 anos de idade. Enquanto o resto de nós permanecia ocioso em casa porque as aulas tinham sido suspensas, Número 2 travava batalhas encarniçadas contra rebeldes que tinham jurado tomar o poder municipal. Em toda a cidade a produção industrial diminuiu rapidamente (TING-XING, 2008, p. 68).

No ano de 1966, Mao lançou a Revolução Cultural, que teve sua fase ativa até abril de 1969, contudo com ecos que perduraram até sua morte, em setembro de 1976. Segundo o documento “Os dezesseis Pontos”, o objetivo da revolução era:

lutar contra e derrubar os indivíduos em posições de autoridade que enveredam pela via capitalista; criticar e repudiar as ‘autoridades’ acadêmicas racionárias e burguesas e a ideologia da burguesia... e transformar a educação, a literatura, as artes e todos os elementos da superestrutura que não correspondam à base econômica socialista (MILTON, apud ROBERTS, 2012, p. 387).

A Revolução Cultural foi um movimento com propósitos revolucionários, cuja a base era o culto e a adoração a Mao. A população era dividida em dois grupos, os provenientes de famílias pertencentes aos “cinco vermelhos”, sendo eles os trabalhadores, camponeses, soldados, quadros ou mártires revolucionários; e os “burgueses” (ROBERTS, 2012).

Diferente do Grande Salto, que afetou mais a população rural, a Revolução Cultural atingiu mais os intelectuais e a elite urbana. Por isso, segundo Watson (2011) sabemos mais sobre a Revolução Cultural do que sobre o Grande Salto Adiante, porque ela foi mais escrita pelos intelectuais que relatavam suas experiências, enquanto a população rural tinha pouco a dizer e muitos nem sabiam escrever para contar o que lhes ocorreu durante o Grande Salto e a fome que seguiu essa política governamental. Há muitos filmes e romances que descrevem os acontecimentos desse período da história chinesa⁶⁹, o que fez com que seu impacto fosse mais conhecido do que os do Grande Salto.

Roberts (2012) considera que para a China, a Revolução Cultural significou um período de violação aos direitos humanos, à democracia, à lei e à civilização, com a perseguição e morte de milhões de inocentes. Contudo, seu impacto na economia chinesa foi limitado.

Mao incentivava a Guarda Vermelha a atacar todos os símbolos e influências ocidentais, seu slogan era a destruição dos Quatro Velhos⁷⁰: velhas ideias, velhos costumes, velhas culturas, velhos hábitos, pois eles impediam a ativação do socialismo. Os jovens foram para as ruas e destruíram bibliotecas, museus, templos, tudo que simbolizava, para eles, o capitalismo. Muito do conhecimento culinário sistematizado nas Enciclopédias se perdeu nesse período.

Uma onda de violência atingiu Pequim. A Guarda Vermelha invadiu casas e oficinas de trabalho em busca de livros, móveis, roupas “capitalistas”. Vizinhos acusavam uns aos outros, filhos acusavam pais, alunos atacavam professores. A relação de autoridade tão forte na sociedade chinesa, durante os períodos dinásticos, passou a ser atacada.

Em 1967, a Revolução dominava o Partido. Liu Shaoqi tentava impedir mais massacres, mas não tinha força política para ir de encontro as ordens de Mao. Foi, então, visto

⁶⁹ Coming Home (Gui Lai, 2014);; A árvore do amor (Shan zha shu zhilian, 2010), ambos de de Yimou Zhang; Terra Amarela (Huang tu di,1984) e Adeus minha concubina (Ba wang bie ji, 1993)de Kaige Chen são alguns filmes que se passam no período da Revolução Cultural.

Meu nome é número 4, de Ting-xing Ye, As boas mulheres da China, de Xinran, A montanha e o rio, de Da Chen, Irmãos de Yu Hua são romances cujas narrativas também se passam nesse período.

⁷⁰ Campanha lançada por Mao durante os primeiros anos da Revolução Cultural, na qual conclamava os jovens a destruirem tudo que representasse os quatro velhos: velhas ideias, velhos costumes, velhas culturas, velhos hábitos.

como antirevolucionário, acusado, foi levado para a prisão, onde morreu em 1969. Deng Xiaoping fugiu e se exilou em Taiwan.

Em 1968, a Guarda Vermelha passou a ser o exército revolucionário. Várias normas foram lançadas, com o intuito de fortalecer a liderança de Mao e seu poder sobre o povo.

Nesse mesmo ano, Mao decidiu que os jovens deveriam conhecer a vida dos camponeses, pois a verdadeira Revolução viria do povo. Assim, iniciou o processo de reeducação, no qual milhares de jovens foram enviados para áreas remotas da China para serem submetidos a um programa de reeducação.

O filme *A árvore do amor* mostra a chegada de Jing Zhang, uma estudante da cidade, na pequena vila de camponeses para onde foi enviada e o choque entre os dois mundos. Já Ting-xing Ye⁷¹ nos traz a sua experiência em um campo de trabalho, para onde foi mandada por ser filha de capitalista, portanto uma ‘contra-revolucionária’. As duas obras apresentar trabalho árduo, a falta de comida, as precárias condições de vida e de trabalho a que eram expostos os jovens, como parte do programa de reeducação instalado durante a Revolução Cultural.

A produção agrícola e industrial caiu inicialmente, porém, em 1970 ela já ultrapassava os níveis anteriores. Os efeitos negativos indiretos foram os mais significativos, principalmente na educação. “As medidas educacionais adotadas nesse período tinham como propósito eliminar as três grandes distinções entre a cidade e o campo, a indústria e a agricultura e o trabalho mental e manual”(PEPPER, apud ROBERTS, 2012, p, 392).

Para tanto, foi reduzido o currículo escolar, foi concedido mais tempo a educação política, todos os alunos eram obrigados a participar de tarefas produtivas; na zona rural, as escolas médias eram administradas pelas comunas e as primárias pelas brigadas de produção; aboliu-se os exames nacionais para acesso às universidades e o ingresso a essas se dava a partir de um sistema de recomendação das unidades de trabalho; os professores primários eram remunerados por pontos de trabalho, baseados no rendimento anual coletivo. Posteriormente, as escolas e universidades foram fechadas (ROBERTS, 2012).

A principal consequência da Revolução Cultural se deu nas gerações mais jovens. Gelber (2012, p.394) relata que o “movimento teve consequências terríveis para a China, que teve uma geração inteira de jovens absorvida pela exaltação revolucionária, sem receber educação e treinamento”.

⁷¹ Autora do livro *Meu nome é número quatro*, onde nos relata as mudanças que ocorreram na sua vida e na de sua família durante os anos da Revolução Cultural; os seis anos a que foi submetida a trabalho forçado em plantações de arroz.

Em relação à cozinha chinesa não houve muito progresso. A maior interferência das ações maoistas se concentraram em dois pontos. Primeiro, na comensalidade, no compartilhamento forçado do alimento se deu a construção de grupos sociais e o fortalecimento das relações sociais. A segunda interferência se deu nas relações familiares: as regras familiares foram duramente rompidas nesse contexto de mudanças políticas (WATSON, 2011).

Na época da Revolução Cultural, o ato de comer fora também sofreu influência. Os restaurantes de Pequim tiveram que mudar seu nome para outros com sentido revolucionário. No final dos anos 70, muitos estabelecimentos pareciam iguais, com sua decoração padronizada, com a aparência de refeitórios públicos. Além disso, o serviço era ruim e a higiene precária. Essa situação tornou Pequim, que era reconhecida como uma cidade gastronômica, um local desinteressante para comer fora. A alta gastronomia foi mantida apenas para as elites do Partido que continuavam a usufruir de chefs de cozinha, produtos frescos e diversificados, mas para a grande parte da população comer fora passou a ser uma ação rara e desinteressante (YAN, 2008).

No livro *A vida Secreta de Mao*, seu médico particular, Li Zhisun, relata inúmeros banquetes servidos para a elite do Partido. Os banquetes eram fartos e ofereciam os pratos requintados da alta cozinha chinesa. As rações de comida eram diferenciadas de acordo com a posição dos indivíduos na estrutura do Partido. Ele nos conta vários excessos e desperdícios que eram cometidos em nome do Presidente. Muitas vezes membros do Partido confiscavam vilas inteiras, exigiam viveres e comida de pequenos produtores para realização de festas, pelos quais pagavam um valor simbólico.

Em 1960, inúmeros cozinheiros migraram para Hong Kong e Taipei, onde se escondiam em pequenos estabelecimentos, localizados em regiões especializadas em culinária chinesa, em ruas escuras dos sub-districtos. Segundo Watson (2000), nesses locais a alta cozinha chinesa era vendida por preços baixos, como comida comum: “Panyu-style seafood, Shandong noodles and Shunde vegetarian delights could be had at less than a dollar head” (WATSON, 2000, p.128). A culinária chinesa foi mantida por um período nessas regiões, contudo muito conhecimento se perdeu, pois as novas gerações adotaram profissões com maior status social, não aprendendo com seus pais os conhecimentos culinários.

Outro ponto que interferiu no conhecimento culinário chinês, foi que durante a Revolução Cultural, muitos 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.

Em julho de 1976, um terremoto atingiu a China, matando e ferindo milhares de pessoas. Segundo a superstição chinesa, desastres naturais simbolizavam o fim de uma Dinastia. Em 08 setembro desse ano, Mao Zedong morreu.

Após a morte de Mao, a China ficou vulnerável economicamente. Hua Guofeng⁷² assumiu o governo, contudo, sem Mao, Deng Xiaoping⁷³ retornou ao Partido e passou a ser o seu líder.

Nesse período, a China era um país pobre, mas Xiaoping rapidamente a transformou em uma nação poderosa. As mudanças ocorreram de forma rápida e vertiginosa. O processo modernizador foi iniciado a partir de 1978, com os seguintes slogans: “Procura a verdade a partir dos fatos, e a prática é o único critério da verdade” e “Abertura e reforma”; a construção de um futuro promissor estava acima da luta de classes. A China se abriu ao capital estrangeiro, que entrou a partir de Hong Kong e Taiwan, contudo, a zona rural continuava isolada (GELBER, 2012).

Uma nova era se iniciava, com um novo líder, novas ideias, novas visões e um novo rumo para os chineses. Deng Xiaoping assumiu o poder, e adotou uma política de reforma interna como base do seu governo. Ele tinha uma visão revolucionária diferente da de Mao e acreditava que para desenvolver o país era necessário tirar o povo do estado de pobreza, colocá-lo em uma situação de prosperidade econômica, para depois socializar. O crescimento estava diretamente ligado ao poder de compra da classe média, através dessa força, as outras atividades poderiam ser fomentadas. Assim, era necessário uma revolução social, para vencer as barreiras econômicas, políticas, sociais e ideológicas.

A população chinesa voltou a crescer de forma vertiginosa. Grande parte dessa população vivia no campo, em condições precárias de subsistência. A China vivenciava um novo período de escassez de alimentos e tinha que importar comida para alimentar o povo e evitar que a tragédia anterior se repetisse. A importação de alimentos demandava um crescimento econômico acelerado, o que não era possível com o atraso econômico e tecnológico provocado pelo Grande Salto e a Revolução Cultural (GELBER, 2012).

⁷² Filiado ao PCC em 1940. Secretário do Partido, na prefeitura de Xiangtan. Em 1976 alcançou o posto de premier e primeiro vice –presidente do PCC e foi indicado por Mao para ser seu substituto. Depois da morte de Mao tornou-se presidente do Partido e da Comissão para assuntos Militares

⁷³ Deng Xiaoping foi o segundo presidente do Partido Comunista Chinês. Estudou na França, onde trabalhou como montador e bombeiro. Em 1924, entrou no PCC. Estudou marxismo na Universidade Sun Yatsen, em Moscou. Em 1927, voltou para China e organizou grupos comunistas. Foi o principal arquiteto do programa de modernização implantado na China.

As reformas de Deng alteraram a dinâmica política e comercial no Leste Asiático. A China se transformou rapidamente em uma potência comercial. Bilhões de dólares chegavam com a venda de armas para Irã e Iraque que estavam em guerra, assim como para a Arábia Saudita. As mudanças de Deng também abriram espaço para as manifestações populares reprimidas no período Mao.

Ele sabia que tinha um país com uma grande herança cultural, mas pobre e diverso. Destarte, a única forma de resolver esse problema era abrir a China para o mercado livre, construindo gradualmente as instituições enfraquecidas pelo momento anterior.

Para dar o impulso as mudanças, ele encorajou seus oficiais a expandir os horizontes e buscar conhecimentos sobre novas tecnologias e práticas administrativas. Acreditava que para que todas as mudanças ocorressem havia apenas uma instituição capaz de manter a ordem no país, o Partido Comunista. No entanto, ele deveria mudar suas metas e sua forma de operação, para que isso se efetivasse. Nesse período, muitos chineses foram enviados para estudar fora da China, para que retornassem com novas experiências e conhecimentos necessários ao desenvolvimento do país.

Segundo Vogel (2011), os cinco anos que Deng viveu na França e o ano que passou na União Soviética lhes concederam uma maior compreensão das mudanças que estavam ocorrendo no mundo. Além disso, durante toda a sua vida política, ele esteve próximo aos líderes, o que lhe permitiu observar como a liderança ocorria em diferentes contextos.

Entre 1952 a 1966, ele esteve próximo a Mao, participou ativamente da construção da estrutura socialista da China, principalmente após o fracasso do Grande Salto. Ele foi um líder militar por 12 anos. Suas experiências eram mais práticas do que teóricas, inclusive no comando econômico da China. Tudo isso o tornou um expert em governo local, regional e nacional.

A população chinesa, a maior do mundo, não parava de crescer e se expandir. Se no período Mao, a China caminhou para a unificação, na era Deng ela caminhou para o poder.

A comida chinesa nunca ficou estática, ela foi mudando na mesma rapidez que sua história, mas apesar das mudanças, ela sempre manteve suas características essenciais. As alterações que ocorreram eram em busca de uma melhor nutrição ou adaptação às condições impostas pelo clima ou contexto político. Apesar das dificuldades, os chineses conseguiram manter o equilíbrio do seu corpo e garantir seu aporte nutricional.

A modernidade trouxe mais mudanças, que interferiam no princípio do equilíbrio que sempre reinou na cozinha chinesa. O uso de ingredientes baratos, como óleo, amido de

milho, adicionava mais calorias aos pratos, tornando-os mais baratos. Na cozinha tradicional chinesa, o açúcar era usado de forma moderada, o sal vinha com os vegetais em conservas e o glutamato⁷⁴ não existia, mas eles passaram a ser usados livremente em muitas preparações. Além de alterar o equilíbrio de nutrientes, esses produtos trouxeram mudanças também no sabor das preparações e interferiu na saúde dos indivíduos.

Com a abertura do país para investimentos estrangeiros, outro fenômeno atingiu a alimentação chinesa. As grandes redes de fast food invadiram o país e frequentá-las passou a ser símbolo de status social, principalmente para as populações mais jovens, para quem comer em uma KFC ou McDonald simbolizava estar mais próximo do Ocidente e da modernidade.

Jr. Louzada (2000) mostra em seu trabalho como uma corporação transnacional como a KFC interferiu na vida familiar chinesa através das crianças. O frango frito da KFC se sobrepôs ao tradicional frango frito chinês, Ronghuaji⁷⁵, mesmo que a refeição tradicional custasse menos e viesse com mais acompanhamentos.

A primeira KFC chinesa, inaugurada em Pequim, em novembro de 1987, simbolizou a entrada do capitalismo ocidental em uma sociedade até então fechada. Comer no KFC não era uma experiência gastronômica, mas sim uma vivência moderna, em um ambiente exótico, um traço de distinção, em uma sociedade marcada pela padronização das formas de vida (LOUZADA, 2000).

A KFC é uma subsidiária da Pepsi Co e o seu primeiro restaurante na China foi o maior representante da rede, com 500 lugares, atendendo uma média de 2000 a 3000 clientes por dia. Após 7 anos de inauguração dessa primeira loja, havia mais 7 estabelecimentos em Pequim e 21 espalhados por outras cidades chinesas.

O público atendido pela rede era, em sua maioria, jovens e famílias acompanhadas de crianças, que iam ao local em busca de uma experiência de comer uma comida estrangeira, com o objetivo de provar o sabor da modernidade. “Parents told, ..., that they wanted their children to ‘connect with the world outside China’ (WATSON, 2000, p. 124).

Antes do KFC, já havia outros estabelecimentos tipo fast-food na China. Em filmes e livros vemos relatos sobre esses locais, onde eram servidos tofu frito e fedido⁷⁶, espetinhos de frango ou de insetos, macarrão. Contudo, com a abertura da China ao capital estrangeiro, esse

⁷⁴ Produto é oriundo do Japão para seu utilizado como um realçador de sabor, considerado o 6º sabor.

⁷⁵ Ronghuaji é o nome chinês do tradicional frango frito chinês que vem acompanhado de, arroz frito, sopa e alguns vegetais

⁷⁶ Tofu fedido é um tipo de tofu que possui esse nome devido ao aroma que exala devido ao processo de fermentação.

tipo de estabelecimento passou a ser associado ao desenvolvimento econômico e ao processo de modernização que estava vivendo país⁷⁷.

A febre de fast food, como define Yan (2008) , que durou de 1987 a 1996, começou com o primeiro KFC, mas foi se intensificando como a invasão de McDonalds (EUA), Pizza Hut (EUA), Brownnies (Canadá), Café Coral (Hong Kong), Vie de France (França), Yashinoya (Japão), Million Land House (China), estabelecimentos da área de alimentos marcados pela padronização, cozinha mecanizada e uma explícita preocupação com a higiene. A padronização das áreas de consumo e preparação de alimentos já havia sido pregada na época Mao, mas agora ela tinha o intuito de trazer a ideia de segurança, conforto para os comensais.

Yun (2008) e Louzada (2000) salientam que a indústria fast food causou uma verdadeira revolução nos hábitos alimentares chineses, a partir da construção social da comensalidade, da expansão da indústria alimentícia local e ao afetar o orgulho da cultura culinária chinesa.

Na época da Revolução Cultural,o hábito de comer fora, algo marcante na cultura chinesa, havia sido reduzido, devido às precárias condições dos restaurantes, a falta de ingredientes para a produção de refeições saborosas e associação entre luxo e ideias contrarrevolucionárias. Assim, quando o KFC e o McDonalds chegaram, com seus ambientes climatizados, sua iluminação forte, seus grandes salões coloridos e com várias mesas, com atendentes sempre sorrindo e com uniformes com cores marcantes, com música ambiente, com menus em dois idiomas e com fotos dos pratos, eles contrastavam com os restaurantes tradicionais chineses e traziam uma clara mensagem acerca da experiência culinária inovadora a que convidavam os comensais. As pessoas iam a esses locais não em busca de sabor, mas de uma nova vivência.

the Big Mac doesn't taste great, but the experience of eating in this place make me feel good. Sometimes I even imagine that I am sitting in a restaurant in New York or Paris (YUN, 2008, p. 91).

Para Watson (2000), a revolução causada pelo fenômeno fast food na China esteve associada a dois fatores: a política do filho único, que transformou crianças com dois pais e 4 avós, em pequenos imperadores com um alto poder de influência sobre os familiares na

⁷⁷ Kuican é a tradução chinesa de fast food, e significa refeição rápida ou comer rápido, algo que contradiz o princípio do comer devagar que vem caracterizando a cozinha chinesa. Na China, há uma grande variedade de snacks tradicionais, o xiaochi. Mas em beijing a noção de fast food refere-se apenas a fast food no sentido ocidental e as imitações chinesas dessas redes. Os pequenos estabelecimento que comercializam comidas rápidas tradicionais não são incorporados nessa terminologia (YAN, 2008)

realização dos seus desejos, os tornando uma forte categoria de consumidores com poder sobre o mercado; e o colapso do sistema confuciano de família que vinha predominando na sociedade chinesa, o que ocorreu com a entrada das mulheres no mercado de trabalho e com o foco nas necessidades de casal e não mais apenas do chefe da família. Na China, a indústria do fast-food deu o passo inicial para uma revolução no consumo.

Esse autor ainda salienta que o cuidado exagerado das redes de fast food com a higiene foi uma estratégia que facilitou sua inserção no mercado alimentício chinês. Depois de vários escândalos sanitários, envolvendo a indústria alimentícia chinesa, aumentou a preocupação da elite com a qualidade e o cuidado com os alimentos servidos, principalmente às crianças; assim a garantia de alimentos seguros, as cozinhas abertas e todo o controle com a higiene reforçado pelas redes de fast food tornaram suas refeições algo que simbolizava segurança alimentar.

De acordo com Watson (2000) a consequência da febre fast food não foi apenas na economia e nos hábitos alimentares do povo chinês, ela impactou também na saúde dos indivíduos. A cozinha chinesa sempre privilegiou a relação dos alimentos com a saúde, através do que comiam, as pessoas interferiam no equilíbrio e harmonia do corpo. Medicina e dieta foi uma relação construída à medida que a cozinha chinesa ia sendo elaborada. Contudo, com a entrada das redes estrangeiras de fast food, isso foi afetado.

Uma sociedade que tinha refeições com baixo consumo de carne, e alto consumo de vegetais frescos, onde a composição dos pratos era um dos princípios regentes da sua culinária (*fan-t'sai*), onde mais que uma experiência gustativa, os alimentos deviam propiciar saúde e equilíbrio foi fortemente afetada com essa nova concepção de alimentação. O comer saudável que veio marcando a alimentação dos ancestrais foi esquecido, trazendo uma nova preocupação para os chineses, a obesidade. No final dos anos 80, a obesidade passou a ser uma preocupação de saúde para os chineses, principalmente para as crianças.

Atualmente, a culinária chinesa tem se reforçado. Durante os anos de repressão muitos chefs migraram para outros países, o que ajudou a difundir ainda mais a cozinha chinesa para além das fronteiras do seu território. Inicialmente, esses cozinheiros migraram para Hong Kong, mas com o retorno de Hong Kong para a República Popular da China, eles foram para América do Norte, Austrália e Taiwan, levando consigo os conhecimentos culinários. Wu (2004) discute em seu trabalho, como o êxodo de cozinheiros, de origem cantonesa, levou a popularização dessa cozinha pelo mundo, fazendo com que a culinária chinesa fosse associada apenas às características da cozinha cantonesa.

Tsui (2011) desenvolveu um trabalho de campo em duas comunidades rurais chinesas, entre os anos de 1994 e 1995 e verificou que, apesar das mudanças, alguns princípios clássicos se mantiveram, como a relação entre dieta e produtos da época, o princípio *fan/tsai*, a frugalidade e a busca do frescor. Em seu trabalho, ficou evidente, a diferença entre a dieta do campo e das cidades, onde houve um aumento das refeições fora de casa, o que acarretou no crescimento da indústria alimentícia, principalmente de comida congelada e delivery, populares na década de 90. O consumo de carne ainda ficou restrito, no campo, especialmente carne bovina⁷⁸.

A partir de 1990, com a popularização das redes ocidentais de fast food, comer fora voltou a ser popular na China e aos poucos os chineses foram incorporando a forma ocidental de administrar seus estabelecimentos de comida rápida. Atualmente, verifica-se a proliferação de fast food chineses, nesses locais o sabor tradicional foi mesclado com a organização e estrutura administrativa ocidental.

A forma chinesa de cozinhar ajudou o povo chinês a atravessar os tempos difíceis, através da sua história. A adaptabilidade que caracteriza a cozinha chinesa, mais do que algo desejado, foi uma característica necessária, construída historicamente. O conhecimento que eles adquiriram acerca dos recursos presentes na natureza, dos alimentos e sua forma de conservação e preparo foram sistematizados nas Enciclopédias e diversos livros médicos e culinários, instrumentos fundamentais na construção da sua cozinha.

O que vemos hoje é o orgulho culinário chinês de volta. A culinária chinesa ressurgiu nos alimentos vendidos nas ruas, nos restaurantes populares, nos restaurantes que buscam relembrar o período maoísta, nos restaurantes dos hotéis que servem uma comida adaptada ao paladar estrangeiro, na alta gastronomia chinesa solidificada nas mãos dos grandes chefs que mantêm os princípios fundamentais construídos desde a dinastia Song e nos restaurantes ultramar, que transmitem para o mundo a imagem de uma cozinha ancestral, que se adaptou às condições que lhe foram sendo impostas.

⁷⁸Quando os chineses usam a palavra carne, eles referem a carne de porco, a mais consumida.

We the Chinese conquered the world – through our food
(ditado chinês, apud ROBERTS,2002, p.9)

CAPÍTULO 2- A COZINHA CHINESA



Figura 16- Mapa representativo da China, com as principais províncias, regiões autônomas e
municipalidades⁷⁹

Para Goody (1995) alguns fatores são imprescindíveis para a formação de uma alta cozinha, a tradição de uma liderança, uma longa história como um império independente com uma estratificação social, regras de cerimônia, hospitalidade e trocas também diferenciadas. Assim, as distinções sociais e políticas entre duas sociedades, ou entre grupos sociais são refletidas nas suas diferenciações culinárias.

⁷⁹ Disponível em http://pt.wikipedia.org/wiki/Rep%C3%BAblica_Popular_da_China

Este autor também destaca que o grau de instrução dos grupos é outro aspecto que contribui para a formação de diferentes cozinhas. Um grupo com maior grau de instrução e domínio da linguagem escrita está mais apto a criar um sistema elaborado de estruturação de suas tradições, dentre elas a culinária, podendo passar para os demais membros, que compartilham de seu alto status, os menus, as formas de preparo, bem como as formas de comportamento à mesa. As sociedades com uma estrutura linguística escrita são estratificadas pelo acesso a esta habilidade, que é utilizada como mecanismo para moldar a estratificação social do grupo, servindo de diferenciação de estilo de vida, bem como gosto, dentre eles, o culinário.

Assim, como menciona Goody (1995), para se entender as mudanças que ocorreram em um cozinha deve-se analisar a sua história, o contexto onde ela se formou e onde se estabeleceram as fases de produção, distribuição, preparação e consumo dos alimentos.

Na fase de produção predominam os fatores econômicos. Esta fase está diretamente ligada à divisão do trabalho e às tecnologias de produção e armazenamento.

A distribuição é uma fase política, que sofre interferência da oferta de investimentos estatais, da incidência de taxas, das divisões internas na unidade doméstica para conservação de sementes e venda das mercadorias, e todos os fatores que vão até o consumo.

Na terceira fase, a de preparação passa-se do campo (produção) à cozinha, às artes culinárias e ao cozinhar. Aqui se explicita o sistema de divisão e estratificação do serviço doméstico.

A quarta fase é a da mesa, que envolve o consumo do alimento preparado, tanto cozido como cru, onde a identidade e a diferenciação dos grupos aparecem na prática do comer juntos ou separados. Espaço dos banquetes, dos jejuns, das proibições e das preferências, das comidas comunais ou domésticas, dos modos à mesa, dos modos de servir, de definição do que é resto a ser descartado (lixo não comestível) e alimento a ser aproveitado (comestível).

Diante dessas considerações, entendo que para compreender a comida chinesa que é vendida nos restaurantes de Salvador e a cozinha chinesa que foi construída nesta cidade nas últimas décadas, devo buscar na história desta cozinha, seus princípios fundamentais, as características determinantes, as suas diferenciações regionais, a sua viagem da China para os territórios da diáspora, os vínculos estabelecidos entre seus processos de produção, distribuição e consumo de alimentos para, então, delinear um quadro explicativo que sirva de base para compreensão desta cozinha neste novo território.

2.1 Princípios fundamentais

Para Cheung (2007), na sociedade chinesa, a comida é uma importante marca de identidade e pode auxiliar no entendimento das relações sociais, familiares, de parentesco, de classe, de consumo, gênero, ideológicas, culturais e simbólicas do povo chinês, pois nenhuma cultura é tão focada na comida quanto a cultura chinesa.

Goody (1995) considera a cozinha chinesa a mais completa de todas, assim como Contreras e Gracia (2011), para quem as condições ecológicas, demográficas, tecnológicas, sociais, políticas, econômicas e ideológicas que predominavam na China, a partir da dinastia Sung (960-1279), contribuíram para a formação de uma alta cozinha.

A história da China foi marcada por períodos de escassez e de fartura de alimentos, e a lista de ingredientes básicos foi sendo alterada com a inclusão de produtos estrangeiros ou mesmo produtos que antes não existiam em uma área, que passaram a ser cultivados, tornando-se disponíveis para consumo local.

Simoons (1991) salienta que as migrações dentro do território chinês ocorreram algumas vezes de forma espontânea, outras devido à causas maiores como enchentes, guerras, instabilidade política, pobreza, hostilidade entre grupos étnicos, invasões estrangeiras, desejo por melhorias econômicas. O fluxo migratório chinês sempre foi intenso e, muitas vezes, vilas ou mesmo regiões inteiras migravam, o que alterava completamente o mapa culinário do país.

Além disso, o mapa da China foi se modificando no decorrer da sua história, incluindo e excluindo territórios, alterando a posição regional de províncias, o que afetou as características particulares das cozinhas regionais.

A cozinha chinesa incluiu muitos alimentos estrangeiros em sua lista de ingredientes básicos como (SIMOONS, 1991):

- o sorgo (*Sorghum bicolor*), comum no sul, oriundo da África Sub-Saariana e que entrou no território chinês através do sudoeste do país, provavelmente através da Índia;
- o milho (*Zea mays*), que chegou ao território chinês por volta do meio do século XVI, se transformando, no final desse mesmo século, em uma cultura fundamental para a alimentação, sendo utilizado, inclusive como moeda para pagamento de tributos. O milho é considerado um dos quatro cereais básicos da

alimentação chinesa; principalmente nas regiões montanhosas, onde o cultivo do arroz não é possível;

- batata doce (*Ipomoea batatas*): este tubérculo entrou na China, no século XVI, por meio de duas rotas do Pacífico, via Filipinas, trazido pelos navios espanhóis, e através do Caribe e da América do Sul, pelo Atlântico, indo para a Europa, a partir daí, sendo levado para China, por navios portugueses que navegavam no Oceano Indico e a traziam para Fujian, pelo mar e para Yunnan através das fronteiras com a India. Inicialmente, sua presença foi rejeitada pelos chineses, sendo depois aceita para alimentação de animais. Contudo, nos períodos de extrema pobreza, devido a sua facilidade de cultivo, passou a entrar na dieta das populações pobres, como um substituto dos cereais. Atualmente, a batata doce é utilizada de várias formas, inclusive para a produção de macarrão;

- batata branca (*Solanum tuberosum*): introduzida pelos holandeses, no sul do país. Há registros do seu cultivo por volta de 1650, em Taiwan. Esse alimento se disseminou pelo território chinês nos séculos XVIII e XIX, através dos missionários franceses que a utilizavam para combater a fome. Atualmente, ela é menos popular do que a batata doce, no entanto, é uma opção nos períodos de baixa produção de grãos, podendo ser consumida frita, cozida, assada, ao vapor, ou adicionada em sopas;

- abacaxi: introduzido, provavelmente pelos portugueses, através de Macau, no início do século XVII, alcançando Cantão e Hainan e então Taiwan e Fujian, na metade desse século. Outra rota de entrada dessa fruta foi de Burman para Yunnan. O abacaxi foi incorporado pela cozinha cantonesa e a do Sul, com o intuito de conceder cor e sabor às preparações;

- amendoim: introduzido em Fujian, através da Malásia ou Filipinas, no final do século XVI, de onde se disseminou pelo território chinês, por intermédio de mercadores de algodão e portugueses que navegavam o rio Yangtzé. Alguns pesquisadores acreditam que esta leguminosa possa ter chegado à China antes do período pré colombiano, através do Oceano Pacifico. De qualquer forma, é consenso que o amendoim é uma importante contribuição da América para a cozinha chinesa. No Sudeste, onde ele foi introduzido, ele faz parte dos banquetes, assim como da comida cotidiana. Uma vantagem dessa cultura está na sua qualidade de fixar o nitrogênio ao solo, favorecendo sua fertilização, sendo assim adotado nos territórios arenosos de difícil cultivo e como cultura de rotação, em áreas onde o cultivo do arroz

é intensivo. O amendoim é comido frito, cozido, ao vapor, assado, na forma de manteiga ou mesmo cru. Muitas preparações da cozinha cantonesa utilizam este alimento, assim como em Sichuan;

- pimentas: introduzidas pelas europeus e asiáticos da região Sudeste, principalmente os gêneros *Capsicum annum* e *Capsicum frutescen*. Mercadores portugueses, envolvidos no tráfico de especiarias na India, comercializam este tipo de pimenta na China, especificamente no Sul. Outra rota de chegada foi pelo Oceano Pacífico, comercializada por espanhóis, que em 1565, transportavam a pimenta de Acapulco para Manila e daí, através de barcos, a traziam para o território chinês. O gênero *Capsicum annum* é muito popular na cozinha chinesa, principalmente em Sichuan, Hunan e regiões circunvizinhas. Consumida tanto verde quanto madura, fresca ou seca, ou esmagada na forma de pó, misturada a óleos, na composição de molhos e temperos comuns na cozinha chinesa;
- coentro: originário do Mediterrâneo, esta hortaliça chegou no território chinês através da India. Ele faz parte dos cinco vegetais com odor proibido pelos monges taoístas. Atualmente, é utilizado como condimento e na guarnição de pratos, como os de peixes e frango. Os frutos, as folhas e raízes do coentro têm uso medicinal.

Em seu livro *Food in Chinese Culture*, Chang (1977) questiona: o que caracteriza a comida chinesa?

Para este autor, se esta pergunta for feita ao dono de um restaurante chinês, ele identificará inúmeros pratos típicos da culinária no seu cardápio; se buscar a resposta em um livro de culinária você encontrará ingredientes essenciais, utensílios e recipientes característicos; se questionar a um estudante da moderna cultura chinesa, ele fará generalizações aprendidas, acerca das denominações comuns e das variedades regionais.

Ele ressalta, que todos eles estarão corretos, mas os pontos levantados por cada um darão apenas uma diferente perspectiva, pois o que caracteriza a cozinha chinesa são os princípios que regem todo processo de preparação de cada pedaço que será levado a boca, os princípios do *yin/yang* e *fan/ts'ai*, que são a base da culinária chinesa.

2.1.1Fan/Ts'ai

Dentre estes princípios, o *fan/ts'ai* é o mais importante. Uma refeição balanceada deve ter porções de *fan* e *ts'ai* proporcionais e os ingredientes são preparados nessa

perspectiva. O *fan* (grãos e alimentos ricos em amido) é o alimento primário, ele dá a saciedade e o *ts'ai* (vegetais e carnes), o suplementar ou secundário, que concede sabor a refeição.

Para os ocidentais, o arroz branco é o acompanhamento tipicamente chinês, no entanto, o *fan* pode ser qualquer alimento rico em amido, variando de acordo com cada região. Apesar dos cereais serem mais comuns, a batata (doce ou branca) e o inhame podem também compor esta categoria. Em relação ao preparo, o *fan* pode ser diferenciado em *kan fan* que consiste em grãos cozidos ao ponto de ficarem bem macios. E *hsí fan* que são 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, pois é mais barato. Neste grupo, o arroz é apenas consumido nas festividades de Ano Novo e nas festas de casamento, funeral ou aniversários (CHANG, 1977).

Para a preparação do *ts'ai* são utilizados diversos ingredientes, misturando sabores e técnicas de preparo. Os alimentos são geralmente consumidos cortados de diferentes formas e não inteiro, e são combinados, formando pratos individuais com diferentes sabores e aparências.

Algumas vezes, as duas porções (*fan* e *ts'ai*) são preparadas juntas, na forma de pãezinhos recheados com vegetais e carne, de dumplings⁸⁰ (ou ravioli chinês), wonton⁸¹ (hun-t'un), pao-tzu (tipo de rosca cozida ao vapor), hsien-ping (panqueca frita com recheio). Mesmo estando na mesma preparação, a distinção entre *fan* e *ts'ai* é mantida.

O princípio *fan/ts'ai* e a mistura de ingredientes e 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 rígidas regras de divisão dos utensílios de acordo com sua aplicação na preparação do *fan* ou *ts'ai*. Nas modernas cozinhas chinesas, há a máquina de cozinhar arroz (*fan kuo*) e o wok (*ts'ai kuo*) para cocção do *ts'ai*.

⁸⁰ Massa, geralmente de farinha de trigo, podendo ser também de batata, às vezes recheada ou misturada com carne ou doce, cozida em líquido. Pode ser consumida pura, cozida em caldo, ou na forma de sopa.

⁸¹ Esta preparação consiste em uma massa muito fina feita com farinha de trigo e ovos, formando folhas que podem ser recheadas ou não, para posteriormente ser fritas, cozidas em sopas ou no vapor, sendo servidas como prato principal ou sobremesa.

Nos restaurantes, assim como nas festividades, a atenção principal é dada para o *ts'ai*, que é servido em abundância. Para Goody (1998), 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.

2.1.2 *Ying/Yang*

Os tradicionais cozinheiros chineses acreditam que a seleção, preparação e apresentação dos alimentos simbolizam o balanço entre opostos, baseado no elaborado sistema do *yin/yang* que estrutura toda a divisão do universo. Para eles, os alimentos apresentam muitas qualidades e devem ter suas propriedades, como cor, textura e sabor balanceadas (HERNANDEZ, 2007).

O Livros das Mutações (I Ching) traz o contraste entre o *yin* e o *yang*. O *yang* seria a claridade, o fogo, os elementos secos do cosmos, a energia masculina. Já o *yin* corresponderia aos elementos frescos, escuros, a água, a energia feminina (ANDERSEN, 1988).

O taoísmo introduziu no pensamento filosófico chinês esses princípios e incorporou a eles novos elementos. De acordo com o Tao, inicialmente o Universo era dividido em *yin/yang* e no decorrer na história da China, os taoistas incorporaram essa divisão para classificar também os alimentos, a partir da energia vital predominante.

Chang (1977) destaca que para os chineses as funções corporais seguem os princípios do *yin/yang* e a dieta deve propiciar o balanço entre esses dois elementos, assim os alimentos que compõem uma preparação ou mesmo uma refeição devem ser escolhidos no intuito de manter as forças *yin* e *yang* do corpo em equilíbrio, para que a saúde do indivíduo não seja afetada.

2.2. Características da cozinha chinesa

Chang (1977) identifica três marcos históricos no desenvolvimento da cozinha chinesa.

O primeiro foi o começo da agricultura, pois foi a partir do desenvolvimento do cultivo de painço, arroz e outros cereais que se estabilizou o princípio *fan/ts'ai*, base da

culinária chinesa. Além disso, à medida que a agricultura foi se desenvolvendo, os chineses foram acumulando grande conhecimento sobre plantas comestíveis e fundamentaram a ideia de alimento e saúde, o que foi sendo sistematizado nas Enciclopédias.

Um segundo ponto foi o começo da alta estratificação da sociedade, fundamental para a distribuição dos recursos alimentares, além de incentivar o desenvolvimento de um elaborado estilo culinário. Para Goody (1995), a existência de uma elite, um grupo privilegiado de uma sociedade foi algo determinante na construção de cozinha chinesa e na sua diferenciação como uma alta cozinha.

O terceiro momento se deu com a alteração na distribuição da comida, que ocorreu com a implantação da República Popular da China, que reforçou ainda mais a adaptabilidade e a flexibilidade.

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.

São várias as técnicas de cortes e cocção características da cozinha chinesa. Schlotter e Spielmann-Rome (2010) dividem as técnicas de cozimento em três grupos: a cocção em água fervente, que se subdivide em fervura e vapor; a cocção em óleo e o cozimento sem água ou óleo. Essas técnicas podem ser aplicadas individualmente ou em conjunto, ampliando assim, o número de preparações feitas com uma mesma combinação de ingredientes.

Para Andersen e Andersen (1977), a fervura é o método mais importante na cozinha chinesa, pois ele é empregado para cocção dos alimentos básicos, como o arroz e o macarrão. As sopas também são preparadas através desta técnica, assim como os ensopados. Os pratos de fervura lenta, cozidos em utensílios de barro, e a fervura rápida são variantes deste método. Há também os pratos que são preparados pelos próprios comensais, que fervem rapidamente os alimentos que são servidos crus e fatiados, como as preparações dos *fire pots*, comuns na região da Mongólia.

O cozimento ao vapor é comumente aplicado para cocção de lanches e alimentos aquáticos, como peixes, camarões e caranguejos, entre outros. Esta técnica 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.

A técnica de cozimento em óleo mais popular é o salteado (*ch'ao* tanto em madarim como em cantonês), principalmente no *wok*⁸². Mas a fritura por imersão também é muito comum. Entre a técnica do salteado e da fritura, há variações de gradientes do uso do óleo e do calor aplicado ao processo, o que traz uma diversidade de resultados.

O saltear consiste em aquecer o óleo até ele fumegar, então ingredientes picados são jogados e agitados rapidamente por alguns segundos, até que sua superfície esteja cozida. Esta técnica conserva o máximo do sabor, do frescor, dos nutrientes e da crocância do alimento. Já a fritura consiste em mergulhar o alimento rapidamente em óleo fervendo, até seu cozimento, mas com a formação de uma crosta gordurosa, crocante e grossa. Na cozinha de Hokkien esse método é bem comum.

O cozimento no calor sem água, óleo ou outro produto não é comum na cozinha chinesa, apesar de ser utilizado em algumas preparações, como *och'a siu*, uma especialidade cantonesa que consiste na carne de porco marinada em uma mistura adocicada feita no *wok*, com mel, molho de *hoisin*⁸³, maltose, e tempero dos cinco perfumes⁸⁴, colocada em espetos e assada no forno.

O defumado é outra variação desta categoria e é utilizado para preparar o pato defumado em cânfora e folhas de chá de Sichuan. Apesar do nome da preparação ser pato defumado, esta técnica é empregada rapidamente e o cozimento da carne se dá pela fritura e não pela defumação.

O assar é uma técnica que tem se popularizado mais recentemente, devido à influência ocidental, bolos, tortas e até pães são preparados através dela. Geralmente na China, o pão é cozido no vapor, mas o pão assado tem se popularizado. Uma preparação assada popular no Norte, mas que tem penetrado no Sul é o *shao-ping*, um tipo de pão de farinha de trigo, coberto com sementes de gergelim.

Roberts (2002) acrescenta às formas de cocção listadas anteriormente: o cozimento vermelho⁸⁵, aplicado na cocção de carnes. Este método consiste no cozimento com água quente, molho de soja, açúcar e outros ingredientes, o que concede uma coloração

⁸² 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.

⁸³ Feito com pasta de soja, sal, alho, malagueta, molho de soja, vinho de rosas, licor de sorgo destilado com açúcar ou melaço e amido (batata doce, arroz, ou trigo) para dar consistência. Os condimentos adicionais dependem da região onde é preparado.

⁸⁴ Condimento tradicional da cozinha chinesa e asiática composto por quantidades iguais de pimenta-de-Sichuan, sementes de funcho, canela, anis-estrelado e cravo, todos moídos.

⁸⁵ Divide-se em duas formas o *hóng shāo*, quando o cozimento é rápido, menos de 20 minutos, em muito caldo e o *lǔ*, que consiste na cocção prolongada por várias horas, e há menos líquido para cocção.

avermelhada ao produto final; a fervura limpa, que é similar ao cozimento vermelho, com a diferença de não utilizar o molho de soja e da carne ser previamente temperada; e o “drunken food”, em uma tradução grosseira seria alimento bêbado, que consiste na carne cozida e colocada em descanso por vários dias em vinho de arroz ou outra bebida alcooólica.

Em relação aos utensílios tradicionais utilizados, este autor divide em dois grupos: os para preparo, como a faca ou cutelo, com lâmina retangular e cabo de bambu ou madeira; o wok, geralmente feita de ferro, o que facilita a difusão do calor de forma rápida, muito utilizada para o salteado; a panela de vapor, tradicionalmente feita de bambu. Acrescento a esse grupo a panela elétrica de arroz, que tem se popularizado atualmente. O outro grupo é composto pelos utensílios para consumo dos alimentos, sendo: a colher, geralmente de porcelana; os palitinhos (kuazi), os melhores são feitos de marfim, mas os mais comuns são de bambu e as tigelas diferenciadas para fan e ts’ai. Para os chineses, o uso dos palitinhos para consumo dos alimentos é algo que os diferencia dos povos bárbaros – “(...) no line definitely divided civilized people from barbarian as that which separated men who consume their food with chopstick from those who used their fingers or in later times such inferior instruments as knives and forks” (ROBERTS, 2002, p. 23).

Alguns alimentos podem ser cozidos pela combinação de vários métodos, principalmente as preparações mais refinadas que compõem os banquetes e as comidas festivas.

O consumo de alimentos crus não é comum na China. 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.

Na cultura chinesa, todo o processo de preparação dos alimentos envolve distintas e complexas formas de preparo, quando comparados a outras cozinhas tradicionais de maior magnitude.

Chang (1977) salienta: envie um cozinheiro chinês para a América, dê a ele ingredientes chineses ou americanos e ele prepara uma quantidade de *fan* e *ts’ai*, cortados e misturados em várias combinações e cozidos de diversas maneiras. Mesmo ingredientes americanos, preparados com utensílios americanos, por um cozinheiro chinês se transformarão em uma refeição chinesa.

A forma chinesa de cozinhar ajudou o povo chinês atravessar os tempos difíceis através da sua história. A adaptabilidade que caracteriza a cozinha chinesa é desejada e necessária, ela se baseia no conhecimento que os chineses adquiriram acerca dos recursos presentes na natureza e que foi sistematizado nas Enciclopédias. Um determinado número de plantas é utilizado usualmente, mas o consumo pode ser adaptado a depender da disponibilidade.

Outra característica é o consumo de alimentos preservados, em diferentes formas, o que ajudou a passar pelos períodos difíceis ou de escassez. Os alimentos são preservados pela defumação, salga, açúcar, maceração, conserva, dessecção ou imersão em uma variedade de molhos de soja.

A dieta básica do povo chinês consiste em cereais que variam de região para região entre arroz, trigo, painço; produtos da soja e vegetais, especialmente cogumelos e vários tipos de repolhos (família *Brassicaceae*) (ANDERSEN, 1988).

Apesar das diferenciações regionais, alguns alimentos são comuns em toda a China, como a soja, consumida de várias formas, como leite, grãos, molhos e é a maior fonte proteíca da dieta, substituindo, muitas vezes, as carnes (CHANG, 1977).

De acordo com Simoons (1991), a China é, atualmente, um dos grandes produtores mundiais de soja. Essa leguminosa foi domesticada incialmente na região Norte do país, segundo registros históricos, antes do início da dinastia Chou, se espalhando pela região, a partir de século IV e III a.C., quando passou a ser considerada a segunda maior cultura, após o painço.

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 (SIMMOONS, 1991). Na China há três tipos de soja, a amarela, a verde e a preta (grãos).

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 preto, o picles de tofu, entre outros.

O processo de produção do tofu é complexo, gerando uma diversidade de produtos com consistências diferenciadas. A forma mais comum é a aquosa, apesar de serem consumidos também em formas mais secas. Os cozinheiros de Hokkien apreciam o tofu de consistência mais seca e firme, que é vendido frito.

Em relação aos alimentos de origem animal, os laticínios não são comuns e a carne mais consumida é a de porco, sendo mais presente do que a carne bovina. Até 1949, o consumo de carne na China era muito baixo, devido ao alto preço, assim 89,8% do aporte calórico vinham dos cereais, 8,5% de raízes, e 1% de produtos de origem animal, as verduras, frutas e açúcar contribuíam apenas com 0,7% (CHANG, 1977).

Para Chang (1977), a cozinha chinesa é a manipulação destes ingredientes básicos, mas eles não são os mesmos em todas as regiões e em todas as épocas, o que faz com que ela assuma características históricas e locais.

De acordo com Andersen (1988), as preferências culturais e subculturais ganharam mais importância com o tempo, quando ficaram mais nítidas as fronteiras entre as culturas básicas milho, trigo, painço e cevada e as desenhadas por preferências étnicas e regionais.

As culturas que crescem mais facilmente e são mais baratas são as mais populares. O arroz é sempre o alimento base nas terras baixas do Sul, o trigo no seco Norte, a cevada e o trigo sarraceno nas áreas frias. Animais são criados onde eles podem crescer. Contudo, estas generalizações transcendem as diferenças culturais, os tibetanos podem transformar a cevada em *tsamba*⁸⁶, os coreanos em macarrão e os chineses em grânulos de cevada, mas todos eles cultivam esse cereal, onde o clima é frio e seco.

Condições climáticas, solo em comum, raiz linguística similar, religião são aspectos preponderantes na definição das preferências alimentares dos grupos. As fronteiras entre as culturas básicas- milho, trigo, painço e cevada são desenhadas por preferências étnicas e regionais. Os caminhos dos alimentos são determinados por fatores que vão além das condições do clima e solo e são resistentes às mudanças, persistindo por milhões de anos.

Os muçulmanos evitam carne de porco, mesmo nas áreas onde esse animal é o mais fácil de ser criado; os chuang comem regularmente arroz, assim como *hsı shuang panna*, de quem são próximos linguisticamente, apesar dos estilos de vida distintos. Os cantoneses evitam chilli e os huaneses adoram esse alimento, apesar de serem províncias próximas. A exótica pata de urso deve persistir no cardápio da Mongólia Interior, mesmo sem um alto valor nutricional, mas por causa da tradição e da notável demanda pelo seu consumo (ANDERSEN, 1988).

O termo cozinha chinesa engloba diferentes estilos e classes econômicas, indo dos tradicionais banquetes com dez ou mais preparações, passando pelos usuais cinco pratos: frango, camarão, porco, ovos, sopa; pelos cinco sabores, que representam os cinco campos de

⁸⁶ Farinha, geralmente de cevada, mas podendo ser de trigo ou arroz, tostada ao fogo.

energia: doce (terra), amargo (fogo), picante (metal), azedo (madeira), salgado (água);até a comida dos tempos de fome:farinha de grama, serragem, carda⁸⁷, sementes de algodão, casca de amendoim e pedra hume (ANDERSEN, 1988).

Para Goody (1995), as sociedades asiáticas, como a chinesa, foram estratificadas tanto culturalmente, como politicamente, por isso desenvolveram uma diferenciação tão marcante em sua cozinha. A diferenciação não é apenas regional, mas também social. Há os alimentos dos ricos e dos pobres, alimentos consumidos em público e no ambiente doméstico, os raros e mais comuns.

Roberts (2002) salienta que o termo comida chinesa não deve estar limitado aos alimentos que compõem o sistema alimentar chinês, mas deve ser extendido aos hábitos relativos ao preparar, servir e comer os alimentos. Para os chineses, é fundamental a escolha de cada ingrediente, de cada prato, respeitando o balanço entre os cinco sabores (salgado, amargo, azedo, ácido e doce), bem como o equilíbrio entre alimentos *fan/ts'ai*, e *ying/yang*, além de sua forma de apresentação.

Como será descrito posteriormente, a cozinha chinesa é dividida em quatro estilos, de acordo as características básicas que diferencia cada região : cozinha do Norte com foco em Pequim, Honan e Chenghou, mais recentemente; cozinha do Leste, focada em Shanghai e anteriormente em Hangzhou, Suchou e Nanquim; cozinha do Sul, centrada em Cantão; a cozinha do Oeste, focada em Chengtu, Chungking (em Sichuan) e Changsha (em Hunan).

De uma maneira geral, o Norte é a região do trigo e dos cereais mistos, da carne de carneiro e dos vegetais como pêssego, jujuba, damasco, pera, maçã, nabo. Já o Sul é a região do arroz, do consumo das carnes de cachorro, gatos e cobras. Os vegetais consumidos nesta região são as frutas cítricas, lichia, banana, lótus, dentre outros. O Sul importa grãos de soja do Norte, e envia para essa região frutas consideradas de luxo. Apenas a cebola chinesa e a família do repolho e rabanete são cultivados e utilizados nas duas regiões.

Essa divisão geográfica não ocorre nos restaurantes e nas cozinhas ultramar. Restaurantes, que dizem servir cozinha do Norte oferecem arroz, laranjas e taro, alimentos típicos do Sul. Geralmente eles servem a culinária do Vale do Yangtzé, bem ao norte de Cantão, mas ao sul do Centro da China. Recentemente, o arroz tem invadido também o Norte, com o cultivo de novas espécies na região da Manchúria. A refeição chinesa composta de arroz passou a ser algo típico da comida comercial propagada no Ocidente.

⁸⁷ Plantas do género *Cynara*, da família das *Asteraceae*, comuns em terrenos rochosos e barrentos.

Outra mudança é a popularização do trigo nas regiões que consomem arroz, principalmente com o incentivo governamental para a diversificação da dieta. A cozinha de Taiwan e Hong Kong e das comunidades ultramar derivam da cozinha do Sul, devido a fuga de cozinheiros cantoneses para essas áreas, após o controle do PCC.

Para Andersen e Andersen (1977), a cozinha do Norte difere muito da Sul, enquanto esta última caracteriza-se pelo consumo de arroz servido coberto por preparações de vegetais, carne de porco, frango ou animais aquáticos servidas em um molho picante, a do Norte consiste em pão de trigo, mingau de cereal ou macarrão, com menos vegetais, muitos dos quais nativos. Apenas a soja e outras leguminosas e alguns poucos vegetais são igualmente importantes em ambas as regiões.

Além desta distinção geográfica, a cozinha chinesa diferencia-se ainda em oito cozinhas, de acordo com suas tradições culinárias, constituindo as oito cozinhas tradicionais da China⁸⁸, são elas:

- Cantão (*Yue Cuisine*): marcada pelo sabor adocicado, pelo uso das técnicas de estufado e assado. Utiliza vários molhos.
- Sichuan (*Chuan Cuisine*): picante e forte. Utiliza vários tipos de pimentas, alho, gengibre e amendoim.
- Shandong (*Lu Cuisine*): salgada e crocante, com muitos refogados e frutos do mar.
- Fujian (*Min Cuisine*): leve, com sabor agri-doce. Utiliza ingredientes do mar e das montanhas.
- Jiangsu (*Su Cuisine*): fresca, salgada e doce. Com muitas sopas e técnicas de preparo preciso.
- Hunan (*Xiang Cuisine*): muito picante, utiliza preparações salteadas tanto em frigideira como no *wok*, o cozimento no vapor e a defumação.
- Anhui (*Hui Cuisine*): utiliza muitas plantas e animais selvagens como ingredients. As técnicas de preparo mais comum é o estufado, com uso de grande quantidade de óleo.
- Zhejiang (*Zhe Cuisine*): madura, utiliza peixes frescos, frutos do mar e broto de bambu e uma ampla variedade de métodos de cozimento.

⁸⁸ Esta divisão não considera as diferenças regionais e sim a estrutura culinária de cada cozinha.

2.3 Cozinhas regionais

2.3.1 A região Norte

O Norte da China é marcado por duas longas e distintas estações, o inverno e o verão. O inverno é longo, rigoroso, seco e frio, já o verão é intenso, quente e chuvoso. Com um território bastante heterogêneo, formado por montanhas, vales e rios, que cortam a região, o Norte possui uma agricultura diversificada, embora sem uma grande produção. A principal cultura é o trigo, mas há cultivo também do sorgo, mais adaptado ao clima e solo da Machúria, de painço, milho e cevada, cereais importantes para a dieta da região, além de batata doce, amendoim, soja, repolho, abóbora e maçãs. O cultivo de arroz não é significativo, apesar do sistema de irrigação implantado tornar essa plantação mais presente nos dias atuais. No verão, há colheita de frutas e vegetais. Os melões do Norte são conhecidos por sua qualidade.

Esta área compreende o vale do rio Amarelo, e norte do rio Yangtzé e inclui as municipalidades de Pequim, Tiajin, as províncias de Hebei, Shanxi e a Região Autônoma da Mongólia Interior. Ela foi centro de diversos impérios chineses e casa da civilização de Confúcio. Atualmente, é o centro militar, político e cultural da RPC. A língua mais falada é o mandarim.

Na porção Nordeste, conhecida como Manchúria, estão as províncias de Heilongjiang, Jilin e Liaoning. Nessa área, vivem vários grupos étnicos, como os manchus, os ulchs e os hezhen. A região esteve sob o comando russo, que construiu uma estrada ligando Harbin a Vladivostok. Entre 1904 a 1905, os japoneses tomaram a região dos russos, assumindo seu controle. Entre 1945 a 1948, a porção Nordeste foi base militar do exército de Libertação do Partido Comunista.

A população do Nordeste corresponde a 8% da população da China⁸⁹ e sua maioria são de chineses han⁹⁰, em segunda posição estão os manchus, seguido dos mongois, coreanos e huis, além de mais 49 outras minorias étnicas, como os daurs, sibos, hezhens, orogens, evenks, kyrgyzs. A sua principal fonte de renda vem da indústria, principalmente as de aço, automóveis, construção naval, aeronáutica, e de refino de petróleo. É uma região intensamente urbanizada, com cidades densamente povoadas. A população rural se concentra na porção sul do território, onde o clima é mais quente, o que permite o cultivo de milho e

⁸⁹ Dados do www.wikipedia.com

⁹⁰ Maioria étnica da China. Segundo dados da Wikipédia corresponde a 91% da população chinesa

painço, além de trigo, cevada, soja e linho que são culturas também importantes. Há criação de ovelhas e porcos.

A metade nordeste de Heilongjiang é fria e seca, o que dificulta o desenvolvimento da agricultura, o cultivo de ovelhas é marcante nesta província. A região em torno do rio Amur é rica em pescados.

2.3.1.1 A cozinha do Norte

A cozinha do Norte é marcada pelo sabor forte, uso da pasta salgada de feijão e molho de soja, vinagre, cebolinha, alho, pelo uso de vegetais em conserva, úteis nos invernos rigorosos. Ela reflete a diversidade étnica da região, trazendo traços das cozinhas nativas misturados com elementos manchus, da cozinha local e da cozinha russa e japonesa.

Uma das suas características marcantes é o uso de legumes frescos cozidos e em conserva, como a couve chinesa em conserva, o *Suan cai*. A influência muçulmana, que veio para a região através dos invasores mongóis e manchus, que invadiram a China através da Grande Muralha do Norte, está no consumo da carne de cordeiro, muito consumida, principalmente durante a primavera e o verão.

Picles de vegetais também são comuns nessa cozinha, principalmente na região da Mongólia, onde o clima frio reduz a disponibilidade de alimentos frescos, principalmente no inverno longo e rigoroso. A forma de preparar os picles no Sul difere da forma utilizada no Norte. Aqui, os vegetais são picados, colocados em uma salmoura com um pouco de vinho de arroz, ou uma bebida alcoólica destilada e, então, temperado com uma mistura de condimentos feitos com pimentas vermelhas, flores de pimentas, gengibre, anis estrelado e canela. Os vegetais conservados por este método são depositados em potes de barro e retirados à medida que são utilizados, para acompanhar vegetais frescos, quando é adicionado mais sal e vinho, para que a salmoura mantenha sua consistência. Periodicamente, um pouco de açúcar e uma porção extra de condimentos são adicionados para manter a salmoura (SCHLÖTTER; SPIELMANNS-ROME, 2010).

A carne de cordeiro e carneiro geralmente não é consumida pelos chineses, devido a seu aroma e sabor fortes, contudo, na região Norte, elas são comuns, principalmente onde os rebanhos desses animais são numerosos, uma influência muçulmana. Uma preparação típica da região é a *mongolian hot-pot*, que consiste em tiras de carne de cordeiro ou carneiro cozidas com macarrão e outros ingredientes em um caldo fervido com carvão. A preparação é

servida em um típico caldeirão mongol, o *hot-pot*, ou barco a vapor, as tiras de carne são servidas cruas para que o comensal insira no caldo para processar seu cozimento e acompanhada de pão de gergelim.

Como as demais cozinhas chinesas, a cozinha do Norte se fundamenta no princípio *fan/t'sai*. O sorgo, o trigo, o painço, ou o milho compõem o *fan* da refeição. Esses cereais são cozidos até ficarem bem macios e são servidos como papa e servem de base para vegetais e carnes, o *ts'ai*. O milho é consumido como pães, assim como o trigo que também é utilizado para preparação de diversos tipos de pães fritos ou cozidos ao vapor, ou no preparo do macarrão e dumplings. O famoso prato nortenho, o pato de Pequim não é comido com arroz e sim com panquecas feitas de farinha de trigo.

Elisabete Rozin (apud ANDERSEN, 1991) salienta que a cozinha de Pequim acresenta pasta de soja, alho, e óleo de gergelim à base condimentar chinesa, formada pelo molho de soja, vinho de arroz e gengibre. Sabores comuns no Norte são: vinagre, anis estrelado, cebolinha, alho-poró, cebolinha (parte verde), cebola, sementes de gergelim, caldo de vinho, molho agri-doce.

De maneira geral, as preparações desta cozinha são leves, pouco apimentadas e menos gordurosas do que as do Sul.

As principais cozinhas do Norte são a de Pequim e a da Mongólia. Mas há forte presença da cozinha muçulmana, que está espalhada por esta região, onde há muitas lojas de carnes e restaurantes típicos.

Como em outras partes da China, a soja também está presente na dieta de todas as classes sociais, na forma de coalhada, molho, leite, queijo e natural. O seu bagaço, após a extração do leite, pode servir tanto para alimentar porcos, como para alimentar pobres, que o utilizam como *ts'ai*. As vagens da soja verde são cozidas em água e assadas no forno e utilizadas como petiscos servidos com molho de soja e óleo de gergelim. Outros produtos de soja também comuns são o broto de soja e o tofu fermentado (*fu ju*).

Seguindo da Manchúria, em direção a região antes denominada China do Norte, o panorama alimentar muda lentamente. O trigo fica mais comum e vai substituindo o sorgo, o painço vai sendo cada vez mais presente na dieta, consumido pelos pobres na forma de pão e mingau. A batata doce fica cada vez mais comum e se torna uma das fontes mais populares de carboidratos, sendo consumida tanto nas refeições principais, quanto como petisco. Nas cidades, vendedores ambulantes vendem batata doce assada.

Em relação aos alimentos de origem animal, na China, de uma maneira geral, a maior demanda é por carne de porco, mas boi e carneiro também são consumidos nesta região. Não há grande consumo de pescados. Quando presentes, eles são consumidos na forma seca ou salgada, raramente frescos. O leite e a manteiga são consumidos pelas populações mulçumanas e não pelos demais chineses. Os hábitos alimentares dos Muçulmanos foram mantidos, apesar do Comunismo.

No Norte da China, as pessoas fazem três refeições por dia, durante os longos dias do verão e final da primavera e início do outono; e duas refeições nos períodos mais lentos do inverno. Nas pequenas vilas, homens e mulheres comem separados e crianças com menos de 5 ou 6 anos, de ambos os sexos, comem com suas mães (HSU; HSU, 1977).

O pato de Pequin é a especialidade mais conhecida dessa região, mas o pote em chamas e o bife da Mongólia são outras preparações populares. As frutas frescas são consumidas nos locais de sua produção, devido à dificuldade de transporte e distribuição.

Outras preparações típicas são: *jiaozi*, que são bolinhos cozidos ao vapor recheados de carne, servidos com vinagre ou molho ; o *char siu bau*, um tipo de pão feito com farinha de trigo, recheado e cozido ao vapor e a panqueca de cebolinha.

• Pequim

Pequim foi, por quase 800 anos seguidos, a capital da China, até o século XIII, quando o Império mongol mudou a capital do país para Karakorum. Assim, esta província foi polo de atração para grandes cozinheiros chineses, de diversas regiões que migraram para a cidade em busca de oportunidades e sustentaram restaurantes com suas especialidades regionais.

Além disso, a presença de uma corte imperial e de muçulmanos, mongóis e budistas trouxe várias influências para a cozinha local. Atualmente, a elaborada cozinha de Pequim é pouco reproduzida totalmente, mas mantém a combinação de sabores, tanto nos banquetes, quanto na comida do dia a dia.

Simoon (1991) menciona que muitos estudiosos não consideram a cozinha de Pequim uma representante da tradicional cozinha do Norte, pois seus famosos pratos agrícolas não são característicos desta região, sendo procedentes de Honan e Shandong, outros polos da grande culinária chinesa. Experts sobre cozinha chinesa consideram que a grande cozinha do Norte está nessas províncias.

Mas a cozinha de Pequim merece destaque, devido à forte influência de ingredientes estrangeiros, consequência do grande fluxo de não chineses na região.

Como o trigo é a principal cultura do Norte, há muitas preparações que utilizam esse cereal, como pãezinhos recheados, cozidos ao vapor (dumplings), macarrão. O tofu também entra como um alimento base em muitos pratos.

Os principais alimentos utilizados na cozinha são: soja, repolho, alho-poró, beringela, aipo, rabanete branco, vegetais em conserva, carnes como as de cordeiro e de boi. Em relação aos condimentos, os mais comuns são: gengibre, alho, cebolinha, pasta de feijão, molho de soja escuro, óleo de gergelim e de pimenta, e algumas preparações de sabor mais forte levam coentro e vinagre. Em relação às técnicas de preparo, as mais utilizadas são: cozimento ao vapor, fritura e grelhado.

Especialidades da província são: pato de Pequim, porco com alho-poró, panqueca recheada com alho selvagem, tofu frito com pimenta vermelha, porco salpicado com alho verde (a folha).

• Mongólia Interior

A Mongólia Interior compreende a região que se estende através do norte da China e segue pelas fronteiras leste e sudeste, inclui o deserto de Gobi, que é inabitado e é marcado por longas estepes e densas florestas. O clima dessa região é marcado por longos e severos invernos.

A Mongólia Interior corresponde a 12% do território chinês, e abriga 1,8 % da população do país. A maior parte desse território é habitado por minorias étnicas pertencentes ao grupo denominado mongol, que divide o território com chineses han, além de 47 outras minorias, como os daguren, ewenken, orochens, além dos hui e coreanos (SCHLOTTER; SPIELMANNS-ROME, 2010).

Os mongóis, originalmente, são nômades e percorrem com suas tendas longos percursos, em busca de terras para pastorear seus camelos, ovelhas, cabras e iaques. Vivem em regiões com condições climáticas frias, e, por isso sua dieta é rica em gordura animal. Obrigados a viver como minoria em seu próprio território, eles têm se esforçado para preservar suas tradições culturais, diante da modernização que vem ocorrendo na China. Com uma cozinha tradicional, com muitos alimentos exóticos, o consumo de latício e carnes é

algo que marca sua dieta, diferindo dos chineses das áreas rurais, que consomem cereais e vegetais.

A carne geralmente é consumida no inverno, sendo denominada alimento vermelho (*hong cai*) e os laticínios são consumidos nas estações quentes, alimento branco (*bai cai*). O painço é utilizado como acompanhamento para condimentos e picles e substitui o arroz. Atualmente, os cereais têm sido considerados alimentos brancos, substituindo os laticínios, e algumas vezes são combinados com vegetais. O alimento vermelho predominante é o cordeiro, cozido ou utilizado com recheio de *dumplings*. As carnes são preservadas para consumo no inverno .

O “pote quente mongol” é uma preparação popular em toda China e deu visibilidade a essa cozinha. A bebida preferida nesta área é o *airag*, um tipo de vinho feito a partir do leite de égua fermentado. O prato mais popular é o *shaomi*, uma torta recheada com cordeiro e cebolas, que é apenas encontrada na Mongólia (SCHLOTTER; SPIELMANNS-ROME, 2010).

Produtos que compõem o cardápio mongol são: iogurte, *kefir*⁹¹, queijos duros, queijo coalhado seco e chá temperado com leite. No verão, eles se refrescam bebendo iogurte de leite, com frutas silvestres frescas⁹². Bebidas alcoólicas também são produzidas a partir do leite, sendo a mais popular o *kumis*, feito com leite de égua fermentado. No inverno, há consumo de um tipo de licor feito com do leite da égua, o *arkhi*.

Um refeição mongol típica do inverno é o pote quente mongol, que consiste na carne preparada em um pote, com um caldo, colocado em um forno no centro da cabana (*yurt*). As pessoas se sentam em volta do forno, para se aquecerem, enquanto compartilham a refeição. A cozinha chinesa tem adaptado essa preparação, que passou a ser comum na China. A carne é servida fatiada em um utensílio próprio, com um prato no centro do qual tem um cone com fogo, onde é depositado o pote com o caldo em cocção; o comensal vai pegando as fatias de carne e inserindo no caldo para seu cozimento.

A tradicional cozinha mongol ainda pode ser encontrada, atualmente, no interior da Mongólia. A presença de frutas e vegetais frescos ainda é rara nas mesas mongóis. São apenas consumidos aqueles que crescem naturalmente nos campos, como cebolinha, maçã, lírios, ervas silvestres, como a lavanda e o tomilho. Os vegetais estão presentes, geralmente na

⁹¹ Iogurte fresco feito a partir de lactobacilos e leveduras imersos em leite.

⁹² O iogurte fresco ou *kefir* é rapidamente mexido até virar um creme, que é utilizado para acompanhar as frutas silvestres

forma de picles ou desidratados. A porção vegetal da dieta consiste em batatas, raízes, cenouras, beterraba e rabanete.

Preparações comuns são: macarrão tardiconal chinês com porco, sopa no estilo nômade.

• Heilongjiang

Heilongjiang faz fronteira com a Rússia e a Mongólia Interior. É uma região de estepes e florestas, habitada por pastores nômades, caçadores e pescadores. Sua capital Harbin, que foi fundada por russos no final do século XIX, para ser uma estação da Estrada do Leste. Tanto russos como japoneses reconheciam a importâncias dos recursos oferecidos pela região, que sofreu influência dos dois povos.

O inverno na província é extremamente longo e frio e o verão é curto e úmido, pois é a estação chuvosa.

Devido às condições climáticas, a agricultura não é forte na região, sendo cultivados milho, trigo, painço, soja e batatas. As suas florestas são ideais para a caça de veados, faisão e colheitas de vários tipos de cogumelos, como o cogumelo cabeça de macaco, além da produção de chifres e almiscar, muito utilizados na Medicina chinesa.

A sua cozinha inclui macarrão e *jaozi*⁹³, com vários tipos de recheios, como carne de porco e veado com cogumelos, repolho chinês. *Crudités*⁹⁴ simples são populares, normalmente folhas de alface, pedaços de pimentão, pepino umedecido com molho de soja no momento do consumo.

Os rios que cortam a região são ricos em peixes, que é uma especialidade local, tanto frito, como escalfado⁹⁵. Os tipos de pescados mais consumidos são a truta (gênero *Oncorhynchus*), a carpa (gênero *Cyprinus*), o sargo (gênero *Diplodus*) e o esturjão (gênero *Pseudoscaphirhynchus*).

O peixe á la Heilongjiang, uma preparação local, consiste em carpa herbívora (*Ctenopharyngodon idella*) cozida, acompanhada de macarrão de arroz e panquecas servidas juntas.

⁹³ Uma fina massa recheada com carne e /ou vegetais e depois cozida no vapor ou frita, podendo ser servida com molho de soja. Difere do wonton por ter uma massa mais fina e não ser cozido em caldos.

⁹⁴ Vegetais picados crus.

⁹⁵ Cozimento pela imersão em água muito quente.

Essa cozinha foi fortemente influenciada pela cozinha da Manchúria, principalmente em Harbin, sua capital, que é conhecida por seu pão lieba⁹⁶, suas salsichas e picles que compõem o banquete do dragão voador, uma influência dos russos que habitam na região;

Especialidades locais são: ensopado de carpa à la Heilongjiang, chucrute chinês, sargo fresco frito com vegetais e ervas, carne de veado e cervo e as preparações que fazem parte do banquete do dragão voador, que consiste em 16 preparações, que são sevidas na seguinte ordem (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010):

1. pato assado (servido frio);
2. salsichas cozidas (três diferentes tipos, sevidas frias);
3. carne de urso assada (servida fria);
4. samambaia com porco;
5. tiras finas de aspargo com água viva;
6. alface verde ao vapor;
7. sopa dragão voador, com cogumelos e faisão;
8. kebap⁹⁷ de carne de veado;
9. rouxinol grelhado com pimentas secas fritas em um celofane de macarrão, sob uma camada de batata palha e salsa frita;
10. cogumelos cabeça de macaco, com tomate cereja e mini acelga e mini milho, todos cozidos ao vapor, recobertos com uma espessa camada de molho de pimenta clara;
11. pata de urso cozida com brócolis e caranguejo, com cenoura cortada em formato de borboletas como guarnição;
12. acelga ao vapor com molho de soja, óleo e molho de peixe;
13. focinho de alce cozido com pimentas fritas, pimentão e cenoura;
14. aipo salteado no wok com cogumelo, cebolinha e sementes de gincno;
15. carpa herbívora fresca escalfada, em um molho de soja, com fatias de tomate e pepino com oguarnição, e salpicado com cenouras e cebolinhas ao vapor;
16. geleia cristal de neve com papaia.

⁹⁶ Tipo de pão russo. O nome refere a palavra russa para designar pão.

⁹⁷ Tipo de preparação que consiste em pedaços de carne grelhada ou assada (espetinhos).

2.3.2 A região Leste

A região leste é uma área costeira, que abrange o delta do rio Yangtzé e toda sua costa norte e sul, se estendendo ao longo do Mar do Leste Chinês. Diferente do Norte, o Leste da China tem mais precipitações e invernos mais amenos, o que favorece a agricultura. A área baixa do Yangtzé tem planícies aluviais, com muitos canais. Nos afluentes dos rios, há formação de lagos e regiões pantanosas, o que possibilita o desenvolvimento de agricultura aquática, piscicultura (criação de peixes) e pesca.

A região compreende as províncias de Anhui, Fujian, Jiangsu, Jiangxi, Shandong, Taiwan, Zhejiang e a municipalidade de Shanghai.

Esse local é um ponto estratégico para o comércio chinês, pois está na saída de um dos maiores rios do mundo, denominado o “Grande Rio”, que serve como via de transbordo de mercadorias de Sichuan e da área do interior do Mar do Leste. A indústria, o comércio e a navegação náutica são fortes e seus canais são importantes rotas comerciais para a China.

Todas essas particularidades trouxeram para a região uma grande oferta e variedade de alimentos, o que propiciou a formação de uma grande cozinha regional, sofisticada, onde há uma mescla com as cozinhas de outras regiões e de outros países (SIMOONS, 1991).

2.3.2.1 A cozinha do Leste

Esta é a região da terra e da água, assim produtos aquáticos são constantes em suas preparações, bem como uma grande variedade de vegetais.

O Leste da China foi um importante centro comercial durante séculos, o que favoreceu o contato com uma diversidade de produtos, e contribuiu para a formação de uma cozinha marcante na região. As suas preparações são simples, como repolho branco refogado, cogumelos, caranguejo, fatias de peixe preparadas em uma grande variedade de pratos que utilizam diversos tipos de óleos, vinagres e licores. Mariscos, peixes e vegetais suculentos concedem um sabor marcante às suas preparações.

Esta cozinha regional caracteriza-se pelo uso de grande quantidade de óleo, vinagre, açúcar, pasta de feijão doce e vinho de arroz. Aqui se produz os melhores vinagres da China, na cidade de Chinkiang, localizada na província de Jiangsu. Devido a essa característica, os utensílios chineses que marcam essa cozinha são adequados ao uso de grande quantidade de óleo, açúcar e álcool e eles se disseminaram por todo o país. O açúcar utilizado como

condimento é o sólido, branco e cristalino, denominado açúcar em rocha. Essa forma é considerada mais saudável do que as demais.

O clima ameno, a grande abundância de água e a terra fértil permitiram ao Leste ser um grande produtor de arroz. Este cereal acompanha grande parte das refeições, sendo utilizado, inclusive, como recheio para aves. Mas o trigo também tem certa importância, sendo consumido na forma de macarrões, pães ao vapor e *dumplings*. Carnes de pato e de peixes são importantes, embora o porco e o frango também sejam comuns.

Para Simoon (1991), uma palavra que bem descreve a cozinha do Leste é delicada. Os molhos são comuns, mas o tempero é suave, o sal e o açúcar são utilizados juntos, como forma de acentuar o sabor, o que permite a criação de pratos mais saborosos e salgados que nas demais regiões.

Apesar do uso abundante do óleo, suas preparações são menos gordurosas do que as do Oeste. Como nas demais regiões da China, o molho de soja está presente. O Leste é famoso pela cocção vermelha, uma técnica culinária chinesa que consiste em um refogado lento (*hóng shāo e lǔ*⁹⁸), que dá uma coloração vermelha escura aos alimentos após cozimento.

A região é produtora de bons vinhos de arroz e muitas preparações o utilizam como ingrediente.

Com forte tradição budista, outro ponto marcante é o grande número de preparações vegetarianas. Quase toda cidade da região possui um prato vegetariano típico, como o arroz vegetariano de Shangai, que consiste no arroz cozido com vegetais.

Aqui estão cinco das oito cozinhas tradicionais da China (Shandong, Fujian, Anhui, Jiangsu e Zhejiang).

• Fujian (Cozinha Min)

Fujian ou Fukien é uma província com clima subtropical e chuvoso. Seu território é montanhoso e apresenta uma costa com baías e ilhas. Sua localização entre Shangai e Hong Kong concorreu para que essa região se transformasse em uma rota para os comerciantes de Taiwan, Hainan e do Sudeste Asiático.

⁹⁸Há dois tipos de cocção vermelha: *hongshao*, feita em menos de 20 minutos e normalmente não necessita uma grande quantidade de água para cozimento e o *lu*, que requer o cozimento prolongado, por horas e os ingredients devem estar imersos em líquido.

É uma das províncias mais ricas da China, com uma intensa atividade comercial. Exporta sintéticos, tecidos e eletrônicos. A agricultura contribui pouco com seu produto interno, apesar da produção de chá, cítricos e bananas. Devido a suas florestas, ela produz madeira, bambu e papel. O comércio e as viagens marítimas trouxeram grande prosperidade à província, mas também ocasionou períodos de crise.

Fujian sofreu várias inundações e sua população foi exposta a longos períodos de fome. Para fugir da pobreza, no século XIX, grande parte dos moradores migrou para outros países, como *coolie*, em busca de melhores condições de vida. As cidades marítimas de Fuzhou e Quanzhou, que ficam na região costeira, foram os principais pontos de partida. A população do interior, das montanhas, vive relativamente isolada, sem a influência externa, desenvolvendo, assim, tradições e dialetos próprios.

O solo fértil favoreceu uma grande produção de frutas e cogumelos; os ricos territórios marítimos e fluviais; as montanhas com uma flora diversificada, com muitas ervas; o grande número de imigrantes de outras partes da China, circulando pela região foram fatores preponderantes para a formação de uma forte tradição culinária. No entanto, a topografia montanhosa fez com que as atividades agrícolas não fossem diversificadas. Há cultivo de arroz, amendoim, soja, trigo, batata doce, cana de açúcar, algumas hortaliças e frutas.

A cozinha de Fujian é reconhecida em toda China como simples e saborosa. O seu sabor mais marcante é a pasta vermelha, feita com ervas e vinho de arroz sedimentado. Esta pasta entra na preparação de diversos pratos, como por exemplo, o frango ao vapor, marinado na pasta de vinho sedimentada.

Com uma população majoritariamente da etnia han, essa província se caracteriza pela diversidade linguística. Aqui fala-se línguas mi, wu e teochiu. A sua cozinha apresenta características marcantes e é de alta qualidade e status, o que lhe concede distinção frente às demais cozinhas regionais.

Ingredientes e técnicas de preparo variam dependendo se é a cozinha da costa ou das montanhas. A cozinha de Fujian se divide em três categorias de sabores: o levemente agri-doce, típico da cozinha de Fuzhou; o frutoso doce, com molhos levemente picantes do sul de Fujian; e o salgado, da cozinha picante encontrada no oeste da província.

Fujian é famosa pelos pescados, pelas sopas, pelas técnicas de cortes e por sua inventividade no campo da culinária (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010). Há uma grande variedade de sopas, que são servidas de diversas formas. Durante um banquete podem

ser servidos de três a cinco pratos de sopa, variando de uma sopa clara, que consiste em um caldo de frango ou peixe, a guisados grossos.

O cardápio tradicional inclui peixe de rio, cobras, caracol, tartaruga, sapo, lebre ou cabra servidos com macarrão, arroz, bambu, cogumelos e ervas. Os pratos típicos contém macarrão, que pode ser tanto de trigo como de arroz. Os macarrões de Fujian são diversos, tanto em forma como em ingredientes.

As preparações com peixes são comuns nesta cozinha, embora a carne de porco, pato e presuntos estejam também presentes na dieta. Uma especialidade local é o sangue de porco solidificado, consumido em fatias e salteado como um tofu, esta preparação leva como guarnição cebolinha verde (*Allium fistulosum L.*) e serve como acompanhamento para outros pratos.

A província sofreu várias inundações e sua população viveu longos períodos de fome, e a batata doce surgiu, nesses momentos, como uma alternativa nutricional. São preparados macarrão, dumplings e panquecas com uma mistura de farinha de trigo e de batata doce.

O arroz é geralmente consumido na forma de mingau. Ingredientes exóticos como barbatana de tubarão e ninho de pássaro são consumidos na forma de ensopados.

Outra característica da cozinha de Fujian é o uso difundido de banha como gordura para cozimento. Esta é a única área em todo o leste da Ásia onde essa prática é utilizada. O uso de banha de porco como gordura para preparação de pratos se deve ao fato da região ser montanhosa, com muita forragem para porcos, mas pouca terra para cultivo de oleaginosas. Assim, a gordura animal era mais frequente do que o óleo vegetal. A fritura é uma técnica de preparo relativamente popular. A gordura é utilizada em grandes porções, muitas preparações são feitas com a imersão total do alimento na gordura muito quente. Esta forma de cocção sela o alimento, impedindo a absorção da gordura, não o deixando gorduroso. Essa é a forma ideal de preparo, contudo nem sempre ela é mantida.

O ponto de cozimento das preparações é muito mais tardio do que o considerado pela cozinha cantonesa. A comida de Fujian é conhecida pela predileção da imersão em caldos. Muitas preparações tem acompanhamento particulares: alho esmagado em vinagre para aves, xarope de malte doce para bolinhas de peixe frito, por exemplo. Para cada preparação, há uma tigela específica e molhos são oferecidos para imersão. Os comensais escolhem a mistura, de acordo com sua preferência.

Em relação aos ingredientes, estes não diferem dos utilizados nas demais províncias do Leste, exceto pela predileção por sangue, que é consumido coagulado, fatiado, cozido ou frito, acompanhado por *comallium*, um vegetal da família da cebola e do alho poró. O sangue de porco é considerado uma comida de pobre, mas sangue fresco de aves, servido com a ave cozida ou assada é uma iguaria.

Essa cozinha sofreu influência do Sudeste Asiático e de outras regiões chinesas, devido aos processos migratórios. Come-se macarrão, como em outras províncias do Leste, mas o consumo de arroz também é considerável. A fonte calórica da dieta é metade proveniente do trigo e metade do arroz.

O trigo é consumido na forma de macarrão, principalmente servido como sopas ou frito. Há uma grande variedade de formas e espessuras de macarrão, que pode ser tanto de arroz como de trigo. Este produto está presente em todos os fast food e lojas de lanches.

A capital, Fuzhou, é uma grande metrópole portuária. Apesar da modernização, sua cozinha preservou sua identidade. Como outras cidades marítimas, o peixe e os mariscos são especialidades, mas em Fuzhou eles têm um sabor particular, pois são preparados em um caldo contendo arroz vermelho fermentado⁹⁹ (*hong qu*, quando seco, e *hong zoo*, quando úmido). Este ingrediente é utilizado como condimento em diversos pratos e adiciona o sabor agriadoce a algumas preparações.

Também são produzidos bolinhos típicos, feitos com carne de porco moída. O molho de peixe é mais comum do que o molho de soja. Uma preparação comum é uma sopa ácida e quente de lula, que também pode incluir frango e vegetais. Algumas especialidades de Fuzhou são: porco agriadoce com lichias, abalone¹⁰⁰ cozido ao vapor com feijões pretos, abalone ao vapor com alho.

Em Xiamen, um dos grandes centros econômicos e uma das primeiras cidades da China abertas para o capital estrangeiro, há uma grande quantidade de luxuosos restaurantes e bares. Suas especialidades são ostras, lagosta, pepino do mar, abalone, caranguejo e enguias, que são cozidas ao vapor, fritas ou temperadas com diversos molhos.

Em Teochui, distrito do nordeste da província de Kwangtung, está uma cozinha mais sofisticada e elaborada. Combinando o melhor da cozinha do Leste e do Sul, a cozinha de Teochui é uma das mais requintadas e mais distintas da China. Muitos cozinheiros desta

⁹⁹O arroz vermelho fermentado é preparado misturando vinho de arroz com uma pequena quantidade de arroz cozido e fermentado com uma levedura vermelha chamada *Monascus Pupureus*. A mistura é derramada em uma urna, fechada com papel e deixada maturando por 30 dias. Assim, como o molho de soja, há vários tipos, dependendo do estado de maturação, que interfere consideravelmente no sabor.

¹⁰⁰Tipo de molusco

cidade são encontrados em Hong Kong ou em restaurantes comandados por cantoneses nas *chinatowns* do Ocidente, o que gerou muita confusão em relação às características das duas cozinhas.

A cozinha de Teochiu tem forte influência cantonesa, o que pode ser verificado na forma de cozimento mais rápida, leve e na maior preocupação com o tempo de cocção. As preparações são saborosas, suculentas, picantes e condimentadas.

Peixe frito e bolas de mariscos, aves assadas e fritas, ensopado de tartaruga e outras criaturas aquáticas, vegetais fritos na imersão em óleo e sobremesas feitas com inhame roxo são algumas de suas especialidades.

• **Zhejiang (Cozinha Zhe)**

Ao sul do delta do Yangtzé há uma pequena província, Zhejiang, região de clima subtropical com verões úmidos, rica em cidades comerciais, monastérios, montanhas remotas e uma costa produtora de sedas e chás de qualidade o que propicia uma cozinha exótica.

Zhejiang foi capital de Hangzhou, abrigando a corte imperial e sendo o centro da cultura chinesa. Durante a guerra sino-japonesa, ela esteve sob domínio do Japão. Durante a Revolução Cultural, a província entrou no caos e em um período de estagnação econômica. Com a política de abertura de 1980, Zhejiang floresceu mais uma vez, e, segundo os chineses, esse crescimento se deu em virtude do comportamento de seus habitantes: “It’s our attitude, the Zhejiang spirit: work hard, live simple, and maintain your contracts”(SCHLOTTER; SPIELMANS- ROME, 2010, p.163). Atualmente, ela está no centro de desenvolvimento econômico chinês, se transformando em um polo empresarial.

Pequenos negócios familiares sustentaram as suas mudanças e foram o terreno para o crescimento de empresas de plugues, meias e sapatos, que atuavam como cooperativas. A associação de pequenas empresas, muitas familiares, foi fundamental para seu fortalecimento econômico, que viu no associativismo, uma forma de resistir às altas taxas e a concorrência de mercado. Só a partir de 1990, empresas individuais começaram a surgir, mas sob a sombra das empresas coletivas.

As suas principais culturas são o bambu, o arroz, a cevada, o milho, a batata doce, a colza¹⁰¹ (*Brassica napus*) e a cana de açúcar. Como abrigou a corte imperial, seus grandes cozinheiros tinham toda a riqueza da região do delta do Yangtzé para preparar suntuosos

¹⁰¹ Planta com a qual se produz biodiesel e o óleo de canola.

pratos, com vários ingredientes, e construíram uma das oito cozinhas tradicionais da China, com pratos requintados como o *longjing shrimp*, que consiste em camarões cobertos com ovos, antes de serem salteados e então cozidos com folhas de chá.

Schlotter e Spielmans- Rome (2010) salientam que experts em cozinha chinesa dividem a cozinha de Zhejiang em três estilos, que emergiram nas cidades de Hangzhou, Ningbo e Shaoxing.

Em Hangzhou, se desenvolveu a cozinha imperial, e são aplicadas as técnicas de ferver, assar, fritar e torrar no preparo dos pratos.

A cidade portuária de Ningbo tem acesso ao mar, através de seus vários rios, e é conhecida pelos peixes e frutos do mar cozidos, incluindo ostras e tartarugas, e pelos petiscos doces e salgados feitos com farinha de arroz.

Saindo da costa e indo em direção ao interior, na cidade de Shaoxing penetra-se no território do vinho de arroz. Aqui peixes de rio e aves adquirem sabor especial, após seu preparo através do método do cozimento vermelho. Esse preparo consiste na cocção da carne ou tofu em uma mistura de açúcar caramelizado, molho de soja escuro, vinho de arroz de Sahxing e vinagre de Zhejand por 20 minutos ou longas horas, dependendo da técnica utilizada. O molho que fica ao final do cozimento, possui uma coloração escura e é geralmente temperado com gengibre, pasta de feijão fermentada e anis estrelado, que são acrescentados ao molho e fervidos. Outros ingredientes podem ser adicionados também à preparação, dependendo da região.

Devido à grande presença de templos budistas na região, a cozinha adquiriu uma forte influência vegetariana.

Algumas especialidades desta cozinha são: pescada amarela empanada com vegetais, camarão empanado com folhas de chá verde, porco seco ao ar com broto de bambu, beggar's chicken¹⁰² e um tipo de presunto, produzido em Jinhua, que tem sabor similar ao presunto Ibérico.

• Anhui (Cozinha Hui)

É a segunda maior província da região, localizada no meio de uma intensa rota migratória, sendo cortada por dois grandes rios, ao norte pelo Huaihe e ao sul das montanhas, pelo Yangtzé. O seu clima é instável, com variações de temperatura e precipitação irregular. A agricultura é uma importante fonte de renda para sua população, mas o setor industrial tem

¹⁰² O frango é recheado, envolto em argila, e assado posteriormente em um recipiente tradicional próprio para esta preparação.

crescido, especialmente a indústria automotiva e siderúrgica, favorecidas pelas reservas de carvão, minério de ferro e cobre existentes em Anhui.

Até a dinastina Ch'ing (Qing), Anhui era uma importante rota comercial e ligação entre o Norte e o Sul. Por 300 anos, comerciantes influentes da área em torno das montanhas de Huangshan¹⁰³ deixaram sua marca na economia, política, educação e cultura, o que enriqueceu suas tradições culinárias.

Apesar dos terrenos montanhosos, Anhui é uma importante província agrária, devido ao seu clima favorável e campos férteis, onde são cultivados arroz, trigo, milho, cevada, feijões, algodão, tabaco, colza, painço e muitas frutas. Próximo às montanhas Huangshan são cultivados kiwis, que são consumidos crus, cozidos e secos. Os vegetais são importantes alimentos na cozinha de Anhui.

Schlotter e Spielmans- Rome (2010) mencionam que as especialidades culinárias de Anhui eram desconhecidas, inclusive por chineses, até recentemente, mesmo que a “Cozinha Hui” fizesse parte das oito cozinhas tradicionais chinesas. Para ele, esse desconhecimento se deve ao fato de Anhui ser uma região relativamente pobre, e até 1667, não ter ainda o status de província, sendo parte de Jiangsu.

No seu cardápio, há preparações clássicas da cozinha Hui¹⁰⁴, como tartaruga de casca mole, recheada com presunto, bambu, alho, gengibre e vinho de arroz. Outros ingredientes exóticos utilizados, que dão popularidade a esta cozinha são: répteis, tigre de bengala, feto e cogumelos (SCHLOTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Alimentos comuns como ervas silvestres, bambu, presunto, peixe de rio fresco e salgado, acompanhados de macarrão e tofu, enriquecidos com complexos condimentos das montanhas também fazem parte das especialidades da região. Mais ao norte, o arroz, a batata doce e o tofu passam a compor as refeições, junto com caranguejos, peixes, aves, ursos, pepino do mar e lótus.

A técnica de preparo mais utilizada é o estufado¹⁰⁵. Peixes e caranguejos são cozidos através desse método, em um caldo de molho de soja. O peixe parcialmente fermentado e o

¹⁰³ Série de montanhas ao sudeste de Anhui.

¹⁰⁴ Grupo étnico chinês que se distingue dos demais por sua prática do Islão e uma das oito cozinhas tradicionais da China.

¹⁰⁵ Técnica culinária que consiste em preparar alimentos, principalmente carne, em uma panela com pouco líquido, geralmente uma pequena quantidade de gordura e, por vezes, cebola cortada. Distingue-se do assado, por este ser cozido em calor seco, dentro de um forno ou na brasa.

tofu fedorento¹⁰⁶ são sabores próprios desta cozinha, que junto com os demais ingredientes exóticos lhe diferenciam perante as demais.

Anhui também é conhecida pela produção do chá verde e preto, que para obter seu sabor máximo deve ser preparado da forma apropriada¹⁰⁷.

Sua especialidade é *popia*, uma fina panqueca servida com diversos recheios: broto de feijão, algas, amendoim e outros itens, podendo ser temperada com mostarda ou molho de ameixa. Outras especialidades são: tofu à la Zhu Hongwu, pimentão recheado com carne, soja aromatizada, lótus com sementes de lótus.

• Jiangsu (Cozinha Su)

Localizada na costa leste, entre Shanghai, Zhejiang e Anhui, essa província era conhecida na China Antiga como a terra do peixe e do arroz. O seu clima subtropical confere verões quentes e invernos chuvosos, o que favorece a agricultura. Inúmeros canais, lagos e piscinas estão presentes em seu território, onde são cultivados arroz, lotus e diversos vegetais. Duas línguas são faladas, o mandarim que é a língua oficial, e o wu.

É um dos principais roteiros para turistas internacionais e centro de investimento de capital estrangeiro, principalmente nas cidades de Nanquim e Suzhou que se transformaram em centros tecnológicos e econômicos. A indústria automobilística, de eletrônicos, química e de tecnologia de informação são fortes. Mas não é apenas o setor industrial que cresce na província, ela é também grande produtora de seda.

Nanquim, a capital, é o seu maior porto doméstico e uma das maiores cidades da China voltadas para educação. Com várias universidades, academias, escolas técnicas, Nanquim abriga um grande número de estudantes, o que lhe concede uma vida noturna agitada com vários bares, restaurantes, *beer garden*,

A cozinha de Jiangsu é uma das oito grandes cozinhas tradicionais da China. A área entre os rios Huaihe e Yangtze é o coração desta cozinha e origem de sua denominação “cozinha Huaiyang”.

¹⁰⁶Forma de tofu fermentado que possui um aroma forte. É um petisco comum nos mercados de comida, em vendedores ambulantes e nos bares, onde é consumido como um lanche. No livro *As filhas sem nome*, de Xinran, ela traz diversas cenas passadas em Anhui, onde os personagens se encontram embaixo de um grande salgueiro, na frente de uma barraca onde são vendidos o tofu fedido ou fedorento, uma preparação com o tofu com uma coloração azul, frito em um wok. A iguaria é servida, geralmente, espetada em palitos, que eram imersos em molho de soja e óleo de pimenta.

¹⁰⁷ Primeiro coloca-se um pouco de água quente sobre as folhas de chá, para limpá-las. Essa água é posteriormente descartada e então uma segunda infusão é feita para que se mantenha todo o aroma. Deixa a infusão de 3 a 5 minutos.

A cozinha Huaiyang é marcada pela consistência macia e o gosto suave dos pratos. O seu princípio básico está na harmonia dos sabores, assim, os condimentos não estão no centro das receitas e um ingrediente não deve reprimir o outro. Pimenta, alho, cebola e coentro são usados com moderação e o sabor do prato deve surgir de uma combinação harmônica de ingredientes.

O clima ameno e o terreno fértil trouxeram para essa cozinha uma gama variada de ingredientes. Mais de 140 espécies de peixes vivem em suas águas. São criados patos e gansos, rãs, caranguejos e lagostas para abastecer as cozinhas das casas e dos restaurantes. A agricultura também se beneficia com o solo pantanoso que há na região, que é cortada por vários canais e lagos. São cultivados arroz, trigo, milho, cevada, painço, soja, amendoim, gergelim, bambu, chá, frutas, como maçãs, peras, nêspera e pêssego e ervas silvestres crescem em abundância, como a amora.

Suzhou uma pequena cidade luxuosa é residência de oficiais e artistas e possui inúmeros jardins com cafés e restaurantes especializados em caranguejo e pescados

Algumas especialidades da região são: pato salgado de Nanquim, sopa real com vegetais verdes, *boy choy* com shitake, espinafre profundamente frito, caranguejos dazha, wansan ti de junta de porco.

• Jiangsi (Cozinha Gan)

Localizada no vale do rio Gan, no Sudeste do país, esta província faz fronteiras ao norte com Anhui, ao nordeste com Zhejiang, ao leste com Fujian, ao sul com Cantão, ao oeste com Hunan e ao noroeste com Hubei, servindo, assim de rota de ligação entre o Norte e o Sul do país, o que lhe concede a grande importância na história da China.

Jiangsi possui clima subtropical, úmido, com invernos curtos, frios e úmidos e verões muito quentes e chuvosos.

Sua cozinha, que também é conhecida como cozinha Gan, é apimentada, como a de suas vizinhas. Não há preparações frias ou cruas e utiliza mais o tofu e douchi¹⁰⁸ do que as demais cozinhas chinesas. Um traço marcante desta cozinha é o uso do óleo de chá, como óleo primário¹⁰⁹.

¹⁰⁸ Feijão preto fermentado.

¹⁰⁹ O óleo de chá não pode ser consumido cru, apenas cozido, daí a ausência de pratos crus e frio na cozinha da região.

• Shandong (Cozinha Lu)

Berço de grandes artistas chineses, pensadores, como Confúcio e também de grandes cozinheiros. Com um território privilegiado, com montanhas no centro, cortado pelo rio Amarelo, a província é favorecida com uma área costeira e uma península que invade o rio, o que contribui com a oferta de frutos do mar para a cozinha local.

Shandong é uma importante região agrícola, com grande produção de soja, painço, trigo, sorgo (kaoiliang) batata doce e milho. As montanhas contribuem com uma variedade de cogumelos e caças. Muito do que é plantado e produzido é exportado para as províncias vizinhas e outros países asiáticos, através do porto local.

Com um grande suprimento de peixes e sal, oriundos do mar circundante, e com uma produção agrícola forte, ela se transformou em um centro culinário. A cozinha de Shandong foi se formando através dos séculos, constituindo uma das oito cozinhas tradicionais da China. Os seus cozinheiros dominavam a cozinha imperial no período Ming e comandavam os principais restaurantes de Pequim. A sua capital, Jinan, foi um importante centro de comércio por muito tempo.

Algumas técnicas culinárias utilizadas aqui não são encontradas em outras partes da China, como a pimenta frita (*bao*), a pimenta frita com farinha de amido (*liu*) e a selagem (*pa*). A sua cozinha é marcada por poucos, mas finos condimentos. Suas preparações apresentam uma alta qualidade, aroma e consistência distintas, e o frescor dos alimentos está sempre no foco.

Os condimentos principais são o alho e a chalotas¹¹⁰. Pepino do mar, abalone, camarões, mexilhões e caranguejos são comuns na Península de Xiaodong, que é famosa pelas especialidades com frutos do mar.

Já as especialidades da província são: peixe de água salgada cozido ao vapor, feijão verde com camarões, ovo centenário¹¹¹, vênus, amêijoas, lula frita, camarão com pimenta de Sichuan e gengibre e sopa de barbatana de tubarão, mas esta é consumida apenas em ocasiões especiais.

¹¹⁰ Planta bulbosa do género *Allium*, originária da Ásia Central, parecida com a cebola.

¹¹¹ Ingrediente da culinária chinesa, feito a partir da conservação de um ovo de pato, galinha ou ganso em uma mistura de argila, cinzas, sal, cal e amido de arroz, por diversas semanas, ou por meses, dependendo do método de preparo. A gema do ovo assume uma coloração que varia radicalmente entre o verde claro e o verde escuro, enquanto a clara varia entre o marrom escuro e a transparência. A gema é cremosa com um aroma acentuado, e possui um sabor que se assemelha ao de queijo. A clara possui uma textura que se aproxima da textura da clara cozida, mas possui pouco sabor.

Em Jinan, sua capital, as especialidades são os peixes de água doce, aves domésticas, carne e miúdos de aves. As preparações principais são carpa agri-doce e pato assado no estilo Jinan.

Como a região é considerada o berço do confucionismo, a cozinha confunciana também está presente. Uma cozinha simples, com pratos como: porco com pimentão, condimentado e frito com farinha de milho.

Além do trigo, o painço, a batata doce e o milho compõem o *fan* da dieta. O *jiaozi* e *baozi* (tipos de pãezinhos cozido ao vapor) são comuns, consumidos mergulhados em um molho composto de vinagre, molho de soja e alho picado. Alho e alho-poró são sempre comidos crus.

Shandong também é conhecida pela produção de vinho. A uva é produzida na China há mais de 2000 anos, mas sem importância agrícola. Durante séculos, as bebidas chinesas têm sido o chá e o vinho de arroz. Mas com a abertura do país ao capital estrangeiro, a partir de 1980, a demanda por vinhos aumentou, levando a China a importar tecnologia e conhecimento técnico para a produção de uvas e vinho. Contudo, devido ao preço elevado, poucos chineses têm o hábito de consumir esta bebida (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Em Qingdao, há produção de cerveja. Esta bebida faz parte do cotidiano da cidade desde 1903, devido à influência alemã. No final do século XIX, Kaiser Wilhelm II enviou uma expedição alemã para a costa da China, a fim de encontrar um local para estabilizar uma base naval no rio Amarelo, levando a influência europeia para o território chinês. A tropa achou a baía de Jiaozhou um local favorável para se estabelecer. Com a morte de dois missionários alemães, em 1897, a Alemanha encontrou uma desculpa para atacar a China, e os chineses não resistiram aos ataques. Assim, em 1898, foi assinado o tratado de Kiautshou que concedia à Alemanha, durante 99 anos, direitos de construir estradas através de Shandong e extraír carvão de suas terras.

A presença alemã na região trouxe benefícios em sua infraestrutura e rede de transportes e influenciou sua cozinha com a produção de cerveja.

2.3.2 A região Oeste

No Oeste da China estão as províncias de Gansu, Guizhou, Qinghai, Shaanxi, Sichuan e Yunnan; a municipalidade de Chongqing e as Regiões Autônomas de Ningxia, Xinjiang e Tibete.

Hunan, Hubei e Hunan, geograficamente, pertencem à região central da China, contudo na divisão culinária são englobadas na região Oeste, devido à proximidade com as províncias desta área e as similaridades das suas cozinhas.

Leste e Oeste são ligados pelo rio Yangtzé e apresentam características diferentes. O Oeste, apesar de ter terras férteis, possui áreas desérticas e planícies abaixo do nível do mar, próximas a terrenos montanhosos, o que torna a região propícia a inundações.

Com altitude e temperaturas variadas e forte precipitação, a região produz uma grande variedade de culturas, incluindo o arroz, hortaliças e frutas, além de bambu, cogumelos e da pimenta que marca a sua cozinha.

2.3.3.1 A cozinha do Oeste

O Oeste da China é a zona dos condimentos, o que concedeu um toque distinto a esta cozinha. A pimenta marrom, a cassia, o anis estrelado, o alho, os cinco-perfumes-chineses¹¹², as folhas de coentro são abundantemente encontradas em diversas preparações. Alguns sabores exclusivos da cozinha chinesa estão aqui, como a casca seca de frutas cítricas (ANDERSEN, 1988).

A cozinha de Sichuan-Hunan é marcada pelo uso intenso de condimentos, como fagara e outras pimentas e alho; pelo uso vasto e complexo de nozes e aves e pelo sabor forte e picante, decorrente de uma variedade de misturas. Preparações comuns são a sopa azeda picante, pato defumado em folhas de chá e cânfora, bife com pele de tangerina seca, sobremesa feita com uma pasta oleosa de nozes e açúcar (ANDERSEN, 1988).

Se o Leste se caracteriza pelas sopas e uso da banha, o Oeste caracteriza-se por ser a zona condimentada da China. Muitos autores atribuem esse aspecto à proximidade da região com a Índia, contudo para Andersen (1988), evidências textuais e arqueológicas demonstram

¹¹² Condimento preparado com pimenta-de-Sichuan, sementes de funcho, canela, anis-estrelado e cravinho moidos e misturados em quantidades iguais.

que o aspecto apimentado que marca a cozinha da região surgiu muito antes da Índia ser conhecida pelos chineses.

Segundo Simoons (1991), a *Capsicum* entrou na China, por volta do século XVI, através da região Sul, trazida por comerciantes portugueses, que estavam envolvidos no comércio desse produto na Índia e China. A partir de então, seu uso na cozinha passou a ser constante, principalmente dos gêneros *C. annuum* e a *C. grossum*, que além de conceder sabor forte às preparações, se transformaram em importantes fontes de vitaminas A e C, cálcio e ferro na dieta dos chineses.

Inicialmente, o ardor desse alimento não era bem aceito, mas com o uso constante, a população percebeu que ele estimulava a salivação, tornando o paladar mais aguçado para a percepção dos sabores dos pratos à base de amido, sendo, então incorporada pela cozinha local. Atualmente, as pimentas vermelhas são de extrema importância na cozinha do Sul, em Sichuan, elas são utilizadas, geralmente na forma de pasta e em Hunan, na forma natural, crua (ROZIN, apud SIMOOONS, 1991).

As preparações vendidas nos restaurantes são geralmente levemente condimentadas, contudo a comida denominada “caseira” é extremamente picante.

As cozinhas da região que merecem destaque são as de Sichuan, Yunnan, Gansu e Xinjiang, esta última com forte influência muçulmana.

A base desta 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.

O milho é o principal alimento em diversas áreas. Bolos de milho ou macarrão com vegetais picados e molho picante compõem a dieta dos pobres. A batata branca (*Solanum tuberosum*), introduzida no século XVII, no Sul da China, pelos Holandeses, se difundiu pela região nos séculos XVIII e XIX, devido a missionários católicos franceses, que utilizavam esse tubérculo para combater a fome que assolava o país. Entre uma ampla variedade de frutos, os cítricos se destacam (SIMOOONS, 1991).

São consumidas uma variedade de coníferas, sementes de pinho, sementes de torreya, nozes de ginko e similares. As nozes são comuns e populares, tendo sido introduzidas através do Irã, no início do período medieval, e algumas sobremesas são preparadas utilizando este alimento (ANDERSEN, 1988).

• Sichuan (Cozinha Chuan)

Rio acima, partindo de Hunan, no coração do país, encontra-se a província de Sichuan, uma das mais populosas e ricas da China. Com uma agricultura diversa e com florestas montanhosas, a região é produtora de uma grande variedade de alimentos, especialmente vegetais e culturas arbóreas. Sichuan foi a primeira província a implantar a reforma agrária, se transformando em uma grande produtora de grãos.

Com um território cortado por montanhas, parte da sua população vive em parcial isolamento nas áreas montanhosas, habitadas por muitos tibetanos, que instalaram aí seus monastérios.

Os rios que cruzam a região são caracterizados por uma forte correnteza de água turva, sem formação de lagos, o que dificulta o cultivo de alimentos aquáticos.

O clima predominante é o subtropical, úmido, com precipitação moderada, quente no verão e suave no inverno. As montanhas formam uma barreira, que impede a entrada das correntes de ar frio vindas do Norte.

Apesar de montanhosa, a área é fértil, com duas ou até três colheitas por ano. Desde a Antiguidade, Sichuan possui um eficiente sistema de irrigação e de canais, o que a tornou uma das importantes áreas agrícolas do país.

O arroz é a cultura com maior destaque, mas o clima e o terreno também são favoráveis ao cultivo de trigo, aveia, soja, laranjas e cana de açúcar, dentre outras.

A antiga cultura Shu floresceu na região durante a dinastia Shang. No século III, a província foi o centro da dinastia Ch'in, e nesse período, sua agricultura se desenvolveu consideravelmente. Na dinastia Han, foi implantado um eficiente sistema de irrigação, o que contribuiu para o seu desenvolvimento agrícola. No período dos Seis Reinos, Sichuan foi um dos reinos independentes. E no século XX, ela teve papel significativo na queda do Império chinês. Assim, durante a sua história, a província manteve sua posição de destaque para o fortalecimento da China.

O rio Yangtzé é a principal rota de escoamento da produção agrícola, ligando a Província com o centro do país. O curso do rio é quebrado por desfiladeiros, entre as cidades de Chungking, em Sichuan, e Ichang, em Hupeh, o que deixa Sichuan parcialmente isolada e favorece a criação de uma cozinha diferenciada, marcada pelos condimentos picantes (SIMMOONS, 1991).

A cozinha Chuan é uma das oito cozinhas tradicionais da China e a maior representante da cozinha do Oeste. Conhecida por seus pratos picantes, com o uso de grande quantidade de pimenta nas preparações, principalmente a pimenta de Sichuan e a vermelha. Esta cozinha se destaca por uma combinação de condimentos, molhos, sabores, cores, consistências e aromas de diferentes alimentos e difere da cozinha huannesa por utilizar menos produtos de origem aquática, e mais produtos das montanhas, como broto de bambu (de várias formas e tamanhos), cogumelos e fungos, frutas selvagens e sementes, frutos de árvores altas, como nozes (SCHLITTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

As preparações sichuanesas tendem a ser mais simples do que as da cozinha imperial de Pequim. Enquanto as cozinhas das demais regiões da China enfatizam o sabor individual dos ingredientes, ela se concentra em harmonizar os sabores, texturas, cores de cada alimento que compõe a preparação (SCHLITTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Na região das montanhas, o acesso a frutas e peixes é difícil, predominando, portanto, preparações a base de carnes.

Simoons (1991) destaca que há algumas explicações para a predileção dos sichuaneses por condimentos fortes. Alguns estudiosos acreditam que os condimentos têm o papel de mascarar o aroma de comida estragada, o que ocorre frequentemente em locais com o clima quente e úmido. Outros defendem que os condimentos têm a função de manter as pessoas mais frescas e confortáveis. Outros acreditam que a distância que separa a região do mar dificultou o acesso ao sal, e os condimentos fortes surgiram como uma alternativa para dar sabor aos alimentos. Outros veem essa predileção como uma influência da cozinha indiana, pois a região está próxima do Sudoeste da Ásia e da India, locais que possuem uma cozinha condimentada forte. Mas, para o autor, tudo isso são suposições. Para ele, há um aspecto da cozinha de Sichuan que pode estar associado a essa predileção pelo sabor picante: o grande número de alimentos preservados utilizados como acompanhamento ou tempero. Esses produtos são conservados através das técnicas de secagem, defumação, salga, condimentação e acidificação em vinagre (picles), aplicadas com o intuito de conservação, mas também de criar novas nuances de sabores para um mesmo produto, ampliando a gama de combinações de ingredientes.

A característica condimentada da cozinha de Sichuan remota desde o período da dinastia Sung, quando há referências que as preparações eram muito mais picantes do que hoje em dia, com uso de fagara, pimenta de Sichuan, gengibre, cassia, canela, pimentas vermelhas, anis estrelado, coentro fresco, lírios (sementes secas), alho e cebolas de vários

tipos, óleo e pasta de gergelim, produtos de soja, frutas cítricas, vinho de arroz e vinagre, que em várias combinações concediam sabores variados aos pratos (SIMOONS, 1991).

Atualmente, o uso de condimentos continua abundante, os mais comuns, que geralmente estão na composição de mais da metade dos pratos servidos em restaurantes são: anis estrelado, canela em geral, gengibre, pimenta escura e vermelha, entre outras; várias ervas de sabor forte, como gomos secos da *Hemerocallis* e alho.

Pimentas secas são geralmente fritas, o que ajuda a retirar seu componente ativo, que concede o sabor picante, a capsaicina. Os restaurantes sichuaneses colocam nas mesas pimentas secas, ou conservadas em óleos, ou mesmo pasta de feijão picante para que o comensal tenha várias opções de aumentar o teor picante de seus pratos. A comida servida nos restaurantes ocidentais costuma ser mais sutil e menos picante, para não afastar a clientela, não acostumada ao ardor da pimenta.

No contexto culinário da China, Sichuan também é conhecida pelo uso de diferentes métodos de cocção, são mais de 50, onde estão os mais conhecidos da cozinha chinesa, como o salteado, a fritura, o ensopado, a fervura. No entanto, cada método possui graus variados de cocção, o que repercute em uma ampla gama de pontos de cozimento.

Pontos marcantes desta cozinha são: textura diferenciada das preparações, obtida, muitas vezes, através da aplicação de métodos diferentes de cocção em uma única preparação; utilização de ingredientes como cogumelos, nozes e brotos de bambu; preparações com molhos; utilização de alimentos defumados e uso livre de óleo, especialmente o de gergelim, que é misturado com diferentes condimentos, concedendo diversos sabores a uma mesma preparação (SCHLITTER ; SPIELMANS- ROME, 2010).

Devido à distância da costa, os peixes frescos que compõem os cardápios dos restaurantes geralmente são de rio, como a carpa que é temperada com molho picante de feijão marrom, molho de soja, óleo de gergelim, cebolinha, alho, gengibre e outros condimentos. Peixes secos também são comuns.

Apesar do uso de condimentos ser algo característico desta cozinha, as refeições festivas tendem a ser mais leves e menos condimentadas. Isso devido à influência dos chineses do Norte, principalmente oficiais, que migraram para Sichuan, fugindo da repressão política, e se estabeleceram aí. Como eles não estavam habituados aos sabores predominantes da cozinha local, buscavam nos restaurantes e nos banquetes servidos nas festividades, preparações menos apimentadas e mais próximas do seu paladar. Assim, duas cozinhas passaram a conviver paralelamente na região: uma local, com sabor mais forte e

condimentado, que marca a comida cotidiana e uma externa, mais suave, que caracteriza a comida festiva (SIMOONS, 1991).

Outro aspecto que merece destaque é o grande uso de oleaginosas, como favas, feijão mungo, ervilhas e soja. Em relação, aos cereais, o arroz é o mais importante, mas para as populações pobres, o milho ganha destaque, apesar do pouco significado culinário para a cozinha regional.

Parte da população da província habita em regiões montanhosas, com uma flora e fauna selvagem. Esses Chineses são bons conhecedores dos seus recursos naturais e dos produtos oferecidos pela natureza. O broto de bambu é comum, mais do que um vegetal para acompanhamento, esse alimento tem, algumas vezes, o papel de conceder textura à preparação. Ele é consumido de diversas formas: fresco; salteado rapidamente; preparado com carne ou outros vegetais; conservado em vinagre; ou preparado na forma de chucrute.

Os longos invernos nas montanhas fizeram com que a conserva de alimentos fosse algo essencial. Assim, várias técnicas são aplicadas para preservar vegetais ou carnes, como secagem, a imersão em salmoura ou vinagre, secagem e posterior maceração ou moagem, formando farelos, que posteriormente podem ser utilizados para temperar pratos; infusão em óleo; uso de pimentas. Muitas vezes uma combinação de duas ou mais dessas técnicas são aplicadas.

A reserva de carne para ser consumida no inverno é algo importante, além da conservação através das técnicas acima mencionadas e da defumação, são elaborados com esse alimento vários tipos de embutidos.

Mas o principal foco alimentar dos chineses desta área são os vegetais, especialmente devido à forte influência budista. Há muitos templos budistas nas montanhas, onde a cozinha local é basicamente vegetariana.

Duas outras características diferenciam a cozinha de Sichuan da de Hunan, outra identificada como condimentada: a utilização de produtos antigos da Ásia Ocidental, como o doce de nozes trituradas, tipo halva e a predileção por favas, consumidas em grão ou na forma de pastas. Embora, Sichuan seja uma região isolada na China, ela foi fortemente influenciada pelo mundo exterior, devido sua participação na rota da seda, que atravessa várias de suas montanhas e a região baixa do Yangtzé, o que deixou traços marcantes em sua cozinha.

Dentre os pratos famosos desta cozinha está a sopa ácida-apimentada, o nome desta preparação faz referência ao sabor forte de vinagre de arroz e pimenta (branca, preta e

vermelha), que entra na sua composição. Esta sopa é feita com tiras muito finas de carne de porco, sangue de porco ou pato coagulado, broto de bambu e vegetais suaves. O sabor é dado por porções generosas de gengibre, gomos de *hemerocallis*¹¹³ e fungos. Bulbo e folhas de alho, cebola, óleo de gergelim, molho de soja, vinho de arroz e outros sabores comuns na cozinha chinesa podem também ser incorporados à receita, gerando muitas variações. Uma variante encontrada nos restaurantes ocidentais possui sabor e coloração mais suave, sendo mais picante e consistente do que a receita original, pois não leva sangue animal.

Outra preparação conhecida é o *ma po tofu*, ou tofu no estilo Sichuan, uma combinação de tofu com carne de porco picada, amassados juntos, misturados com alho, gengibre, cebolinha e uma grande porção de pasta de feijão picante ou pimenta vermelha frita em uma quantidade abundante de óleo de gergelim. Esta preparação pode ter variações, com a adição de vinho de arroz, molho de soja, fungos de árvores ou coentro (adicionado no final, como guarnição).

O tradicional frango xadrez (*gong bao ji ding*, ou *kung pao chicken*, em inglês), comum nos restaurantes ocidentais é originário desta cozinha. Esta preparação usa o frango como ingrediente básico. Inicialmente, coloca-se no wok para salter a malagueta ou pimenta de Sichuan, para aromatizar o óleo, então se coloca o frango, salteia, adiciona os vegetais, depois as castanhas e, para finalizar, coloca vinho de arroz.

Outras especialidades desta cozinha são: coelho no estilo Sichuan, dumpling ao vapor e preparações com tofu, como tofu fedorento frito, pato defumado com cânfora e folhas de chá (*zhāngchá yā*); pato crocante aromatizado (*xiāng su quān yā*), frango kung pao, porco duplamente cozido (*wūi wo yū*), porco aromatizado com peixe (*yuxiangrousi*). Essas duas últimas preparações são muito conhecidas nos restaurantes dos Estados Unidos (SIMOONS, 1991).

• Kweichou e Yunnan

Ao sul de Sichuan estão as províncias remotas de Kweichou e Yunnan, habitadas por minorias étnicas, que possuem uma cozinha que foi influenciada pela cozinha de Sichuan, mas que sofreu influência também das cozinhas das minorias que viviam na área. Assim, ela apresenta alimentos a base de leite, como iogurte, queijos e coalhada fresca.

¹¹³ Denominada lírio do dia. Gênero de plantas herbáceas, perenes e rizomatosas pertencente a família *Xanthorrhoeaceae*.

A cozinha de Kweichou e Yunnan caracteriza-se por ser menos picante, pelo uso de produtos cárneos, principalmente preservados, e mocotó. Os finos presuntos da China são produzidos nessa região, que são conhecidos também pelo mocotó, ambos produzidos a partir de porcos especialmente criados para esta finalidade. O presunto de Yunan tem um alto preço e é encontrado em lojas finas, sendo considerado um presente valioso.

Além desses alimentos, são produzidas salsichas, bacon e outros produtos curados de porco, dentre esses, o mais importante é o “porco desossado”, feito por uma minoria que vive no planalto central da província. Nessa preparação, os ossos, a carne e a banha do porco são retirados, deixando apenas uma fina camada de banha recobrindo a pele do animal. A pele é fechada novamente e o porco é levado à cocção. Essa é uma boa forma de preservar a carne de porco, algo importante em uma área de clima frio e seco e com altas planícies.

Outra característica de Yunnan é o consumo de laticínios como o iogurte, decorrente da sua proximidade com a Índia, o Tibete e os assentamentos mongóis que existem em seu território e da presença de muçulmanos. Muitos descendentes dos soldados do Kublai Kan, que chegaram aqui no século XII, tornaram comum o uso de produtos do leite. Além disso, soldados e empregados do governo circulavam por suas terras, e muitos foram exilados aí. A presença dessa elite interferiu na cozinha local, que mesclou seus pratos com outros das cozinhas de outras regiões da China (SIMOONS, 1991).

Yunnan é uma das reservas florestais mais ricas do país, assim tem um grande suprimento de caças, fungos e ervas de uso culinário que são incorporados à suas preparações.

Preparações importantes da cozinha de Yunnan incluem: *across-the-bridge noodles* (*guòqiáo mǐxiàn*), uma sopa de macarrão de arroz, com vegetais, presunto e carne de frango, que são acrescidas posteriormente ao caldo para finalização da preparação; panqueca de arroz; camarão frito, uma preparação onde o camarão é envolto em uma massa suave e temperada com canela legítima; pato com abacaxi; beringela recheada; salada fria de berinjela com molho de soja; aipo com picles de vegetais, dentre outros.

• Gansu

A região é o berço da civilização chinesa, com muitos monumentos religiosos e templos budistas. Aqui se desenvolveu o chan budismo¹¹⁴, uma fusão do budismo com as filosofias chinesas. Apenas na parte sudeste da província, conhecida como Corredor Hexi, que

¹¹⁴ No Ocidente é denominado zen budismo

se estende ao longo da margem do rio Amarelo (Huang), há terras férteis, devido a matéria fertilizante do rio. Nesta área, há grandes campos verdes, onde são criados bovinos. Em Gansu, estão os maiores rebanhos da China (SIMOONS, 1991).

A China tem uma população de muçulmanos expressiva, eles são denominados hui e chegaram ao país por volta do século VII, se integrando à população de etnia han, através do matrimônio com suas mulheres. Isso antes deles serem registrados como um grupo a parte dos e ser evidenciada a separação étnica. Esse grupo é reconhecido pelos chapéus brancos que cobrem a cabeça dos homens e pelos lenços que recobrem a cabeça das mulheres, e todos têm o sobrenome Ma, derivado da primeira sílaba do nome de Muhamed.

O hui é o terceiro grupo minoritário da China, entre os mais de 40 grupos étnicos que habitam o país. Apesar de agrupados sob uma mesma denominação, eles não têm uma origem em comum, sendo ligados apenas pela religião, o islamismo, que os distingue dos han. Eles vivem geralmente na zona rural e muitos são fazendeiros, comerciantes e mercadores (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

A cozinha muçulmana é muito popular nesta parte do território chinês. A sua dieta consiste em macarrão, carneiro, cordeiro, carne bovina. Muitos utilizam métodos de cocção proveniente da cozinha de Pequim. O kebab de cordeiro é encontrado em toda China, mas aqui é mais comum, e o *niuroumian*, um prato hui feito com cordeiro ou carne de boi em uma calorosa sopa, é uma preparação deste grupo criada no período Tang.

O povo hui está espalhado por todo território chinês, mas sua maior concentração está em Ningxia e na parte leste de Gansu. Outro grupo islâmico que habita a região é o bonan, de origem mongol. Outras minorias são: tibetanos, mongóis, kasaks, tu e yugur, o menor grupo étnico da China (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

A região já foi muito pobre, até iniciar um processo de industrialização, a partir de 1960, baseado na extração de vários recursos naturais como carvão, óleo, níquel, ferro, minérios e na construção de uma hidroelétrica. A capital, Lanzhou, é um centro petroquímico na China e os níveis de poluição do ar aí são altíssimos. Apesar do desenvolvimento urbano, dois terços da sua população vivem na zona rural, sobrevivendo do cultivo de frutas e criação de porcos (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

A cozinha de Gansu é extremamente popular, com forte influência das tradições culinárias Hui. Os restaurantes muçumanos localizados em Lanzhou são especializados em macarrão de carne, o *niuroumian*. A preparação denominada macarrão de Lanzhou consiste em macarrão puxado a mão, servido com uma calorosa sopa de carne, um prato conhecido

não apenas na China, mas em outros países como Estados Unidos, França e Singapura (SCHLOTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Macarrão caseiro é comum nas ruas de Gansu e pode ter vários acompanhamentos, como caldo de cordeiro, salmoura picante de vegetais (nesse caso ele é servido frio). O macarrão é parte de todas as refeições, o *dunhuang rangpizi* é um prato de macarrão frio, comum entre os habitantes da província durante o verão.

Além dos macarrões, essa cozinha inclui carne bovina, cordeiro e todos os tipos de aves. A parcela não mulçumana da população aprecia as carnes que são restritas a esse grupo, como porco, jumento e cavalo. Na dieta da população rural, a carne é um item limitado às comemorações especiais, devido ao seu custo.

A cidade oásis de Dunhuang, graças a um sistema de irrigação, é produtora de frutas, como melões, melancias, peras e pêssegos.

Outras especialidades desta cozinha são: macarrão saozi, servido com molho feito de *saozi* (carne de porco picada) e outros ingredientes; macarrão caseiro com tofu; .kebap no estilo Dunhuang, acompanhado de pão fino; macarrão caseiro no estilo Hui, com caldo de cordeiro.

• Xinjiang

A Região Autônoma de Xinjiang ocupa 17% do território chinês, e se estende por uma área marcada por grandes montanhas e um deserto. A população pertence, em sua maioria, a etnia uighur, que vive com autonomia regional e administrativa, e liberdade étnica e religiosa . Eles falam uma língua pertencente ao grupo turkic, similar à língua mãe dos mongóis. Esse grupo se destaca por seu extensivo conhecimento da Medicina, tanto a tradicional chinesa como a ocidental, baseado nas propriedades curativas de ervas, animais, minerais e frutas. Os chineses han correspondem a 38% da sua população e ainda há os grupos turkic, kazachs, kirghiz, uzbeks, tartans, manchus e mongóis (SCHLOTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

A cozinha Xinjiang é influenciada pelas tradições culinárias hui e pela cozinha han. Assim como estes últimos, eles utilizam os palitinhos (*kuàizi*) para comer os alimentos. Eles apreciam uma dieta que inclui preparações das duas cozinhas, como pão árabe, pilaf¹¹⁵, kebaps, macarrão e *dumplings*. Pães e chás acompanham quase todas as refeições, mas ao

¹¹⁵ Arroz com especiarias como no Oriente Médio. Consiste no arroz refogado em cebola e gordura e posteriormente é adicionado o líquido, geralmente água.

contrário de outras regiões da China, aqui se bebe o chá preto mais do que o verde e sem adição de açúcar ou leite (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Vegetais, grãos e frutas são cultivadas no oásis de Xinjiang, conhecida pela produção das uvas turpan, sem sementes. Como os muçulmanos não consomem bebidas alcoólicas, as uvas são utilizadas para a produção de uva passa, cerca de 50 variedades deste alimento são produzidas, com cor e sabores diferenciados e elas entram na composição de diversos pratos, como o arroz tupan. Outra fruta produzida na região é o damasco, que como a uva é seco, para facilitar seu armazenamento. O povo uighur aprecia as frutas desidratadas, que servem de acompanhamento para o chá ou são utilizadas como petiscos, sendo consumidas entre as refeições. Outras frutas secas são jujubas, amêndoas, tâmaras e avelãs (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

A produção de frutas se dá graças ao sistema de irrigação desenvolvido pelos persas, cerca de 2000 anos atrás, o sistema karez, que consiste em canais subterrâneos que transportam a água das montanhas a 16km para o oásis.

Há produção de vinho também na região, geralmente feita por russos e algumas vezes com a colaboração de franceses.

• **Hunan (Cozinha Xiang)**

Hunan, terra natal de Mao Zendong, é uma província no oeste da China, com muitos monastérios, templos budistas e taoistas. Com clima subtropical, as estações são bem marcadas, o que favorece a agricultura. Hunan é conhecida como o celeiro da China. Os campos de arroz são abundantes, assim como as plantações de chá, frutas cítricas, canola, tabaco e os criatórios de peixes e suínos.

A sua riqueza não está apenas na produção agrícola, há também reservas de minerais, como antimônio, tungstênio, chumbo e zinco. A economia é baseada na indústria química, automobilística, siderúrgica e de engenharia e na exportação de têxteis, cerâmicas, fogos de artifício e papel. As principais cidades são Zhuzhou, Xiangtang e Changsha (SCHLÖTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Com suas florestas de bambu, plantações de arroz e vilas construídas entre montanhas, Hunan é um território belo, sendo conhecida pelos campos selvagens e paisagens românticas, bem como por sua comida vermelha picante e condimentada.

No norte da província, onde está sua capital, Changsha, as terras são férteis, com planícies cortadas por rios e lagos, dentre estes o segundo maior da China, o lago Dongting. Se estendendo ao longo das montanhas Wuling está o Parque Nacional de Zhangjajie.

O coração da cozinha do Oeste está na cidade de Changsha, uma cidade comercial e administrativa, berço de uma das oito cozinhas tradicionais da China, marcada pelo sabor fortemente picante, pelo aroma fresco e coloração intensa de suas preparações. Antigamente, a cozinha de Hunan não era muito conhecida, mas atualmente, ela está disseminada pelo mundo, pois cozinheiros desta região estão no comando de restaurantes nas grandes cidades chinesas e em outros países, como os Estados Unidos, que possui vários restaurantes de comida huannesa (SCHLOTTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

A cozinha de Hunan é ardente, muito mais picante que a de Sichuan, suas preparações são diversas, ricas e oleosas.

Com várias áreas de planícies fluviais, em torno do lago Dongting, a região é favorável para as plantações de arroz, lotus e criação de tartarugas e lagostins, alimentos presentes em muitas preparações. Na parte mais rural, os pratos são à base de carne de porco e aves, assim como vegetais. Nas montanhas, a dieta é composta por bambu, cogumelos selvagens e caças.

As preparações huannesa são cozidas ao vapor ou fervidas por longas horas, fritas ou assadas. O cozimento de alimentos prolongado, intensamente condimentados com porções generosas de gengibre, cebola, alho e pimenta concede um sabor forte aos pratos, que são acompanhados de pasta fermentada de soja, picles de vegetais, e, especialmente, produtos defumados, como presunto, peixes e aves.

A pimenta vermelha (*Capsicum pepper*) é cultivada na região e entra na composição da grande maioria dos pratos. Schlotter e Spielmans- Rome (2010) mencionam que atualmente há mais de 4000 preparações que compõem a cozinha Xiang, sendo que elas se caracterizam pelo sabor forte, picante e ligeiramente azedo.

O sabor picante desta cozinha difere do sabor dos pratos sichuaneses, que são mais fortes, refrescantes e entorpecedores, devido ao uso da pimenta de Sichuan. O sabor da comida de Hunan é mais puro e opressivo, devido ao uso de sementes ardentes e da força da pimenta vermelha, geralmente crua. Para seus cozinheiros, a pimenta não é um simples

condimento, mas um vegetal para acompanhar os pratos (SCHLÖTTER; SPIELMANS-ROME, 2010).

Enquanto na cozinha de Sichuan, os alimentos são temperados com o óleo de pimenta (*lajiao*), em Hunan, a pimenta entra nas preparações na forma natural, picada, salteada ou levemente fermentada, como no caso do molho *dou jiao*, que acompanha várias preparações, como a cabeça de peixe ao vapor, tofu fedorento frito, presunto defumado, entre outras.

Algumas especialidades desta cozinha são: arroz cozido com enguia, crosta de arroz com contrafilé de porco e vegetais, tofu fedorento com pimenta vermelha fresca e óleo de pimenta, tomates com ovos, camarão gigante apimentado.

• **Henan ou Honan (Cozinha Yu)**

Outra província com importância culinária na região central é Honan. Na China Moderna, apesar de não estar entre as outras cozinhas tradicionais chinesas, Honan possuía grande prestígio culinário, sendo reconhecida por seus pratos agridoces, especialmente a carpa do rio amarelo, a mais famosa preparação chinesa de peixe e muito comum em banquetes.

A cozinha de Henan possui características da cozinha de Jiangsu, com ênfase na escolha dos ingredientes, de acordo com as quatro estações do ano e da cozinha de Pequim, de quem adota muitos métodos de cocção.

As suas principais características são: grande utilização de cebolas; principal carne consumida é a de porco, mas a carne de cordeiro e de carneiro entra na composição de sopas; o arroz é a base da refeição, e pode ser servido tanto com gordura animal como com óleo vegetal; macarrão é cozido de forma similar, como ocorre nas demais províncias do Norte.

A cozinha de Honan está presente principalmente nas cidades de Luoyang e Kaifeng, esta última foi capital da China em diversas dinastias, e tem uma grande população de estrangeiros.

As formas de preparo mais comuns nesta cozinha são: fritar, estufar, assar e ferver. E algumas de suas especialidades são: carne de porco frita vermelha e batata frita; tofu levemente frito; peixe dejade desfiado; pepino do mar estufado com cebolinha; suco de frutas

e camarão ; bolo recheado cozido no vapor; bolos doces e agradáveis; bolos de ovos; ravioli (dumpling) cozido no vapor ; macarrão esticado a mão.

2.3.4 A região Sul

A região compreende o território entre as montanhas Qin e o rio Huai. Ela é formada pelas províncias de Guangdong (Cantão) e Hainan, a região autônoma de Guangxi Zhuang e as Regiões Administrativas Especiais de Hong Kong e Macau.

Com clima subtropical, a temperatura na região é quente, com muita chuva, o que concede uma alta umidade e favorece à produção de: arroz e frutas, como abacaxi, lichia, laranjas e bananas. Tufões são comuns no verão, principalmente entre os meses de julho a setembro, mas inverno é curto e frio.

O sul da China sofreu um rápido processo de povoamento, o que aumentou a demanda por alimentos. Muitas culturas do Novo Mundo foram introduzidas na região, expandindo as terras cultiváveis, apesar do uso de poucos recursos tecnológicos. Assim, a vegetação nativa divide os campos com outras importadas, como o aspargos (*Asparagus officinalis*) e cogumelo europeu (*Agaricus bisporus*). O cultivo tanto de animais, como de plantas é variado, em tamanho e estilo, o que contribui para uma dieta bem diversificada.

O Sudeste tem uma das mais diversas floras de todas as regiões tropicais, isso graças ao clima úmido e quente e ao trabalho árduo dos seus habitantes, que buscam adaptar culturas de outras áreas às condições climáticas do seu território. Apenas frutos como o figo e a tâmara (fruto da *Phoenix dactylifera*), típicos de clima muito diferente, não são produzidos em larga escala.

Esta é a região do arroz (*Oryza sativa*), o seu cereal básico, servido com molhos e uma série de acompanhamentos, incluindo vegetais (muitos provenientes do Novo Mundo) e carnes de porco, frango ou animais aquáticos. Esse cereal é a maior fonte calórica da população do Sul. Como, geralmente, o arroz consumido é o não polido, ele constitui também uma excelente fonte de vitamina B e proteínas, além de carboidratos. O arroz serve como base para as refeição, pois seu sabor neutro o torna um bom acompanhamento para destacar o

sabor dos demais pratos, constituindo o *sung* da refeição, palavra cantonesa para denominar as preparações que concedem sabor à refeição (*ts'ai*).

Onde o solo e a água são favoráveis, a cultura do arroz predomina. As variedades encontradas são: *indica*, *japonica*, a variedade glutinosa, incluindo o arroz vermelho e o negro, e outras variedades híbridas.

Apesar de o arroz dominar a água e os terrenos cultivados, nos locais onde não é possível seu plantio ou nas épocas do ano desfavoráveis, outras culturas prevalecem, como a cevada e o trigo sarraceno. As minorias, não han, que habitam as montanhas do centro sul, praticamente desconhecem o arroz, o que faz com que outros cereais ganhem importância.

2.3.4.1 A Cozinha do Sul

Os pratos deste grupo são marcados pelo uso de óleo, geralmente óleo vegetal, uso de produtos aquáticos frescos. Esta é a área do cozimento vermelho e dos aperitivos frios, do trigo como um produto básico.

Cabe ressaltar que o sul da China sempre foi uma porta aberta para o trânsito de estrangeiros, que utilizavam seus portos como rota comercial. O grande fluxo de pessoas provenientes de áreas diversas, além de trazer novos ingredientes e paladares para a região, contribuiu para disseminar para outros territórios, receitas, ingredientes, utensilíos e modos de preparo típicos da região.

Andersen e Andersen (1977) destacam que muitos estudiosos sobre cozinha chinesa consideram a cozinha do Sul a mais sofisticada da China, pois combina aspectos nutricionais, qualidade, variedade e preocupação com a preparação dos pratos.

Os ingredientes básicos desta cozinha, segundo Andersen e Andersen (1977) são: arroz, peixe, porco, vegetais, leguminosas, como a fava, o feijão (*Vicia faba*), proveniente do Oriente Próximo, o broto de feijão, a ervilha forrageira, a soja preta, o feijão mungo, que entra na composição de um tipo de macarrão feito com seu amido e de muitas outras preparações que levam feijão. Todas essas leguminosas contribuem significativamente com a porção proteíca da dieta do Sul (ANDERSEN; ANDERSEN, 1977).

Uma grande variedade de vegetais são cultivados nesta região: repolhos, especificamente o gênero *Brassica*: *B. pekinensis*, *B. chinensis*, *B. juncea*, *B. alboglabra* *B. campestris*, *B. olearacea* e, mais recentemente, um gênero de origem européia foi introduzido, o *B. Chinensis* (*choi san*), que se tornou vital na cozinha do Sul. Além dos repolhos, as mostardas também são culturas importantes, consumidas pelas populações pobres, acompanhando o arroz e a soja. Uma refeição simples para a população do Sul consiste em uma tigela de arroz, junto com tofu, e um prato de repolho, recém temperado ou em conserva, um pouco de pimenta ou soja conservada para dar sabor, nabo (*B. campestris*) salteado em um pouco de óleo (ANDERSEN; ANDERSEN, 1977).

Outra cultura importante é a do gênero *Allium*, ao qual pertence a cebola, o alho e a cebolinha. As cebolas mais comuns são as dos gênero *A. cepa* e o alho, da espécie, *A. sativum* e o famoso *ts'ung*, ou cebolinha, *A. fistulosum*, e o *A. tuberosum*, uma das ervas aromáticas mais utilizadas na cozinha chinesa. O *A. chinense* (*ch'iao* em mandarim e *k'iu ch'oi* em cantonês) é muito utilizado para produção de picles.

Entre os condimentos, o mais importante é a gengibre, *Xnathoxylum piperitum*, a pimenta de Sichuan, ou fagara, utilizada na cozinha de Sichuan-Hunan e o *Hemerocallis*¹¹⁶, que tem suas flores e raízes utilizadas como remédio, condimento ou vegetal. Entre as ervas, são comuns, além das citadas anteriormente, o coentro (*Coriandrum sativum*) e a chicória (*Eryngium foetidum*).

Outra classe de alimentos presente no cardápio do Sul são os fungos, que predominam em diversas preparações vegetarianas. O seu papel é conceder consistência à preparação, sem interferir no sabor do ingrediente principal, pois é menos saboroso do que as ervas, pimentas e condimentos, e acrescenta menos massa do que os vegetais.

Em contraste com os vegetais *ts'ai*, está a categoria *kuo*, que são as frutas e nozes. O sul da China é o centro desses alimentos. As frutas são consumidas como lanches leves. Cana de açúcar é cultivada no Sul. O sabor doce não é muito comum entre os chineses, que preferem consumir frutas frescas do que doces e compotas feitas com esse alimento. Mas essa característica vem mudando com a introdução de balas e doces industrializados. E as nozes são bastantes comuns na dieta, consumidas como petiscos, ou entrando na composição de pratos e sobremesas.

¹¹⁶ Gênero de flores. Apesar de não ser um lírio verdadeiro, são reconhecidas popularmente com esta denominação.

Os vegetais provenientes do Novo Mundo formam uma categoria à parte. Apesar de recentemente introduzidos, eles ganharam importância na cozinha chinesa. Entre eles destacam-se: a batata branca e doce, o milho, o amendoim (*Arachis hypogaea*), abóboras e alguns tipos de feijões (*Phaseolus spp*). Duas culturas do Novo Mundo têm transformado a cozinha chinesa do Sul e constituem uma nova fonte de vitamina A e C, melhorando a dieta dessa região, o tomate (*Lycopersicon esculentum*) e a pimenta (*Capsicum annuum* e a *C. frutescens*).

Outros vegetais estrangeiros comuns são: a beringela (*Solanum melongemon*), oriunda da Índia, e o quiabo (*Hibiscus esculentus*), proveniente da África. Eles chegaram ao Sul através do Sudeste Asiático.

Esta região é território da água, com seus arrozais e áreas alagadas para criatório de peixes. Plantas aquáticas são comuns nas preparações, como: lotus (raízes, flores e sementes); ipomoea aquatica (espinafre aquático) e o agrião (*Nasturtium officinale*).

A principal carne consumida é a de peixe, geralmente pescado em águas livres e comercializados vivos, para garantir seu frescor, apesar de algumas vezes serem vendidos secos ou salgados, assim como os mariscos. Já as ostras são consumidas cozidas ou na forma de molho, o molho de ostras é muito comum no cozimento de carnes. Camarão, ostras e lulas secas são produtos básicos no cardápio do Sul. Uma preparação comum é a pasta de camarão, que consiste no camarão depositado em grandes jarras, onde são colocados em descanso, com quantidade de sal suficiente para sua preservação. Após um tempo, uma enzima presente no camarão inicia o processo de lise proteíca e decompõe a carne do animal. O resultado é uma pasta sólida, arroxeada, utilizada como um condimento e uma rica fonte de cálcio e proteína.

Outra carne consumida no Sul é a de cobra, principal ingrediente da preparação dragão, fênix e tigre¹¹⁷, comum nos cardápios da região.

As aves estão longe de ser importantes. Dentre elas, a de pato (*Anas platyrhynchos*) é a mais comum, assim como o pato real, o ganso e o cisne (*Anser cygnoides*).

Contudo, os ovos são um produto popular. Os ovos de pato são preservados de várias formas: a gema é retirada, seca e salgada; o ovo é completamente salgado, ou através do processo de ovo centenário. Os ovos de patas são mais comuns do que os de galinhas.

¹¹⁷ O nome do prato representa a carne dos três animais utilizados em sua preparação. O dragão representa a cobra; o tigre, o gato e a fênix, o frango.

Dentre as carnes de mamíferos, a carne de porco é a mais consumida, ficando atrás dos pescados na relação de produtos de origem animal. Mas há consumo, também, apesar que em menor escala, de carne bovina, de búfalos, de carneiro, de ovelhas e cabras.

Duas das oito principais cozinhas tradicionais chinesas estão no Sul: Cantão e Hunan, mas outras duas merecem destaque, devido a forte influência estrangeira, a cozinha de Macau e a de Hong Kong.

• **Cantão (Cozinha Yue)**

Cantão é dividida pelo Trópico de Câncer, que passa ao norte. É uma região costeira, dominada por montanhas baixas e colinas. Com o território limitado por um lado pelas montanhas de Nanling e, pelo outro, pela costa, a província se caracteriza como uma planície cortada por três rios, que juntos formam o Rio das Pérolas (*Zhu Jiang*).

Falando uma língua própria, o cantonês¹¹⁸, que também é falado em Hong Kong, no delta do rio das Pérolas e no sudoeste da província de Kwangsi, Cantão passou por várias mudanças de governo e ondas de migração. Muitos dos *coolies*, que marcaram a diáspora chinesa no século XVIII e XIX, foram provenientes dessa região, que foi avassalada por guerras e desastres naturais. Além disso, Cantão é uma área portuária, com uma grande costa, o que fez o contato com países estrangeiros ser uma constante. Comerciantes persas, árabes, portugueses, asiáticos, indianos cruzaram seu território para estabelecer contatos comerciais. O fluxo de migrantes e de comerciantes estrangeiros contribuiu não apenas para o florescimento do comércio, mas também marcou a cultura da região.

A partir de 1979, com a implantação da política de abertura da China, Cantão foi uma província teste para implantação dessa política e Zonas Econômicas Especiais foram abertas na sua costa. Muitas das mudanças econômicas que ocorreram no país foram sustentadas por cantoneses exilados no exterior.

Os não cantoneses e aqueles que desconhecem esse estilo de cozinha acreditam que os pratos típicos dessa região sejam o *chop suey*¹¹⁹ e o *chow mein*, pratos populares nos restaurantes chineses do Ocidente, mas que não são preparações cantonenses. Apesar desta

¹¹⁸ O cantonês difere do mandarim principalmente na parte falada, a língua possui 9 tonalidades diferentes e caracteres que podem ter diferentes significados. O cantonês é falado em Cantão e nas regiões vizinhas de Hong Kong, Guangxi, Macau..

¹¹⁹ Preparação típica dos restaurantes chineses nos Estados Unidos, que consiste em carnes de boi, frango, camarão ou porco salteadas no wok, com legumes como o feijão-da-china, repolho e aipo, misturada com molho de soja enriquecido com amido. É servido com arroz. A versão com macarrão frito é denominada *chow mein*, com a adição de noodles fritos.

comida utilizar o sabor doce, muito levemente, os pratos agridoces cantoneses são raros e não possuem sabor muito marcante, com exceção do porco agridoce e da pescada amarela agridoce. Além disso, a cozinha cantonesa utiliza frutas de forma discreta em suas preparações, diferente do que se propaga nos restaurantes do Ocidente.

Características desta cozinha são: a técnica de saltear os ingredientes; uso da pasta de feijão preto (feijões fermentados, fortemente salgados) como condimento; uso de produtos do mar, frescos, salgados ou secos; uso de frutos do mar e carne em uma mesma preparação; preferência pelo óleo de vegetais, ao invés de banha para cozimento.

Algumas preparações típicas desta cozinha são: frutos do mar simples; pescados; camarão ao vapor com molho de pimenta para megulhá-los; caranguejo ao vapor com vinagre; tainha ao vapor, com fatias de gengibre; pele de cebola e tangerina juntas; peixe com feijão preto; sopa do *wonton*; macarrão (uma especialidade cantonesa, que consiste em um macarrão de massa de ovos, com mostarda verde fresca ou macarrão com *ch'a siu*, o porco assado vermelho cantonês); uma variedade de *dim sum*¹²⁰, que fazem parte do ritual de beber chá.

Os cantoneses são mestres nas pastas, que podem compor tanto uma refeição como um lanche rápido.

A cozinha cantonesa apresenta variações locais, dentre essas uma cozinha que se destaca é a de Toisan, localizada no sul de Cantão, uma região onde muitos dos chineses ultramar têm familiares e que tem alegado ser a região de origem do *chop suey*, a partir de uma prática comum na localidade de utilizar sobras aquecidas na elaboração de pratos.

Camarão frito, peixe ao vapor, frango ao molho de limão, porco grelhado, porco agridoce, sopa de abóbora, acelga em pote de barro, costeletas *sa cha*, *dumplings* frito recheados com papaya, *dim sum* com recheios diversos (carnes, vegetais, camarões) são algumas das suas preparações conhecidas mundialmente.

Um outro fator que marca essa cozinha é a preocupação com ingredientes frescos. Os vegetais são colhidos na hora do transporte, animais são mantidos vivos até o momento do preparo da sua carne, quando, então, são abatidos. Os restaurantes possuem tanques de peixes e cobras, de onde os animais são retirados no momento de ir à mesa do comensal.

A cozinha cantonesa não utiliza condimentos fortes ou molhos espessos. Temperos suaves são usados abundantemente, com o intuito de dar ênfase ao aroma e sabor do ingrediente principal. Molho de soja, de peixe ou de ostra, caldo de frango e vinho de arroz

¹²⁰ São preparações pequenas, típicas da cozinha cantonesa, consumidas como lanches ou antes da refeição principal.

são suplementados com gengibre, alho e pasta de feijão preto. Pratos com carnes e aves são servidos com frutas, como o pato com abacaxi e carne de boi com manga.

Abertos a experimentos, os cantoneses trouxeram essa característica para sua cozinha. Ingredientes estrangeiros e tradições culinárias de outras regiões chegaram a província através das rotas comerciais e eram absorvidos pelos cozinheiros que as mesclava com receitas tradicionais. Os períodos de escassez levaram ao desenvolvimento de técnicas de preparo e de cultivo e preservação dos alimentos que buscavam seu melhor aproveitamento. E alimentos incomuns foram sendo introduzidos na dieta e se tornaram populares.

Há várias especialidades exóticas na cozinha cantonesa como língua de pato, preparações que levam carne de cobra, gato e cachorro, escorpiões, gafanhotos. Antigamente, nos mercados, era comum ver animais sendo espancados até a morte, o que concedia um sabor apropriado a sua carne. Atualmente, esta prática não é mais realizada publicamente, mas ainda ocorre de forma mais discreta, nos locais mais tradicionais. Epidemias como a gripe aviária diminuiu o comércio de animais vivos nos mercados e ocasionou uma mudança nas práticas de comércio desses produtos (SCHLITTER; SPIELMAN-ROME, 2010).

Schlotter e Spielman-Rome (2010) subdividem a cozinha cantonesa em três categorias: a cozinha Guangzhou, a cozinha Hakka e a cozinha Chaozhou. Apesar dessa divisão e de utilizarem ingredientes variados em suas preparações, a migração interna fez com que as diferenças entre esses estilos não fossem muito nítidas.

a) **Cozinha Guangzhou (Cantão)**

Os modernos chineses do Oeste e muitos do Norte têm olhado para comida cantonesa com restrições, devido ao processo de assimilação que ela tem sofrido no Ocidente. Muitos acreditam que o *chop suey*, *chow mein* e a sopa agri doce, preparações servidas nos restaurantes ocidentais, são típicas desta cozinha.

No entanto, a comida cantonesa vendida nos restaurantes ocidentais agride diretamente os princípios desta cozinha, como: uso de frutas e outros vegetais enlatados, de

alho desidratado, de molho de churrasco e Worcestershire¹²¹, de xerez; acréscimo de amido de milho e monosodium glutamato nas preparações.

Muitos restaurantes do Ocidente utilizam o termo cantonês para designar seu estilo culinário, como uma atitude comercial, mas eles não retratam a verdadeira cozinha cantonesa. A dificuldade de encontrar produtos frescos, como pescados e a demora na preparação dos pratos, traços marcantes desta cozinha, são fatores que dificultam a sua reprodução (SCHLITTER; SPIELMAN-ROME, 2010).

Uma boa comida cantonesa é encontrada em Nova York, São Francisco, Los Angeles, Londres e outras cidades com uma vasta imigração chinesa, devido a presença de bons cozinheiros na administração dos restaurantes e a disponibilidade de ingredientes de qualidade (SCHLITTER; SPIELMANS- ROME, 2010).

Segundo Andersen (1988), a comida cantonesa é a melhor e, provavelmente, sem uma concorrente na China e no mundo. Nenhum outro cozinheiro insistirá tanto no frescor dos pratos e irá se preocupar tanto com o controle da temperatura de cocção, com a qualidade dos ingredientes, e utilizará uma gama tão vasta de produtos para fazer uma única preparação, ou será tão eclético, ao mesmo tempo que mantém o espirito da tradição, utilizando diferentes técnicas culinárias, com um cantonês. Nenhuma cultura é tão obcecada por comida como a cantonesa.

Ele ressalta que apesar da excelência da sua cozinha, os cantoneses não dominam todos os aspectos da cozinha chinesa. Eles não podem superar os fujianeses e os teochiuianeses no preparo de sopas, não dominam como os sichuaneses as habilidades em misturar sabores e condimentos e não são bons nas sobremesas, como os cozinherios de Macau (SCHLITTER; SPIELMAN-ROME, 2010).

As preparações dessa cozinha são simples, sem muita mistura de sabores e cozidas rapidamente, através de técnicas de cocção rápida, como o salteado. Camarão cozido, peixe cozido no vapor, vegetais cozidos no vapor ou fritos rapidamente, sopa clara (de frango com vinho de arroz e cogumelos), ostras fritas, ovas de peixe seco em fatias e salteadas no *wok*, frango cozido são algumas de suas especialidades.

O segredo da cozinha cantonesa está no tempo de cocção e na qualidade dos ingredientes. A habilidade do cozinheiro está em preparar algo que se adeque a demanda do cliente. Preparações diferentes são originárias de diversas combinaçõe feitas a partir de uma

¹²¹ Conhecido como molho inglês, consiste em um condimento líquido fermentado, considerado um intensificador de sabor, preparado com vinagre, melaço, xarope de milho, água, chili, molho de soja, pimentão, tamarindo, anchovas, cebolas, cravo-da-índia e alho.

lista de cerca de 100 ingredientes básicos, que são agrupados em dois, ou três, ou até mesmo quatro, gerando uma infinidade de pratos diferenciados. Molhos para imergir os alimentos alteram o sabor de uma preparação, ampliando o alcance das combinações.

Molhos comuns nesta cozinha e que se difundiram por outras regiões são: molho de soja, molho de peixe, molho de ostras, pasta de feijão (preto, vermelho e amarelo), molho hoisin, molho de pimenta, molho de ameixa, molho sa cha¹²², pasta de gergelim, molho de gengibre (SCHLOTTER; SPIELMAN-ROME, 2010).

Um especialidade cantonesa é o feijão preto (*toushiah*, em mandarim e *taosi*, em cantonês), que também é encontrado em outras províncias do Sul, mas é raro nas demais regiões.

Apesar de menos frequente, o consumo de cachorros, gatos e cobras persiste na cozinha da região, que mantem muitas tradições culinárias.

Uma preparação cantonesa comum no Ocidente é o porco agri-doce. Apesar de fazer parte desta cozinha, ela não é muito comum nas mesas locais. Geralmente, os cantoneses preparam o peixe agri-doce, especialmente o peixe da espécie *Larimichthys polyactis*, uma receita originalmente do Norte e Leste, mas que foi popularizada no Sul. O real peixe agri-doce ou porco agri-doce é acompanhado pelo molho agri-doce e não leva frutas em sua preparação.

Outro prato que identifica a cozinha cantonesa fora da China é o arroz frito, que utiliza sobras de arroz cozido, que é frito junto com carne picada e vegetais. Em restaurantes especiais, o arroz é devidamente cozido e preparado para a elaboração deste prato, mas nos locais mais simples e nas casas, geralmente são as sobras de arroz que são utilizadas.

Andersen (1988) destaca que apesar desta preparação ser reconhecida como cantonesa, ela é proveniente da cozinha do Leste, da região baixa do Yangtzé e a receita original envolve presunto picado, ovos batidos, ervilhas, cebolinha, e outros ingredientes que são lentamente misturados ao arroz, que não é frito e nem salteado no wok, mas é *chin*, isto é, cozido lentamente em uma pequena quantidade de óleo, produzindo uma consistência macia, com uma leve crocância.

Já os biscoitos da sorte, presentes em muitos restaurantes chineses ocidentais, são realmente uma invenção cantonesa-californiana, criada por uma companhia de macarrão em Los Angeles. Esses biscoitos eram desconhecidos na Ásia, até cerca de três décadas atrás,

¹²² Produzido a partir de um combinação de pimentas, amendoim assado, peixe seco e camarão, pasta de gergelim e alho. Ocasionalmente pode ser acrescido mostarda e o pó dos cinco condimentos.

quando turistas americanos começaram a solicitar nos restaurantes na China (ANDERSEN, 1988).

Apesar de mundialmente populares, essas preparações, assim como o *chop suey* e o *chow mein*, não traduzem o alto padrão da cozinha cantonesa e não a representam, pois contradizem um dos seus princípios básicos, o uso de elementos frescos. Elas caracterizam-se pelo uso de ingredientes baratos, rápidos e de fácil acesso, facilmente manipulados com o intuito de camuflar o uso de sobras e restos na sua composição.

De acordo com Andersen (1988), a popularidade desses pratos é facilmente explicada, pelo fato de que eles são uma utilidade a ingredientes que provavelmente seriam descartados, sendo uma solução lucrativa para restaurantes pequenos e com refeições baratas. Sobras de alimentos se transformam em excelentes preparações, com características próprias. Contudo ele, destaca que os pratos que deram origem a essas preparações ainda podem ser encontradas nos restaurantes de Hong Kong e eles são bem diferentes das novas versões encontradas nos restaurantes ocidentais.

b) Chaozhou

Chaozhou é um centro comercial repleto de tradições. Localizado entre o rio Han e as três montanhas, a cidade é conhecida pelas artes, artesanatos e cozinha, que é marcada pela forma de apresentação dos pratos.

A cozinha Chaozhou mescla elementos da culinária de Fujian e de Cantão. As sopas e bolas de peixe remetem a cozinha de Fujian e os ingredientes frescos e o sabor agridoce, a cozinha cantonesa. Como nas demais cozinhas da região, os pescados e frutos do mar estão sempre presentes no cardápio.

Outra característica é a presença de pratos frios no menu, como camarão ou a salada *yu-sheng*, feita com peixe, rabanete, cenoura, gengibre, folhas de limão, amendoim e gergelim. Um acompanhamento comum para os petiscos cozidos ou fritos é o molho *sa cha*. Outra especialidade, considerada um prato sofisticado, é a gordura de ganso cozida ao vapor.

c) Cozinha hakka¹²³

Andersen (1988) ressalta que apesar da cozinha cantonesa ser a de maior destaque no Sul, grupos étnicos que habitam a região possuem suas próprias cozinhas, com traços diferenciados. Os hakkas mudaram-se para o sul da China um século atrás, e sua língua é mais parecida com o mandarim do que com outros dialetos chineses.

Os chineses hakkas são encontrados em todo mundo e muitos vivem em Cantão, principalmente nas áreas rurais da província, em torno das cidades de Huizhou e Meizhou, uma região montanhosa, onde vivem misturados a outros grupos étnicos de não chineses, que habitam as fronteiras do país. Nos dias atuais, eles estão espalhados através do sul da China, onde predominam os grupos linguísticos can, cantoneses e min.

Eles foram um grupo rejeitado pelos cantoneses, tendo que viver à margem do sistema, passando longos períodos de fome. Para sobreviver, eles se uniram enquanto grupo, vivendo juntos em estruturas fortificadas, que abrigavam centenas de famílias, que juntas resistiam às adversidades da vida.

Limitados a áreas áridas do território, onde a produção de alimentos era escassa, eles desenvolveram técnicas de conservação de alimentos no sal e vinagre, como forma de manter o suprimento de comida, para os momentos difíceis. Nesta cozinha, tudo que é comestível é utilizado como ingrediente.

Raízes temperadas, carnes e ervas secas são itens comuns na composição das preparações. Como passam muito tempo no trabalho agrícola, principalmente as mulheres, elas não têm tempo para preparações longas e, contrariando uma tradição cantonesa, eles desenvolveram preparações de ensopados que são requentados vários vezes.

A comida hakka é simples e bem preparada. No passado, esse grupo era especialista no cozimento de tripas, fígado, rins, intestino de porco e outras especialidades, como a médula do boi picada e frita com vegetais. A preparação mais popular é o frango cozido em sal, preparado como o próprio nome indica. O sal sela o sabor e a umidade da carne, durante sua cocção lenta e uniforme. Os hakkas são famosos também pelas bolas de carne e peixe picado, uma influência da cozinha de Fujian.

O estilo de cozimento desta cozinha é caracterizado pela forma mais sensitiva de combinar vegetais frescos crocantes, cortados e misturados de várias maneiras, para então

¹²³ Os hakkas são chineses da etnia han que falam hakka e tem ligação com as províncias de Cantão, Jiangxi, Guangxi, Sichuan, Hunan e Fujian. Mas a grande maioria vive em Cantão, com identidade que os distingue dos cantoneses que são maioria.

serem cozidos levemente, o que lhes concede um sabor delicado. Não há um uso forte de condimentos como alho, pimentas ou óleos fortes. Todas as partes do animal são utilizadas e inseridas em uma mesma preparação. Há excelentes pratos com o nervo da espinha dorsal de bezerros, salteado delicadamente com vegetais. Encontramos aqui também várias preparações com vegetais recheados com peixe picado, temperados com pimenta.

Outra preparação comum é a pasta de peixe, que inclui cebolas, gengibre e outros condimentos, e normalmente é usada com ingredientes frescos ou com tofu frito, podendo ser servida com pimenta, beringela, melãozinho¹²⁴, e outros vegetais, que podem ser servidos fritos profundamente ou rapidamente cozidos. Atualmente, restaurantes especializados nesta cozinha começam a surgir no Ocidente.

Ao contrário das preparações com ingredientes frescos, levemente condimentados da cozinha cantonesa, a cozinha hakka é mais consistente, suculenta e salgada. Ensopados, preparações contendo ingredientes secos ou marinados ou mesmo pratos com carne cozida ao vapor estão presentes no menu desta cozinha, que é uma subdivisão da cozinha han, podendo ser encontrada em Cantão e Fujian.

• Hong Kong

Apesar de não ser uma das oito cozinhas tradicionais da China, Hong Kong é um importante centro gastronômico. Situada no delta do rio das Pérolas e próxima da província de Cantão, essa antiga colônia britânica tem se constituído uma porta de entrada para a cultura estrangeira e uma ponte que liga a China a diversos caminhos.

No século XIX, a região era uma colônia forte, fazendo a ligação comercial entre a China e o Ocidente. Desde que retornou a RPC, em 01/07/1997, Hong Kong se transformou em uma Região Administrativa Especial (RAE), se mantendo como uma democracia e uma sistema de economia. Assim, como Macau, sua política é baseada em uma Constituição própria, que garante os direitos civis e jurídicos de seus cidadãos. Durante o ano de 2014 ocorreram várias manifestações pela plena democratização de Honk Kong e sua independência da RPC.

¹²⁴Género botânico pertencente à família *Cucurbitaceae*

Hong Kong é considerado um dos mercados mais liberais do mundo, um paraíso para o comércio e mercado de capital, principalmente devido à mentalidade de seus habitantes. A região tem uma excelente infraestrutura urbana, com um sistema de transporte moderno, vias de acesso, e um porto de excelente qualidade. Outra característica é sua alta densidade populacional.

Diferente de outras regiões da China, que formaram sua cozinha no decorrer da história, a cozinha de Hong Kong foi formada rapidamente, a partir das influências das populações que habitavam na região.

Quando era colônica britânica, muitos cozinheiros locais migraram para o Ocidente, em busca de melhores condições de vida. Assim, cozinheiros cantoneses migraram para Hong Kong, para assumir os postos vagos, e deixaram sua marca na cozinha local, que é fortemente influenciada pela cantonesa, apesar de serem encontradas traços das demais cozinhas regionais.

Mesmo durante a Revolução Cultural, quando cozinhar era considerado crime, em Hong Kong, a cozinha imperial foi preservada.

Pombo assado com flores de canela, lagosta em molho de feijão preto, leitão assado, *dim sum*, pato de Pequim, frango Beggar são variedades da cozinha chinesa encontradas em Hong Kong. Acrescida a estas preparações encontram-se pastas, sushi, tandoori e cozinha tradicional chinesa.

Produtos comuns na cozinha de Hong Kong são: pescada, garoupas, camarão bambu (*Atyopsis moluccensis*), camarão tigre verde (*Panacea monodon*), caranguejo de todos os tamanhos, ostras, abalones, urtiga do mar, enguias, carpa forrageira (*Ctenopharyngodon idella*).

• Macau

Assim como Hong Kong, Macau é uma Região Administrativa Especial. Esta península compreende a cidade de Macau e as ilhas de Taipa e Coloane, que são ligadas a Cotai. Antiga província portuguesa, Macau retornou ao domínio chinês em 1999, sendo operada, assim como Hong Kong, pela política de “um país dois sistemas”¹²⁵. Apesar da

¹²⁵ Com a reunificação da RPC e o retorno dos territórios de Taiwan, Hong Kong e Macau, o sistema socialista do Continente (China) predomina, contudo os regimes sociais e capitalistas vigentes e os modos de vida dos territórios retornados continuarão inalterados por 50 anos. Destarte, durante esse período os dois sistemas coexistirão para uma construção pacífica. Este princípio foi lançado por Deng Xiaoping (Yingjin, 2004)

política e da segurança nacional serem de responsabilidade chinesa, o sistema econômico e social permanecerá imutável até 2049.

Macau é o único local onde os jogos de azar são legalizados na China. Ferries rápidos ligam a região ao delta do Rio das Pérolas e há vários voos que a ligam a diversos países asiáticos e o resto do mundo. Cerca de 95% dos habitantes de Macau são provenientes de Cantão e Fujian.

A cozinha de Macau tem uma forte influência da cozinha portuguesa. Coco, açafrão, alecrim, ingredientes não típicos da cozinha chinesa são comuns aqui. Ela é uma mescla da cozinha chinesa com a cozinha portuguesa, delicadamente temperada com condimentos de todas as partes do mundo.

As origens desta cozinha estão no período em que a região era colônia portuguesa e mercadores e colonos portugueses atracaram em seu porto, trazendo com eles utensílios; métodos de preparo, como o marinado e o refogado; e ingredientes da sua culinária, como o azeite de oliva, o vinho, os doces, e também ingredientes das outras colônias, como condimentos, pimentas, noz-moscada, louro, cúrcuma, que em Macau se uniram às técnicas de preparo chinesas e ingredientes cantoneses.

Frutos do mar, particularmente lagostim e o camarão gigante, concedem um sabor próprio aos pratos, quando preparado ao estilo Macau: uma pasta feita de pimenta, gengibre, alho, cebola e coentro macerada sobre as costas do camarão gigante. Uma dose de vinho de arroz é jogada sobre a mistura, para finalizar a preparação.

Pequenos peixes e caranguejos são combinados com folhas de louro, alho, pimenta preta e vinho formando uma pasta, *bolichang*, usada para temperar molhos ou acompanhar carnes.

É comum também o consumo de carnes secas e cogumelos; e os doces são uma especialidade da cozinha local.

Salsichas, principalmente as presentes na cozinha cantonesa estão presentes aqui. Esse embutido é feito com uma grande variedade de ingredientes. Há uma versão preta elaborada com carne de pato, ganso ou figado de porco. Dependendo do tipo, elas podem ser temperadas com molho de soja, vinho de arroz, açúcar, páprica, pimenta, canela, anis, erva doce ou gengibre.

Nos tempos de pobreza, as salsichas eram uma opção barata de introduzir carne na dieta, sendo servidas em ocasiões especiais. Elas eram misturadas com vegetais e servidas com arroz, se transformando, assim, em uma refeição saborosa e nutritiva.

Especialidades desta cozinha são: frango macanês, caldo verde, galinha a cafreal, camarão ao curry, peixe assado com mexilhões e molho de tomate, camarão gigante a la Macau, pudim de coco.

2.3.5 A cozinhas das minorias étnicas

Apesar de estarem espalhadas por todas as regiões da China, as minorias étnicas que habitam o país tem uma cozinha à parte, que se diferencia das características da região que habita.

A maior parte da população da China é formada por chineses *han*, mas diversas minorias habitam a região. Para Andersen (1988), os chineses das minorias não-han merecem mais atenção do que usualmente lhes é concedida, pois apesar de corresponder a não mais do que 7% da população do país, eles dominam parte do território chinês. Há várias minorias reconhecidas, definidas como grupos, que diferem entre si pela língua e cultura.

Os aborígenes ou pessoas das montanhas de Taiwan falam um dialeto largamente divergente das línguas malaio-polinésio e formam um grupo que se caracteriza pelo cultivo da terra e uso da técnica de corte-e-queima. Como os demais chineses da região, eles consomem arroz, mas o painço da espécie *Setaria* é considerado um alimento sagrado. A sua dieta é também composta por vegetais e raízes, como o taro¹²⁶, além de carne de frango, porco, cachorro e caças, cogumelos e outros produtos da floresta. A comida é geralmente muito simples, preparada através do cozimento em métodos aprendidos com os chineses han.

A China mais meridional é dominada por grupos que falam a língua thai-kadai. Os falantes da língua kadai formam um minúsculo grupo, dos quais o mais expressivo é o grupo *li*, que habita a ilha Hainan. Os *lis* cultivam arroz seco (arroz de colina) e milho em campos cortados e queimados, caçam, criam porcos, cultivam vegetais e bebem uma grande quantidade de bebidas caseiras temperadas, como a cerveja de arroz.

O grupo *miao*, que vivem na ilha de Hainan e no continente, colhe o arroz glutinoso e o normal e preserva alimentos cárneos.

Muitos dos pequenos grupos que falam *thai* têm um estilo de vida bem similar. Eles cultivam arroz em campos molhados e dependem deste cereal e de vegetais para sua alimentação, que é muito similar a dos chineses Han.

¹²⁶ Tipo de inhame, da espécie *Colocasia esculenta* (L.) Schott (sinónimo taxionómico de *C. antiquorum*), da família das *Araceae*.

O grupo *chuang* de Kwangsi é um dos maiores dentre as minorias que habitam o país. Seus principais alimentos são: milho, abóbora, abóbora de cabelo (*hair gourd*), melão de inverno (*winter melon*) e hortaliças verdes. A *Zanthoxylum spp* é um importante condimento, similar, mas não idêntico, a pimenta marrom chinesa.

A área de Hsishuang Panna, no Sudeste de Yunnan, é dominada, na parte baixa, pelo grupo *thai*, cuja dieta é formada por arroz glutinoso, servido na forma de bolo que é imerso em um molho muito popular, feito com besouro d'água gigante (*Lethocerus sp.*). Carne bovina crua, picada, condimentada com pimenta escura e chilli é outra especialidade thai, muito comum na parte baixa do vale Mekong de Yunnan.

Espalhados por todas as montanhas e morros do Sudeste da China estão as minorias *miao* e *yao*, que dependem da técnica agrícola do corte-queima para cultivar milho, arroz, criar porcos, frangos, búfalos, gado, e cães. Eles também cultivam a pimenta vermelha picante e obtém muitos alimentos através da caça e coleta.

Em Kweichow e Yunnan, nos limites dos falantes de tibeteo-burman, habitam as minorias que falam uma língua relacionada ao tibeteano e o burnês, muito distinta do chinês. O grupo *tibeteo-burman* da parte baixa, que vive no planalto de Yunnan, tende a cultivar arroz molhado. Eles possuem uma agricultura e uma alimentação muito parecida a do *han*, porém mais simples.

Nas altas montanhas, o milho começa a dominar, além da cevada e do trigo sarraceno. Esses grãos são consumidos na forma de bolos espessos e pesados, que são comidos com uma sopa leve de vegetais, normalmente feita com repolho. No entanto, muitas vezes os produtos das florestas são os únicos alimentos dos habitantes da região.

O *nosu* ou *yi* de Sichuan costuma se alimentar de um bolo espesso de trigo mourisco e milho e torrões de aveia seca que são misturadas com água. O consumo de carne é restrito para as festividades. Uma preparação popular é carne (que pode ser substituída por fígado, bofe ou coração) crua picada, temperada com pimenta branca e vermelha e outros condimentos. Aveia e óleo de feijão também são consumidos.

A agricultura nas regiões montanhosas de todo o Leste Asiático está baseada no cultivo, em sistema de rotação, de cevada e trigo sarraceno. A cevada é uma cultura de inverno e o trigo sarraceno da primavera. A melhor espécie de trigo sarraceno é *Fagopyrum esculentum*, e em seguida tem *F. tataricum* que é amargo e tem um baixo rendimento, sendo utilizado como uma cultura alternativa. Ambos amadurecem rapidamente e sobrevivem a um clima muito seco, com ventos, e aos frios verões das montanhas, se adaptando, portanto à

região. O trigo sarraceno amargo, como o trigo comum, crescem em altas altitudes, assim como repolhos e rabanete branco. Portanto, são esses alimentos os principais que compõem a dieta da população local.

Nas partes baixas do Tibete, ao longo do rio Tsangpo e seus afluentes, vários alimentos de clima frio são cultivados, como maçãs, arroz e milho. No alto Tibete, a carne encontrada é a de iaque, a de ovelha e caças, mas nas áreas ligeiramente abaixo há porcos e gado. Híbridos de bovino com iaque produzem um animal de tamanho superior, mais resistente e com uma boa produção de carne e leite de qualidade.

A comida básica do Tibete é cevada seca, transformada em uma farinha grossa, consumida com chá amanteigado. A gordura de iaque é também utilizada. Como este alimento não pode ser mantido fresco, ele é fermentado e produz um tipo de iogurte, que é misturado com um chá preto e tsamba, formando um mingau, que é comido com colheres ou com as mãos. Carne e vegetais geralmente são fervidos, mas não completamente, para que uma parte dele fique crua. Leite, iogurte, queijo e outros laticínios são consumidos em larga escala. As elites tibetanas, em suas festas, consomem uma comida típica do Noroeste da China: macarrão, carne salteada no wok com vegetais, bom chá, frutas e nozes.

No Norte do Tibete está o vasto deserto de Sinkiang, onde estão várias fazendas chinesas. Esta área é considerada um oásis e é habitada pelo povo turco, primariamente os *uighurs*, mas também por grupos conhecidos coletivamente como *turki*. Outros poucos grupos étnicos, incluindo alguns que falam *tadzhiks*, uma linguagem próxima do persa, habitam os oásis mais ocidentais.

A alimentação nessas áreas é mais parecida com a dos chineses *han*, mas tem influência persa também. O alimento base é o pão de trigo, a massa de levedo azedo ou leveduras cozidas em larga escala, lisa e moldada na forma de pães alongados, que são recheados e assados. Essa preparação acompanha diversos pratos e é utilizada para fazer sanduíches. Os pães são maiores e mais finos do que o pão árabe¹²⁷ servido no Oriente Próximo. Eles são geralmente polvilhados com semente de gergelim. Carnes grelhadas são servidas como acompanhamento, formando os tradicionais *kebaps*. Carneiro fervido e laticínios, principalmente iogurte e queijo tipo cheddar são comuns. Vegetais, exceto cebolas e alho, são poucos consumidos, mas há várias frutas, como damascos, uvas, melões. Os mais finos melões do mundo são produzidos aqui, na área de Hami, na depressão de Turfan, no centro de Sinkiang.

¹²⁷ Tabém conhecido como pão sírio.

O Noroeste da China também é habitado por povos nômades, como os grupos turcos *kirtghiz* e todas as variantes das tribos mongóis. Esses grupos mantêm uma dieta a base de mingau ou pão feito como trigo e laticínios. Carne é muito pouco consumida, desde quando os animais são mais valiosos para o trabalho do que para comer, eles só são abatidos quando envelhecem e sua carne é, então, vendida ou comida em casa. Iogurte é um alimento importante. Quando presente, a carne é grelhada ou fervida. Leite de égua é tipicamente fermentado com levedura produzindo *kumys*, que tem sabor levemente cravado de manteiga. Alimento importante na dieta, com valor nutricional maior que outras bebidas alcoólicas, o *kumy* pode ser destilado, produzindo *ayran*¹²⁸ ou *araq*, que dizem ter sabor de uma vodka de baixa qualidade, com um sabor amargo decorrente da manteiga adicionado a ela.

Os *tungus* constituem um grupo que está relacionado linguisticamente aos mongóis. Remanescentes dos manchus, eles vivem no norte da Machúria. Apesar dos manchus terem sido assimilados pelos chineses *han*, alguns grupos se mantiveram independentes. Eles habitam às margens de importantes rios e utilizam essa área para plantio. A pesca também tem grande importância para o grupo, sendo uma fonte de alimentos e de matéria-prima para a produção de vestuário e habitações, roupas e tendas são produzidas com pele de peixe.

Além da pesca, eles caçam. A carne de alce e veado são importantes. Os veados são domesticados e criados em fazendas para produção em larga escala. Outros animais como rato topeira, guaxinin são comidos. O ginseng é um importante produto, sendo consumido em grandes quantidades. Sorgo, soja, trigo sarraceno e milho são cultivados em campos abertos no meio das florestas.

A última minoria chinesa apresentada por Simoon (1991), é formada pelos *coreanos* e os *altaic*, que vivem em terra montanhosa, cultivando trigo sarraceno e cevada, consumidos na forma de macarrão. Milho e arroz tem adquirido importância na dieta, assim como o painço, o repolho, a soja, o rabanete e as culturas *Allium* (cebola, alho e alho poró). O macarrão ou cereais são cozidos pelo método da fervura e comidos com carne bovina, que tem considerável importância, ou peixe. O picles ardente coreano, feito com repolho, rabanete e outros vegetais curados em ácido lático e misturados com pimenta e alho, é um alimento muito comum, sendo consumido em grande quantidade. Sementes de pinho e outros frutos da floresta são alimentos presentes na cozinha desse grupo.

¹²⁸ Tipo de vodka produzida pelo leite da égua fermentado e depois destilado

2.4 A comida na diáspora

Para Chang (1977), o estudo cultural acerca da escolha de um alimento é determinado pelos recursos naturais disponíveis para seu uso. Assim, a culinária de determinado grupo não é definida apenas pela variedade de plantas e animais que crescem livremente no território, mas também por alimentos estrangeiros que chegam trazidos pelos migrantes e/ou comerciantes, que juntos constroem o que denominamos uma cozinha.

Ingredientes e modos de preparo viajam, percorrem territórios e transformam práticas culinárias herdadas, mas isso não significa que a reproduzam integralmente nas sociedades de destino. Muitas são as incorporações e os desaparecimentos, o que provoca transformações nos sistemas alimentares e interferem diretamente na construção de uma nova cozinha, com a disponibilização de uma variedade de ingredientes e utensílios, influências estrangeiras nas técnicas de preparo e conservação, mudanças nas formas de consumir e compartilhar a comida, alterações nas práticas alimentares e instauração de novos hábitos.

No período da expansão colonial, estas transformações se intensificaram. Colônias e colonizadores tiveram contato com novos ingredientes, novos odores, novos sabores, paladares, novas formas de preparo, conservação e hábitos alimentares desconhecidos. O outro que adentrava neste território trazia consigo outros produtos, alimentos, aromas e sabores. A relação de dominação e resistência, característica do processo de colonização, marcou também o paladar e olfato dos indivíduos.

Augustin-Jean (2002) diz que tanto a comida, quanto a sua forma e preparo são demarcadores de identidade, contudo muitas vezes eles são tomados emprestados de outras culturas e cozinhas, em um processo de assimilação ou reinterpretação. Mas, no período colonial, este processo muitas vezes ocorreu através de uma imposição cultural. Os colonizadores viam a alimentação dos colonos como estranha, algo distante da sua comestibilidade. Além disto, mudanças agrícolas impostas pelos novos cultivos levaram à escassez de alimentos tradicionais e à alterações das práticas culinárias.

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

Para Möhring (2008), os restaurantes denominados étnicos, que se difundiram com o processo de globalização de pessoas e produtos, têm papel fundamental na formação de uma nova cozinha transnacional, pois ao mesclar formas de preparo ou mesmo ingredientes em um mesmo prato, eles transgrediram as fronteiras demarcadas das cozinhas.

No entanto, Mintz (2008) destaca a importância da localidade na história dos alimentos, pois o surgimento de um sistema, culturalmente específico, de alimentos característico de um grupo humano ocorre dentro dos parâmetros determinados pelo território onde ele vive, sofrendo influência de fatores como: a mudanças das estações, a flora e a fauna; as condições do solo; a sua topografia; a sua hidrografia; as tecnologias locais disponíveis para cultivo, colheita e criação de animais; os instrumentos e técnicas de processamento, preservação e armazenamento típicos do lugar; o sistema de produção adotado, incluindo aí a divisão do trabalho, por gênero e idade etc. Assim, ao mudar o território, esses parâmetros são alterados, levando a uma reformulação do sistema alimentar do grupo, a partir das novas condições.

A cozinha chinesa foi se formando historicamente a partir do contexto climático, social, econômico, cultural que caracterizou cada momento e que definiu os alimentos disponíveis, bem como as práticas e modos de preparo adotados por cada grupo. Contudo, a diáspora chinesa desencadeou não apenas o fluxo de chineses, mas também de seus alimentos, formas de preparo e preparações pelo mundo, contruindo uma nova cozinha ultramar. A comida foi um importante instrumento para a construção da identidade do ser chinês nos novos territórios, além de facilitar a inserção dos imigrantes na nova sociedade.

Mintz (2008) defende que o processo de globalização dos alimentos teve início em três momentos distintos:

- Primeiro com as viagens de Colombo e a expansão da Europa, que deu início a um processo de migração de pessoas e alimentos.
- Segundo com a Revolução Industrial, que aumentou as oportunidades de colonização e de construção de Impérios, e consequentemente as possibilidades de trocas de pessoas e alimentos.
- Terceiro com o período após a Segunda Guerra, que levou a desintegração das colônias imperiais. Este momento não pôs fim ao processo de migração, ao contrário, ele engendrou uma nova onda de imigrantes, que passaram a abandonar suas terras, levando consigo suas cozinhas.

Os colonizadores oriundos do Velho Mundo conquistaram novas terras, ampliaram seus Impérios e espalharam não apenas seu poder, mas também animais e vegetais. Muitas das cozinhas, hoje identificadas como cozinhas regionais, foram formadas, envolvendo ingredientes, sabores e técnicas estrangeiras introduzidas pelos colonizadores.

Todas estas mudanças envolveram a transferência de novos cultivos para as colônias, que incorporaram gradualmente novos sabores que passaram a ser integrados no sistema alimentar daqueles que eram colonizados. Isto fez com que produtos considerados exóticos perdessem este status, tornado-se “nativos”.

Mintz (1985) considera que a transferência de plantas, animais e sabores tem marcado a história da humanidade. A conquista da América por Colombo, por exemplo, foi fundamental para a difusão do cultivo e consumo de milho, através de tortillas e massas, para o consumo do chocolate e para a produção e fortalecimento do açúcar proveniente da cana-de-açúcar.

Para Mennel, Murcott e Otterloo (1992), paralelo à migração dos alimentos ocorreu o que pode ser denominado o processo de deslocalização, que, segundo eles, é quando a população de determinado local adota uma quantidade cada vez maior de alimentos de lugares distantes, através de canais comerciais.

Essa deslocalização pode refletir também nas relações de dominação que marcaram o processo de colonização. As colônias passaram a produzir gêneros agrícolas estrangeiros, o que interferiu na produção de alimentos, bem como na disponibilização de ingredientes para a composição das preparações tradicionais (MINTZ, 1985).

A criação do que denominamos cozinha clássica regional se modificou e passou a envolver muitos alimentos, vindos de regiões diversas, o que seria impossível sem o processo de colonização, com a gradual incorporação de novas substâncias e a transmutação do que inicialmente era exótico em familiar.

O sucesso da produção agrícola no Novo Mundo abasteceu os cofres do Velho Mundo e alimentou o mercado de escravos, mas também interferiu diretamente nos hábitos dos colonizadores, que passaram a inserir o açúcar, o chocolate, o álcool a sua dieta.

Para Heldke (2003), o comer é uma forma de aprendizado e de apropriação do outro, assim como, assimilar hábitos ou preferências alimentares daquele a quem intencionamos respeitar é uma forma de absorvê-lo, de dizer que fazemos parte do mesmo grupo, daí o fato de as culturas dominadas desejarem inserir na sua dieta alimentos da cultura dominante, até mesmo como símbolo de status. Para ela, o gosto não é simplesmente colonizado, mas,

através do paladar participamos da cultura do colonizador. A comida do outro passa a ser associada à imagem de exótico e é este novo que desejamos, buscamos. As comidas dos colonizados também são atrativas para os colonizadores, pela mesma razão, ela marca a presença do exótico, entendido como não local, não usual, o novo, o outro.

O território da cozinha é um espaço de poder, quem define os ingredientes e preparações a serem elaboradas tem poder sobre o prazer daqueles que comerão. Contudo, a gama de escolhas para determinada preparação não depende, exclusivamente, do desejo daquele que determina os pratos, depende também do que está disponível tanto em ingredientes como em utensílios. Daí a complexidade desta relação.

As preparações chinesas, populares no mundo, são produtos da culinária de diferentes regiões da China, muitas vezes adequadas aos ingredientes e gostos locais. Identifica-se a influência da culinária do Sul no arroz, que é a base das refeições servidas nos restaurantes chineses; da culinária do Norte nos pratos suaves com a utilização de molhos com frutas cítricas; da região de Sichuan, nas típicas preparações picantes e da cozinha cantonesa nos pratos agridoces (GOODY, 1995).

Muitos dos pratos servidos hoje nos restaurantes chineses espalhados pelo mundo são variações da cozinha tradicional, uma adaptação às preferências alimentares dos comedores, como o chop suey, prato referência da “chinesidade” nos Estados Unidos.

Wu e Cheung (2002) demonstram que com o mundo contemporâneo, a cozinha chinesa vem apresentando uma fluidez e diversidade cada vez maior. Ela tem se adaptado e se moldado aos gostos do país de abrigo, constituindo uma nova cozinha ultramar.

A difusão de alimentos chineses se iniciou muito antes do capitalismo, no século XVI, com as atividades europeias na Ásia, quando os bens chineses e indianos alimentavam os mercados europeus, interferindo nos gostos locais e alimentando a sede por novos sabores.

A comida sempre teve papel importante no processo de inserção dos chineses em um novo território, vários pesquisadores sobre processo migratório chinês demonstram como a comida esteve no centro da identidade chinesa na diáspora (PASTOR, 2000; MCDOUGHT, 2013; LAUSENT-HERRERA, 2011; WU; CHEUNG, 2002).

Cho (2010), em seu trabalho *Eating Chinese: culture on the menu in small town Canada* demonstra o papel dos restaurantes e de seus menus na construção da identidade do imigrante chinês no país hospedeiro. Para ela, 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 ocidental,

as diferenças culturais entre as duas cozinhas são reforçadas e a posição de estranho ao grupo é reconhecida.

A fim de manter sua tradição culinária, os chineses incorporaram novos ingredientes, adaptaram formas de preparo e deram um caráter de cotidianidade às preparações festivas. Assim, tanto a comida chinesa quanto os restaurantes chineses no Ocidente são fundamentais para a construção de uma *chinesidade* na diáspora.

Roberts (2002) considera que a disseminação da comida chinesa no Ocidente foi mais marcante no século XIX, principalmente nos Estados Unidos e Canadá, devido ao tráfico dos *coolies* que chegaram nesses países e buscaram aí elementos para reprodução de sua cozinha.

Alguns aspectos diferenciam a comida chinesa servida nos restaurantes ocidentais da tradicional comida chinesa, tais como: o arroz consumido pelos chineses ultramar é geralmente o polido; as massas utilizadas no Ocidente são com ovos; os *dumplings* são geralmente recheados com carnes; 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 em uma nova preparação; pratos festivos são identificados como comida cotidiana. Geralmente os restaurantes privilegiam os pratos festivos que utilizam elementos exóticos e formas de preparo complexas. A cozinha chinesa construída fora da China não se baseia na comida cotidiana ou mesmo na comida das classes mais populares, o que concede uma falsa imagem às preparações.

A cozinha chinesa engloba uma ampla variedade de vegetais, mas a cozinha chinesa da diáspora utiliza apenas um pequeno número, apenas os mais conhecidos, como couve chinês (*Brassica chinesis*); castanha de água (*Eleocharis dulcis*); broto de bambu (*Phyllostachys*); raiz de lotus; cebola (*Allium fistulosum*); lotus, lírios; algas; cogumelos; folhas de lotus, lichia; logan. Em relação aos condimentos, apenas o anis estrelado; óleo de gergelim, anis; fagara; canela; cassia, gengibre; pó dos cinco condimentos e o MSG¹²⁹ são utilizados.

Rodriguez Pastor (2000) traz em seu livro *Herederos del Dragón*, como a presença chinesa alterou tanto a agricultura como a cozinha peruana, aumentando a produção de arroz e inserindo novas culturas, bem como novos produtos no mercado para atender à demanda dos novos trabalhadores e formando uma nova cozinha: a cozinha chaufa, que mistura elementos da cozinha tradicional chinesa com a cozinha creola peruana.

¹²⁹ Glutamato monosódico.

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

2.4.1 A cozinha chaufa: uma nova cozinha chinesa na diáspora

O bairro chinês de Lima, Peru, fica no centro da cidade, é o segundo maior bairro chinês das Américas, ficando atrás apenas do de Nova York. O espaço é demarcado, como ocorre em outras *chinatowns*, por dois pilares que sustentam o arco, que ao ser ultrapassado dá acesso ao *Barrio Chino*, como denominado pelos limenhos.

Próximo ao Mercado Central, e tendo a Jr. Ucayali como rua principal, e a Calle Capón e a Jr. Paruro, como principais ruas de acesso, esse espaço é demarcado pelos letreiros escritos com caracteres chineses, leitores de sorte nas calçadas, bancas de horóscopo chinês, placas de Medicina chinesa, restaurantes chineses. Apesar da maior concentração dos estabelecimentos chineses estarem nesse bairro, os restaurantes chineses, os chifas¹³⁰, estão espalhados por toda a cidade.

Pastor (2000) destaca que os chifas adquiriram na sociedade peruana um status maior do que o de simples restaurante de comida exótica, se transformando em local de destaque na vida social da população local. Nos chifas são oferecidos os banquetes dos casamentos, aniversários, são prestadas as homenagens às pessoas importantes, realizadas as despedidas de solteiros etc. O chifa também tem sido um local de dança, de diversão musical, de reuniões familiares e de trabalho.

No deslocamento entre o aeroporto e o hotel, vejo chifas em todas as ruas por onde passo. Esse tipo de estabelecimento tem sido um símbolo da inserção chinesa no Peru e os pratos chino-peruanos, um exemplo de comida chinesa na diáspora.

Durante os 40 dias que estive em campo, em Lima, pesquisando a comida chinesa nesta cidade, observei que ela não é algo restrito ao bairro chinês, os chifas com suas preparações características fazem parte da vida peruana e produtos típicos da culinária chinesa, como o molho de soja, o molho de ostras foram incorporados pela culinária local e marcam pratos como o arroz chaufa, prato da cozinha chinesa na diáspora.

¹³⁰Chifa: restaurante especializado na preparação de comida chinesa. A palavra é proveniente de uma adaptação da expressão chinesa que significa 'comer arroz'

Pode-se ver chineses agitando seus woks nas calçadas de bairros populares, filas de peruanos a espera dos seus aeropuertos a serem consumidos nos almoços de domingo, trabalhadores, com seu arroz chaufa comendo nos chifas na Cale de Capon, pessoas comendo *mi pan*, enquanto fazem suas compras no Mercado Central.

Palavras chinesas são adotadas para denominar produtos culinários, como *sillao* para designar molho de soja, ao invés de salsa de soja e *kion*, para denominar gengibre. E muitos termos chineses foram adaptados e incorporados na linguagem corrente dos peruanos, como *confifatoi*, que segundo Pastor (2000) é uma palavra originária do termo chinês *kon hei fat choy*, uma forma de saudação utilizada pelos chineses durante os festejos de Ano Novo chinês. No Peru, esse termo foi associado à comida, pois durante os festejos do Ano Novo chinês, os chineses ofereciam banquetes para as autoridades locais, que desacostumados de ouvir termos chineses ouviam as saudações e acreditavam que ela se referia à comida ofertada, assim o termo passou a ser associado ao convite para degustar comida chinesa.

Este pesquisador salienta que apesar das restrições alimentícias impostas pelas condições de acolhimento oferecidas pelos fazendeiros, os trabalhadores chineses que chegaram ao Peru puderam, mesmo com limitações, retomar algumas de suas tradições culinárias, com a aquisição de sementes, certos condimentos e ingredientes asiáticos, vendidos em pequenos comércios existentes nos povoados. Muitos desses estabelecimentos eram filiais de comércios maiores, com representação na China ou mesmo nos Estados Unidos, que faziam o trânsito de mercadorias entre os continentes, servindo de apoio para os chineses imigrantes. Contudo, a demanda por produtos típicos era cada vez mais crescente, o que fez com que muitos chineses começassem a se estabelecer como comerciantes e importadores de produtos alimentícios chineses, que eram cada vez mais populares, se inserindo na vida do peruano, descendente de chinês ou não.

Pastor (2000) destaca que o costume chinês dos homens cozinharem interferiu positivamente na manutenção da herança alimentar dos imigrantes no Peru. A maioria dos migrantes chineses eram homens, que foram para o Peru sozinhos, sem família, buscando, então, mulheres peruanas para casar. Os gostos e as preferências alimentares dos homens predominavam no núcleo familiar. Muitas esposas aprenderam a cozinhar comida chinesa com seus maridos.

Lembro de Dona Nora, uma chino-peruana, casada com chinês, que me conta que aprendeu a cozinhar comida chinesa com seus esposo chinês e com seu sogro. Orgulhosa, ela me mostra suas anotações e uma lista das 282 principais preparações distribuídas nas

seguintes categorias: vapor, saltados, guisos a la olla, frituras, sopas e caldos, assados, doces e outros.

Muitos dos chineses que entrevistei dizem que a comida chinesa no Peru é mais saborosa do que a comida oferecida na China e, segundo uma entrevistada, muitas preparações desta cozinha despertam a curiosidade dos chineses como o peixe sapo¹³¹, um peixe de consistência gelatinosa, comum nos mares americanos, utilizado no Peru, mas que não existe na cozinha tradicional, como ela afirma. Segundo ela, a diversidade da flora e fauna existente no Peru foi fundamental para a reconstrução da cozinha chinesa nesse país.

A cozinha chinesa se mesclou com a cozinha peruana construindo uma nova cozinha chino-peruana. Os chifas ocupam o local dos restaurantes populares e se inserem no cotidiano da cidade com seu arroz chaufa, aeropuerto, lomo saltado, wantan, mi pan e dim sum. A cozinha peruana adotou o *sillao*, o molho de ostras, o *kion*, a cebolinha chinesa.

A cozinha que aqui foi construída demonstra a história do processo migratório chinês para o país. Os migrantes chineses, os *collies* que chegaram ao Peru, no século XIX, se introduziram na sociedade peruana, nas cozinhas da casas e de pouco a pouco foram absorvidos pela comunidade local. Diferente do Brasil, onde houve uma resistência à migração chinesa e dos Estados Unidos, onde a segregação foi forte com a instauração dos Atos Restritivos. No Peru, a presença chinesa foi algo que fez parte da história do país.

Muitos chineses foram para as cozinhas das casas para trabalhar como serviscais, outros, após o fim do contrato de trabalho, abriram estabelecimentos e viraram comerciantes, principalmente no comércio de produtos chineses e de refeições, atividades que favoreceram a formação de um contexto propício para adaptação dos chineses que chegavam.

A cozinha chino-peruana apresenta traços das duas cozinhas. E foi favorecida pela grande diversidade de vegetais existente no mercado local e pela rede de estabelecimentos financiada por comerciantes chineses e dos Estados Unidos. Andando pelo mercado existente no bairro chinês, em Lima, vejo utensílios típicos da cozinha chinesa como woks sendo vendidas nas calçadas, fábricas de macarrão instaladas em pequenos galpões, onde chineses trabalham a massa estendida sobre mesas, para posteriormente ser colocada para secar, mercados onde se vendem cogumelos e vegetais típicos da culinária chinesa. Nos pequenos estabelecimentos, uma grande variedade de vegetais, cogumelos, ervas, condimentos típicos da cozinha chinesa como couve chinesa, gengibre, berinjela, pimenta de Sichuan.

¹³¹ Peixe dos gêneros *Lophius* e *Lophiodes*. Conhecido no Brasil como tamboril.

Diferente do que ocorre em Salvador e mesmo em São Paulo, o comércio de utilidades, importados e roupas não são dominados pelos chineses, que se concentram nos restaurantes e lojas especializadas na venda de produtos alimentícios. A comida parece ter sido o principal ramo de atividade escolhido por este grupo. Não vi lojas de produtos *made in china*, como é comum em Salvador e São Paulo.

Há dois tipos de chifas, os populares, espalhados em vários bairros da cidade, que servem a comida chino-peruana como o arroz chaufa, que consiste em uma preparação com arroz cozido, salteado no wok com molho de soja, carne, cebolinha chinesa e ovo; o aeropuerto que consiste em arroz e macarrão fritos, salteados no wok com broto de feijão, carne, molho de soja e vegetais, e o combinado, que é semelhante ao aeropuerto, diferindo desse pelo fato dos componentes base (arroz, macarrão e broto de feijão) não serem misturados e sim dispostos separadamente; os restaurantes a *la carte*, que são voltados tanto para peruanos como para os chineses, apresentam além dos pratos acima uma maior variedade de preparações direcionadas para os turistas, estabelecidos tanto no bairro chinês como nos bairros mais turísticos, como Miraflores. Nesses restaurantes há preparações chinesas, como sopa wantan, pombos ao molho de limão, peixe frito com jousí¹³², verduras com caranguejo, watan frito, cabrito Sichuan; e chino peruanas, como o arroz chaufa. Nos restaurantes tradicionais são servidos os tradicionais menus, que consiste em um conjunto de preparações que seguem uma ordem, onde o comensal pode saborear os diversos cinco sabores que compõe uma típica refeição chinesa.

Os chineses que chegaram ao Peru buscaram não apenas sua inserção no novo país, mas reconstruir o sentimento de familiaridade perdido com a migração e a cozinha teve papel fundamental nesse processo. Percebo nos chineses que aqui residem a sensação de pertencimento, ao mesmo tempo em que buscam reconstruir os laços perdidos com a terra dos antepassados.

Dona Nora, ao me contar sua história e me apresentar os pratos típicos de sua culinária reforça sua chinesidade, perdida com a miscegenação. Ela mora em Chepen, capital da Província de Chepen, pertencente a Región La Libertad, que durante o século XIX recebeu muito *coolies* em suas fazendas. Muitos dos chineses que aqui chegaram, posteriormente migraram para Trujillo, cidade maior, onde abriram chifas.

Atualmente em Chepen há três chifas, Dona Nora me conta que havia muitos, mas depois da guerra muitos chineses que aqui habitavam retornaram para China, outros foram

¹³² Ostras secas

para cidades maiores, ficando apenas um pequeno grupo. Ela frisa que um dos chifa é de propriedade de um peruano, filho de chinês, a melhor em sua opinião, o outro é de un chinês de segunda geração e o outro é de propriedade de um chinês recém-chegado. Fomos para o primeiro.

Ao me receber sinto seu orgulho em ser chinesa, mesmo que o sangue peruano também corra em suas veias. Esse sentimento esteve presente em cada chinês que encontrei, fosse ele mestiço, pertencente à segunda ou primeira geração.

Nos restaurantes, cozinheiros chineses dividem bancadas com auxiliares peruanos. Há restaurantes que servem uma cozinha chino-peruana e outros mais tradicionais, mas nesse universo a chinesidade é demarcada pelo saber escolher.

Dona Nora, para provar sua chinesidade, me convida para um almoço com comida chinesa, liga para o restaurante de um amigo para fazer uma reserva. Questiona o cardápio do dia, dá ordens, determina como quer a preparação de cada prato, que ingrediente deve constar, questiona onde e quando ele foi adquirido. Nesse momento, percebo que mais do que comer no restaurante as refeições típicas ou mesmo prepará-las em casa, o que marca a chinesidade aqui é mostrar que o antigo foi trazido para o novo espaço. Nesse contexto o domínio do preparo dos pratos típicos traz aos chineses que habitam no Peru um traço que os distingue diante dos demais. Como os chineses de Salvador que se negam a comer nos restaurantes chineses locais, os peruanos buscam reforçar a chinesidade dissolvida com outros elementos e o “saber escolher” constitui um aspecto fundamental na construção da identidade chinesa desses migrantes.

À noite vamos para o outro chifa, o menos tradicional e ela me convida para visitar a cozinha e ver a preparação dos pratos; comemos um arroz com pato e camarão. Sempre são pedidos vários tipos de carnes para companhar o arroz. Essa estrutura se manteve em todas as refeições que fiz com os chineses.

Antes de sair, ela me questiona se tenho sangue chinês, digo que não e ela pergunta o porquê do meu interesse na comida chinesa e respondo que é por gostar dessa cozinha e por curiosidade, pois parece uma cozinha carregada de aspectos culturais, o que despertou meu interesse, e ela concorda.

A comida, o saber preparar os pratos típicos, reconhecer ingredientes passam a ser elementos que reforçam a identidade chinesa. Em um ambiente onde a chinesidade passou a ser algo natural, tenta-se criar um novo elemento para se distinguir do comum, o chino-

peruano, para tanto deve-se reforçar o ser chinês, nesse contexto, o saber escolher entra como elemento de destaque.

O arroz chaufa é para os peruanos, chineses comem arroz branco; o aeropuerto, o combinado são preparações destinadas para peruanos, os chineses buscam preparações mais próximas da tradicional cozinha chinesa. Dona Nora me apresenta, o que ela denomina, a verdadeira cozinha chinesa. Na mesa estão dispostos tigelas individuais de arroz branco, acompanhadas de diversas preparações a serem compartilhadas, cada uma representando um sabor, pombo assado, frango ao molho de limão e gengibre, camarãoagridoce, carne de porco com broto de bambu.

Miguel é filho de Dona Nora, empresário bem sucedido é sempre citado pela comunidade chinesa de Chepen como o que sabe escolher, o típico representante do ser chinês “Miguelzito, esse sim sabe escolher”. Mas o que seria saber escolher?

Em nosso almoço marcado na chifa Wa Lei, fora do bairro chino, na Avenida Santa Catalina, uma localidade residencial de Lima, Miguel nos recebe e diz que vai nos apresentar um típico almoço chinês. Antes de sentar à mesa, ele vai à cozinha do restaurante, demonstrando familiaridade com o local. Informa-nos depois que foi à cozinha para dar as orientações de como preparar cada prato. Ele me explica que esse é o procedimento normal, para que o cozinheiro saiba que aquela refeição é para um chinês típico e não faça adaptações nas receitas.

Ele seleciona pratos dos cinco sabores. Me explica que toda refeição chinesa deve ter os cinco sabores: salgado, doce,agridoce, azedo, amargo. Além disso, a regra determina que o pescado deve ser a preparação principal, servida por último nos grandes banquetes, e o arroz de acompanhamento deve ser branco, apenas peruanos comem arroz chaufa que é algo que agride o paladar chinês. O chinês come o arroz branco, cozido sem sal, para que seja um acompanhamento neutro para as demais preparações, concedendo apenas consistência e não interferindo no sabor de cada prato.

Segundo Liliana, gerente do chifa Wa Lok, a cozinha chinesa se aproximou muito da peruana, devido à semelhança dos alimentos encontrados nos dois países. A costa peruana possui uma fauna muito semelhante à costa chinesa. Para ela, a base da cozinha chinesa está no sabor de cada alimento e não na mistura. Aí lembro que esta é uma característica da cozinha cantonesa, de onde descende a maioria dos chineses que mora em Lima e mesmo em Salvador.

A cozinha da diáspora é a fusão das duas cozinhas, o lombo saltado, preparação vendida na grande maioria dos chifas, é um prato de origem peruana, contudo com elementos chineses agregados a ele como o molho de soja e a técnica de saltear, típica da cozinha chinesa. Esta preparação era muito vendida nas fondas, tipo de comércio popular, onde vendia refeições baratas para os trabalhadores. Como os primeiros chineses comerciantes abriam fondas, eles acabaram incorporando o lombo saltado ao seu cardapio, inserindo nesta preparação algumas adaptações.

Assim, a cozinha da diáspora tem se constituído uma cozinha diferenciada para representar uma chinesidade construída. Os chineses tentam manter nas suas mesas, nos restaurantes que frequentam a tradição trazida em sua memória, no relato de seus antepassados, nas receitas passadas de mãe para filho, de família em família.

Busca-se no novo espaço elementos conhecidos, a fim de manter as tradições. Apesar de haver algumas alterações nas receitas tradicionais, essas ocorrem devido a disponibilidade de ingredientes e não por exigências de paladares, mas os princípios da cozinha são mantidos.

As preparações que constam nos menus dos restaurantes são representantes das cozinhas regionais e representantes de uma chinesidade. Nos chifas populares, o que predominam são as preparações chino-peruanas, como arroz chaufa, lomo saltado, aeropuerto, os pratos tradicionais estão nos restaurantes tradicionais e são restritos a queles com quem se compartilha os mesmos códigos culinários..

A comida chinesa no Peru se apresenta mais condimentada e elaborada. A comida que se reproduz é a comida dos banquetes, a comida festiva, com ênfases nos sabores e nos aspectos da “chinesidade” que se tenta recuperar através do alimento.

A cozinha de um povo na diáspora representa o seu processo de adaptação e estratégias para manutenção de sua identidade e herança cultural. A comida foi fundamental no processo de construção da identidade dos chineses no Peru. A comida diferencia o chinês do peruano, e através do saber escolher, o chino peruano reafirma sua chinesidade na diáspora.

Partout où l'océan pousse ses vagues, accostent les Chinois. (apud MUNG, 1994, p.1)

CAPÍTULO 3- A MIGRAÇÃO CHINESA

Para Mintz (2008), a formação de um sistema alimentar tem relação direta com o território onde ele é construído, sofrendo influência, portanto, da duração e período das estações, da fauna e da flora, do solo, da topografia, da hidrologia, da tecnologia local para colheita, pastoreio e cultivo, dos equipamentos disponíveis, das técnicas de processamento, preservação e armazenamento desenvolvidas, de um sistema de produção que inclui a divisão do trabalho, dentre outros fatores.

A cozinha de um grupo não é algo estático, ela vai sendo construída no seu dia a dia, em cada espaço, em cada cultura, em cada período. Este autor acredita que dois movimentos foram fundamentais para as mudanças nas práticas alimentares dos indivíduos: o que ele denominou o movimento dos alimentos sem as pessoas, e o outro, o movimento das pessoas sem seus alimentos.

O primeiro foi intensificado a partir das viagens de Colombo, que disseminaram pelo globo alimentos característicos do Novo Mundo, como o milho, a batata, o tomate, a mandioca, entre outros. Esses alimentos chegaram à Europa, África e Ásia, causando mudanças nas práticas alimentares desses continentes. Como exemplo, temos a influência da batata, do milho e do amendoim na China, durante a dinastia Ming (CHANG, 1977; ANDERSEN, 1988), do açúcar na Inglaterra (MINTZ, 1985).

Em relação ao movimento das pessoas sem alimentos, esse foi mais intenso e ocorreu em duas situações distintas. A primeira, durante a escravidão africana nas Américas e a segunda durante o século XIX, quando um grande contingente de pessoas atravessou oceanos e terras, em busca de trabalho. Nos dois casos, as pessoas saíram de seu território de origem sem levar consigo os alimentos e utensílios habituais, apenas com suas memórias. No país hospedeiro, se defrontavam com novos elementos, novas condições de preparo e consumo, exigindo um processo de adaptação e de improvisação constante, no intuito de manter sua herança cultural.

Ao embarcarem nos navios, os escravos não levavam consigo alimentos, equipamentos, sementes ou mesmo utensílios culinários. Eles viajavam amontoados em embarcações, sem escolhas e eram vendidos e submetidos às condições de vida determinadas por seu proprietário. Novos alimentos lhes eram ofertados, em alguns casos, até lhes permitiam cultivar plantas para sua alimentação, mas sem as sementes conhecidas, tinham que buscar na flora local alimentos equivalentes, com isso técnicas de plantio e preparo de um continente se mesclavam com alimentos de outros.

Na segunda situação, que ocorreu mais intensamente durante o século XIX, o fluxo de pessoas foi ainda maior, envolvendo um contingente de 100 milhões de migrantes, que saíram de sua terra de forma voluntária ou forçada e cruzavam oceanos, para suprir a demanda de mão de obra do capital, que era crescente (MINTZ, 2008).

Esse movimento foi desencadeado por dois grupos, que tinham características bem distintas. Um era formado por europeus que migraram voluntariamente para o Canadá, Estados Unidos, Austrália, Argentina, África do Sul, Nova Zelândia, Brasil. Ao chegarem ao local de destino, eles transformavam-se em cidadãos e suas identidades culturais eram modificadas, pois absorviam a identidade do país de abrigo. Como o movimento era voluntário, a fim de colonizar novos territórios, eles podiam levar consigo sementes, elementos de sua fauna e flora, assim como equipamentos e buscavam reproduzir no novo local situação semelhante a que tinham em sua terra natal. A alimentação servia como um elemento identificador e o alimento adquiria um caráter étnico, cujo papel era reforçar a identidade de origem dentro do novo território, que era compartilhado com outros grupos (MINTZ, 2008).

A situação do segundo grupo era completamente diferente. Formado por não europeus, ele era enviado para as colônias europeias, muitas vezes de forma não voluntária, não sendo possível carregar consigo muitos elementos de sua cultura, no mínimo algumas plantas e sementes. Ao chegar ao novo território eles se deparavam com situações climáticas e de solo completamente distintas das que estavam habituados, o que dificultava ainda mais o cultivo dos vegetais que lhes eram comuns. A falta dos alimentos de costume levava esse grupo a introduzir novos elementos em seu sistema alimentar, que passava a ser reestruturado nesse novo contexto. Além disso, por ser composto, na sua maioria, por homens sem suas famílias, a reprodução das práticas alimentares era ainda mais dificultada. Os *coolies* chineses e indianos faziam parte desse grupo (MINTZ, 2008).

Mas apesar do status social diferenciado, os dois grupos afetaram o sistema alimentar do país de abrigo, pois para atender suas necessidades de alimentação, muitos países tiveram que adaptar sua agricultura com a inserção de novos alimentos, como foi o caso do Peru, que aumentou sua produção de arroz para atender o fluxo de chineses que chegou para a colheita de guano e para as fazendas de algodão e cana-de-açúcar (PASTOR, 2000).

Além disso, para manter suas práticas alimentares, eles buscaram importar alimentos conhecidos, estabelecendo novas redes comerciais, o que afetou a cozinha local, com a introdução de novas formas de preparo ou mesmo cultivo.

Destarte, diante dessas considerações, entendo que a construção de uma cozinha é influenciada, não apenas pelo território de origem, mas também pelo movimento de seu grupo, pelas relações que estabeleceram no decorrer da sua história. A cozinha chinesa em Salvador, objeto desse estudo, está relacionada com a trajetória desse povo até essa cidade, com a história da diáspora chinesa, com os elementos que foram paulatinamente incorporados ao seu sistema alimentar, em cada contato, em cada experiência que foi sendo acumulada na memória desse povo. Através do acompanhamento histórico da diáspora chinesa, espero compreender os fatores que determinaram o status do chinês na sociedade hospedeira e como isso interferiu na construção do sistema alimentar do chinês imigrante.

3.1. A diáspora chinesa

Ma Mung (2000) identifica duas características internas que diferenciam a diáspora dos outros processos migratórios: uma identidade social de caráter étnico e um território descontínuo.

Nesse contexto, o que caracteriza este fenômeno é a perda do território de origem, que por não poder ser replicado em um espaço físico delimitado e tangível, é, então reproduzido em um espaço imaginário e reconstruído em escala internacional. Com isso, a ideia de nação ultrapassa as fronteiras territoriais e extrapola o espaço geográfico. Nesse sentido, os indivíduos adquirem uma visão de si mesmo em um tipo de extraterritorialidade e criam um sentimento de lugar na diáspora. Para Ma Mung, a diáspora é, portanto uma utopia, uma autoconsciência do não lugar (MUNG, 2000).

Para este autor, algumas características do movimento migratório chinês permitem denominá-lo uma diáspora: a presença de uma consciência identitária compartilhada entre os migrantes, que se percebem enquanto grupo com uma determinada cultura e história de

dispersão específica; a existência de uma multipolaridade e de uma interpolaridade; uma disjunção contrária à ideologia Estado-nação; à necessidade de um longo tempo para estabilizar o lugar do migrante entre as comunidades; e à existência de uma estratificação social interna. Acrescido a essas características há o fato dos chineses terem consciência da sua diáspora – “*Cette auto-désignacion comme diaspora est un autre facteur qui contribue à la constitution d'une diaspora*” (MUNG, 2000, p. 11)

Ma (2003) destaca que a diáspora chinesa é formada por complexos elementos da migração e salientam: “*I propose that diasporas are best viewed geographically as complex and interrelated sets of places and spatial process, created as a consequence of varied forms of transmigration and transnational economic captivity*” (MA, 2003, p. 05).

A diáspora chinesa é uma das mais antigas e a maior no mundo moderno. Com a proibição da escravidão dos africanos, muitos países recorreram à mão de obra chinesa e indiana como fonte de trabalho barata (MA, 2003).

Choi (2002) reforça que a China tem sido a nação que tem apresentado um 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. Em 2009, eles enviaram cerca de 34 milhões de dólares para a China, que tem nesse mercado uma importante fonte de renda. As características desses emigrantes, bem como sua região e origem são diversificadas, como mostram Ma Mung (2000), Ma e Cartier (2003) e Pina-Guerassimoff (2012).

Ma (2003) aponta algumas teorias que explicam o fenômeno migratório chinês, como a teoria neoclássica que defende que esse fluxo está associado a desequilíbrios sociais nas oportunidades de emprego, nos salários, nas diferenças de renda individual e familiar esperadas, e nas mudanças na estrutura econômica que causaram rupturas econômicas na China e levaram à migração em busca das melhores oportunidades.

Para outros estudiosos, a migração chinesa está inserida no campo da migração internacional, decorrente da incapacidade do mercado em dar suporte material para as famílias, criando barreiras ao seu avanço econômico.

Já um terceiro grupo acredita que a migração é decorrente do desejo das pessoas de aliviar a situação de privação, de melhorar sua renda, assim como dar a sua comunidade uma ideia de sucesso.

Wang Gubgwu (apud MUNG, 2000) identifica quatro tipos de migrante chinês: o primeiro, *huashang*, refere-se ao comerciante e o artesão, que, inicialmente migrava sozinho,

mas após se estabilizar no país estrangeiro trazia sua família ou pessoas próximas, a fim de auxiliar no desenvolvimento das suas relações comerciais. Esse grupo era geralmente proveniente de três etnias, de *hokkien* (sul de Fujian), que se dirigiu para o Japão, Filipinas e Java, de *hakkas* que foi para oeste de Borneu e de *teochiu* que migrou para Tailândia. Esse tipo de migrante dominou o Sudeste Asiático no início do século XIX.

O segundo grupo é o *huagong*, formado pelos *coolies chineses*, indivíduos que migravam voluntariamente ou obrigados, após a assinatura de um contrato de trabalho¹³³, para substituir a mão de obra africana nas fazendas e na construção de estradas, nas colônias europeias na América, no Sudoeste Asiático e Austrália, o tráfico de *coolies* se iniciou em 1850 e perdurou até 1920. Muitos deles, após o fim do contrato, que durava em média 8 anos, retornavam a China, outros se inseriam na sociedade local.

O terceiro grupo é denominado *huaqiao*¹³⁴ e era formado pelos chineses ultramar, isto é, os chineses que viviam fora das fronteiras da China, mas que continuavam sob proteção do governo chinês, constituindo uma nação fora dos limites geográficos do território. Esse grupo surgiu no século XIX e se desenvolveu a partir de 1911, com a estabilização da República da China. Ele era caracterizado por um sentimento nacionalista traduzido por uma forte aliança ao governo imperial Ch'ing, em seguida à República Chinesa. Apesar de viver fora da China, eles permaneciam ligados politicamente, culturalmente e emocionalmente ao país. A denominação *hu-ch'iao* era motivo de honra entre os chineses, principalmente porque esse status lhes diferenciava dos *coolies*, que eram considerados quase escravos. Muitos dos descendentes desse grupo foram educados no estrangeiro, formando uma elite cultural que teve muita influência política na China nas décadas seguintes.

O quarto tipo é o *huay*¹³⁵, ou *hui-jem*, que surge a partir de 1950 e era formado por pessoas com descendência chinesa que já estavam estabilizadas no estrangeiro e migraram ou remigraram para outros países. Caracterizava-se, portanto, por migrantes modernos, profissionais bem sucedidos, acostumados com a cultura ocidental e com bom nível de educação. Muitos migraram para Hong Kong, Taiwan, Malásia e Singapura de onde partiram para Estados Unidos, Canadá, países europeus e Austrália.

¹³³ Apesar da existência da assinatura de um contrato de trabalho ser um ponto obrigatório para o trânsito de chineses para as colônias e deste ter que ser assinado voluntariamente, há diversos indícios de que essa assinatura era muitas vezes forçada ou mesmo falsificada e que muitos *coolies* eram prisioneiros de guerra ou pessoas embarcadas à força nos navios que faziam o seu transporte.

¹³⁴ O termo *hu-ch'iao* foi utilizado pela primeira vez por Huang, para designar os chineses residentes temporariamente no estrangeiro, sendo traduzido, posteriormente, como chinês ultramar. (PINA-GUERASSIMOFF, 2012, p.08).

¹³⁵ Descendentes de chineses (MUNG, 2000).

Posteriormente, Wang Gubgwu (apud MUNG, 2000) apresenta uma nova categorização dos emigrantes chineses, considerando o contexto, onde se deu a migração, que segundo ele, era fator mais preponderante para a compreensão do processo migratório. Segundo essa nova categorização, haveria três tipos de emigrantes.

O primeiro seria formado pelos emigrantes que se estabilizaram nos países e regiões vizinhas da China, mas que mantinham relações históricas com esse Império, sendo conscientes do papel econômico de ambos os países. Sua escolha estaria ligada ao país que apresentasse mais vantagem. Esse tipo corresponderia a 80% dos chineses ultramar.

O segundo tipo seria constituído por aqueles que se multiplicaram nos países em desenvolvimento durante o século XX, formando pequenas comunidades na África, América Latina e no resto da Ásia. Apesar de pequenas, essas comunidades sobreviviam graças ao conhecimento comercial adquirido por seus membros. Como não tinham peso político, sua sobrevivência social e cultural era dependente das novas tecnologias, que reduzia as distâncias que separava o grupo dos demais chineses em condições similares, estabelecendo, assim redes de contatos.

O terceiro grupo estaria principalmente presente nos países ocidentais. Composto por migrantes que foram suprir a demanda de mão de obra nos países anglofônicos no final do último século e início deste, quando ocorreram mudanças nas políticas migratórias restritivas, especialmente nos Estados Unidos, Canadá e Austrália. Eram procedentes de Taiwan, Hong Kong e da China Continental. Uma característica que diferenciava esse grupo dos demais é que eram bem formados e escolarizados, o que contribuiu para dinamização das comunidades migrantes, que eram consideradas marginais. Esses emigrantes formaram uma elite refugiada no estrangeiro e estavam ligados afetivamente e culturalmente à China. Contudo, a sua permanência no exterior não estava vinculada à evolução da situação econômica ou política da China e sim às melhores oportunidades que lhes eram oferecidas.

Meagher (2008) diz que os migrantes chineses, do primeiro ciclo migratório, eram oriundos principalmente de duas províncias do Sul: Fujian e Kwangtung e duas do Norte Shantung e Hopeh, alguns poucos eram da região do Vale Yangtz, e do Oeste ou Noroeste do país, apesar dessa região ser avassalada por períodos de miséria e fome, sua população se manteve na terra. Segundo este autor, alguns pontos explicam esse intenso contingente de migrantes oriundos das províncias do Norte, como: a proximidade com portos bem estruturados o que facilitava a saída, a tradição da região em estabelecer contatos e relações comerciais com estrangeiros e seu espírito aventureiro e independente.

Fujian e Kwangtung caracterizam-se como uma região densamente povoada, estabelecida em uma área costeira, pouco montanhosa e com a concentração de áreas férteis próxima ao Pen River. Por estar limitada por águas e montanhas, sua população não tinha para onde ir nos momentos de crise, ficando limitada às suas fronteiras. Nos momentos que a pressão populacional aumentava e que as reservas de alimentos eram reduzidas, a migração por mar era uma das poucas saídas (MEAGHER, 2008).

De acordo com Meagher (2008), durante séculos, a migração chinesa tem se organizado em cinco grupos, de acordo com o idioma ou dialeto compartilhado. São eles: hokkien¹³⁶, teochin, cantonês, hakka e hainanês.

Os hokkiens, que habitavam a região litorânea do interior do país migravam preferencialmente para Tailândia, Java, Filipinas e Peninsula Malay. Os teochins, localizados no delta do rio Han foram para Sumatra, Malaya e Tailândia. Os cantoneses, que ocupavam o delta do Pearl River e os arredores de Cantão foram buscar melhores oportunidades no Sudeste Asiático, Califórnia, Austrália e América Latina. Os hakkas, que eram numerosos na área que engloba o Sudoeste de Fujian, Norte de Kwangtung, Leste de Kwagsi, e presentes no Sul de Kiagsi e Hunan, assim como os cantoneses, foram para o Sudeste Asiático e Borneu (no meio do século XVIII). Os haianeses, habitantes da ilha de Hainan imigraram principalmente para Taiwan (MEAGHER, 2008).

Ma (2003) e Cartier (2003) acreditam que o processo diaspórico chinês, apesar de ocorrer em grupos que compartilham uma mesma região e raiz linguística, não é homogêneo, ele toma contornos distintos em cada momento histórico. O perfil do migrante, a região com maior índice de migração, o país de destino, o local com maior saída de chineses são fatores que refletem diversas fases desse processo.

Eles salientam que a atividade espacial de cada indivíduo é criada por ele próprio, levando em consideração suas necessidades individuais e familiares, as redes disponíveis, a política do momento e o clima sócio econômico do lugar de origem e de destino, o que concede características diferenciadas em cada momento da diáspora.

E ressaltam que o sistema de redes de interação transacional dos chineses ultramar, assim como a espacialidade da diáspora chinesa tem mudado significativamente, a partir de 1980, quando surgiram novos caminhos de circulação transacional de pessoas e capital, o que contribuiu para uma maior heterogeneidade do movimento.

¹³⁶ Pronuncia de Fujian em seu dialeto.

Esses autores dividem o processo migratório chinês em duas fases, a primeira que ocorreu a partir da dinastia Ming até 1960 e a segunda que se deu após esse ano. Cada fase apresentou características ambientais, circunstâncias determinantes e consequências econômicas, geográficas e sociais diferenciadas na sociedade hospedeira.

3.2 Primeiro fluxo migratório

Pan (1994) menciona que o fluxo de pessoas para fora das fronteiras chinesas começou a ser intensificado no período da dinastia Ming, uma época marcada pelo fortalecimento do comércio marítimo chinês. Entre 1405 e 1433, ocorreram várias expedições marítimas pelo Sudoeste Asiático e Oceano Índico, contudo com grande custo para a população, que teve que pagar altas taxas de impostos. Sem o recurso de sustentação das colônias, como tinham os países europeus, a China concentrava nos impostos sua principal fonte de financiamento para as expedições. Sem capital suficiente para manter suas atividades exploratórias, o império chinês não conseguiu se transformar em uma potência marítima, apesar de dominar a técnica da construção naval.

Em 1661, o Império manchu atacou os mings, e para enfraquecê-lo, dificultou o abastecimento de alimentos e o comércio marítimo, destruiu barcos e vilas e determinou que toda a região costeira da China fosse evacuada, impedindo toda a viagem por esta área. Essa situação trouxe consequências severas para a população, que passou a viver em uma região abandonada, sem seus barcos e impossibilitados de seguir com as atividades comerciais. Sem o comércio local, a área ficou aberta para o tráfego estrangeiro, que passou a dominar as águas do Leste e Sudeste Asiático (CHOI, 2002).

Choi (2002) frisa que os estrangeiros chegaram à China com o intuito de estabelecer nesse país uma rota comercial. Na era colonial ocidental, no século XIX, as atividades exploratórias no interior do país se intensificaram e não estavam mais restritas às rotas marítimas, a intensificação do comércio e o interesse na prata europeia fizeram com que o Império aumentasse seu interesse nos países estrangeiros. O aumento de impostos, a quebra do comércio local e a má administração do Estado levaram a população a um empobrecimento crescente, aumentando as marés migratórias, principalmente para o Sudeste Asiático.

Com o trânsito frequente de estrangeiros pelos portos chineses e com uma população empobrecida em busca de melhores condições de vida, a China parecia ser uma boa fonte de

braços para as colônias europeias, que necessitavam de trabalhadores para a agricultura, principalmente depois do fim da escravidão africana. Para Dezem (2005) “ onde houvesse ocorrido o fim do tráfico de escravos haveria interessados na mão-de-obra chinesa”(DEZEM, 2005, p.163).

Mesmo antes do final do tráfico de escravos africanos, as colônias europeias se preocupavam com um substituto para os africanos. Em 1800, a Inglaterra iniciou a importação de trabalhadores chineses e indianos, a fim de suprir a demanda das suas colônias. Com o fim do tráfico africano, em 1807, esse fluxo foi intensificado e a China e India passaram a ser as novas fontes de mão de obra. Como a escravidão não era mais possível, esses trabalhadores saiam de seu país de origem através da assinatura de um contrato de trabalho, que deveria ser algo voluntário, apesar de que muitos embarcavam nos barcos obrigados, e abasteciam as fazendas e campos de trabalho do Peru, Cuba, Colômbia, Estados Unidos, Panamá e outras colônias da América (TSAI,1976).

Os países europeus que tiveram participação mais ativa no tráfico *coolie* foram Portugal, Espanha, França e Inglaterra. Os chineses saiam principalmente do porto de Macau em direção ao Peru e Cuba e de Hong Kong rumo às Indias Ocidentais Britânicas, daí os cantoneses que habitavam em áreas próximas a esses portos serem a maioria dos migrantes chineses para essas regiões durante o período de 1847 a 1875. Nos últimos anos do tráfico *coolie*, mais de 10.000 hokkiens partiram para a América Latina saindo de Amoy, e cerca de 25.500 teuchius sairam daí rumo a Swatow¹³⁷(MEAGHER, 2008) .

A grande onda migratória ocorreu na segunda metade do século XIX, entre 1848 e 1888, após a Rebelião de Taiping¹³⁸ (1851-1864), que se estendeu por 16 províncias e destruiu mais de 600 cidades, deixando milhares de chineses em estado de fome e miséria .Esse fato provocou um êxodo de mais de dois milhões de pessoas do território chinês rumo a Malásia, Indochina, Sumatra, Java, Filipinas, Havaí, Índia ocidental, Califórnia, Austrália e America Latina (TSAI,1976).

Fleischer (2012) aponta que as duas Guerras do Ópio, conflitos internos por terra, a rebelião de Taiping, e o aumento dos impostos foram as principais causas do intenso fluxo migratório no século XIX. Mas outros fatores também foram preponderantes, como a queda do setor industrial chinês que perdeu força diante da concorrência do mercado estrangeiro, a

¹³⁷ Cidade da província de Cantão.

¹³⁸ Um dos conflitos mais sangrentos da história chinesa, decorrente do confronto entre as forças da China imperial e um grupo místico autoproclamado, Hong Xiuquan, que tinha como objetivo a criação de uma nova China, na qual a tradição confucionista e budista seriam substituídas por novas idéias. Nesse conflito morreram cerca de 2 milhões de pessoas.

estagnação do comércio, devido às guerras constantes, às várias inundações e secas que contribuíram ainda mais para o empobrecimento da população. Todo esse quadro tornou ainda mais difícil a vida na China e levou milhares de pessoas a saírem em busca de melhores condições de vida.

A população que em 1700 era de 150 milhões de chineses, em 150 anos passou a ser de 430 milhões. Apesar do crescimento populacional, o país não se desenvolveu no mesmo ritmo, o que trouxe sérias consequências, principalmente para a população pobre que não tinha terras para produção de alimentos. A terra era concentrada nas mãos de um pequeno grupo, a grande maioria da população vivia em condições de extrema pobreza. Sofrimento e fome ocasionaram revoltas populares frequentes e foi o terreno fértil para as rebeliões. Relatórios mostram que em três décadas 60 milhões de chineses morreram de fome, epidemias e falhas na autoridade imperial¹³⁹. Essa situação levou a um movimento de migração chinesa em massa, principalmente a partir das províncias de Fujian¹⁴⁰, Kuangtung¹⁴¹ e da Ilha de Hainan¹⁴² (CHOI, 2002).

Enquanto a China era avassalada por fome, miséria, batalhas e invadida por estrangeiros, a Europa aumentava seu poder imperialista e entrava em um processo crescente de expansão do capital. Uma combinação de três fatores foi o que deu início a um novo fluxo migratório: uma população miserável, fragilizada por guerras, desastres naturais, o fim da escravidão dos africanos e a necessidade crescente de mão de obra para alimentar as colônias européias e a construção de novos centros na Oceania e América (CHOI, 2002; MEAGHER, 2008; TSAI, 1976). Esse processo foi denominado o tráfico *coolie*¹⁴³.

Com a assinatura de tratados como os de Nanking¹⁴⁴ (1842), de Wanghia¹⁴⁵ (1844), a China perdeu territórios e o controle sobre seus portos que foram abertos para o comércio

¹³⁹ 15 milhões morreram de fome e epidemia em 1849, 8 milhões na grande fome de 1857, e mais 10 milhões em outro episódio de fome em 1878.

¹⁴⁰ Localizado na costa sudeste da China. Fujian está localizada em um território com poucas terras férteis e foi assolado pela fome 228 vezes no século XVIII e 158 vezes no século XIX (CHOI, 2002)

¹⁴¹ Território localizado na parte sul da Península de Liaodong no nordeste da China, existiu entre 1898 e 1945, mas concedido a potências estrangeiras no final do século XIX. Entre 1898 e 1905 pertenceu ao Império russo, e entre 1905 e 1945 ao Império do Japão.

¹⁴² Arquipélago, na parte mais meridional da China, pertencente a província de Cantão.

¹⁴³ O termo *coolie* vem da palavra Koli, ou Kulo, que era um povo aborígene que vivia na Índia ocidental, ou talvez seja de origem tamil, variação da palavra kuli, que significa contratar ou alguém que é contratado. Na China, o termo, ou koo-li, foi empregado para se referir ao trabalhador não qualificado. Koo significa amargor ou sofrimento, e Li, força ou poder (TSAI, 1976).

¹⁴⁴ Firmado, durante a dinastia Manchu, entre a China e a Grã-Bretanha, em agosto de 1842, dando fim a primeira Guerra do Ópio. Entre os 12 pontos acordados nesse tratado, estavam a abertura de cinco cidades chinesas - Cantão, Fuzhou, Xiamen, Ningbo e Xangai, para a moradia de súditos britânicos e a possessão de Hong Kong por tempo indeterminado pela rainha Vitória e seus sucessores.

estrangeiro. Todas as relações e atividades comerciais nas áreas delimitadas pelos tratados passaram a não ter mais controle por parte da China. Isso garantiu livre acesso aos navios estrangeiros e abriu espaço para o tráfico humano, sem que o governo chinês pudesse intervir, apesar de que ele também lucrava com este tráfico, além de outros chineses que estabeleceram uma rede de informantes e intermediários que facilitavam o comércio de *coolies* (TSAI, 1976).

Entre 1876 a 1901, 4.850.000 chineses saíram de seu país. No começo do século XX, essa cifra já era de 8 milhões (MUNG, 2000). Tsai (1976) credita a intensificação do tráfico *coolie* à política imperial britânica e a libertação dos escravos africanos. O que é também confirmado por Pastor (2000), para quem, o tráfico *coolie* esteve associado à expansão do capital nas Américas.

Como os europeus controlavam os portos de Hong Kong e Macau, o transporte de contratados¹⁴⁵ foi facilitado. Nesses portos, companhias europeias recrutavam trabalhadores chineses e controlavam sua contratação e transporte, estabelecendo assim um novo mercado humano. Apesar de ser aparentemente uma contratação voluntária, os europeus utilizavam várias estratégias para abastecer suas embarcações com trabalhadores, muitos eram prisioneiros de guerra que eram comercializados e obrigados a embarcar rumo a América, outros iam voluntariamente, pois não viam outra forma de sobreviver ou manter sua família, outros eram ludibriados com promessas de uma vida melhor e outros eram sequestrados e embarcados a força (TSAI, 1976; CHOI, 2002; PASTOR, 2000, 2001; 2012; FLEISCHER, 2012).

Yun (2008) salienta que a odisseia *coolie* tem sido utilizada para se referir à diáspora chinesa. Esta autora trabalha o significado do termo *coolie*, empregado para designar o trabalhador braçal asiático, especialmente chinês, requisitado através de um contrato de trabalho, que garantia sua condição de livre. Ela aponta diversas contradições na condição de *coolie*. Apesar de serem livres, eles eram submetidos às condições similares a dos escravos, eram marcados, vendidos, revendidos, alugados, traficados, emprestados, vigiados e recebiam o nome de seus proprietários. O termo livre era apenas uma estratégia de mercado que permitiu o seu trânsito, mesmo com a proibição da escravidão (YUN, 2008).

¹⁴⁵ Acordo diplomático, assinado em 3/07/1844, durante a dinastia Ch'ing, entre a China e os Estados Unidos, que dentre outros pontos, definia tarifas fixas para o comércio nos portos do tratado para os americanos, o direito de comprar terras nos portos definidos pelo tratado, o direito dos americanos de aprender chinês, o que até então era proibido. Com esse tratado, os Estados Unidos adquiriram a mesma posição do império britânico nas relações comerciais na China.

¹⁴⁶ Cabe ressaltar que esses contratos não eram sempre assinados com a ciência ou vontade do contratado,

Apesar da sua hipermobilidade, já que transitavam entre continentes e podiam sair de uma província e ser revendido em outra, com assinatura de um novo contrato, ou mesmo retornar ao seu país após o cumprimento do prazo acordado, eles estavam imóveis, pois não podiam sair do local de trabalho, estavam presos ao proprietário que comprou sua vinda, podiam ter um ou vários donos, desde quando a sua compra, geralmente, era realizada por empresas de transporte ou mesmo por associações (YUN, 2008).

O trabalho *coolie* foi empregado nas Américas, Ilhas Maurícios, Austrália, Fiji, Malásia, Singapura, Inglaterra, África do Sul, criando o alicerce para a expansão do capital. Na Inglaterra, o preço de um *coolie* era mais baixo do que o de um negro. Em todos os países da América Latina, as condições do contrato desses trabalhadores eram similares e em muito se assemelhava ao trabalho escravo. Em Cuba, havia, inclusive, similaridades na legislação que regulamentava o trabalho escravo africano em 1842 e o trabalho *coolie* em 1860 (YUN, 2008).

As semelhanças entre as duas condições de trabalho também ocorreram nos contratos de trabalho assinados pelos *coolies* no Peru (PASTOR, 2000), Cuba (YUN, 2008), Colômbia (FLESCHER, 2012), Brasil (LESSER, 2001; CONRAND, 1976). Esses contratos objetivavam estabelecer a característica de trabalho livre, bem como garantir a dedicação ao trabalho e o retorno dos investimentos feitos com o transporte e manutenção do trabalhador. O salário pago tinha que ser suficiente para garantir a sobrevivência do contratado, era garantido uma alimentação básica, bem como vestimentas, moradia, e assistência em caso de adoecimento. Todos os gastos com o transporte e manutenção retornavam, através de descontos no salário mensal. O período de contrato era geralmente de oitos anos, quando o proprietário considerava seu débito pago, podendo ser prolongado ou não. Durante a vigência do contrato, o trabalhador podia ser vendido, emprestado para outros fazendeiros e o patrão poderia encaminhá-lo para qualquer tipo de atividade. Castigos corporais, grilhões eram empregados com frequência, apesar de não serem mencionados nos contratos (PASTOR, 2000; 2012; YUN, 2008; FLEISCHER, 2012; LESSER, 2001; CONRAND, 1976; TSAI, 1976).

Figura 17: Quadro com os países da América Latina que receberam coolies, ano de vigência do tráfico, local de origem dos coolies, números de imigrantes e características do processo de migração

Países hospedeiros	Período de imigração <i>coolie</i>	Inserção na sociedade local	Local de origem	Nº de migrantes	Características particulares
Cuba	1847-1874	Agricultura: fazendas de café e cana de açúcar	Macau, Amoy, Swatow e Cantão (Cantão)	142.000 ¹⁴⁷	Alta mortalidade durante o transporte - 12%. Em Cuba por um certo período o tráfico de coolies ocorreu em paralelo ao de africanos. A partir de 1856, os cubanos passaram a temer que a imigração massiva de chineses fosse um perigo, devido a rebeliões e ataques frequentes, assim o governo cubano passou a limitar o número de migrantes a 60 mil. O que levou ao estabelecimento do tráfico clandestino .
Peru	1850-1874 ¹⁴⁸	Coleta de guano ¹⁴⁹ , nas Ilhas Chincha e nas fazendas de cana-de-açúcar e algodão. Alguns eram também empregados nos trabalhos domésticos. ¹⁵⁰	Macau, Amoy, Swatow e Cantão (Cantão)	92.130	Os coolies libertos foram inseridos no comércio de alimentos e muitos foram trabalhar como empregados domésticos o que trouxe forte influência na cozinha local.
Estados Unidos	1840-1880	Minas de ouro na Califórnia e construção de ferrovias. Eles não	Cantão e outras Provincias	+100.000	Os chineses que migraram para esse país tinham a sua condição de trabalhador livre garantida,

¹⁴⁷ YUN, Lisa, The Coolie Speaks: Chinese Indentured Laborers and African Slaves in Cuba;

¹⁴⁸ Pastor (2000) destaca que oficialmente o tráfico de *coolies* foi finalizado, no Peru, em 1874, quando chegou uma leva com 351 trabalhadores. Porém, após esse período, o trânsito ocorreu de forma clandestina, até 1900

¹⁴⁹ Guano significa fezes de aves e morcegos, que são utilizadas como fertilizantes, devido a sua alta concentração de nitrogênio. Entre 1840 e 1870, o Peru viveu uma época de glória devido ao guano, a Era Guano. Fazendeiros da Europa e América do Norte descobriram a importância desse produto como adubo para as plantações. Nas Ilhas Chincha, no Peru, uma área utilizada por pássaros para reprodução, havia grande acúmulo desse produto. Além disso, as condições do solo e do clima da região facilitavam a concentração de nitrogênio. Nesse período, a Europa estava em processo de industrialização e esse fertilizante era a solução ideal para incrementar ainda mais a agricultura. Assim, a atenção desses países se voltou para o Peru, que viu na exploração do guano uma importante fonte de capital.

¹⁵⁰ Lausent-Herrera (2011) destaca que muitos *coolies* foram empregados em trabalhos como artesões, marceneiros e outras atividades comerciais. Esse grupo se diferenciava dos demais, pois usufruia de certa liberdade em transitar na sociedade peruana. Muitos deles casaram com peruanas, estabeleceram famílias e abriram estabelecimentos comerciais, adquirindo grande influência na sociedade local.

		vinham como substituto dos escravos, mas como uma opção de mão de obra barata a ser empregada nos trabalhos da costa oeste.			devido a particularidades da legislação americana. Contudo, essas leis não impediam o envolvimento dos navios americanos no tráfico <i>coolie</i> . E debate sobre a condição dos coolies fez com que os Estados Unidos adotassem medidas ainda mais restritivas que tomaram posteriormente um cunho discriminatório. O dinheiro dos imigrantes chineses nos Estados Unidos subsidiou empreendimentos em outros países.
Colômbia ¹⁵¹	1848-1875 1852-1890	Agricultura: plantações de cana de açúcar; indústrias alimentícias e têxtil; construção de ferrovias e do canal do Panamá	Cantão e Fujian	800 25000	Os chineses, após o fim do contrato de trabalho, se inseriram em atividades como cultivo de vegetais, comércio de alimentos e lavanderias
Brasil ¹⁵²	1810-1893 ¹⁵³	Um primeiro grupo veio trabalhar no cultivo do chá no Brasil, os demais foram encaminhados para as fazendas de café.	MacauCantão (i.e., Cantão), Fujian e Taiwan	2947	Os chineses eram vistos como uma mão de obra transitória entre o trabalho escravo e o trabalhador livre. Sua inserção na sociedade brasileira ocorreu no seio de um debate embasado em ideias racialistas e do que seria o imigrante ideal. O ápice desse debate ocorreu em 1879, no movimento denominado Questão Chinesa, que envolveu a mídia, autoridades e intelectuais brasileiros que se posicionavam a favor ou contra a vinda de chineses para o Brasil.

Fonte: Dezem (2005), Choi (2002), Pastor (2000), Fleischer (2012)

A rede de tráfico era complexa e envolvia agentes do governo, companhias de navegação e comércio, fazendeiros, traficantes, piratas estrangeiros e chineses. Traficantes faziam acordo com piratas ou intermediários chineses, a fim de obter prisioneiros de guerra, endividados em jogos ou mesmo pessoas que eram sequestradas e trancadas à força em barracões, construídos para este fim. Falsas promessas, enganos, sequestros, violência eram ações comuns a serem empregadas para aumentar o contingente de contratados.

¹⁵¹ Segundo Fleischer, nesse período, o Panamá fazia parte do território colombiano, e foi enviado para lá um contingente de 25000 *coolies*, entre 1852 a 1890, a fim de trabalhar na construção do canal. Assim, esse contingente foi contado como pertencente ao grupo Colômbia.

¹⁵² Foi considerado a partir do período que o primeiro grupo chegou para implantação do cultivo do chá no Brasil. Esse grupo ainda não tinha a condição de *coolie*.

¹⁵³ A migração *coolie* ocorreu entre 1859-1893.

Tsai (1976) salienta que os navios americanos eram os mais ativos nesse negócio. Entre 1847 a 1867, eles monopolizaram o tráfico entre Macau e Havana. Em 12 anos (1847 a 1859), 116 navios americanos embarcaram 50.112 *coolies*, sendo que 42.501 foram entregues ao seu comprador e 7.562 morreram durante a viagem.

Em 1854, foi permitido ao trabalhador chinês suspender seu contrato de trabalho, desde que pagasse toda sua dívida, decorrente do transporte, vestimentas, alimentação e moradia. O contratante também podia adicionar taxas extras decorrente de perda de trabalho por doença ou por dificuldades em substituir a mão de obra perdida, criando o que Yun (2008) define como um sistema híbrido de escravidão.

Essa situação levou o Congresso Americano a tomar medidas mais drásticas, a fim de evitar o envolvimento de seu país nesse tipo de comércio, em 19/02/1862, ele proibiu legalmente o tráfico de *coolies*, através do Coolie Trade Act, que era dirigido às embarcações americanas envolvidas, de alguma forma, nesse tipo de negócio, mesmo que fosse para outros países. Se qualquer embarcação dos Estados Unidos fosse encontrada transportando trabalhadores chineses, para qualquer país estrangeiro, ela seria apreendida e seu comandante processado e condenado pela corte do seu país (TSAI, 1976).

Além disso, a população do Estados Unidos estava descontente com a presença chinesa em seu território, e uma série de atritos ocorreu entre a população branca e os chineses, que eram vistos como o perigo amarelo. O aumento do fluxo de imigrantes e a redução dos postos de trabalho aumentaram o desemprego. Muitos chineses com dinheiro, obtido nas minas de ouro, abriram seus próprios negócios, outros por aceitarem salários mais baixos substituíram os brancos. Os sindicatos de trabalhadores pressionavam cada vez mais o governo a adotar leis restritivas aos chineses, o que foi sendo progressivamente feito, com o intuito de evitar a sua participação social e política. As leis também visavam impedir o envolvimento de embarcações dos Estados Unidos nos transportes de *coolies*, o que culminou com o Acta de Exclusão, proibição da imigração de trabalhadores chineses, que durou 10 anos.

A partir de 1866, o governo chinês começou a adotar regras, a fim de regulamentar o comércio de emigrantes chineses oriundos de qualquer porto do Império, o que foi aprovado imediatamente pelo Imperador T'ung-chih, que ordenou que a autoridade de todas as províncias fizesse cumprir estas normas (TSAI, 1976).

No entanto, por estar enfraquecido politicamente, as medidas chinesas não foram suficientes para frear o tráfico *coolie*. A situação só começou a se reveter quando a Grã

Bretanha, movida por ideias abolicionistas, começou a pressionar para uma mudança no quadro. Em 1859, sucumbindo a pressões da Grã Bretanha, a Espanha suspendeu o tráfico para Cuba, em fevereiro de 1860, os cônsules da Espanha, França, Estados Unidos, Grã Bretanha, Bélgica e Prússia se comprometeram em Cantão a observar as regras de contratação de colonos radicados nessa cidade. Em 1871, a imigração de chineses para Cuba foi suspensa, tendo retornado em 1887, após a assinatura do acordo Hispano-chinês, em Pequim (DEZEM, 2005).

Representantes do governo chinês foram enviados a Cuba, Peru e Brasil, a fim de investigar as situações de maus tratos e quebra de contrato relatadas. Essas visitas acarretaram a suspensão de alguns contratos e assinatura de tratados que visavam coibir as situações de escravidão, até então corriqueiras. A comissão constatou nesses países que histórias de maus tratos, alta mortandade, exploração e regime de quase escravidão que eram comumente empregados a seus compatriotas. O que fez o governo chinês adotar medidas mais severas, a fim de frear o tráfico *coolie* e proteger seus cidadãos. Assim, a partir de 1870 houve uma mudança na política migratória. O direito de sair do país só era concedido com a assinatura de um tratado. Em 1872, foi proibida definitivamente a saída de imigrantes chineses da China. A partir de 1873, o governo britânico baniu a emigração chinesa de Hong Kong e pressionou Portugal a fazer o mesmo em Macau. Em 1874, foi assinado o Tratado de Tien-Tsin, entre Peru e China, proibindo o tráfico *coolie*. Mas o fim do tráfico, não significava o fim das condições de exploração e maus tratos empregados aos trabalhadores chineses, nas colônias europeias (DEZEM, 2005).

Paralelo a esse cenário político, imperava nos Estados Unidos um sentimento anti-chinês. Argumentos raciais eram utilizados para esconder a realidade - a ameaça que os chineses representavam ao trabalhador branco. Em 1882, foi promulgada a Acta Scott, proibindo o retorno aos Estados Unidos de chineses que residiam no país, mas que por quaisquer motivos tinham saído. Em 1892, a Acta Geary prorrogava essa proibição por mais 10 anos e em 1904 foi determinado que o impedimento ao retorno passava a ser definitivo. A partir de 1893, o movimento anti-chinês, que começou na costa americana se disseminou por todo país. Em 1896, vários chineses passaram a ser expulsos de cidades norte americanas. Em 1904, reinava em solo americano um sentimento de xenofobia contra os chineses (DEZEM, 2005).

Devido o Ato de Exclusão chinês, assinado pelos Estados Unidos em 1882, muitos chineses que iam para a Califórnia foram reconduzidos para Cuba, México, e Peru. Os

chineses que já estavam nos Estados Unidos foram impedidos de investir dinheiro nesse país, estabeleceram, assim, uma rede de transferência financeira que dava suporte para seus conterrâneos em outros destinos.

Os chineses californianos e mexicanos que gozavam de liberdade e poder econômico, adquirido com comércio de ouro, abriram negócios em países agrícolas da América do Norte e do Sul, ou compravam fazendas e contratavam outros chineses. Essa rede de apoio formada por chineses da Califórnia apoiou os *coolies* libertos em países como Cuba e Peru, a se estabelecerem na sociedade hospedeira.

No México, a presença chinesa foi fundamental para o desenvolvimento industrial, principalmente da indústria de alimentos. Os chineses mexicanos controlavam a distribuição de alimentos e formavam uma nova burguesia comercial. No entanto, eles eram vistos pela população local como inimigos, pois ela acreditava que eles tomavam oportunidades dos mexicanos. Um sentimento anti-chinês, cada vez mais violento, começou a surgir na população mexicana, assim como nos Estados Unidos.

Com a exposição da situação dos chineses em Cuba e Peru e devido à pressão da Grã Bretanha, a fim de evitar novos abusos, o império chinês autorizou a abertura de consulados nesses países e inaugurou uma nova fase no processo migratório. Contudo, Meagher (2008) aponta que todo esse contexto agravou ainda mais o sentimento xenófobo chinês, que foi se intensificando desde a dinastia Ming.

Apesar do quadro aqui apresentado, Meagher (2008) acredita que sem os *coolies* o desenvolvimento agrícola nas colônias europeias iria falir, assim como as escavações de guano e a construção de ferrovias não iriam adiante. Ele credita ao trabalho chinês o desenvolvimento econômico das colônias europeias, bem como a expansão do capital imperialista.

3.3 A migração chinesa para o Brasil : primeiro momento

No Brasil, durante todo século XIX, a migração chinesa esteve em debate. No período entre a segunda metade do século XIX até 1950 há pouco registro de fluxo chinês para o país. Esta redução se deu basicamente por questões culturais e eugenistas (FREYRE, 2003).

Lesser (2001), em seu livro *A negociação da identidade nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil* nos conta como desde 1511, as relações

comerciais entre Portugal e o império chinês já estavam estabelecidas. Portugal foi uma das primeiras potências europeias a manter relação direta com a China. Com o controle de Macau, desde o século XVI, o seu porto servia como base para os navios portugueses que comercializavam na Ásia.

Com o fim do tráfico de escravos, a elite agrária brasileira começou a questionar qual seria a nova opção de mão de obra que iria alimentar as lavouras de café e cana-de-açúcar. À medida que a contratação de mão de obra *coolie* ia crescendo na América Latina, acirrava no Brasil o debate acerca do seu emprego ou não na substituição dos africanos.

Para um grupo de brasileiros, a mão de obra chinesa parecia ser a solução perfeita para a demanda nas lavouras, pois era uma classe servil, que embora não escrava, se submeteria a condições de trabalho de quase escravidão, a baixos salários e com poucas exigências, diferindo assim, dos europeus. Mas para outro grupo, a imigração amarela ia de encontro as ideias de modernização do país. Lesser (2001, p. 30) salienta: “a entrada dos chineses nunca pode ser desvinculada das ideias sobre o futuro do Brasil”.

As primeiras tentativas de trazer chineses para o Brasil remontam de 1807, quando o juiz João Rodrigues de Brito, economista e membro da Suprema Corte de Salvador, Bahia, sugeriu a entrada de chineses e indianos para trabalhar nas fazendas de cana-de-açúcar. Segundo ele, os chineses eram “não só braços laboriosos, mas ativos, industriosos e peritos na prática das artes e agricultura” (apud LESSER, 2001, p.9). Esse primeiro esforço não foi bem sucedido.

Em 1808, o Conde de Linhares, Ministro do Exterior na época, pensou na possibilidade de trazer dois milhões de chineses como forma de contornar os problemas decorrentes de uma possível proibição do tráfico de escravos africanos. A chegada desse contingente, também seria uma forma de efetivar o desejo de Dom João VI, de transformar o chá em um produto para exportação. Contudo desses apenas 400 ou 500 chegaram ao Rio de Janeiro, em 1812, provenientes de Macau e foram enviados para a fazenda imperial e Jardim Botânico, no Rio de Janeiro, para o cultivo do chá (LESSER, 2001).

O chá estava tornando-se popular na Europa e através da sua colônia em Macau, Portugal pensava em estabelecer-se nesse tipo de comércio. Assim, planejou inserir o cultivo dessa planta no território brasileiro, para, desta forma, entrar nesse mercado, que era dominado pela China e Inglaterra.

Essa experiência não saiu como esperado e marcou negativamente a relação do Brasil com os chineses. O chá produzido tinha sabor desagradável, tendo sido rejeitado pelo

mercado. As condições do solo e clima não eram apropriadas para o produto, no entanto, para os brasileiros, o insucesso da tentativa era decorrente do fracasso dos chineses.

Lesser (2001) e Dezem (2005) trazem como os principais motivos da falha no plantio do chá no Brasil a baixa qualidade do produto, problemas na relação entre trabalhadores chineses e proprietários brasileiros que acarretaram em fugas constantes das fazendas imperiais. Os chineses eram submetidos a maus tratos e muitos fugiram, indo parar nas ruas do Rio de Janeiro, onde trabalhavam como vendedores ambulantes ou cozinheiros. Essa opção de trabalho era escolhida por exigir pouco capital e permitir que o vendedor trabalhasse sozinho, o que era uma vantagem para pessoas que tinham pouco dinheiro e nem falavam o idioma da terra.

Como havia mão de obra escrava nas plantações, nesse período, a preocupação com um substituto para essa força de trabalho ainda não existia. Mas essa primeira experiência trouxe outros contornos para as relações futuras entre trabalhadores chineses e patrões brasileiros.

Em 1843, o debate sobre a importação de chineses voltou a entrar em destaque na sociedade brasileira, quando Lorde Aberdeen sugeriu ao governo brasileiro, a importação de 60 mil chineses, para suprir a demanda de trabalhadores nas lavouras, após o fim da escravidão. A importação de *coolies* já vinha ocorrendo de maneira bem sucedida, em outros países da América Latina, como Cuba e Peru. Porém, no Brasil, diferente desses países, a escolha ou não desses imigrantes não se basearia apenas em aspectos econômicos, mas também raciais. Assim, os contornos da migração chinesa para o território brasileiro foram desenhados de forma diferenciada, a partir da ideia do imigrante ideal.

Com o fim da escravidão, justamente no período quando as plantações de café ganhavam corpo e apresentavam uma demanda crescente de mão de obra, a necessidade de novos braços era algo urgente. Assim, era normal que os olhares se voltassem para os chineses, que se mostravam um povo servil, com características semelhantes a dos negros. As experiências com os *coolies* em Cuba e Peru alimentavam o imaginário dos fazendeiros brasileiros. A Ásia parecia ser um continente perfeito para fornecer trabalhadores, pois era povoadas por não europeus, não tinham leis destinadas a proteção dos seus cidadãos, uma vez que eles estivessem no Brasil, o que facilitaria o tráfico e a ação das Companhias de transporte. Para os defensores dessa migração, os chineses eram trabalhadores duros e pobres, não sofisticados politicamente, servis, acostumados com baixo status social e dispostos ao

trabalho árduo com baixos salários, portanto ideal para substituir os escravos africanos (CONRAD, 1975).

Em um primeiro momento, a preocupação era apenas com a demanda por trabalhadores, as questões étnicas não eram fundamentais, contudo essa preocupação surgiu a partir do olhar seletivo dos intelectuais e autoridades brasileiras que vinham defendendo a formação de uma raça brasileira, branca, europeia, civilizada.

Mais do que ajudar na colonização do país, o migrante teria a função de contribuir para o melhoramento da raça, com o branqueamento do povo brasileiro. Nesse contexto, a migração teria três funções primordiais: fornecer mão de obra, colonizar o país e branquear o povo, criando uma nova raça brasileira, portanto, era fundamental a escolha do imigrante a partir de aspectos raciais.

O cerne da discussão estava no modelo civilizatório que se desejava construir. A linguagem científica do determinismo biológico foi utilizada para classificar os imigrantes em ‘desejáveis’ e ‘não desejáveis’. O que ficou muito claro no debate sobre a migração chinesa, onde esse migrante foi associado a imagem de uma raça imoral, degenerada e racialmente inferior, portanto inadequada para um projeto de migração. Médicos, juristas, escritores, intelectuais da época se opunham em relação a migração chinesa (LIMA, 2005).

Lima (2005) embasa sua análise nos discursos de Nicolau Moreira contra a migração chinesa, que apresenta argumentos raciais para evitar a vinda de asiáticos e africanos para o Brasil, estabelecendo, assim, um fluxo migratório de europeus. A questão básica defendida por ele era: “o cruzamento das raças acarreta degradação intelectual do híbrido resultante?” (LIMA, 2005, p.17).

Seyferth (2011) nos fala que a partir desse momento, a miscigenação se transformou no principal assunto no discurso nacionalista, vista como algo fundamental no processo de formação da nação e de construção de um tipo nacional, resultante de um processo de seleção direcionado para o branqueamento da população.

Para Ramos (1994), a escolha do país de origem do imigrante era algo fundamental, pois ele deveria ser oriundo de um país civilizado, não decadente, com costumes, língua e comportamentos que facilitassem sua mistura com a cultura local. Nesse cenário, os chineses eram desclassificados, pois pertenciam a uma civilização decadente, um império fracassado, eram portadores de hábitos viciados, inúteis para o trabalho e resistentes a assimilação.

A raça amarela tem constituição mental, tradições, costumes, tendências e aspirações tão arraigadas e diferentes das nossas que nunca se interagiram na massa da nacionalidade brasileira e, antes, prolongariam, indefinidamente o caos etnológico em que nos debatemos. A colonização amarela formaria aqui, o quisto social que forma os negros na América do Norte. (AZAMBUJA, apud RAMOS, 1994, p.79)

Nesse contexto, a discussão de uma possível migração asiática, diretamente do que ocorreu em outros países da América Latina, foi carregada de premissas de cunho racialista. Os chineses passaram, então, a ser rejeitados, pois eram considerados uma ameaça à formação do tipo nacional, um risco para a nacionalidade. De acordo com Seyferth (2011; 1994), o tipo nacional imaginado deveria ser branco, europeu, representante de um povo civilizado, qualquer povo que não se enquadrava nesse perfil era considerado um atraso ao processo de formação racial brasileiro.

Dezem (2005) concorda com Nogueira (1984), quando essa frisa que não havia unanimidade de opinião em relação a conveniência ou não da contratação de imigrantes asiáticos no Brasil. A fim de estudar o processo migratório japonês para o país, esse historiador, trata da Questão Chinesa, que prevaleceu no Brasil, no ano de 1879 e como as posições políticas para contratação chinesa foram paulatinamente se distanciando das que defendiam os japoneses e como apesar de ambos serem de origem asiática, a imagem desses dois povos foi sendo construída de maneira diferenciada, o que foi determinante para consolidação dos estereótipos que definiram o mito do perigo amarelo nas décadas de 1920 e 1930 no Brasil.

3.3.1 A Questão Chinesa

A Questão Chinesa constituiu o debate acerca da introdução ou não de trabalhadores chineses no país, com envolvimento da mídia, de autoridades e intelectuais que defendiam as duas posições, os prós e os contras a migração chinesa. Os argumentos apresentados tinham um forte cunho racial, político e econômico, carregado de ideais racialistas e abolicionistas e direcionavam-se para as possibilidades de substituição da mão de obra escrava negra pela mão de obra branca, sendo a raça amarela, uma fase transitória nesse processo de transição.

Entre 1840 e 1873, empresas brasileiras tentaram recrutar trabalhadores chineses em Hong Kong, Macau e costa de Cantão, sem sucesso. As tentativas continuaram mesmo após a proibição da Inglaterra do tráfico de *coolies*.

Em 1873, uma nova tentativa de contratação levou o Sr. Tong King Sing, diretor da China Merchant's Steam Navigation Company, visitar o Brasil, a fim de inspecionar as condições de trabalho que seriam oferecidas aos imigrantes que deveriam ser contratados por um período de 5 anos. Ele visitou províncias de café em várias regiões. As condições encontradas, bem como o clima de hostilidade que imperava no país contra a migração chinesa não o agradou. Ele retornou a Londres, sem a assinatura de nenhum contrato e sem dar respostas aos fazendeiros, mesmo com as promessas de subsídio do governo brasileiro. Ao chegar em Londres, ele foi veemente contra ao transporte de trabalhadores para o Brasil ou mesmo que navios de sua companhia estivessem envolvidos em transporte de migrantes em portos brasileiros (CONRAD, 1975).

Em 1875, houve nova tentativa de contratar trabalhadores de Cantão e da Califórnia, mas mais uma vez frustrada, devido a interferência do Império chinês, que já começava a intervir a fim de evitar que as histórias de escravidão e tráfico de *coolies* perdurassem. As histórias de grandes perdas, de maus tratos, de quebra de contrato começavam a chamar a atenção do governo britânico e do Império chinês que passaram a exercer uma fiscalização mais acirrada, a fim de impedir situações de abuso (CONRAD, 1975).

Devido as inúmeras tentativas de contratação frustradas e as perdas financeiras envolvidas com esses investimentos, companhias nacionais pressionaram o governo brasileiro para que negociasse diretamente com o Império chinês um tratado comercial, que permitisse o embarque de navios carregados de trabalhadores, rumo ao Brasil. O governo brasileiro estava ansioso para atender a esse pedido, no entanto, encontrou forte oposição de intelectuais e autoridades da época (CONRAD, 1975).

Em 1879, o Primeiro Ministro Cansanção de Sinimbu, um defensor da contratação de mão de obra chinesa, organizou uma missão diplomática, a missão Tientsin, com o intuito de negociar um tratado de amizade e comércio entre a China e o Brasil, a tentativa não se efetivou, devido aos protestos internos e externos contra a importação de mão de obra chinesa (CONRAD, 1975).

Outras tentativas continuaram sendo adotadas, mas sem sucesso. Como a estruturação de um consulado chinês no Rio de Janeiro, em 1881, a fim de garantir relações comerciais com a China e estabelecer um sistema de subsídios para companhias de navegação chinesa, com essa medida pretendia-se facilitar a migração para o Brasil. Em 1883, foi inaugurada no Rio de Janeiro, a Companhia de Comércio e Imigração Chinesa, em sociedade com a empresa mercante China Merchants, com a proposta de negociar com as companhias

chinesas o embarque de 21.000 trabalhadores, em um período de 3 anos, o custo seria de menos de 20 dólares por trabalhador, transportado em condições mínimas de saúde e conforto.

Segundo Chang-Sheng (2010), dos 21000 chineses solicitados, apenas 1000 chegaram, e foram enviados pela Companhia a Minas Gerais, para trabalhar na Companhia Mineradora de São João d'El-Rey, de propriedade britânica, dona da maior mina da América do Sul, a de Morro Velho. Esse grupo de trabalhadores confirmou os temores do governo chinês, a maior parte dele se negou a trabalhar nas minas, devido aos maus tratos, os que aceitaram a trabalhar, não suportaram as condições de trabalho e fugiram pouco tempo depois.

Em 1893, a Companhia Brasileira de Imigração Chinesa foi dissolvida e cerca de 475 chineses foram trazidos de Macau, mesmo a China sendo contra ao seu envio para o Brasil. Esse quadro de conflitos, as diversas tentativas sem sucesso, a resistência do governo chinês em enviar seus cidadãos para o Brasil, e a pressão interna da oposição fizeram com que o governo brasileiro desistisse de estabelecer a contratação de trabalhadores chineses e se voltasse para outra opção amarela: os japoneses (CONRAD, 1975) .

Chang-Sheng (2010) ressalta que no período da Revolução de 1911, as poucas histórias de sucesso dos chineses que ficaram no país e abriram negócio voltavam para China com os retornados e alimentavam o imaginário de jovens que viviam nos pequenos povoados. Através de uma rede de apoio, com a participação de chineses bem sucedidos da Califórnia e México, esses jovens migravam para países com outros chineses; como havia políticas restritivas nos Estados Unidos e Canadá, países como Peru, Cuba, Brasil, México eram uma boa opção. Ao chegar nesses países, eles trabalhavam para outros chineses, juntavam dinheiro, pediam empréstimos a rede de apoio e abriam seus próprios negócios. Muitos trabalhavam como *tibao*¹⁵⁴, pela facilidade no desempenho dessa atividade. Com o dinheiro acumulado eles abriam lavanderias e restaurantes (CHANG-SHENG, 2010).

Os chineses que se estabeleceram no Brasil, se organizavam em associações, que tinham o intuito de manter a sua cultura, bem como apoiar os recém chegados e a vinda de outros chineses para o país. “ Em 1921, o Centro Social registrou 296 associados, dentre esses, 244 eram cantoneses, 51 vieram de Qingtian e apenas uma pessoa da cidade de Xangai.” (CHANG-SHENG, 2010).

¹⁵⁴ Vendedor ambulante.

3.4 Segundo fluxo migratório

De acordo com Ma Mung (2000), a migração contemporânea tomou novas formas, a migração de trabalho, temporária, foi substituída pela migração de povoamento, definitiva, em direção a países novos e territórios a serem colonizados. Com o fim da Segunda Guerra, a Europa tinha uma grande demanda por mão de obra, que não era suprida por sua população, assim dependia dos estrangeiros para atender sua necessidade de trabalhadores. Entre 1950 e 1975, o número de estrangeiros na Europa era em torno de 5 a 15 milhões.

Essa necessidade de força de trabalho fez com que muitos países mudassem suas leis de migração, o que acarretou em um processo de mundialização dos fluxos migratórios. Contudo Ma Mung (2000) destaca que a migração chinesa se diferenciou um pouco dos demais movimentos migratórios, pois estava inscrita em um período de crise.

As guerras da Indochina¹⁵⁵ interferiram diretamente no novo desenho da diáspora chinesa, contribuindo para sua remodelagem. Os conflitos levaram ao movimento migratório de 1 a 2 milhões de pessoas que saíram do Vietnam, 1 milhão do Camboja e 3000.000 de Lao, 3 a 4 milhões saindo da península da Indochina. Muitos desses refugiados eram de origem chinesa, que saíram da Ásia rumo a Europa, América do Norte e Austrália, contribuindo para a mudança da distribuição de chineses ultramar pelo mundo (MUNG, 2000).

O novo fluxo migratório não apresentava a mesma estrutura do período anterior, que se baseou na migração de trabalhadores contratados que iam para países que necessitavam da sua força de trabalho. Esse novo grupo de migrantes apresentava mais autonomia na busca da sua rota e tinha o objetivo de se estabilizar no novo território, depois de algum tempo.

Paralelo a esse contexto, o governo chinês começava a adotar medidas que visavam o controle de saída dos seus cidadãos. No período de 1949 a 1957, havia intenso controle das fronteiras chinesas, as autorizações de saída eram fortemente limitadas. Os cidadãos chineses só podiam sair do país com uma autorização de saída, que era concedida de maneira limitada, apenas para os chineses ultramar, os residentes em Hong Kong e Macau. Durante a Revolução Cultural, toda a pessoa que solicitasse autorização para sair do território era vista de forma suspeita, a migração de chineses quase foi extinta nesse período. Entre 1976 a 1977, a migração ainda era vista como uma ato de traição ao governo. O indivíduo que saísse do país,

¹⁵⁵As guerras na Indochina foram uma série de guerras travadas no Sudeste Asiático a partir de 1947 até 1979, entre nacionalistas vietnamitas contra forças francesas, americanas e chinesas. O termo "Indochina" inicialmente refere-se à Indochina Francesa, que incluía os atuais estados do Vietnã, Laos e Camboja. No uso corrente, aplica-se em grande parte a uma região geográfica, em vez de um espaço político (WIKI).

sem autorização, não poderia retornar e era visto como um deserto pela China e como refugiado político no país que o acolhia (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

No entanto, com a normalização das relações exteriores da China com o Ocidente, as restrições de saída foram paulatinamente suspensas, sendo concedidas para as famílias dos chineses ultramar (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

No final dos anos 70 e início da década seguinte, com a República Popular da China sendo dirigida por Deng Xiaoping, os recursos dos chineses ultramar foram utilizados nas reformas econômicas adotadas no país. A política de abertura adotada pelo novo governo convocava esses migrantes a participar patrioticamente do desenvolvimento da China. Pequim definiu, então quatro tipos de chineses ultramar (PINA-GUERASSIMOFF, 2012):

- Os compatriotas de Taiwan, os de Hong Kong até 1997 e os de Macau, até 1995.
- Os chineses ultramar do interior, que se dividiam em *guiqiao*, antigos emigrantes chineses retornados e em *quiaojuan*, famílias de imigrantes que viviam na China.
 - *Huaqiao*, chineses oriudos da RPC.
 - *Huaui-huanen*, os estrangeiros de origem chinesa.

Esses dois últimos grupos compõem a nova diáspora chinesa.

Ma Mung (2000) nos apresenta uma nova tipologia. As categorias de chineses ultramar foram reagrupadas, se dividindo em dois grupos, cada um com sua subdivisão:

1. Os cidadãos da RPC:

- Os *huiqiao*: chineses ultramar que retronaram a China.
- Os *huaqiao*: cidadãos chineses residentes no exterior.

2. Os chineses não cidadãos da RPC:

- Os *haiwai huaren* ou simplesmente chineses ultramar: categoria que agrupa a grande maioria dos chineses na diáspora e se decompõe em duas sub-categorias: os *huayi* ou descendentes de emigrantes ou de um casamento interétnico; e os *waiji*, ou chineses ultramar que adquiriram a nacionalidade do país hospedeiro.

A migração que era proibida no período anterior, passou a ser incentivada a partir de 1978. Entre 1978 a 1986 iniciou-se a política da tolerância, com a abertura da China ao Ocidente. Contudo, com essa abertura, tornava-se necessário o controle das viagens ao exterior (PINA- GUERASSIMOFF, 2012).

O sistema de emissão de passaportes chinês, que era particularmente pesado, começou a sofrer modificações. Em 1980, a legislação de passaporte e de vistos reintroduziu o sistema de autorização de saída do território, para negócios particulares, relações diplomáticas e administração funcional. Esse último com dois tipos de passaporte, um mais comum concedido aos membros da administração e aos empregados das empresas públicas e um segundo, privado, concedido às pessoas que pediam para sair, devido a visita de familiares ou por razão de estudo (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

Como a maioria da população, nesse período, trabalhava para o Estado, elas possuíam o passaporte comum, que não permitia a saída. Apenas dois grupos tinham autorização de saída, um formado pelos chineses ultramar que retornavam e seus familiares e um outro constituído por estudantes, que saiam com recursos próprios. Esse segundo grupo, era parte da estratégia da China, para preparar mão de obra para seu processo de modernização. O ensino universitário chinês foi estagnado com a Revolução Cultural, assim o governo pretendia que esses jovens saíssem e retornassem mais preparados para a construção de um novo país (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

Entre 1986 a 2011, as possibilidades de saída foram estendidas, com a ampliação do texto da Lei, pela RPC, que controlava a saída e entrada de cidadãos. No novo texto, a possibilidade de ter um passaporte privado foi ampliada a todos que fornecessem uma carta convite e tivessem recursos para se sustentar no exterior. A Lei, que antes exigia um visto de saída, substituía esse documento por uma carta de saída. Entre 1979 a 1991, cerca de 940.704 chineses obtiveram o visto de saída para outros países, por razão de estudo (MUNG, 2000).

Em 1989, os protestos da praça da Paz Celestial (*Tian'an men*)¹⁵⁶ e as políticas de extensão de vistos para os estudantes chineses frearam duramente as reformas da política de vistos de saída e de emigração. Porém, o envolvimento financeiro da China com a África,

¹⁵⁶ Os protestos da Praça Tiananmen (1989) , mas conhecido como o Massacre da Praça da Paz Celestial, constituiu uma série de manifestações lideradas por estudantes da RPC, que ocorreram entre 15 de abril a 04 de junho de 1989. O protesto foi batizado com o nome da Praça, onde o Exército da Libertação supriu as manifestações, a Praça Tiananmen, em Pequim. Os protestantes eram intelectuais, trabalhadores que faziam marchas pacíficas pelas ruas de Pequim. Em 20 de maio o governo chinês envio tanques para dissolução das manifestações, ocasionando um massacre. A ação violenta que levou centenas de mortes intensificaram ainda mais os protestos. A ação do Exército da Libertação, com a morte de centenas de chineses marcaram o fim do protesto.

América Latina e Ásia exigia uma circulação cada vez maior de pessoas entre esses continentes. Além disso, a reafirmação das políticas econômicas de Deng Xiaoping em 1992, acarretaram em uma mobilidade mais acentuada. Entre 1992 e 1994, a China permitia que toda a pessoa que já possuia um passaporte privado e permanecia no exterior, mantivesse o documento, podendo sair do país sem autorização. Em 1999 e em 2000, as autoridades decidiram que todos poderiam demandar um passaporte privado, com a apresentação de uma carta de emprego. Nesse momento, começou uma nova fase do processo migratório chinês, com a participação de novos atores: as agências de exportação de mão de obra, de viagem e de estudo no exterior (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

O retorno de Hong Kong ao domínio chinês, em 1997, e de Macau, em 1999, alteraram o sistema de passaporte, incluindo os residentes nessas Regiões Administrativas Especiais (RAE). O medo dos chineses com as incertezas acerca do futuro dessas regiões após seu retorno para China, fez com muitos dos seus cidadãos migrassem e se transformassem nos maiores atores da transmigração chinesa, tanto enviando como recebendo imigrantes (MA; CARTIER, 2003).

A entrada da China na Organização Mundial de Comércio, em 2001, e a aplicação das novas regras de circulação aceleraram as reformas em favor da mobilidade dos chineses. Em 2002, a carta convite não era mais necessária. Quatro zonas de Cantão autorizavam seus cidadãos a pedir um passaporte privado, sem apresentação de cartão de identidade. Em 2003, as viagens com destino a Hong Kong e Macau podiam ser feitas apenas com a apresentação de uma carta de residência. Em 2006 e 2007, duas medidas foram adotadas para controle das saídas, em 2006, a lei sobre os passaportes e em 2007 o regulamento sobre o direito da Administração das saídas e entradas de 2006. Ficaram mantidos os três tipos passaportes: privado, diplomático e de serviço. A validade do passaporte privado era de 5 anos para os cidadãos com menos de 16 anos e de 10 anos para os demais (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

Apesar dessa abertura, atualmente o governo chinês tem mudado de postura e está cada vez menos inclinado a favorecer a saída dos cidadãos. A China permite que seus cidadãos circulem livremente entre o território nacional e além de suas fronteiras, no entanto sob controle. Segundo estatísticas oficiais, em 2004, a Administração chinesa concedeu 4.8 milhões de passaportes, 200 vezes mais do que os que foram concedidos em 1978, início das reformas. No fim de 2006, 20 milhões de chineses possuíam um passaporte. Desde 2000, mais de 30 milhões de chineses deixaram as fronteiras do país (PINA-GUERASSIMOFF, 2012).

Para Mung (2000), o novo fenômeno migratório apresenta uma grande diversidade interna. Ele é composto por pessoas mais qualificadas, empresários, técnicos e empreendedores. Essa evolução no perfil do emigrante ocorreu em certos países como Estados Unidos e Canadá e criou uma estratificação social da diáspora, devido ao fortalecimento do nível de formação da classe média.

As mudanças nas políticas migratórias levaram a liberação da migração para uma população mais preparada profissionalmente, em contrapartida o movimento ficou mais restritivo para o trabalhador não qualificado, que busca redes clandestinas de migração e instalação, o que tem feito aumentar cada vez mais o número de pessoas em situação de clandestinidade. Segundo dados apresentados por Mung (2000), 85% dos migrantes que chegaram aos Estados Unidos, em 1992, eram clandestinos, procedentes, principalmente de Fujian, especificamente da vila de Fuzhou, e de Zhejiang, mas também de Pequim e de outras províncias. Eles se dirigiram para América do Norte, sendo o destino principal no continente americano, Nova York, Los Angeles e Toronto, e Europa, tendo como principal escolha França. Outros destinos escolhidos foram Japão, Austrália, Nova Zelândia e Taiwan.

Para Pina-Guerassimoff (2012), a imigração internacional chinesa tem sido favorecida por uma oferta crescente e diversificada de informações, de atores e serviços relacionados a mobilidade. Outros fatores também tem atuado nesse sentido, a liberação das Leis que regulamentam a saída de pessoas, o alto nível de vida da população urbana, o desenvolvimento de novas tecnologias de comunicação e transporte, a integração da sociedade chinesa com o sistema mundial, o estabelecimento de uma rede de circulação de informação através da circulação de pessoas.

Em relação a essa rede, Pina-Guerassimoff (2012) reforça a sua importância. Entre 1980 a 1990, essa foi a principal via de desenvolvimento do processo migratório em zonas de migração como Zhejiang, Fujian e Cantão. Moradores dessas áreas buscavam manter contatos com imigrantes familiares ou parentes de vizinhos que viviam no exterior, assim estabeleciam uma rede de informação, através de contatos telefônicos, ou mesmo cartas. As informações circulavam e através da rede de contato, a rede de apoio estabelecia a rota de saída, obtinha o trabalho e a estrutura para recepção do imigrante no país de destino.

Através do telefone, e mais atualmente da Internet, o imigrante participa da vida cotidiana do seu local de saída e fornece informações referentes a migração, mantendo assim o fluxo ativo. As mensagens sobre seu cotidiano e a vida no país onde residiam criavam uma imagem favorável a futuros projetos de migração. (PINA-GUERASSIMOFF, 2012)

Como alguns que desejavam migrar não tinham condições financeiras para pagar seu deslocamento, se submetiam a um contrato de trabalho, organizado por redes de traficantes que estabeleciam um sistema de tráfico de mão de obra para homens e de prostituição para mulheres, que migravam de forma clandestina (MUNG, 2000).

Os itinerários migratórios desse grupo eram diversos, geralmente a rota era estabelecida nos países nas fronteiras com a União Européia, como Hungria, Polônia, República Tcheca, Slovaquia, Romênia, e Rússia; na América a rota era estabelecida a partir do México, que servia de acesso para os Estados Unidos, mas havia grupos que migravam através do Peru, Colômbia e países da América Central. A Ilha de Guan, Porto Rico e Ilhas Virgens também eram locais inseridos na rota migratória. Muitas vezes, o país de itinerário se transformava em país definitivo, devido a problemas na rede migratória (MUNG, 2000).

Ma (2003) frisa que o incremento do número de chineses na Europa, Oceania e América do Norte nas últimas cinco décadas está relacionado com três fatores: mudanças na suas políticas migratórias, a globalização da produção e o fim do isolamento chinês, a partir de 1978.

3.4 A migração chinesa para o Brasil : segundo momento

As seguidas tentativas fracassadas de instaurar a migração chinesa no Brasil e todo o debate acerca desse processo migratório repercutiu negativamente no imaginário nacional acerca do estereótipo formado sobre esse imigrante. Abaixo transcrevo um trecho de uma crônica de João do Rio, escrita em 1905, onde isso pode ser observado:

– Aqui. Nunca freqüentou os chins das ruas da cidade velha, nunca conversou com essas caras cor de goma que param detrás do Necrotério e são perseguidos, a pedrada, pelos ciganos exploradores? Os senhores não conhecem esta grande cidade que Estácio de Sá defendeu um dia dos franceses. O Rio é o porto de mar, é cosmópolis num caleidoscópio, é a praia com a vaza que o oceano lhe traz.

Há de tudo – vícios, horrores, gente de variados matizes, niilistas rumaicos, professores russos na miséria, anarquistas espanhóis, ciganos debochados. Todas as raças trazem qualidades que aqui desabrocham numa seiva delirante. Porto de mar, meu caro! Os chineses são o resto da famosa imigração, vendem peixe na praia e vivem entre a Rua da Misericórdia e a Rua d. Manuel. As 5 da tarde deixam o trabalho e metem-se em casa para as tremendas fumerias. Quervê-los agora?
(...)

Imediatamente a rótula descerra-se e aparece, como tapando a fenda, uma figura amarela, cor de gema de ovo batida, com um riso idiota na face, um riso de pavor que lhe deixa ver a dentuça suja e negra.

(...)

Os olhos do celeste arregalam-se amarelos, na amarelidão da face.

(...)

Há um mistério de explorações e de horrores nesse pavor dos pobres celestes. O meu amigo interroga um que parece ter vinte e parece ter sessenta anos, a cara cheia de pregas, como papel de arroz machucado.

(...)

Arrasto o guia, fujo ao horror do quadro. A rótula fecha-se sem rumor. Estamos outra vez num beco infecto de cidade ocidental. Os chins pelas persianas espionam-nos. O meu amigo consulta o relógio.

(...)

Vejo-me nas ruas de Tien-Tsin, à porta das cagnas, perseguido pela guarda imperial, tremendo de medo; vejo-me nas bodegas de Cingapura, com os corpos dos celestes arrastados em djinrickchas, entre malaios loucos brandindo kriss assassinos! Oh! o veneno sutil, lágrima do sono, resumo do paraíso, grande matador do oriente! Como eu o ia encontrar num pardieiro de Cosmópolis, estraçalhando uns pobres trapos das províncias da China!

(Visões D'ópio, JOÃO DO RIO, 1905)

Muitos *chins* que vieram para o Brasil fugiram das fazendas e se instalaram nas ruas das cidades, onde trabalhavam como vendedores ambulantes, dando novos contornos a população brasileira. No livro *O crime do restaurante chinês*, Boris Fausto (2009) trabalha a imagem dos imigrantes no Brasil, a partir da metodologia denominada micro-história, aplicada a um crime de grande repercussão nacional, ocorrido em 1938. O contexto analisado era situado em São Paulo, no período de 1938 a 1942, quando a cidade estava repleta de migrantes internos e externos e seus descendentes.

O evento trabalhado por ele ocorreu em um restaurante de propriedade de chineses, que empregava lituanos e brasileiros. Os chineses, um casal, chegaram ao Brasil em 1926, ele trazido por um primo que já aqui morava e ela acompanhando sua família, que trabalhava em restaurantes no centro de São Paulo. A família dela imigrou inicialmente para Rio de Janeiro, depois mudou para São Paulo. Toda a família trabalhava no ramo de restaurantes e formava uma rede para outros chineses que vinham trabalhar.

Em um trecho observa-se a vida dos imigrantes nesse período :

Não convém, entretanto, estender a outras situações a integração da família Akiau à terra a que haviam chegado como emigrantes. Em geral, era difícil para os chineses adaptar-se aos costumes brasileiros, comunicar-se ou garatujar uma simples assinatura em caracteres latinos, tanto mais que, via de regra, eram pessoas de instrução elementar. Mesmo assim, faziam um esforço para se acomodar ao meio brasileiro, porque se tinham chegado ao país com desejo de retorno, tal como ocorria com os japoneses, sabiam que o retorno integrava um horizonte distante. Poucos chegaram a atingi-lo e a grande maioria aqui ficou, seja por falta de recursos, seja porque as turbulências no país de origem desaconselhavam a volta. Tentavam aprender, bem ou mal, a língua portuguesa – não por acaso havia um dicionário no cofre de Ho-Fung -, pois, entre outros fatores, a língua era um

instrumento valioso para atender os clientes de seus negócios. Negócios que giravam não só em torno dos restaurantes, formando uma rede nutrida pelo parentesco e pelas amizades, mas também dos pastéis vendidos nas feiras livres, sempre acompanhado de caldo de cana, e esfumaçadas tinturarias (FAUSTO, 2009, p.26)

Os chineses foram assim se introduzindo silenciosamente nas ruas das cidades brasileiras, inicialmente Rio de Janeiro e São Paulo, para posteriormente buscar novos pólos migratórios, seguido as oportunidades ofertadas.

De acordo com Benevides (2002), o fluxo imigratório mais intenso ocorreu a partir de 1949, quando industriais chineses moveram-se com suas familiares para São Paulo, fugindo do comunismo. Uma elite econômica formada por empresários e industriais de Xangai e outras cidades chinesas chegou ao Brasil para dirigir fábricas inteiras. Entre 1989 e 1999, cerca de 100.000 de chineses da China Continental migraram para São Paulo. Contudo, um traço da diáspora chinesa para o Brasil, que a diferenciou do processo que ocorreu em outros países da América Latina, foi a forte presença taiwanesa.

No Brasil, assim como em outros países, a maior parte dos imigrantes chineses é proveniente de três províncias marítimas no Sul da China: Cantão, Fujian e Taiwan (CHANG-SHENG, 2010).

Seguindo uma tendência como ocorreu nos Estados Unidos, Canadá, Peru, França, os chineses migrantes se estabeleceram em uma mesma região, onde trabalhavam e residiam. Em São Paulo, isso ocorreu no bairro da Liberdade. Contudo, nessa área, a concentração não foi apenas de chineses, que na verdade era a minoria. A maior concentração foi de japoneses, seguidos de taiwaneses. Um outro ponto de concentração oriental nesta capital tem sido a Rua 25 de Março, onde os chineses abriram pequenos comércios (PIZA, 2012).

Piza (2012), em sua dissertação de mestrado sobre migrantes chineses e comércio informal na 25 de Março em São Paulo, demonstra como o fluxo de migrantes, nessa região, começou na década de 1970, com chineses oriundos de Taiwan, e com uma intensificação do fluxo a partir da década de 1990, quando foram adotadas reformas econômicas que favoreceram o comércio de produtos *made in China*, no Brasil.

Esses imigrantes vieram para o Brasil seguindo as oportunidades de investimento mercantil. Como o crescimento do comércio de produtos importados foi intensificado no entorno das galerias da 25 de Março, essa área passou a ser um pólo de atração de novos imigrantes que chegavam e diversificavam as atividades comerciais. Bares, restaurantes,

karaokês foram sendo abertos e serviam de ponto de apoio e de troca de informação para os recém-chegados (PIZA, 2012).

Cunha e Melo (2005), em sua pesquisa acerca dos chineses e libaneses estabelecidos da região do Saara, no centro do Rio de Janeiro, pontuam que os primeiros chineses chegaram a essa região na década de 1960, e a partir de 1990 houve uma intensificação do fluxo migratório, com a chegada de muitos chineses vindos de Taiwan e do Sul da China, com predominância dos dialetos cantonês e mandarim, porém muitos dos chineses que chegavam eram também provenientes de São Paulo e Ciudad del Este, no Paraguai, onde o comércio já estava saturado. Eles indicam que mais de 90% dos chineses e coreanos que residem no Brasil estão em São Paulo, onde ocupam a região da 25 de Março, Liberdade e Bom Retiro, os demais 5% estão espalhados pelo resto do país, com maior concentração no Rio de Janeiro, Paraná e Zona Franca.

Para esses pesquisadores, a presença chinesa no Centro do Rio de Janeiro causou forte impacto no comércio da região, com a introdução de novas mercadorias, o estabelecimento da rede de apoio que favoreceu a propagação das suas lojas, a formação de vínculos trabalhistas diferenciados com seus compatriotas, com dedicação total ao negócio, com uma longa jornada de trabalho, a alta mobilidade do grupo, que chega e sai de uma área a depender das condições comerciais existentes.

Os chineses trouxeram, além das novas práticas comerciais, maneiras diferenciadas de financiamento e uma cultura que contrastava com os valores já estabelecidos na região, há cerca de um século. Notoriamente fechados, com dificuldades até mesmo no domínio do idioma português, apresentavam dificuldades em adaptar-se e relacionar-se com outras etnias. No entanto, isso não impediu que eles continuassem chegando em massa e, assim, “da noite para o dia”, os asiáticos passaram a ser o terceiro maior grupo étnico na SAARA (atrás apenas dos sírios, libaneses e judeus) (CUNHA; MELO, 2005, p.160).

No entanto, com a mesma velocidade que chegaram, os chineses abandonaram o Centro do Rio de Janeiro. Para Cunha e Melo (2005), essa alta mobilidade é uma das características do processo migratório chinês que vai em busca de oportunidades e se delineia 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, esse grupo altera sua rota, seguindo as novas facilidades oferecidas.

Silva (2009) pontua em seu trabalho, que entre 2005 a 2008, mais de 300 imigrantes chineses foram detidos e interrogados no posto da Polícia Federal em Pernambuco, todos

envolvidos com migração ilegal, trabalho escravo, contrabando e falsificação de documentos. De acordo com esses dados da Polícia Federal, em 05 setembro de 2007, havia 658 chineses trabalhando legalmente em Pernambuco. Eles estavam concentrados nas cidades de Recife, Olinda e Caruaru e apresentavam-se como um grupo, que subdividia-se em 4 sub-grupos: cidadãos naturalizados, que se identificam mais como brasileiros do que chineses; os estrangeiros; os temporários e os membros da segunda geração. Ele ressalta que a comunidade chinesa em Pernambuco tem se dedicado principalmente ao ramo de restaurantes.

Pinheiro-Machado (2006), em seu texto (*Re) pensando a diáspora chinesa: fluxos globais e dinâmicas locais da imigração* mostra a importância das redes e das relações de trocas (guanxi) para os imigrantes e para o próprio enriquecimento da economia da China. A migração para Ciudad del Este foi formada por grupos vindos de São Paulo, mas a grande maioria veio diretamente da China, principalmente da RPC e de Taiwan, como tem ocorrido em outros locais do Brasil.

No entanto, a presença de taiwaneses é mais antiga na fronteira (década de 70 e 80), devido as relações comerciais entre Brasil e Taiwan. Os chineses da RPC chegaram a partir de 1990, sendo Cantão a província com maior número. Uma característica marcante do processo migratório para esta região, segundo a pesquisadora, é que ao mesmo tempo que ele é extremamente heterogêneo, no que concerne a origem étnica, dialeto, visão política e religiosa e características culturais; é homogêneo, em relação a atividade comercial desenvolvida pelos chineses.

Ela destaca que um fato marcante na diáspora é que o migrante reproduz simbolicamente no novo espaço as características da sua terra natal, com o intuito de trazer de volta o sentimento de pertencimento – “eu tinha sido apresentada a um mundo chinês através da vida cotidiana da fronteira, onde os imigrantes, longe da terra natal, exasperam os traços diacríticos de sua cultura, re-criando, aos seus olhos, uma sociedade chinesa” (PINHEIRO-MACHADO, 2006, p.16)

Esta autora salienta, que historicamente os migrantes chineses têm se envolvido em atividades comerciais de produtos importados, assim, o controle mais rígido das fronteiras tem provocado alterações profundas no seu processo migratório, levando a saída desse grupo para outros locais com controle menos rigoroso.

Silva (2009) demonstra em seu trabalho que muitos dos chineses que hoje estão em Recife são oriundos de São Paulo. Ele também salienta a importância da rede guanxi, na estruturação do comércio chinês.

Referring to facts that had occurred with Chinese in the city of São Paulo, Zhou spoke of immigrants who, for not acting in accord with tacit rules imposed by the relations of *guanxi*, were exiled from the Chinese circle of ethnic protection and assistance and also from Brazilians “in government” who received bribes from the Chinese to “not see” the circulation and sale of illegal goods, thus constituting a form of *guanxi* (SILVA, 2009, p.162)

Figueira, Sudano e Galvão (2013) trabalham a temática da escravidão urbana, a partir do caso de Yin, que veio à mídia em abril de 2013. Yin é um jovem chinês que foi resgastado de uma pastelaria no Rio, após uma denúncia anônima sobre as condições de escravidão que eram aplicadas por seu patrão, Yan Ruilong, também chinês, 26 anos. O seu resgate trouxe à tona a situação de diversos chineses ultramar, que são escravizados por outros chineses. No depoimento de Yin fica evidenciada a rota migratória seguida por muitos chineses. Apesar das mudanças demonstradas por diversos autores aqui discutidos, podemos verificar no caso Yin que o formato antigo da diáspora ainda se mantém.

Durante a conversa, Yin afirmou que, ao ser convidado para trabalhar no Brasil, foi-lhe solicitado que viajasse com poucas roupas e lhe informado que ficaria hospedado em um hotel, na China por dois dias, quando, então, embarcaria para o Brasil. Nos dois dias em que permaneceu no hotel recebeu treinamento cujas instruções incluíam formas de como se comportar na aeronave e de oferecer respostas às perguntas da imigração, tais como dizer que estava em trânsito e que não pretendia se fixar no país, já que o Brasil não seria o seu destino final. Dentre as promessas que recebeu na China, Yin informou que lhe ofereceram um salário mensal de R\$1.500,00 (mil e quinhentos reais). (...), Na realidade do montante prometido, a maior parte seria utilizada para pagar a dívida com despesas de sua viagem, no valor de R\$30.000 (trinta mil reais). Dessa forma, ao começar a trabalhar na pastelaria com o Sr. Yan Ruilong, conhecido da vizinha de sua mãe, em Cantão, receberia apenas o valor mensal de R\$200,00 (duzentos reais), sem mais despesas, já que alimentação e moradia seriam no próprio local de trabalho. Ao final de três anos, prazo do contrato informal estabelecido entre empregado e patrão, caso Yin quisesse continuar no Brasil, passaria a receber o valor prometido inicialmente (FIGUEIRA; SUDANO; GALVÃO, 2013, p.108-109).

Uma característica observada por estudiosos da diáspora chinesa é o estabelecimento dos migrantes em pequenas atividades comerciais, desenvolvidas em um local onde o mundo da casa e do trabalho se mesclam.

As *chinatowns* têm se caracterizado como o modelo clássico de ocupação urbana, no qual o imigrante recria sua sociedade e cultura, a partir do seu ponto de vista. Agregam-se, assim, nesse território migrantes com características diversas de gênero, idade, ramos de atividade, tempo de migração, procedência, comércios e opções profissionais variadas.

Não há relato da existência de uma *chinatown* brasileira, como ocorreu em outros locais como Nova York, Paris e Lima. O bairro da Liberdade, localizado em São Paulo, região com maior concentração oriental no Brasil, não pode ser denominado uma *chinatown*, mesmo porque a presença japonesa é mais marcante e forte na área.

A migração chinesa para Salvador não era marcante, contudo, nas últimas décadas, essa cidade do norte brasileiro tem se despontado como um novo lar para centenas de imigrantes chineses. É uma viagem nesse mundo dos migrantes chineses em Salvador, a partir dos sabores, texturas e aromas que compartilham com baianos, em seus restaurantes, e entre si, nas mesas de suas casas, que proponho aqui.

Para vocês a gente é tudo chinês, mas não é assim (Ling, imigrante procedente de Taiwan)

CAPÍTULO 4- OS CHINESES EM SALVADOR

4.1 O Centro de Salvador

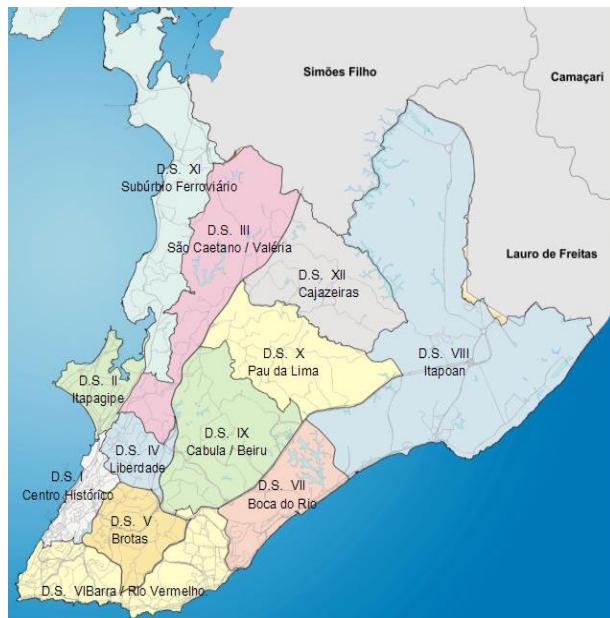


Figura 18- Mapa de Salvador dividido em Distritos Sanitários¹⁵⁷

Nasci em Salvador, sempre vivi nesta cidade, mas quando a Rua Chile e a Avenida Sete de Setembro viveram seu período de *glamour*, eu ainda não havia nascido. Mas lembro, quando criança, ir na Sloper, que ficava na Rua Chile, para comprar borrachas perfumadas e papel de cartas e depois ir tomar sorvete na Cubana. Quando adolescente, lembro de ir na Mesbla, comprar roupas; e já na Faculdade lembro dos almoços no restaurante chinês, que ficava nas Mercês. Muitas vezes passávamos lá apenas para comprar rolinho primavera para comer no cinema, que ficava no Politeama. Depois, mais adulta, fiquei um tempo sem frequentar assiduamente o Centro, os restaurantes chineses já não existiam mais. Até que meu posto de trabalho mudou para o Dois de Julho e comecei a ir diariamente ao centro da cidade e foi, então, que passei a vivenciar o cotidiano dessa região.

¹⁵⁷ Fonte: Secretaria Municipal de Saúde, Prefeitura Municipal de Salvador

Eu sempre fui apaixonada pela região central de Salvador. Os casarões antigos, os pequenos comércios, as feiras livres estabelecidas no Largo Dois de Julho e ao longo da Rua 21 de Abril, o ir e vir das pessoas observando os produtos expostos à venda nas calçadas, os vendedores ambulantes, as frutas vendidas nas ruas em carrinhos de mão, os carrinhos de mingau e bolos, as pastelarias, os restaurantes populares onde o cheiro de comida se mescla ao burburinho de pessoas que conversam sobre sua rotina de trabalho, os últimos acontecimentos das novelas ou jogos do campeonato de futebol são cenas do cotidiano local que sempre me encantaram.

O Centro se caracteriza como uma zona residencial, comercial e de escritórios. E foi se modificando, à medida que a cidade se expandiu. Grandes edifícios ocuparam os espaços vazios, ou substituíram os antigos casarões, residências se transformaram em áreas comerciais, lojas sofisticadas deram espaço ao comércio popular, a população se apropriou da rua e transformou esse espaço em local de trabalho, de lazer e de relações sociais e comerciais.

Denominei nesse estudo Centro a região formada pelos seguintes localidades¹⁵⁸: Comércio, Campo Grande, Ajuda, Baixa dos Sapateiros, Barroquinha, Dois de Julho, Faísca, Carlos Gomes, Mercês, Misericórdia, Mouraria, Nazaré, Joana Angélica, Pelourinho, Piedade, Politeama, Rosário, Chile, São Bento, São Francisco, São Joaquim, São Pedro, São Raimundo, Sé, Pelourinho.

Para Milton Santos (2008), o desenvolvimento crescente de Salvador e a expansão das suas atividades mudaram significativamente a fisionomia da sua área central, com o surgimento de grandes edifícios, alargamento de ruas e derrubada de edificações.

Região onde se localiza a parte mais antiga da cidade, dividido entre a parte alta e a parte baixa, o Centro, durante muito tempo, acumulou as funções administrativas, eclesiástica, bancária, industrial, comercial e portuária. Contudo, durante o século XIX, com o desenvolvimento da cidade, as suas funções portuárias foram intensificadas, principalmente com a construção de novos aterros para melhoria do porto, o que ocasionou o esvaziamento

¹⁵⁸ Considero aqui a área que a população da cidade denomina normalmente como Centro. Mas pela divisão adotada pela Secretaria Municipal de Saúde que divide a cidade em Distritos Sanitários, a região denominada Centro consiste no Distrito Sanitário do Centro Histórico e engloba as seguintes áreas: Aflitos, Água de Meninos, Ajuda, Alto da Esperança, Aquidabã, Baixa dos Sapateiros, Barbalho, Barris, Barroquinha, Boulevard Suiço, Campo da Pólvora, Campo Grande, Carmo, Centro, Comércio, Conceição da Praia, Curva Grande, Desterro, Djalma Dultra, Dois de Julho, Faísca, Fonte Nova, Forte de São Pedro, Gamboa, Jardim Bahiano, Lapa, Largo Dois de Julho, loteamento Lanat, Macaúbas, Mercado do Ouro, Mercês, Misericórdia, Mouraria, Nazaré, Palma, Pelourinho, Piedade, Pilar, Poeira, Politeama, Rosário, Rua do Céu, Santa Tereza, Santana, Santo Antônio, São Bento, São Francisco, São Joaquim, São José, São Pedro, São Raimundo, Saúde, Sé, Taboão, Tororó.

do bairro do Comércio, pois a população mais abastada abandonou o local e os casarões foram ocupados por estabelecimentos comerciais e escritórios que davam apoio as atividades portuárias. A queda no número de residências deixou a região deserta durante a noite, o que fez aumentar ainda mais o êxodo de moradores. A parte central localizada na Cidade Alta, nesse período, cresceu desorganadamente, a partir da praça da Piedade (SANTOS, 2008).

O início do século XX, foi marcado por grandes transformações no Centro, com sua estrutura antiga se adaptando à modernidade e à chegada dos automóveis, em 1901 e do bonde, em 1904. Ruas foram alargadas, casarões derrubados em um projeto de modernização da região, novas avenidas foram construídas, como a Avenida Sete de Setembro, inaugurada em 1916.

A construção dessa avenida fez parte das ações de modernização da cidade, adotadas pelo governador da época José Joaquim Seabra, com o apoio do Prefeito Júlio Brandão, do Arcebispo Thomé da Silva e do engenheiro Arlindo Coelho Fragoso, secretário e coordenador da execução da obra. O intuito era conectar o Centro Histórico aos bairros mais novos, como Barra, criando uma via de acesso aos moldes de Haussmann, que defendia a demolição de edifícios e habitações, para a construção de grandes avenidas, que cortariam a cidade como veias de circulação. Assim, a nova avenida viria organizar o espaço urbano e higienizar a cidade, a livrando das epidemias decorrentes da vivência em ruas estreitas (RISÉRIO, 2004; PINHEIRO, 2011).

Nos anos de 1910, alargaram-se as ruas da Misericórdia, Chile, Ajuda e a Avenida Sete, na Cidade Alta. Nos anos de 1920, foi na Cidade Baixa que se fizeram retificações e alargamentos: nas ruas Portugal e Conselheiro Dantas, que se prolongam uma na outra, há uma certa dissimetria, isto é, o tipo e a idade das construções não são os mesmos em cada lado da rua. (SANTOS, 2008, p.111)

Em 1940, com o crescimento da cidade, o bairro do Comércio sofreu uma grande transformação, os terrenos vazios começaram a ser ocupados por prédios altos, com estilo diferente dos já existentes, largas avenidas foram abertas, casas antigas foram derrubadas. O mesmo ocorreu na Cidade Alta, tanto a Rua Chile como a Avenida Sete de Setembro sofreram grandes mudanças. Nessa época, foi construída a Praça da Sé e a Rua Carlos Gomes foi enlargetada. O tráfego começou a ser intensificado na região e novas ruas foram abertas para dar vazão ao fluxo de veículos (SANTOS, 2008).

Na década de 1960, uma intensa onda migratória oriunda das cidades do interior aumentou a população de Salvador, que continuava com suas funções bancárias, comerciais e

administrativas centralizadas em uma mesma área. E a Avenida Sete de Setembro e a Rua Chile concentravam o comércio varejista da cidade e os grandes magazines de luxo.

A partir dos anos de 1970, algumas mudanças que ocorreram em Salvador alteraram profundamente o seu desenho urbanístico e o futuro da sua área central. A estrutura urbana foi aberta com grandes avenidas de vale que cortaram a cidade ligando o Centro à região Sul, onde surgiam novos empreendimento imobiliários; a Rodoviária saiu da região da Sete Portas e um novo Terminal Rodoviário foi construído no bairro de Pernambués (1974), 6 km distante do Centro; uma nova via foi construída ligando a nova região que se formava em direção ao Aeroporto, com 18 km de extensão, a Avenida Luiz Viana (1974); nesse mesmo período, foi construído o Centro Administrativo da Bahia (CAB) (1972) e todas as atividades administrativas estaduais passaram a ocupar as novas edificações desse local, localizado a 15 km de distância do Centro; foi construído o primeiro Shopping Center da cidade, o Shopping Iguatemi (1975), e a área do seu entorno passou a constituir um novo bairro empresarial e comercial da cidade.

Para Almeida (2008), as ações governamentais adotadas no final da década de 1960 e início de 1970 ocasionaram uma migração crescente de profissionais do Centro para a nova região, o que impactou na sua dinâmica e contribuiu para seu esvaziamento. O êxodo começou em 1970, se intensificou na década seguinte e se completou nos anos de 1990 - “Uma pesquisa, realizada em 2001, revelou que 36% das firmas do novo CDB¹⁵⁹ tinham começado aí suas atividades, 43% eram originárias do velho centro e, as outras, na maior parte, eram filiais de empresas oriundas de outras metrópoles brasileiras” (ALMEIDA; NORBERTO, apud ALMEIDA, 2008).

Mas apesar da descentralização e das mudanças, o comércio do Centro da cidade sobreviveu. Segundo Heinonen (2005), entre 1998 e 1999, houve, inclusive, um crescimento na área de comércio e serviços. Ele se tornou popular, principalmente depois do fechamento dos grandes magazines e lojas de departamentos, como Sloper (1990), Mesbla, Duas Américas (1977) e Lojas Brasileiras (1999), muitas lojas foram abandonadas, sendo ocupadas por comércios populares.

E foi criada uma boa estrutura de equipamentos urbanos, como a Estação da Lapa, construída em 1996, que ligou o miolo da região central a vários bairros e cidades da região metropolitana, a Rua Carlos Gomes passou a ser uma via de acesso aos ônibus que vinham dos bairros da Cidade Baixa e Subúrbio e iam em direção aos bairros da Orla ou Campo

¹⁵⁹ Central Business District (CDB), estrutura de serviços e comércio que se materializou espacialmente na região do entorno do Shopping Iguatemi, nas últimas décadas do século XX.

Grande. Três shoppings foram construídos na região, em uma tentativa de revitalizar o comércio da área: o Shopping Piedade (1985), Shopping Baixa dos Sapateiros e o Shopping Lapa (1996), além disso, fizeram dois centros comerciais, o Orixás Center (1973), no Politeama e o Condomínio Fundação Politécnica, na Avenida Sete de Setembro, com lojas comerciais e uma grande concentração de consultórios médicos e odontológicos.

Hoje, há um intenso comércio informal nas ruas do Centro, principalmente no Dois de Julho, na Rua 21 de Abril, na Rua Nova de São Bento, na Rua Coqueiro da Piedade, na Avenida Joana Angélica, na Rua do Forte, no Relógio de São Pedro, na Avenida J.J.Seabra, Barroquinha e ao longo da Avenida Sete de Setembro, onde são comercializados alimentos, utilidades para o lar, roupas, dentre outros produtos. Muitas escolas religiosas tradicionais da cidade estão localizadas na região.

O Centro sempre teve uma forte função eclesiástica para a cidade, muitas das igrejas católicas históricas se encontram nesta área, como: a Catedral, Igreja da Conceição da Praia, a Igreja de São Domingos Gusmão, a Igreja e Convento de São Francisco, a Igreja da Ordem Terceira de São Francisco, a Igreja de São Miguel, Igreja de Nossa Senhora do Rosário dos Pretos, a Igreja do Santíssimo Sacramento da Rua do Passo, a Igreja do Carmo, a Igreja Nossa Senhora da Ajuda, a Igreja Nossa Senhora da Barroquinha, o Mosteiro de São Bento, a Igreja de São Pedro dos Clérigos, a Igreja da Piedade, a Igreja de Nossa Senhora do Rosário, a Igreja de Nossa Senhora das Mercês, a Igreja de Nossa Senhora de Santana.

Na região também se encontram o Fórum e muitos escritórios de advocacia, consultórios médicos, odontológicos, laboratórios, clínicas especializadas, contadores, órgãos públicos, inclusive da administração municipal, como Secretaria de Serviços Públicos, a Secretaria Municipal de Saúde.

Atualmente, a área vive um novo período de revitalização do seu comércio. Em 09/12/2014, o prefeito Antônio Carlos Magalhães Neto assinou a ordem de serviço para implementação do programa Território Empreendedor - Centro, com várias ações voltadas para requalificação econômica, social e de infraestrutura na região da Avenida Sete de Setembro e adjacências. O programa tem previsão de ser concluído em 2016, centenário da Avenida Sete de Setembro e consiste em ações de recuperação da estrutura física da avenida, melhorias na via, alargamento de passeios, ordenamento de 13 pontos de vendas de ambulantes, a recuperação de praças, como Barão de Rio Branco (Relógio de São Pedro) e São Bento, requalificação do Mercado das Flores e Mercado 2 de Julho.

Heinonen (2005) divide as ruas do miolo do Centro em três categorias:

Categoria 1 – comprehende a Avenida Sete de Setembro, Shopping Piedade e Lapa e a passagem entre eles, a Rua Portão da Piedade - essa categoria consiste em uma área comercial de maior intensidade.

Categoria 2 – Centro Comercial Fundação Politécnica e seus arredores ao lado da Rua Carlos Gomes, a área entre a Estação da Lapa e a Praça Barão do Rio Branco (Rua Nova de São Bento, Rua 21 de Abril, Rua 21 de Junho, Rua 24 de Fevereiro, Rua Coqueiro da Piedade e Rua Conselheiro Junqueira Ayres) – caracteriza-se como uma área densa, heterogênea, e instável, com um forte comércio varejista, informal e popular, presença de escolas, bares, restaurantes e lojas de pequenos serviços.

Categoria 3 – os arredores do Largo Dois de Julho, da Rua do Forte de São Pedro e da Rua Direita da Piedade, uma área relativamente densa, com concentração de hotéis, bares e restaurantes, lojas de alimentação, padaria. Tem aspecto de bairro.

Durante muito tempo, venho observando o comércio do centro da cidade e tenho notado uma mudança marcante no perfil dos proprietários dos estabelecimentos comerciais. O que foi demonstrado por Heinonen (2005), em seu estudo sobre as dinâmicas comerciais do centro velho de Salvador. Ela destaca que as empresas mais antigas desta área, que eram de propriedade de espanhóis e portugueses, passaram a ser, mais recentemente, dominadas por comerciantes asiáticos.

Nos últimos oito anos chegou muito chinês aqui, não era assim quando cheguei, agora chegou muito mais do que antes. Eles vem para cá porque tem mais progresso. Eles chegaram aqui e levantaram mais Salvador com o comércio, levantou o comércio daqui. Onde os brasileiros fecham, eles abrem as portas e movimentam o comércio. (Wu¹⁶⁰, procedente de Cantão, proprietário de uma churrascaria na Ladeira da Praça)

Muitos restaurantes foram adquiridos por chineses, pastelarias passaram a ocupar o espaço de antigas lanchonetes e pequenas lojas foram abertas com comércio de produtos importados. Os restaurantes típicos não existiam mais, assim como as lavanderias. Diferente do que ocorreu no Rio de Janeiro (CUNHA; MELLO, 2005), onde a presença chinesa foi marcante nas lojas de R\$ 1,99 e em Recife (SILVA, 2008), no comércio de produtos *made in China*, os chineses que chegavam na capital baiana inicialmente optaram pelo ramo de lavanderias e restaurantes, como ocorreu em outras cidades, mas posteriormente se inseriram

¹⁶⁰ Os nomes dos entrevistados foram modificados.

no comércio de artigos femininos (bolsas e outros), restaurantes populares e lanchonetes, comuns no Centro.

Além de uma mudança no comércio, pude observar uma mudança no perfil demográfico da região. Novos atores foram inseridos no cotidiano das ruas. E, no dia a dia da Avenida Sete de Setembro, passou a ser comum crianças chinesas circulando com fardas das escolas tradicionais, nos restaurantes novas imagens ornamentavam as paredes e novos pratos passaram a compor os cardápios, como o *yakisoba*¹⁶¹. Placas de comida chinesa e baiana indicavam o menu de pequenos restaurantes. Nas paredes dos estabelecimentos havia fotos de Mao Tse Tung e não mais santos católicos e sempre que se passava podia se ouvir um “oi china”.

Essas mudanças, mesmo que sutis, chamaram minha atenção, pois Salvador não tinha uma forte migração chinesa. Até que um dia me deparei com o outdoor de uma tradicional escola da região das Mercês, onde havia a imagem de três crianças, uma negra, uma branca e uma chinesa. Essa imagem aguçou ainda mais minha curiosidade. Por que uma escola baiana iria trazer a imagem de uma criança chinesa como representante de seu alunado?

Algo estava mudando na configuração demográfica do Centro..

A mídia local não ficou alheia a esta mudança. No Jornal A Tarde de 13 de abril de 2014 foi publicada uma reportagem com o título “Centro de Salvador é o novo ‘Chinatown’”. No *Youtube*, Vicente de Paula Santos, jornalista que mantém um blog com vídeos e comentários sobre temas que marcam o cotidiano da cidade, publicou um vídeo, onde fala sobre o aumento do número de chineses na região. Ele propôs transformar o centro da cidade em uma *chinatown*, como ocorreu em metrópoles do mundo.

Algo estava mudando na configuração da região central da cidade. Mas essa concentração de chineses poderia ser denominada uma *chinatown* soteropolitana?

4.1.1 Centro de Salvador: uma *chinatown*?

O conceito de *chinatown* vem sendo estudado por alguns antropólogos, que pesquisam a diáspora chinesa. Para McDonogh (1987), essa forma de bairro étnico constitui um local de segregação, no qual os imigrantes ficam separados do “resto” da cidade. Afastado do espaço da cidade, mesmo estando dentro desta, esse lugar os mantêm inseridos e separados

¹⁶¹ Preparação a base de macarrão, vegetais, carnes e molho de soja.

do novo contexto. Nesses espaços, eles mantêm sua rede de apoio e reproduzem a China imaginada no mundo diaspórico.

De acordo com esse antropólogo, as *chinatowns* são bairros que vemos nascer e que apresentam uma grande complexidade social, principalmente porque diversos grupos étnicos compartilham um mesmo espaço. Esses bairros apresentam instituições que servem de ponto de contato entre os chineses e seu país de origem, servindo, assim, como ponto de conexão entre os imigrantes espalhados pelos continentes.

Para Mung (2000), as *chinatowns* constituem espaços de diferença, ilhas de externalidade que atendem o desejo de separação que vem dos dois lados. A população segregá os estrangeiros, se afastando assim do desconforto causado a partir da relação de estranhamento com o outro e os chineses têm nesse afastamento uma forma de proteger suas relações comerciais, nem sempre legais, além de criar um ambiente propício para a chegada e adaptação de novos imigrantes, que se estabelecem nesses espaços como clandestinos, de forma temporária ou definitiva, trabalhando para outros chineses. Mas, apesar de manter aspectos similares e de servirem de base de apoio para os imigrantes na nova cidade, este autor destaca que as *chinatowns* se diferenciam uma das outras, apresentando características que refletem o contexto da inserção do imigrante na sociedade hospedeira.

Nesses bairros étnicos, os símbolos de uma chinesidade construída delimitam o espaço do estrangeiro dentro do novo lugar e trazem de volta a sensação de pertencimento perdida com a migração. Apesar de que para muitas pessoas, as *chinatowns* parecem locais exóticos, elas são bairros típicos que crescem e vivem seus próprios processos sociais, e são formados por pessoas que escolheram sair do seu país e construir nesse espaço a sua vida. Contudo, de acordo com McDonogh (1987), com o tempo, devido a esse exotismo associado a sua imagem, esses bairros passaram a ser locais turísticos muito mais do que locais de recepção para novos imigrantes. Ter uma *chinatown* passou a ser um símbolo de modernidade, e Hollywood teve papel fundamental na construção da imagem romantizada desse espaço.

Nessa perspectiva, Cartier (2003) destaca que esta concepção de bairro étnico tem entrado em declínio e não constitui mais um local de atração para novos imigrantes, se restringindo apenas a um espaço de turismo e comércio. Os recém chegados têm buscado novas zonas de instalação, tanto para negócios quanto para moradia, em áreas de classe média, menos estereotipadas, onde a segregação não é marcante.

Nos aglomerados chineses, como os de Vancouver, Toronto, São Francisco, Nova York, Los Angeles os chineses têm preferido se instalar nas áreas mais afastadas da região central e não nos locais tradicionais de aglomeração, onde predomina o modelo de trabalho/residência em um mesmo espaço. Nesses novos bairros, os imigrantes residem de forma dispersa e há uma clara separação de classe (Cartier, 2003).

Em Salvador, apesar de escolherem o Centro para morar e trabalhar, os chineses não buscaram uma segregação. Os estabelecimentos de propriedade chinesa são voltados para a população local e não para a comunidade de chineses. A região não é marcada por símbolos de uma “chinesidade”. Os chineses do Centro de Salvador se dispersaram no tecido urbano da capital baiana, em busca de uma invisibilidade.

E os novos imigrantes, apesar de escolherem a região central para se instalar, quando se estabilizam economicamente, deixam essa área e vão morar em outros locais, geralmente zonas de classe média, afastadas do Centro. No entanto, para eles, esta região continua sendo o local de negócios e trabalho.

Contudo, mesmo sem apresentar os símbolos de uma chinesidade construída, ou mesmo a segregação, o Centro de Salvador apresenta algumas características comuns às *chinatowns* pontuadas por Wong e Mcdongh (2013) como: é uma zona caracterizada por bairros populares; uma área empobrecida econômica e fisicamente; os chineses contribuíram com a reconstrução do comércio local com a apropriação de pequenos estabelecimentos comerciais, muitos que estavam fechados; eles alteraram a dinâmica social do bairro, com a instalação de novos pontos comerciais, principalmente o comércio de bolsas que não havia na região; é uma região com bom sistema de transporte e de fácil acesso, o que facilita a circulação de migrantes e da população local.

Os estudiosos da diáspora chineses (WONG; MCDONOGH, 2013; MA; CARTIER, 2003; MUNG, 2000) reconhecem que as *chinatowns* representam apenas um tipo de comunidade chinesa e os novos imigrantes têm buscado novas formas de inserção. Um exemplo é o bairro chinês de Barcelona. Essa novo aglomerado chinês, apesar de ter a rede de contatos, que sustenta o processo de migração e apoia os recém-chegados, difere dos tradicionais pela ausência da segregação espacial, dos símbolos e de restaurantes de culinária chinesa.

No *barrio chino*, a presença chinesa é marcante, há pequenos negócios de produtos chineses, restaurantes que dividem espaço com bares espanhóis tradicionais, e o local tem favorecido o estabelecimento de novos imigrantes. No entanto, nesse modelo de apropriação

não há a representação do espaço perdido, a culinária local permanece, apesar da introdução de algumas preparações chinesas e os estabelecimentos têm sua estrutura local mantida, mesmo estando sob a administração de um chinês. O que se aproxima muito mais do modelo encontrado em Salvador.

Os chineses que chegaram em Salvador se inseriram no cotidiano da cidade e não buscaram segregar-se espacialmente, nem criar a imagem de uma China utópica, mas a rede de apoio sempre esteve presente. Os restaurantes chineses do Centro não servem comida chinesa, servem a culinária local, apesar de sempre haver uma ou duas preparações chinesas. Mesmo sendo um grupo a parte, eles buscam se inserir no cotidiano do Centro e adotar os códigos do lugar.

Não há lojas de produtos chineses em Salvador, alguns ingredientes como molho de soja, óleo de gergelim, macarrão de arroz, arroz não parbolizado, cogumelos podem ser encontrados em uma grande delicatessen, mas os chineses dizem que os preços são muito elevados, assim, eles preferem comprar através dos sites de venda em São Paulo.

Uma entrevistada me revelou que tem que importar muitos dos condimentos que utiliza. A falta de condimentos e de outros ingredientes é algo que limita a reprodução da sua cozinha e dificulta a reprodução de preparações típicas.

Todos os entrevistados informaram que compram os produtos típicos da sua cozinha em São Paulo. A culinária dessa cidade foi citada por todos como mais próxima da cozinha chinesa. “Você já foi em São Paulo? Já comeu nos restaurantes de lá? Lá sim é comida chinesa de verdade.” (Lin, chinesa, da RPC). Foi essa frase que ouvi de uma das entrevistadas quando perguntei sobre a comida chinesa de Salvador.

O bairro da Liberdade¹⁶², em São Paulo, não é considerada uma *chinatown*, e sim um bairro oriental, onde a presença japonesa é mais marcante do que a chinesa. Wong e McDonogh (2013) destacam que apesar de ser um bairro oriental, esse espaço foi construído a partir do modelo americano de *chinatown*, com a adição de símbolos que reforçavam a imagem de uma área japonês-asiático-brasileira dentro de uma metrópole, constituindo, assim um espaço utópico para a população asiática local.

Piza (2012) salienta que uma rede de serviços foi montada em regiões com concentração de chineses, como 25 de Março e Liberdade, para dar apoio aos chineses que chegaram na cidade a partir de 1990, como casas de turismo, karaokês, restaurantes, lojas de

¹⁶² Bairro oriental de São Paulo.

cambio, venda de cartões de telefone, até escolas de português para estrangeiros. Nos restaurantes do bairro são feitos negócios, contatos e pagamentos.

Eu gosto mais de São Paulo, porque o ambiente parece mais Taiwan, o ritmo, o clima, a convivência, a morada lá é parecida com Taiwan.(Ling, imigrante de Taiwan, proprietária de restaurante a peso na Carlos Gomes)

Em São Paulo tem mais comida igual a que tem na China. Eu fui uma vez em São Paulo. Aqui a comida é muito diferente (Ana¹⁶³, procedente de Cantão, sócia de pastelaria na Rua Chile)

Em São Paulo é diferente, lá tudo é original (Chen, imigrante de Cantão, dona de restaurante na Rua do Cabeça)

No bairro chinês de Lima, como em outras *chinatowns*, pode-se encontrar mercados de produtos e utensílios culinários, além de uma variedade de restaurantes, onde são atendidos comensais chineses e não chineses.

Em Salvador, essa estrutura não existe, talvez por esta razão, para os chineses dessa cidade, a vida em São Paulo parece mais próxima do seu cotidiano na China. São Paulo povoia o imaginário desses imigrantes como um espaço mais próximo do espaço conhecido e a disponibilidade de ingredientes e utensílios de cozinha tem papel fundamental na construção dessa imagem. Mas diferenças no processo migratório das duas cidades ocasionaram diferentes formas de aglomerados chineses e diferentes usos do alimento no processo de inserção no território hospedeiro.

No entanto, apesar da diferença com outros aglomerados chineses, o alimento também entra na comunidade chinesa de Salvador, como um elemento que o incorpora no novo espaço. Os restaurantes do Centro da cidade apresentam na entrada a placa “comida chinesa e baiana”, o que denota a dualidade do espaço vivido por seus proprietários, que carregam uma história, uma herança cultural que não pode mais ser referência e buscam neste novo lugar, novos símbolos que permitam reconstruir uma nova familiaridade, uma nova história, que passa a ser construída a partir de sua chegada.

Apesar do Centro da cidade não ter os elementos que demarcam o espaço da chinesidade, os chineses adotam alguns símbolos, nos seus estabelecimentos, para demarcar o seu lugar no novo território, como: os painéis e adesivos com inscrições chinesas, os amuletos da sorte nos balcões, as fotos de Mao Tse Tung, e mostram que aquele espaço está sendo

¹⁶³ Quando os chineses utilizavam nomes brasileiros para se apresentar, eu mantive esta opção no momento de usar um pseudônimo.

reinscrito com novos símbolos. Busca-se, desta forma, mais do que demarcar seu espaço, uma familiaridade perdida e a reafirmação de sua identidade.

O Centro caracteriza-se como uma área de comércio popular, frequentada por uma população heterogênea socio-racialmente, diferente do Saara no Rio de Janeiro, da Ciudad del Este, na fronteira com o Paraguai e da 25 de Março em São Paulo, esta região não tem maior presença de estrangeiros. Nesse contexto, os chineses se destacam da população local, simplesmente por sua aparência física. Mesmo buscando mostrar uma inserção, com o uso de roupas semelhantes as utilizadas pela população local, pela adoção do vocabulário recheado de expressões populares e gírias e a adoção dos trejeitos “baianos”, os “chinas” se evidenciam no tecido urbano do centro da cidade.

Nas *chinatowns*, os chineses buscam manter suas memórias através do associativismo, mas em Salvador, a memória é mantida no ambiente familiar. Todos relataram que não há festividades que reúnam a comunidade, e quando estas ocorrem são restritas aos imigrantes “bem sucedidos”. Os entrevistados falaram apenas que vão a jantares oferecidos quando o Cônsul ou Embaixador da China visita à cidade.

O Centro da cidade de Salvador tem se constituído em um espaço de acolhimento para a população chinesa imigrante. Ele não se configura como uma *chinatown*, mas segue outro modelo de aglomerado, onde há a rede, o recebimento aos recém-chegados, mas sem a segregação e a reprodução de uma utopia.

De quando eu cheguei em 1994 ate agora melhorou muito, tem mais restaurante e melhorou muito pra gente (Yu, imigrante procedente de Cantão, proprietário de restaurante na Rua Carlos Gomes)

Ele mostra que a cidade é construída por pessoas, sons, aromas, que emergem do dia a dia, que fervilham e não aceitam ser descartados pela ordem urbanística. Esse espaço constitui uma heterotopia para a cidade e os chineses que aí residem e trabalham são absorvidos e encontram seu lugar, como parte dele, buscando uma proximidade, mesmo mantendo o distanciamento.

O lugar não é mais algo apenas local, ele se mundializa, as fronteiras passam a ser derrubadas. O espaço praticado, vivido por todos aqueles que constroem o centro da cidade e gritam pelo seu direito à cidade, sejam eles, baianos ou chineses.

4.2 Os chineses no Centro de Salvador

4.2.1 A história de Wu

Certa tarde, fui entrevistar o proprietário de uma churrascaria localizada na Ladeira da Praça, um dos primeiros chineses a chegar à cidade. Começamos a conversar, lembrei que havia ido lá algumas vezes, quando trabalhava na Vigilância Sanitária e sempre via umas meninas brincando no local. Eu sempre as admirava, porque eram tão bonitas. Ele me disse que eram suas filhas, mas já estavam formadas e independentes. E começou a me contar a sua história.

Wu chegou ao Brasil com 8 anos, em 1975, vindo de Cantão, província da RPC, seu pai já estava aqui, chegou em 1969, em 1970 começou a construir a primeira casa e em 1971 já tinha seu próprio negócio, na Ladeira da Praça, primeiro um bar, depois virou uma churrascaria. Naquela época, todo mundo abria lavanderia, mas o pai de Wu inovou no tipo de empreendimento. Wu veio seis anos depois com a mãe. Os seus irmãos nasceram aqui. Eles vieram direto para Salvador, mas o voo fez uma escala em São Paulo. A família veio para o Brasil fugindo da pobreza, da fome, da miséria. Da China não guarda muitas lembranças, só dos dias de fome que passou. A única recordação boa que mantém é do sabor dos legumes cozidos no vapor ou refogados e do ganso que era servido apenas nos dias de festas: “*Era uma época de muita pobreza*”, ele me diz. No Brasil, seus gostos alimentares mudaram, passou a gostar de mocotó, feijoada, feijão com arroz, carne e galinha, diz que se acostumou. Wu não se considera mais chinês, para ele, suas preferências alimentares definem sua identidade, “*sou brasileiro, baiano, cresci aqui, como mocotó, feijoada, feijão com arroz.*”. Para ele, “*quando se chega em lugar tem que se acostumar, tem que se saber viver, a viver com as pessoas do lugar, saber tratar, amansar quem é brabo.*” Diferente dos outros chineses da segunda geração, Wu não estudou, para ele, tudo que aprendeu veio das ruas: “*Uma vez a professora chamou meu pai pra dizer que eu não conseguia aprender a ler, aí meu pai me tirou da escola, aí aprendi a ler na rua, no dia a dia. Meus irmãos são todos formados, minhas irmãs também. Tenho um irmão que é Oficial da Marinha, tenho irmão engenheiro. Todo mundo formado. Só eu que não estudei.*” Seus irmãos moram até hoje com seu pai, em um casarão no Dois de Julho, Wu se mudou quando os filhos eram crianças, pois as meninas tinham medo dos ratos que andavam no telhado e o pai, homem severo de quem Wu tem muitas mágoas, não permitiu uma reforma. Hoje, ele mora com a família na Avenida Joana

Angélica. Seu pai, apesar de ter mais de 80 anos vai todos os dias à churrascaria, segundo Wu, para ver o caixa. Mas, Wu buscou dar um destino diferente a seus filhos: “*Meus filhos não trabalham aqui, eu nunca quis essa vida para eles. Eu disse, aproveitem de mim, aqui sou escravo de vocês e de meu pai, aproveitem e estudem, me deixem aqui e aproveitem de mim para estudar. Aqui é escravidão, sempre fui escravo de meu pai e agora sou de vocês, estudem para ter outra vida. Tenho 4 filhas e 1 filho. Minhas filhas são todas formadas, 1 médica, 1 advogada, 1 engenheira e outra trabalha no Tribunal de Justiça, meu filho de 16 anos estuda no Cefet.*” Wu me fala feliz que graças a suas filhas voltou a China e conheceu seu país e finalmente pode descansar : “*Pedi dinheiro a meu pai para viajar e ele não me deu, minhas filhas que pagaram para mim. Os dias que fiquei na China foram os únicos que não trabalhei na minha vida. Foram 72 dias que eu fiquei lá; foram os únicos que fiquei sem trabalhar.*”

A história de Wu é como de muitos dos chineses que migraram para Salvador e que buscaram nas ruas do Centro um novo lar e uma forma de sobrevivência. Mas quem são os chineses que habitam e trabalham no Centro de Salvador?

4.2.2 O perfil dos chineses

a) Origem

Em relação à origem, os chineses que trabalham com alimentos se dividem em três grupos, os provenientes da República Popular da China (RPC), estes normalmente oriundos de Cantão, como Wu; os provenientes de Taiwan e os de Hong Kong.

Segundo dados do Departamento da Polícia Federal, residem em Salvador 392 chineses, sendo 384 provenientes da RPC, 02 de Taiwan e 06 da Hong Kong, o que corresponde a 60,87% dos chineses que vivem na Bahia¹⁶⁴. Contudo, o chefe do Departamento salienta que este número não retrata a realidade, pois engloba apenas os imigrantes registrados na cidade de Salvador e muitos vieram de outras cidades brasileiras, além disso, os registros não consideram aqueles que ainda estão em processo de legalização.

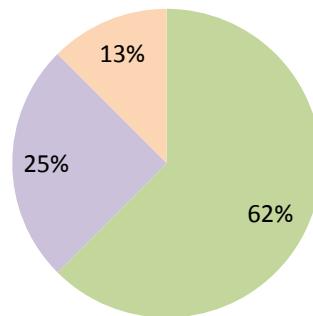
O gráfico abaixo, que apresenta a distribuição dos entrevistados, segundo sua região de origem, mostra que 62% dos imigrantes são oriundos da RPC. Os imigrantes de Hong Kong formam o menor grupo, com apenas 13% dos imigrantes. Esses dados confirmam a

¹⁶⁴ Dados obtidos em 21/03/2014

realidade migratória de outras cidades, como Recife, Rio de Janeiro e São Paulo, que apresentam o maior números de imigrantes oriundos da RPC.

Figura 19- Gráfico com a distribuição percentual dos entrevistados, segundo região de origem, 2014

■ RPC ■ Taiwan ■ Hong Kong



Fonte: dados de campo, colhidos entre janeiro de 2012 a julho de 2014

A distância entre o número de migrantes legalizados e a realidade do quadro migratório pode ser facilmente visualizada quando andamos pelas ruas da cidade, principalmente no Centro, onde a cada dia aumenta o número de chineses. Há muito mais do que os números oficiais demonstram. Em minhas entrevistas pude também confrontar esta realidade. Entrevistei cinco taiwaneses que residem há mais de 20 anos em Salvador, e nos registros da Policia Federal há apenas dois imigrantes de Taiwan.

Além desses taiwaneses entrevistei dezessete imigrantes da RPC e dois de Hong Kong. Apesar de todos serem identificados pelos brasileiros como “china”, independente das distinções linguísticas, de região de origem, hábitos alimentares, para eles esta origem é um fator de diferenciação. Para os procedentes de Hong Kong e Taiwan, ser chinês é uma característica depreciativa.

Apesar de Hong Kong e Taiwan terem sido incorporadas e de politicamente serem identificadas como República Popular da China, a história política e cultural das três regiões percorreu caminhos diferenciados, o que fez com que os imigrantes de Hong Kong e Taiwan não se considerem chineses. Em relação aos chineses da RPC, esses também não se veem como um grupo único. Os falantes de mandarim formam um grupo diferenciado daqueles que falam cantonês, por exemplo.

As questões que diferenciam chineses da RPC, de Taiwan e Hong Kong extrapolam a esfera política e são mantidas na diáspora.

- **Hong Kong**

Tiago e Kite, dois imigrantes de Hong Kong que moram em Salvador, não se conhecem; eles possuem estabelecimentos em regiões distintas do Centro e pertencem a diferentes fluxos migratórios, no entanto, ambos não se identificam como chineses e nas suas falas sempre me apontavam aspectos que os distinguiam desse grupo de imigrantes, que consideravam um grupo inferior. Tiago ao me falar de seus vizinhos chineses diz:

Eu não sou chinês, sou de Hong Kong. O passaporte da gente de Hong Kong é diferente, a gente pode ir pra China, mas os chineses não podem ficar em Hong Kong. Meu vizinho é chinês, eles são diferentes. Hong Kong era da Inglaterra, tem pouco tempo que voltou pra China. A gente não é chinês. (Tiago, imigrante de Hong Kong, proprietário de três pastelarias e uma loja de artigos importados)

Durante muito tempo, sob domínio inglês, Hong Kong foi um centro de atração de imigrantes da RPC. Em 1984, foi assinado um acordo entre China e Reino Unido para que Hong Kong voltasse ao domínio chinês, o que ocorreu em 01/07/1997, após 156 anos de controle britânico.

Com o domínio chinês, Hong Kong perdeu progressivamente sua autonomia. Apesar de ter garantido o regime capitalista e mantido um governo independente, essa garantia só perdurará por 50 anos, após 1997, e as áreas de defesa e política externa passaram a ser fortemente controladas pela RPC.

Apesar da reintegração à China, os imigrantes de Hong Kong são vistos como um grupo a parte pela Polícia Federal brasileira, e o país possui um Consulado independente da RPC, para atender brasileiros.

O retorno de Hong Kong a China colocou em ameaça a liberdade e o desenvolvimento capitalista vivido por sua população, assim o fluxo migratório de chineses de Hong Kong se intensificou a partir de 1998, muitos migraram para outros países temoros das mudanças que poderiam ser implantadas pelo seu Governo.

Exatamente nesse período, o número de chineses de Hong Kong aumentou no Brasil e em Salvador, como Kite, que tinha voltado para Hong Kong com sua família no início da

década de 1990, devido a crise econômica instalada no Brasil e retornou seis anos depois, após o retorno de Hong Kong ao domínio chinês.

O problema quando eu fui para Hong Kong nos anos 80-90, aqui no Brasil, não sei se você se lembra, mas teve problema de financeiro, problema de hiperinflação, foi tempo de hiperinflação. Naquele tempo, eu trabalhava em loja, eu tinha uma loja. Naquele tempo ninguém aguentava com a inflação. Quando eu falei pro meu sogro, ele tem negócio também, negócio de atacado, lá em Hong Kong, ele me chamou para abrir uma sociedade. Quando eu viajei lá, para passar Ano Novo, quando cheguei lá, ele disse que o socio dele ia sair. Aí ele disse: você pode sair quando te interessar. Então eu tava pensando, os filhos tavam pequenos, eu pensei é bom ficar aqui. É bom porque lá tem o problema da hiper inflação, por causa disso que eu fiquei. Ai meu sogro tem comércio de atacadista de ovo, fiquei lá com ele 1 a 2 anos, aí, com um pessoal amigo dele lá abri um restaurante de comida japonesa até 1996. Aí quando 96, aqui com Fernando Henrique, melhorou mais e lá tinha o problema. Hong Kong era colonizada pela Inglaterra e ela tinha o limite até 97 de entregar a China e a China tinha uma política dura e comunista, então você não sabe o que vai acontecer a frente. Então aqui tá bom. Aí voltei. (Kite, imigrante de Hong Kong, proprietário de restaurante na região do Comércio)

Atualmente, vários protestos pró-democracia têm eclodido na região, exigindo o direito às eleições livres para os governantes em 2017, sem interferência do governo de Pequim. O governo central concorda com as eleição por sufrágio direto, mas com "dois ou três candidatos" escolhidos por um Comitê próximo a Pequim, o que, para a população de Hong Kong, constitui "uma limitação à democracia".

Uma pesquisa realizada em 2014, demonstrou que cada vez menos os cidadãos de Hong Kong se identificam como "chinês", a quem consideram um povo grosseiro. Os confrontos entre a população da RPC que invade Hong Kong e os habitantes da ilha são cada vez mais comuns e violentos - "People are angry and bitter", diz Emily Lau, do Partido Democrático e membro do Conselho Legislativo de Hong Kong. Para ela, a disseminação desse sentimento é mais comum nas áreas próximas à fronteira, onde a identidade com o Continente costumava ser mais forte do que na cidade mais densamente povoada (THE ECONOMIST, 2015).

Os imigrantes de Hong Kong formam o menor grupo em Salvador. Eles se diferenciam dos demais por ter uma atitude mais cosmopolita e por pertencer a uma classe social mais elevada. Enquanto os chineses da RPC eram geralmente camponeses e funcionários de fábricas e os taiwaneses profissionais liberais em seus países, os chineses de Hong Kong eram empresários, que migraram em busca de melhores oportunidades de investimentos e negócios.

- **Taiwan ou República da China¹⁶⁵**

“Para vocês a gente é tudo chinês, mas não é assim. A gente é bem diferente. Aqui só tem eu e Camila de Taiwan, o resto é tudo chinês”. Foi assim que Ling, taiwanesa, dona de restaurante me respondeu quando eu a tratei como chinesa. Os taiwaneses não se percebiam como chineses e se mostravam um grupo à parte. Nas entrevistas me diziam que a diferença de idioma era um elemento dificultador para estabelecer uma relação entre os dois grupos, mas no decorrer das conversas, eu percebia que outras questões interferiam na percepção do “ser chinês” para este grupo.

A situação de Taiwan difere da de Hong Kong. Conhecida popularmente como China Nacional (1950, 1960), Formosa (1542), República da China (1912), o Estado de Taiwan surgiu em 1912, após a Revolução de 1911

Durante sua história, Taiwan foi ocupada por diversas nações ocidentais, portugueses (1582), chineses, espanhóis, holandeses (1633), japoneses (1662-1895; 1945) controlaram a ilha em diferentes momentos. Seu território e nome foram se modificando à medida que passava de um domínio a outro. Pinheiro-Machado (2010) acredita que o fato da Ilha ter tido vários nomes interferiu, inclusive, na construção da identidade taiwanesa.

A partir de janeiro de 1988, Taiwan passou a lutar intensamente por sua independência e soberania e busca afirmar sua identidade taiwanesa como algo distinto da chinesa. Ela tem lutado para ser reconhecida como um país independente e não uma província chinesa, o que não é aceito pelo governo chinês, que defende a reunificação da China (PINTO, 2000).

Taiwaneses e chineses percorreram caminhos históricos distintos e vivenciaram interesses diferenciados, o que dificultou a formação de uma identidade nacional única.

Os taiwaneses que vivem em Salvador chegaram a esta cidade no primeiro fluxo migratório, que ocorreu até a década de 1970. Não houve migração de taiwaneses nas décadas seguintes. Eles vieram para o Brasil quando Taiwan ainda era reconhecida como um Estado independente. Mesmo convivendo com os poucos chineses da RPC que vivem na cidade, eles não se percebem como um grupo único, com uma mesma identidade. Além das questões políticas e históricas que interferiram na construção dessa identidade única, o fato

¹⁶⁵ Eu considerei o nome Taiwan ao invés de República da China, porque os imigrantes entrevistados reconheciam seu país com esse nome (Taiwan).

de não falar canontês como os demais imigrantes foi um fator que dificultou a integração desses grupos.

De acordo com Pereira Pinto (2000), a questão da identidade cultural de Taiwan é um dos argumentos para que Taiwan se mantenha independente da China, pois mesmo tendo a maioria da população formada pela etnia han, a história dos dois países impediu a construção de uma única identidade chinesa.

No Departamento da Policia Federal, os taiwaneses formam um grupo distinto dos chineses da RPC. E as questões políticas e consulares de Taiwan são resolvidas no Brasil no Escritório Econômico e Cultural de Taipei, uma organização não-governamental que representa o governo da República da China (Taiwan) na República Federativa do Brasil.

Os taiwaneses que se estabeleceram no Centro se mostram mais abertos e inseridos na sociedade local do que os imigrantes da RPC. É o único grupo onde foi observado casamento com brasileiros. Os imigrantes de Taiwan apresentam melhor escolaridade e não vieram para o Brasil fugindo da pobreza e sim da instabilidade política do seu país ou em busca de melhores condições de negócios.

A segunda geração entrevistada de Taiwan não se percebe como chinês e sim como brasileiro e ao contrário dos chineses da RPC, eles não se mantêm fechados no grupo familiar, apesar de utilizarem a rede de apoio e a família na estruturação dos seus negócios.

Mas muitos retornaram para Taiwan após a aposentadoria, contudo seus filhos permaneceram na cidade ou buscaram outros países para viver.

• **RPC**

A RPC é uma república socialista, governada pelo Partido Comunista Chinês, sob um sistema unipartidário. É composta por 22 províncias, cinco regiões autônomas (Xinjiang, Mongólia Interior, Tibete, Ningxia e Guangxi), quatro municípios (Pequim, Tianjin, Xangai e Chongqing) e duas Regiões Administrativas Especiais (Hong Kong e Macau) e uma capital (Pequim). A língua oficial é o mandarin, mas fala-se o cantonês e diversos dialetos.

Em campo, observei que os imigrantes da RPC são mais isolados e têm mais resistência em se inserir na sociedade local. Esse grupo foi o mais resistente a falar, ao contrário dos taiwaneses que eram mais abertos às conversas.

Os casamentos da segunda geração geralmente são arranjados e evita-se um contato com os demais imigrantes. Esse grupo geralmente encaminha suas crianças para estudar na China, após concluir o ensino médio. E poucos são aqueles que retornaram ao seu país, após se aposentarem. Suas atividades comerciais são mais heterogêneas, são proprietários de restaurantes, lanchonetes, pastelarias, lojas de importados e de produtos de informática e de artigos femininos.

b) Atividades desenvolvidas

Como Wu e sua família, os primeiros chineses que chegaram à capital baiana se inseriram no cotidiano da cidade com seus restaurantes e lavanderias, como ocorreu em outros locais (ROBERTS, 2002; SILVA, 2008; MUNG, 2000). Escolheram os bairros da orla, como Barra e Pituba, mas também a região central, que, neste período, começava a entrar em um processo de transformação.

Segundo Mung (2000), os chineses ultramar têm marcado presença em atividades comerciais ligadas ao ramo de restaurantes, comércio de alimentos, produtos chineses e artigos orientais, adotando o exotismo como um instrumento para marcar sua presença no novo espaço. Desta forma, mesmo como um grupo minoritário, eles conquistaram espaço e ganharam força e legitimidade na sociedade de acolhimento.

Em Salvador, além dos restaurantes de comida típica e lavanderias, com a intensificação do fluxo migratório, os chineses passaram também a dominar o comércio de produtos importados. Lembro das lojas de presentes que havia nas galerias da Fundação Politécnica, onde íamos comprar lembrancinhas de aniversário e Natal. Atualmente, só existe nesse local um pequeno box no piso térreo.

Chin, uma taiwanesa, analista de sistemas, chegou a Salvador com dois anos, em 1968, acompanhando seus pais, ele engenheiro e ela secretária, que saíram de Taiwan, fugindo da instabilidade política que dominava o país, em busca de melhores condições de vida para seus dois filhos. Ela lembra a rotina de sua família, que tinha uma pequena lanchonete na Fundação Politécnica. O pai faleceu e a mãe retornou para Taiwan, Chin e o irmão ficaram em Salvador e adotaram outro rumo para sua vida profissional.

Meus pais ficavam o dia todo na lanchonete, a gente só comia junto de noite em casa, mas o dia a gente ia para escola e eles ficavam na lanchonete. A gente não

encontrava muito outros chineses, só era meus pais, eu e meu irmão.(Chin, taiwanesa, pertencente a segunda geração)

Durante esses quase 50 anos, a migração chinesa foi tomando outros rumos e muita coisa mudou em relação as suas atividades no Centro da capital baiana. As lojas de presentes foram reduzidas, as lavanderias fecharam, os restaurantes mudaram suas decorações e cardápios, e outros estabelecimentos passaram a entrar em evidência. Os chineses estão, atualmente, no ramo dos restaurantes populares, de comida a quilo, de pastelarias, lachonetes, lojas de artigos femininos e importados.

E, assim, pouco a pouco, eles foram “aprendendo a viver” e se espalhando pelo tecido urbano do Centro.

Atualmente, há aproximadamente 70 estabelecimentos de chineses na região central de Salvador, mas este número aumenta a cada dia. Na Avenida Sete de Setembro e suas transversais há a maior concentração de lojas de acessórios femininos, os restaurantes estão distribuídos por todo Centro, com maior concentração no Largo Dois de Julho e Rua Carlos Gomes. As alterações no comércio do Centro da cidade demonstram as mudanças no fluxo migratório chinês para a capital baiana.

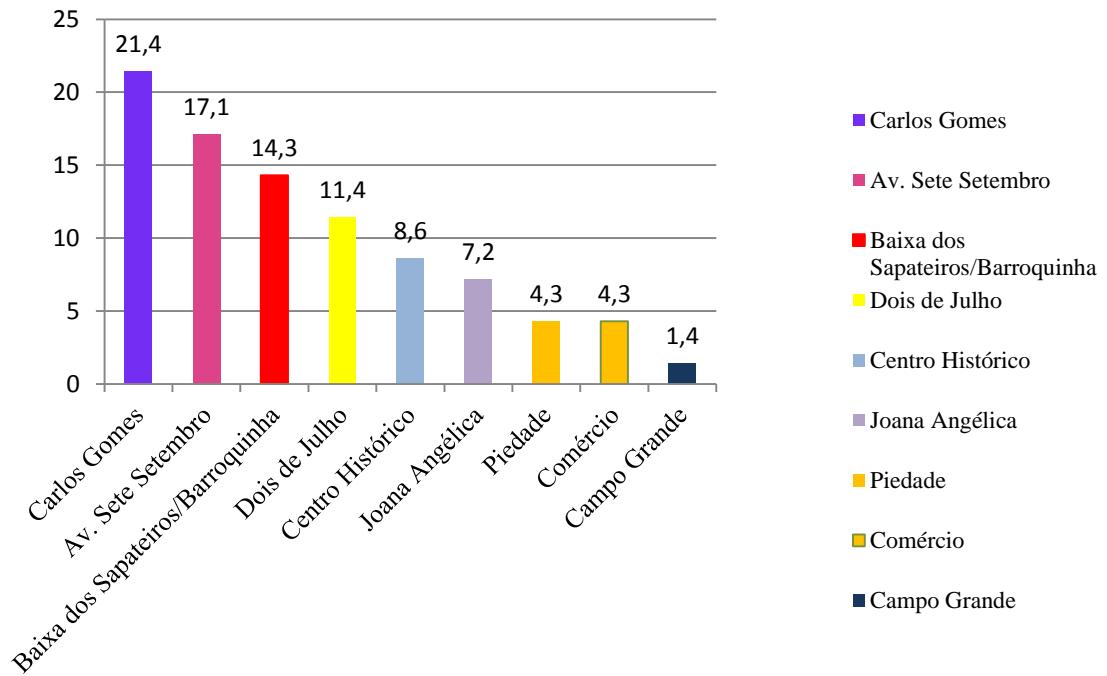
Os estabelecimentos de propriedade de chineses estão espalhados pelo Centro, os restaurantes e pastelarias estão principalmente na Rua Carlos Gomes, Avenida Joana Angélica e Comércio. As lojas de importados concentram-se na Avenida Sete de Setembro e Barroquinha.

Regiões comerciais antes abandonadas, como a Barroquinha, passaram a ser também foco dos chineses, 14,3 % dos 70 estabelecimentos de chineses estão nessa área (Figura). Como disse uma das entrevistadas baianas:

Eles estão dominando nossa cidade, estão em todos os lugares. O bom é que locais que estavam morrendo como a Barroquinha renasceram graças aos chineses. (Sandra, traseunte soteropolitana, entrevistada durante o trabalho de campo)

O gráfico a seguir mostra o percentual de estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses em cada região do Centro. Nele, observa-se que na Rua Carlos Gomes encontra-se o maior número de estabelecimentos. Nesta região, que é paralela a Avenida Sete de Setembro, há um maior número de prédios abandonados e lojas fechadas, seus imóveis têm um valor comercial menor do que os da Avenida Sete de Setembro.

Figura 20-Gráfico com a distribuição percentual dos estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses no Centro de Salvador, 2014



Fonte: dados de campo coletados no período de 2012-2014

As lojas de acessórios femininos ocupam prédios na região das Mercês, já os restaurantes estão mais distribuídos pelas regiões do Comércio, Dois de Julho, Rua Carlos Gomes, Rua Chile e São Bento, zonas de concentração de estabelecimentos que servem refeições denominadas “caseiras”. As pastelarias estão espalhadas pelo Centro, distribuídas pela Rua Chile, Praça da Sé, Rua da Ajuda, Rua Carlos Gomes, Dois de Julho, Avenida Joana Angélica, Avenida J.J. Seabra, Rua Direita da Piedade, Rua do Paraíso, Rua Forte de São Pedro.

O pai de Chen, um dos primeiros chineses a se instalar no Centro escolheu a Rua da Forca para abrir seu restaurante, próximo ao Dois de Julho, onde há muitas residências antigas. Atualmente, seus quatro filhos possuem restaurantes nesta mesma rua.

Apesar da heterogeneidade do grupo de imigrantes, em relação à raiz linguística e origem, há uma homogeneidade nas suas práticas de trabalho. Os chineses desenvolvem atividades semelhantes e quando uma prática nova é introduzida, logo ela é copiada pelos demais membros do grupo. Assim, ocorreu com a venda do yakisoba, do pastel chinês,

inovações no cardápio local que rapidamente foram assimiladas pelo grupo e passaram a ser comuns no Centro.

c) Motivos que levaram a migração

As razões que levaram os chineses a migrarem foram as mais variadas, desde a pobreza, como o pai de Wu; o casamento, como Ana; ou um convite para trabalho, como o pai de Chen; ou a busca por melhores oportunidades de negócios, como Kite. Ou simplesmente por desejo de mudança. Mas a maioria disse ter saído do seu país de origem em busca de melhores condições de vida.

O pai do meu marido tem oito filhos. E eu tenho parente que viajou pra China pra conversar, vamos embora lá pro Brasil, Brasil bom, aí disse pro meu marido umbora, umbora pro Brasil, umbora, ai a gente veio. Veio eu, ele, filho e tudo. Eu, ele e os três filhos. (Len, chinesa imigrante, procedente de Cantão com restaurante da Rua da Ajuda)

Os chineses vêm prá cá porque é moda, é moda na China viver em outro lugar (Chen).

d) Associativismo

O dono de um dos restaurantes do Centro acredita que deve ter aproximadamente 2000 chineses vivendo em Salvador, o que não foi comprovado. Ele diz que tentou criar uma associação dos comerciantes chineses do Centro, contudo, teve dificuldade em reunir o grupo e fazê-lo participar das atividades grupais.

Os chineses do Centro vivem fechados no seu grupo familiar, as relações são estabelecidas a partir da família, que serve de apoio para a chegada de novos migrantes.

Diferente de outros aglomerados chineses, eles não estão ligados a uma associação ou comunidade local. Há uma Associação Cultural China-Bahia, que foi lançada em 10 de julho de 2010, sob a presidência de Lau Ping Luan, procedente de Hong Kong, que vive em Salvador desde 1969. No entanto, os entrevistados não mencionaram esta Associação, e disseram não estabelecer relação com outros chineses, além daqueles ligados a seu grupo familiar. Mas fotos de alguns estavam estampadas no álbum do evento de lançamento da instituição.

e) Faixa etária

A idade dos chineses do centro é variada, tem um grupo que migrou na década de 1960 que já está com aproximadamente 80 anos, alguns desses já faleceram, como o pai de Chen, que foi cozinheiro do Yan Ping. Desse grupo há procedentes de Taiwan e RPC. Os chineses de Hong Kong começaram a migrar a partir de 1980. A média de idade é 30 a 40 anos, mas Kite tem aproximadamente 60 anos.

Entre os imigrantes, há também adolescentes, que chegaram para acompanhar os pais que já estavam aqui. Como os filhos de Leng, uma menina de 19 anos e um menino de 15. No período das entrevistas, eles tinham chegado há 3 meses, 6 anos após os pais. O menino tentava aprender o português e estava ansioso para entrar na escola, mas a menina estava com bastante resistência, segundo seu pai.

f) Gênero

Em relação ao gênero, o número de homens e mulheres é equilibrado, pois geralmente são casais que estão à frente dos restaurantes. Quando os homens migram sozinhos, eles buscam suas mulheres e filhos assim que se estabilizam; e se são solteiros buscam uma esposa na própria comunidade ou na China, como Brian, que depois de abrir seu restaurante na Rua Carlos Gomes, trouxe sua esposa da China.

Cunha e Mello (2005) destacam que a mulher chinesa tem papel igual ao do homem à frente dos negócios chineses na comunidade do SAARA, no Rio de Janeiro, a diferenciação ocorre apenas nos tipos de atividades desempenhadas pelos dois grupos. Os homens são responsáveis pelo trabalho mais duro, como carregar mercadorias e a segurança do local e as mulheres pelas atividades de caixa e venda de produtos.

O mesmo foi observado nas lojas de artigos femininos do Centro de Salvador, onde as mulheres sempre estavam no caixa e no atendimento aos clientes e os homens andando pela loja, observando o fluxo de pessoas e impedindo possíveis furtos.

Nos restaurantes há uma divisão igualitária do número de tarefas. Os homens abrem o estabelecimento, fazem as compras, recebem os fornecedores, resolvem as questões de reformas. As mulheres ficam no atendimento aos clientes, no caixa, como elas falam português melhor do que os homens, geralmente são elas que recebem os órgãos de

fiscalização. E foram as mulheres as mais entrevistadas, pois estavam mais abertas a conversar.

Outro aspecto que chamou a atenção é que geralmente os homens tinham alguma experiência anterior com a cozinha e quando havia chinês no preparo de alimento era do sexo masculino. Com exceção das mulheres mais velhas, todas as entrevistadas, com menos de 40 anos, disseram não saber cozinhar e que seus maridos cozinhavam e eram eles os responsáveis pelo preparo de alguns alimentos no estabelecimento, principalmente nas pastelarias.

Esse dado corrobora um aspecto da cultura chinesa, na qual o ato de cozinhar é uma ação masculina. Pastor (2000) destaca que o fato da atividade de cozinhar estar ligada ao masculino foi importante na construção da cozinha chino-peruana, pois as peruanas casadas com chineses aprenderam com seus maridos seus gostos e tradições culinárias, o que contribuiu para fusão de aspectos das duas cozinhas.

Meu marido aprendeu a cozinhar moqueca para meu filho que gosta. Ele aprendeu a fazer comida de dendê por causa dele. Ele pedia.(Chen)

Eu não sei cozinhar, quem faz o pastel aqui é ele. Se vovô quiser eu peço para ele fazer yakisoba pra você. É bom. Ele faz igual da China. Quando é pra gente conhecido ele faz igual. (Liang, imigrante de Cantão, dona de pastelaria na Rua do Paraíso)

A mulher tem um papel importante na família chinesa, é ela a responsável por repassar as tradições para as futuras gerações. Mas entre os chineses que moram em Salvador, a maioria das mulheres entrevistadas não sabia cozinhar e buscava em livros de receitas e Internet as receitas chinesas para preparo dos alimentos, o que afeta diretamente a manutenção da herança culinária no grupo estudado, pois os conhecimentos culinários não são aqueles vindos da família e sim os padronizados em livros de receitas ou sites culinários.

g) Estrutura familiar

As famílias dos chineses do Centro não são numerosas, compostas, geralmente, por um casal com 1 a 2 filhos. Os casais que migraram adultos trouxeram filhos crianças, mas muitos dos imigrantes vieram adolescentes e os filhos nasceram aqui, ou mesmo chegando adulto, tiveram seus primeiros filhos em solo brasileiro.

As crianças que nascem aqui ou aquelas que vieram muito pequenas com 2 ou 3 anos, como Ita e Chin, filhos de taiwaneses, se adaptaram melhor à vida local. E permaneceram aqui mesmo após o retorno dos pais. Eles se consideram brasileiros e não mais chineses, pois foi aqui que estudaram, fizeram amigos, criaram seus laços, construíram suas memórias, sua história, assim como a memória de seus pais ficou em Taiwan, a deles foi enraizada no Brasil. Esses chineses não mantêm muito as tradições, como um entrevistado disse: “eu cresci praticamente aqui” e uma mãe chinesa me fala: “aqui eles cresceram, estudaram, então são baianos e não chineses mais”. As memórias são as do lugar de onde cresceram, estabeleceram relações.

• Primeira geração de imigrantes em Salvador

A primeira geração de chineses que migrou para Salvador tinha baixa escolaridade, geralmente trabalhadores de fábricas ou camponeses, que vieram para o Brasil fugindo da pobreza, da miséria, em busca de melhores oportunidades de negócios ou de uma melhor qualidade de vida.

Alguns vieram ainda crianças ou adolescentes acompanhando os pais e tiveram que largar a escola na China, como Wu. Ao chegar ao Brasil, a vida dura de trabalho impediu retornar aos estudos. Outros apresentavam uma boa qualificação profissional, no entanto, independente do nível de escolaridade, todos eles passaram seus dias atrás dos balcões de seus restaurantes, pastelarias ou lanchonetes, em uma vida que se restringiu a trabalho e família.

Uma das entrevistadas, diferente dos demais chineses, veio de Shangai para o Brasil em 1952, quando ainda era criança, inicialmente para São Paulo, acompanhando os pais. Nesta cidade, cresceu, casou, constituiu família. Joalheira, trabalhava na fabricação e comércio de joias com a família. Seu filho tinha problemas respiratórios, então foi orientada pelo médico a buscar as cidades do Nordeste, por terem melhor clima. Foi inicialmente para Sergipe, mas não gostou, decidiu então migrar para Salvador, onde chegou em 1967.

Mas diferente dessa entrevistada, que ao chegar se instalou no ramo de joalheria, sua profissão, os primeiros chineses abriram restaurantes típicos de comida chinesa, lavanderias e lojas de produtos importados. Eles trabalhavam duro nos seus estabelecimentos, que eram mantidos com mão de obra chinesa. Muitos trouxeram parentes da China para ajudar nas atividades comerciais.

Alguns chineses dessa geração ainda estão na cidade. À maioria não trabalha mais, ajuda os filhos a cuidar das crianças. À medida que vão envelhecendo, os chineses abandonam suas lojas ou passam para migrantes mais novos. São poucos os que mantêm os negócios da família, após a aposentadoria dos pais, como Wu e o irmão de Chen, o que causa alterações na composição do mapa de localização dos estabelecimentos. Porém, outros retornaram para a China, como a mãe de Chin.

Gerações diferentes residem juntas, como ocorre com a família de Wu. Os pais vivem com os filhos, mesmo depois que estes se casam e constituem família. Os avós são fundamentais no cuidado das crianças

• Segunda geração de imigrantes em Salvador

Um traço marcante desse grupo é que a maior parte dele não permanece no mesmo tipo de negócio dos pais. Normalmente, com uma escolaridade mais elevada, eles são profissionais liberais ou funcionários públicos. Como as irmãs e os filhos de Wu que nasceram aqui no Brasil. Porém, alguns poucos seguem o caminhos dos pais, como Wu que seguiu com a churrascaria da família, o filho de Ling formado em Administração de Empresas que toma conta do restaurante da mãe e a filha de Kite que ajuda na administração do restaurante da família e está abrindo seu próprio estabelecimento. Os chineses da segunda geração, mesmo quando permanecem no ramo de atividades dos pais, estudam e buscam se profissionalizar na atividades que desenvolvem.

Piza (2012) mostra em seu estudo como os chineses da 25 de Março investem na educação dos filhos que frequentam as escolas religiosas mais tradicionais da capital paulista, o que é também demonstrado por Pinheiro-Machado (2006), que menciona que parte do dinheiro dos chineses de Cidade do Este é investido na escola de seus filhos. O mesmo observo em Salvador. As crianças e adolescentes, filhos dos chineses do Centro, estudam nas tradicionais escolas particulares da cidade e muitos vão estudar nos Estados Unidos e China, após concluir o Ensino Médio

Por estudar nas escolas brasileiras, eles acabam tendo um maior contato com a sociedade local, sendo mais influenciados pela cultura da cidade. Quando não estão na escola, elas estão nas mesas dos restaurantes estudando, auxiliando os pais no caixa. Assim, são eles os grandes causadores de mudanças na estrutura familiar.

Algumas vezes, encontrei algumas famílias chinesas passeando em um dos shoppings da cidade com as crianças. Eles me disseram que esse é um dos únicos momentos de lazer, que ocorre por exigências dos filhos.

As crianças e adolescentes que cresceram na cidade têm um domínio maior da língua local, apesar de se comunicarem com os pais em cantonês, mandarim ou taiwanês, que aprendem em casa, no ambiente doméstico. Por dominarem o português, são elas que negociam com os fornecedores, conversam com os clientes.

A segunda geração faz o elo de ligação entre a tradição e o novo. Apesar de viver as tradições chinesas no ambiente da casa, ela é “jogada” na rua, onde entra em contato com a cultura local, fazendo a ligação entre os dois mundos, o da casa e o da rua, entre o novo e o antigo. Como as filhas de Wu, elas vivenciam o ambiente familiar, onde as tradições são mantidas, onde a cultura familiar tenta subsistir, mas também são jogadas no mundo novo, vivenciam, assim, os elementos do novo espaço e as lembranças do velho.

Assim, os chineses adultos da segunda geração entrevistados dizem se sentir muito mais baiano do que chinês, eles se distanciaram das tradições familiares e se aproximaram mais do cotidiano local. A chinesidade desse grupo fica limitada a sua família e aos seus traços físicos.

Chen, chinesa da RPC, me contou que está ensinando cantonês para seu filho de seis anos, mas que tem tido dificuldade. Apesar de ele entender o que ela fala, ele tem dificuldade em pronunciar as palavras. As crianças aprendem a falar a língua dos pais, mas a falta de uma escola dificulta a manutenção da língua. Eles dizem que muitas ouvem, entendem, mas não falam. Há uma escola de classe média alta em Salvador, que oferece curso de mandarim como disciplina básica em sua grade curricular, mas os chineses do Centro falam cantonês e essa escola é distante da região.

Ita diz que apesar de falar taiwanês, aprendido em casa com os pais, ele fala mandarim, aprendeu nas ruas, no contato com outros chineses, a semelhança entre as duas línguas facilitou o aprendizado. Segundo me informou, as duas línguas têm escrita semelhante, mas a linguagem falada é completamente diferente. Isso porque, Mao Tse Tung simplificou o mandarim durante o processo da Revolução Cultural, e Taiwan manteve o uso tradicional da língua.

Como ocorre em outros grupos, muitos chineses enviam seus filhos para aprender o idioma de seus pais ou estudar em Universidades na China ou nos Estados Unidos. (PINA-GUERASSIMOFF, 2012; MUNG, 2000; MA; CARTIER, 2003). A educação dos filhos tem

sido uma estratégia comum para os chineses ultramar modificar seu destino no mundo globalizado.

Apesar da segunda geração estar mais inserida no cotidiano da cidade, os adolescentes recém-chegados têm uma maior resistência à adaptação. Muitos se negam a frequentar as escolas locais e se isolam, no intuito de manter sua chinesidade. Ao contrário dos adolescentes que cresceram em Salvador, que buscam se inserir na sociedade local, esse grupo se mantém a parte e evitam, inclusive, relações mais próximas com os adolescentes que cresceram na cidade. É comum vê-los com os celulares nas mãos, conversando com os amigos na China ou assistindo filmes chineses quando estão nos restaurantes de seus pais. Eles buscam elementos que reforcem sua chinesidade e demarquem sua diferenciação com os grupos locais, como por exemplo, roupas com imagens dos ídolos nacionais, o uso da língua. As imagens do passado trazem familiaridade ao novo espaço.

Shi se queixa que sua filha de 19 anos não quer ir para escola para aprender o português e seu filho de 15 está tendo dificuldades para se adaptar. Os filhos utilizam a Internet para manter o contato com os amigos que ficaram na China. Shi já estava no Brasil há 6 anos com sua esposa, mas seus filhos chegaram há 6 meses. O apego aos símbolos da chinesidade (língua, imagens, comida) surge como uma forma de acabar com a sensação de estranhamento, de não pertencimento.

h) Os casamentos

Pina-Guesrassimoff (2012) destaca que o casamento é uma das maiores razões para a migração de mulheres chinesas, inclusive com a participação de agências matrimoniais que favorecem o encontro de homens chineses que vivem em outros países com mulheres que habitam na China. Muitas chinesas veem nesse tipo de casamento, uma forma de ascender à modernidade. Das quinze mulheres entrevistadas, 40% vieram para Salvador por razão de casamento.

Os casamentos arranjados ainda são uma prática, como Wu que casou com sua esposa com o auxílio de um intermediário, que ele chama de padrinho. Ela residia em São Paulo e ele em Salvador, para onde veio trazido por seu pai quando tinha oito anos. Segundo conta, ele foi a São Paulo falar com o pai dela, com a intervenção do padrinho, e conhecê-la; ficaram

cinco dias juntos. Retornou a Salvador, depois de seis meses teve a resposta positiva ao seu pedido. Ela veio morar com ele nesta cidade, onde permanece até hoje, enquanto seus pais retornaram para China.

Em uma das minhas visitas a um dos restaurantes, o dono de um estabelecimento visitou a proprietária de outro, onde eu estava e comentou:

Queria casar meu filho com sua filha, mas sua filha é baiana demais, não serve para meu filho. Vou na China buscar noiva pra ele. Fala a verdade eu e ela, a gente quer que nossos filhos casem com gente da China, é melhor, porque baiano é sabido (Ming, chinês de Cantão, proprietário de restaurante na Rua Carlos Gomes)

A mulher tem papel fundamental na manutenção da cultura chinesa, cabe a ela a responsabilidade de transmitir os aspectos culturais a seus filhos, portanto casar com uma brasileira significa enfraquecer as tradições do grupo.

Meus filhos falam chinês, aprenderam com a mãe, minha mulher fala chinês. Eu não falo. Ela falava com eles e eles aprenderam. Uma filha minha a que mora em São Paulo, fala bem. Ela aprendeu com a mãe e aprendeu mais na faculdade com uma professora. (Wu)

Assim, como notei em Salvador, Pinheiro-Machado (2006) também percebeu na comunidade chinesa de Ciudad del Este, uma maior abertura dos taiwaneses do que dos chineses da RPC, em relação ao casamento inter étnico.

Os casamentos entre chineses e brasileiros são raros. No grupo estudado, foi observado casamentos entre baianos e imigrantes oriundos de Taiwan. Os três filhos da proprietária do restaurante da Rua da Ajuda são casados com brasileiros, eles vieram para o Brasil ainda pequenos.

Através do casamento a unidade familiar chinesa é mantida e reforçada e diminui-se a interferência da cultura local na formação das novas gerações. Desta forma, a “pequena China ultramar” é preservada e mantida para as gerações futuras.

i) **Condições de trabalho**

Como encontrado por Pinheiro-Machado (2006), nos chineses da Cidade del Este, os chineses de Salvador vivem uma vida de privações e de trabalho duro.

os imigrantes não utilizam qualquer atividade de lazer, abdicam de todos os prazeres lúdicos em nome de um futuro melhor para seus filhos (que em geral, acreditam que vem através da educação). Tudo o que ganham, através de uma jornada de trabalho extremamente longa e árdua, poupa-se pensando no tempo futuro (PINHEIRO-MACHADO, 2006, p. 20)

Nesse contexto, o seu cotidiano é marcado por longas jornadas de trabalho, dentro do estabelecimento, falta de atividades lúdicas, reduzida sociabilidade, economia de dinheiro, que é guardado para o futuro e investido na educação dos filhos.

Aqui escravidão, sempre fui escravo de meu pai e agora de vocês, para que estudem para ter outra vida.

Conheço pouco chineses aqui, porque eu fico preso aqui no restaurantes, quase não saio., fico preso no trabalho aqui .

Da China vim direto para Salvador, não conheço nada aqui, só Salvador, nem São Paulo conheço. Depois que cheguei aqui não sai mais, nunca tive férias. Nem na China eu vou. Antes de vir para o Brasil eu estudava. Aqui a gente só trabalha. (Wu)

Durante meu trabalho de campo, eu andei pelas ruas do Centro, visitando as pastelarias e restaurantes chineses, comi pastéis, *yakisobas*, rolinhos primaveras, acompanhei gestações e bebês crescendo e dando os seus primeiros passos. Alguns restaurantes foram fechados, outros abriram, mas o que mais me admirou foi a história de luta e trabalho de cada homem e mulher que eu ouvi.

Na fala de Wu e de outros entrevistados, senti o peso da vida desses imigrantes que largaram suas famílias, sua terra em busca de melhores condições de vida.

Quando assisti filmes chineses ou mesmo li romances ou livros sobre a história da China, vi que a história desse povo sempre esteve associada à exploração de seu trabalho. Diversas vezes na mídia surgem casos de chineses em condições de escravidão, trabalhando para outros chineses como clandestinos, principalmente em restaurantes. Como o caso de Yin Qiang Quan, jovem chinês que foi libertado de uma pastelaria, no Rio de Janeiro, em abril de 2013. Figueira, Sudano e Galvão (2013) discutem a condição de escravidão dos chineses, no espaço urbano do Rio de Janeiro, a partir do caso desse jovem, que ocupou os jornais brasileiros, no início de 2013.

Os entrevistados não mencionaram atividades de lazer, suas vidas são dedicadas ao trabalho e à família. Como são proprietários dos estabelecimentos, eles não têm uma jornada de trabalho definida. Os restaurantes do Centro funcionam de segunda a sábado das 11h às 15h, contudo, eles começam a trabalhar muito antes disso, quando saem para comprar os

alimentos, limpar o restaurante, iniciar o preparo das alimentos que são servidos no almoço. Após o fechamento do local para o público, eles permanecem trabalhando na limpeza e na organização do estabelecimento. Alguns abrem aos domingos, mas a maioria fecha neste dia. A dedicação total ao trabalho e às condições de trabalho precárias vêm marcando a vida dos chineses ultramar.

k) **Tipos de imigrantes**

Segundo o processo de migração, defini seis perfis de chineses que vieram para Salvador.

- Grupo 1: veio diretamente para esta cidade, na década de 1960. Alguns desse grupo retornaram para a China, mas seus filhos permaneceram e outros ainda vivem em Salvador, mas não trabalham mais, ou os estabelecimentos fecharam ou estão sob a responsabilidade dos filhos.

Meu pai chegou aqui em 1959 e se acostumou. [...]. China é bom, o Brasil é bom, depende do gosto, depende da gente gostar de um lugar, da gente saber viver (Wu)

- Grupo 2: veio trazido pelo grupo 1, composto por chineses que chegaram aqui para trabalhar para amigos ou parentes, ficaram ilegais, trabalhando em condições quase escravas. Após um tempo de trabalho, legalizaram sua condição de migrante, trouxeram a família e abriram estabelecimentos comerciais, normalmente na área de alimentos, que segundo eles, exigem menor investimento.

Vim com meus pais. Meu tio estava aqui, ele é dono do Yan Ping e meu pai veio ser cozinheiro dele e trabalhava como escravo lá. Cozinhava para meu tio, aí depois ele trouxe eu, minha mãe e meus irmãos e comprou o restaurante aqui no centro, onde meu irmão trabalha hoje, aqui do lado. Meu tio já tinha mais ou menos seis anos aqui. Eles trabalhavam em restaurante na China. Meu pai veio ser cozinheiro de meu tio (Ana);

- Grupo 3: formado por chineses que migraram inicialmente para Rio de Janeiro e São Paulo, trabalharam lá, mas depois buscaram novas áreas onde fosse mais fácil investir

ou que tivesse uma melhor qualidade de vida; vieram, então, para Salvador, alguns por terem conhecidos na cidade, pertencentes ao primeiro grupo, outros simplesmente por causa das condições climáticas da região.

Meu irmão morava aqui (Brasil) e eu estava sem trabalhar. O meu pai estava em Hong Kong. O meu pai veio para cá com meu irmão e depois de um ano aqui, ele trouxe o resto da família.

Vim uma vez e fiquei vinte anos no Rio de Janeiro, lá trabalhava com restaurantes. Depois voltei pra China e fiquei mais um tempo, fiquei desempregado, aí vim para Brasil de novo e escolhi Salvador, porque meu irmão estava aqui. (Wilson, imigrante de Taiwan, proprietário de dois armários no Centro)

- Grupo 4: veio diretamente para Salvador trazido por parentes ou por razão de casamento.

Eu morava perto de Hong Kong, no sul da China. Morei lá até os vinte e quatro anos, aí conheci meu marido que foi pra China estudar. Ele é baiano, filho de chineses e foi fazer Universidade na China. Conheci ele na Universidade. Casei e ele quis voltar para Salvador e eu vim com ele. (Ana)

- Grupo 5: chegaram aqui quando eram crianças ou adolescentes, acompanhando os pais.

Eu vim com 3 anos, eu e meu irmão, vim com minha mãe, meu pai estava aqui. Eu cresci aqui. Desde pequeno eu estava aqui dentro (Ita, taiwanês da segunda geração)

- Grupo 6: nasceu em Salvador, seus pais são chineses do grupo 2, 3 ou 4

I) Contato com a terra natal

Mesmo com as melhorias nos sistemas de transporte, as visitas à China não são comuns, devido à distância e ao alto custo. Após a migração, os chineses permanecem em torno de 10 a 20 anos sem retornar a sua cidade natal. Wu só foi a China depois de 45 anos que saiu de lá, e isso só foi possível porque as filhas pagaram. Ana queixa-se que seu filho de 11 anos ainda não conhece sua família, que ficou lá.

Quando os chineses vão à sua terra natal, geralmente passam longos períodos, assim arrendam¹⁶⁶ seu estabelecimento no período da sua ausência, retomando a administração destes assim que voltam ao Brasil.

Shi (2005) mostra em seu trabalho a importância da mídia e das redes na manutenção da unidade da comunidade chinesa ultramar, bem como na estruturação e manutenção da rede de apoio.

O contato com a China é mantido através dos jornais chineses que circulam na comunidade, mas principalmente através da internet, que traz notícias do que ocorre na terra natal, aproxima os imigrantes da sua família e facilita a aquisição de alimentos que não existem no mercado local. Assim, a mídia diminui a sensação de estranhamento no novo território e auxilia na reconstrução do pertencimento e da familiaridade perdida com a migração.

4.2.3 A relação com a cidade

Wu fala bem o português, uma exceção, pois chegou ainda criança. A maioria dos chineses do Centro fala português com muita dificuldade, mesmo aqueles que residem em Salvador há mais de 30 anos, o que dificultou muito a comunicação e foi um fator complicador na realização das entrevistas.

Ao observar os chineses que vivem nesta região, noto como a língua, as formas de se comportar, ou como diria Certeau (1994), as suas formas de fazer, são táticas de apropriação do seu espaço neste novo território. Brian, um dos entrevistados, fala um português mal pronunciado, carregado de gírias e palavrões, que dominam seu discurso, em uma tentativa de mostrar que é um entendedor dos códigos deste novo espaço, de mostrar-se pertencente ao grupo. Apesar de não ter uma fluência da língua, o uso do vocabulário corrente das ruas e da população que frequenta seu estabelecimento faz com que ele compartilhe com esta o mesmo espaço, o tornando familiar em um ambiente estranho: “no espaço da língua (como no dos jogos) uma sociedade explicita as regras formais do agir e os funcionamentos que as diferenciam.” (CERTEAU, 1994, p. 48).

Para Ma Mung (2000), o lugar é algo mais do que uma construção espacial ou onde as pessoas vivem, ele é onde elas têm suas experiências, constroem historicamente seus

¹⁶⁶ Arrendamento é um tipo de contrato de cessão de um fator de produção, pelo qual seu proprietário o entrega a outro para ser explorado, mediante determinada remuneração.

sentidos e sentimentos, a partir das ações sociais. Assim, a noção de lugar extrapola os limites de uma nação, região, cidade ou vila.

No caso dos imigrantes, esta noção é ainda mais complexa, pois quando eles criam raízes familiares em um novo local, eles se veem emocionalmente ligados a ele. Contudo, o país onde passou os primeiros anos, onde foi construída a história de vida da sua família tem forte influência na construção da sua identidade, sendo também percebido como sua casa, mesmo estando afastado espacialmente deste lugar, e é esse conflito que marca a sua vida.

Para os chineses da diáspora, a noção de lar é ampla, para alguns imigrantes, lar é onde eles originalmente vieram, para outros é o lugar de seus antepassados, já para outros, é o local de onde retiraram sua sobrevivência. Segundo Leung (2003), para esse grupo, a concepção de lar vem adquirindo vários significados que extrapolam a esfera geográfica. Esta noção vem sendo construída socialmente, a partir da intersecção de diferentes relações sociais estabelecidas em diferentes escalas. No entanto, apesar dos vários significados, a noção de lar sempre estará associada a um local que traz o sentimento de pertencimento e segurança, tendo relação direta com a diversidade de experiências vivenciadas por cada grupo, por cada geração.

No beco, que liga a Rua Carlos Gomes ao Dois de Julho, entre os Edifícios Vistabela e Anabela, há dois restaurantes chineses, de duas famílias diferentes, sem laços de parentesco. Os estabelecimentos estão localizados na parte térrea dos edifícios, um em frente ao outro, e eles moram na mesma edificação, nos andares superiores. O primeiro estabelecimento pertence a uma família maior que está a mais tempo no local, seus filhos cresceram livremente entre os clientes do bar. Lembro do caçula com cerca de três anos sempre sentado nas mesas. Quando pergunto a mãe sobre ele, ela sorri e fala: “você precisa ver como cresceu, agora não vem mais, tá na escola”.

Nesse restaurante, sempre há um bebê nas mãos dos clientes, um sobrinho novo que nasceu, filho de alguma chinesa recém chegada. No início do beco, há uma senhora que vende balas e ela sempre tem um bebê nos braços, diz que fica com eles para ajudar a mãe. Pergunto quem é a mãe do bebê, ela fala que é uma chinesa nova que chegou e “a gente tem que ajudar, né?”. E assim o pequeno Camilo vai crescendo, circulando entre os dois mundos, o da casa onde a chinesidade é marcante e o da rua, com os moradores locais e os clientes do restaurante, e é nesse universo que sua noção de lar vai sendo construída.

O outro restaurante, pertence a um casal, ele está há mais tempo na cidade e tem uma irmã proprietária de uma pastelaria na mesma rua; ela (a esposa), recém chegada, não fala

português; eles têm uma filha, que anda nos braços dos clientes, a menina se chama Júlia, como ele a apresenta, apesar de ter um nome chinês no registro de nascimento. Durante o tempo da pesquisa, acompanhei a gestação, o nascimento e o primeiro ano do bebê, que já começa a dar os primeiros passos entre as mesas do restaurante e anda entre os dois estabelecimentos, brincando com os clientes, assim como Camilo.

Leung (2003) demonstra em seu estudo como a noção de lar varia de acordo com a geração de imigrantes na diáspora, para a primeira geração, a casa está associada a China, a sua terra natal, mas para a segunda geração esta noção tem outro significado. Para este autor, nem sempre casa é onde estão as heranças culturais, ou mesmo as raízes familiares, ou mesmo onde nascemos, este conceito está associado ao tempo, às experiências vivenciadas ou mesmo à movimentação, estando, portanto, em constante mudança.

Para as crianças chinesas que nasceram em Salvador, como Júlia e Camilo, a noção de casa pode estar associada ao local onde nasceram, ao mesmo tempo que ao local onde estão suas raízes familiares, o que vem a tornar esse conceito ainda mais complexo.

Os chineses de Salvador tentam construir seu lar no centro dessa cidade, que tem se constituído um local de aglomeração dos novos chineses. Eles chegam aí em busca da rede de apoio que facilita o processo de adaptação e inserção na nova sociedade. Xinrai, chinesa proprietária de pastelaria no Centro, procedente de Cantão, acredita que os chineses escolhem esta área por haver outros chineses, o que favorece os negócios e o processo de adaptação. Ela tem um irmão, que tem um restaurante próximo a sua pastelaria. Eles moram e trabalham no Centro, no mesmo prédio. Ela reside com o marido e o filho de 6 anos, que estuda em uma escola religiosa tradicional, em um bairro próximo.

Ling chegou há 30 anos para acompanhar seu marido, que veio primeiro para ajudar a tia, proprietária de um estabelecimento a poucos metros do seu. Atualmente, ela se diz adaptada à cidade, que já considera sua casa, pois tem trabalho e filhos aqui, contudo para ela, o processo de adaptação foi muito doloroso. Em sua fala, ela nos traz a dor do estranhamento que o imigrante sofre:

Quando cheguei aqui, o povo foi o que mais estranhei. Eu chorava muito. Tem gente boa, gente que ajuda muito, mas tem gente que ri da gente.

O povo estranhei, é diferente, a língua é diferente.

Eu chorei muito, porque o povo olhava pra gente e ria, ria muito e eu chorava muito.

Eles riem da gente e a gente não entendia nada, eu ficava presa em casa chorando.

Tem pessoa que ajuda a gente aqui, muitas que ajudam, mas também tem gente que dá risada, faz pirraça, gente que não conheço, fico triste.

Imagina se eles chegam em um lugar diferente e o povo fica rindo, ninguém ia gostar

(...)

O tio de meu marido mora aqui há 50 anos. Ele veio com meu marido. Eu vim há 30 anos..”(Ling)

Os chineses que trabalham no Centro de Salvador relataram a dificuldade de adaptação no novo território e veem esta cidade, como atrasada e muito diferente da sua terra de origem. Pinheiro-Machado (2006) destaca que os chineses de Cidade del Esst desmonstram um desprezo pela cidade e pelas pessoas do lugar, nesse contexto a família surge como o único núcleo de confiança e segurança no novo espaço.

Mas muitos dos informantes, mesmo tendo mencionado que não gostaram de Salvador no momento em que chegaram e que seu processo de adaptação nesta cidade foi difícil e doloroso, agora a consideram seu lar. E a constituição de uma família no solo soteropolitano foi um fator fundamental para essa mudança de percepção

Como diz um dos entrevistados “a gente tem que se acostumar com o lugar que vive”. E é isso que percebo com os chineses que residem em Salvador, eles se inserem no cotidiano da região e fincam suas raízes. Apesar de toda a resistência e da repulsa inicial, foi nesta cidade que constituíram suas famílias, criaram seus filhos, escreveram parte da sua história. Assim como a China, Salvador vai se tornando o lar desses imigrantes, que mesmo depois de aposentados permanecem na cidade. A família é a China reconstruída no novo espaço.

Para viver eu gosto daqui. Aqui a gente trabalha muito, mas tenho meus filhos aqui, meu trabaho, que é duro. Mas já tenho uma vida aqui, minha familia. Não penso em voltar, não. (Ling)

Os chineses de Salvador vivem voltados para a China. É comum vê-los assistindo filmes chineses, lendo jornais de sua terra natal. Nas práticas cotidianas mantêm-se ligados ao país de origem, mesmo geograficamente afastados deste. Destarte, a família passa a ser a representação da China distanciada.

Para esses imigrantes, as diferenças em relação a sua terra natal, o desconhecimento da lingua, a falta dos alimentos habituais, foram fatores que dificultaram o seu processo de adaptação na nova cidade. Contudo, com o tempo, à medida que as relações cotidianas com a família foram sendo estabelecidas, que os filhos chegaram, o novo espaço passou a ter mais

familiaridade. Agora, todos dizem ter se adaptado aqui e consideram o clima da região, um fator positivo para essa adaptação e não demonstram o desejo de retorno à China.

“Eu amo o clima daqui. Lá eu não ia usar roupa assim (uma blusa de tecido fino). Não costumo mais com o clima de lá.”(Ling)

Minha sogra foi para Cantão para ficar 12 meses, com 10 meses pediu para voltar, não aguentou o frio. Ela já acostumou aqui. O clima aqui, eu gosto muito, é todo dia igual. Lá não. Minha mãe não quer mais ir lá por causa do frio (Maria, imigrante de Cantão, proprietária de restaurante da Rua do Cabeça)

“Aqui é o fim do mundo, não tem nada, sofri muito quando cheguei, ficava calada. Hoje me acostumei, apesar daqui ser muito atrasado, de não ter opção de verdura, de coisa para cozinar”(Chen)

“O começo ou não gostava daqui não, não tinha costume, agora que acostumei eu gosto.(Ana)

Para os chineses do Centro de Salvador, o cotidiano desta cidade difere muito da vida na China. São Paulo surge como uma cidade com mais similaridades. Em São Paulo, são adquiridos os produtos necessários para manter a culinária chinesa. Muitos dizem que compram ingredientes para preparo dos pratos habituais com fornecedores paulistas, que enviam os alimentos através dos Correios. A Internet e os Correios fazem o elo de ligação para manutenção da memória culinária. Na Internet buscam receitas típicas, mantém o contato com a família distante, sabem dos acontecimentos da terra natal e adquirem produtos cotidianos, que chegam através dos Correios.

Yu Shi (2005) salienta que os membros da diáspora vivem em zonas culturais fronteiriças e tendem a agrupar-se em torno de uma idéia de “pátria”, com o intuito de reimplantar suas vidas flutuantes, buscando um novo sentido no mundo com novos simbolos. Como a ligação física com a terra natal não é mais possível, busca-se através de valores transnacionais e produção de sinais para trazer de volta o pertencimento perdido com a migração, no caso chinês, a chinesidade visa atender a este objetivo.

4.2.4 As redes de apoio

O estabelecimento de redes de apoio, *guanxi*, vem marcando os negócios dos chineses ultramar. *Guanxi* são relações privilegiadas estabelecidas entre os membros da comunidade chinesa que compartilham um mesmo lugar de origem, língua, história, família e são estruturadas a partir de laços de confiança. O termo é de origem chinesa e traduzido literalmente significa relacionamento, geralmente estabelecido com um objetivo e fundamentado em ideias de confiança e lealdade (PINA-GUERASSIMOFF, 2012; MA; CARTIER, 2003; MUNG, 2000).

Para Silva (2008), as relações de *guanxi* estabelecidas pelos imigrantes chineses no Brasil seguem os princípios de lealdade que as caracterizam, sendo estabelecidas a partir de um círculo de amizade ou familiar. Baseadas em um sistema de trocas de favores, circulação de bens (simbólicos e materiais) e informações, que são recebidas e retribuídas, interferindo, desta forma, na distribuição das posições e das oportunidades entre os membros do grupo social e em possíveis modalidades de reconhecimento, inclusão e prestígio.

Apesar de não mencionarem esse sistema de troca nas entrevistas, ficou claro que a rede de apoio existe entre os chineses do Centro, principalmente envolvendo familiares. Muitos vieram trazidos por um familiar, para ajudá-los no seu negócio e, posteriormente foram ajudados por este familiar a montar um novo estabelecimento.

Chang veio para Salvador ajudar seu primo que tem um restaurante na Avenida Sete e outro no Dois de Julho, em 2006, depois de seis anos de trabalho, seu primo o ajudou a abrir seu restaurante, na mesma rua. Ele me disse que seu primo sempre o ajudou, principalmente porque ele mesmo depois de 8 anos morando no Brasil ainda não fala português. July contacta trabalhadores brasileiros para encaminhar a restaurantes dos chineses. Toda sua família (irmãos, primos, pai e tio) trabalham no Centro.

Pina-Guerassimoff (2012) destaca a importância da mídia no estabelecimento das redes de apoio, pois além de reforçar a comunicação dos imigrantes com a família e a terra natal, ela favorece a associação transacional, reforçando as redes intercontinentais.

O que é também demonstrado por Yu Shi (2005), para quem o ambiente virtual concedeu uma nova geografia e experiência para os imigrantes na diáspora: “all the models of location and dislocation ‘are mediated by one another of the media, from the epistolary technology of letters, telephone, fax, and email to the audiovisual media of photos, cassettes,

films and videos, to print, electronic, and cyberspace journalism”” (NAFICY, apud SHI, 2005, p.56).

Nesse contexto, as novas tecnologias de comunicação reforçam a ligação dos imigrantes com sua terra natal, auxiliando na construção de comunidades imaginárias e interferindo na construção da rede de apoio e também na manutenção da sua identidade.

Todos os entrevistados disseram utilizar a Internet não apenas para manter contato com a família que ficou na China, mas também para adquirir produtos da culinária chinesa e buscar receitas dos pratos, bem como para saber notícias e auxiliar os filhos no aprendizado da língua materna.

Em minhas visitas aos restaurantes chineses do Centro sempre encontrava um “primo” ou “irmão” recém-chegado, trabalhando no preparo da massa do pastel, atrás do balcão, ou escondido na cozinha, contudo, a dificuldade de comunicação impediu um diálogo com eles, que sempre olhavam desconfiados e evitavam estar presentes durante minha visita, se escondendo rapidamente após minha chegada.

Figueira, Sudano e Galvão (2013) mostram como o trabalho exaustivo e a escravidão são naturalizados na comunidade chinesa do Rio de Janeiro e que, apesar das diferenças, os laços familiares mantêm o entrosamento entre os grupos. Para esses pesquisadores, as relações em rede não estão pautadas apenas em solidariedade ou cooperativismo e não são completamente isentas de interesses. Assim, muitos desses novos imigrantes são trazidos para servir de mão de obra para a estruturação de restaurantes daqueles que dizem apoiar sua vinda ao país.

Durante meu trabalho de campo, apesar de ter contratado alguns chineses trabalhando nas cozinhas, não observei condições como as descritas no caso relatado pelos pesquisadores citados.

O apoio familiar é fundamental para a inserção do imigrante no novo território e é a família seu único ponto de contato na nova cidade. Todos os entrevistados disseram não conhecer outros chineses, além daqueles com quem têm laços familiares ou que são seus vizinhos. Isso ficou bem claro na reunião da Vigilância Sanitária¹⁶⁷. Todos os proprietários de restaurantes, lanchonetes e pastelarias do Centro estavam presentes, mas não houve uma interação entre eles. Formaram-se pequenos grupos familiares. Em Salvador, a família é a unidade básica de apoio.

¹⁶⁷ Evento da Vigilância Sanitária ,no qual foram reunidos os chineses proprietários de estabelecimentos da área de alimentos para apresentar as normas legais básicas para manipulação de alimentos.

Eles não interagem com a cidade, poucos mencionaram ter amigos fora do círculo familiar ou da comunidade chinesa. Para Pinheiro-Machado (2006), os chineses utilizam o isolacionismo como uma estratégia de fortalecimento de suas redes de apoio. Ao se fechar em seu próprio grupo, eles evitam o olhar do estrangeiro, para assim fugir do conflito que possa a vir desta relação, como uma forma de manter inalterada a estrutura grupal que lhes apoia. O autocentramento é, para esta pesquisadora, uma atitude de autoproteção –“ a comunidade autocentrada, onde conflitos são evitados gera um grau de confiança maior” (PINHEIRO-MACHADO, 2006, p. 17)

Cunha e Mello (2005) demonstram que ao se estabelecerem próximos e com o mesmo tipo de negócio, os imigrantes chineses buscam facilitar as suas relações comerciais com os fornecedores, a aquisição de mercadorias, o que ajuda na redução dos custos. No associativismo de rede e na cooperação familiar, os chineses se fortalecem enquanto grupo, dentro do mercado.

Lem (2007) defende que a lógica econômica dos empreendimentos chineses se baseia na Ética Confucionista, que seria uma versão oriental da Ética Protestante, que produz um tipo específico de capitalismo, o capitalismo Confucionista, que enfatiza o coletivismo, a família, a hierarquia, o autoritarismo, o paternalismo e o patriarcalismo como princípios fundamentais. E são esses princípios que estruturam os negócios chineses e são os responsáveis pelo seu sucesso.

E pode-se observar isso na vida dos chineses do Centro. Wu ressentia-se do pai que maltratava sua mãe, que não lhe ajudou na viagem para China, mas se submete a sua autoridade, pois para o confucionismo, os filhos devem respeito e obediência a autoridade paterna. Pela mesma razão, Chen largou seus estudos em Cantão, e com 16 anos veio para uma cidade que ela considera “fim do mundo”, para uma vida de escravidão e trabalho, ajudando o pai em seu novo empreendimento.

No coletivismo familiar, os chineses se organizam para facilitar o processo de adaptação na nova cidade e se fortalecem. Eles mencionaram que o que facilitou o estabelecimento de suas empresas foi o fato de “chinês fazer negócio com dinheiro vivo”. Mas a primeira geração foi fundamental na estrutura financeira das gerações mais jovens. Jun que tem um restaurante no Largo das Flores, no Dois de Julho, teve ajuda do seu pai para montar seu negócio, assim como seus irmãos.

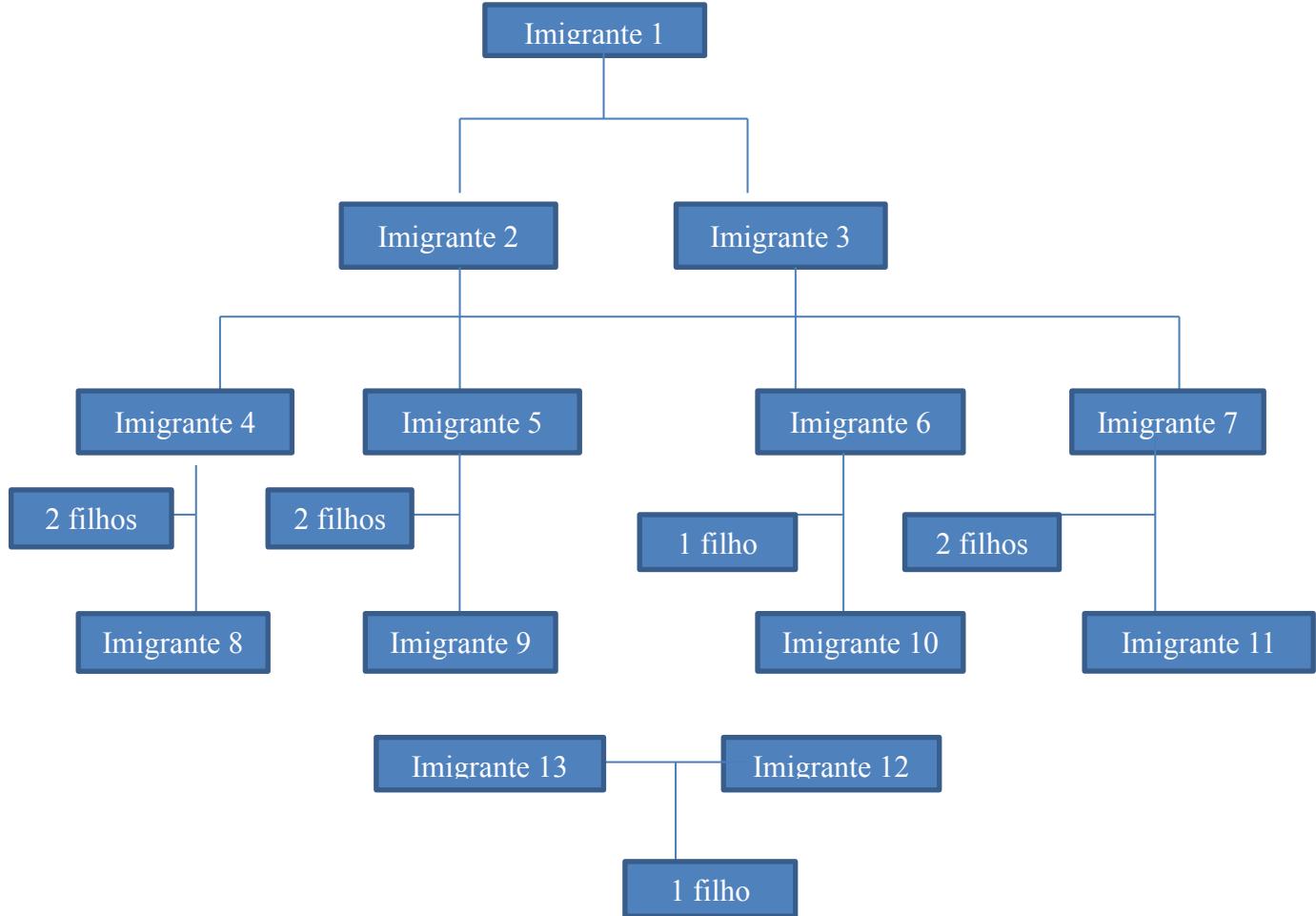
Como diz Granet (1997, p.354): “ a lógica chinesa não é a lógica da subordinação, mas uma lógica flexível da hierarquia. A paz está na ordem do mundo e nas formas de associativismo”.

Membros de uma mesma família possuem o mesmo tipo de negócio, em uma área próxima. O dono do bar localizado na Barra é irmão do dono da pastelaria da Rua do Paraíso. Os proprietários dos restaurantes na região do São Bento são primos e um deles tem esposa com restaurante no Largo Dois de Julho. A proprietária do restaurante da região das Mercês é prima de outra com restaurante no Dois de Julho e seu marido possui restaurante na Rua Direita da Piedade. Com isso forma-se uma rede familiar de estabelecimentos, o que facilita a administração do negócio, bem como a aquisição de mercadorias.

Na figura abaixo tento demonstrar a estruturação de uma rede familiar, tendo como exemplo uma das primeiras famílias que se implantou no Centro. O pai (imigrante 2) veio para Salvador para ajudar o primo que já estava aqui e tinha um restaurante (imigrante 1), depois de um tempo na cidade, trouxe a mulher (imigrante 3) e os filhos (imigrantes 4, 5, 6 e 7), que casaram com chineses que aqui já estavam ou que buscaram na China (imigrantes 8,9,10,11). E assim constituíram suas famílias.

A esposa de um dos filhos (imigrante 10) trouxe seu irmão (imigrante 12) para trabalhar na pastelaria dela e do marido. Após algum tempo, esse irmão abriu seu restaurante, trouxe sua esposa da China (imigrante 13), que ao chegar engravidou e teve a primeira filha do casal.

Figura 21- rede de imigração de uma das famílias com estabelecimentos na área de alimentos no Centro de Salvador, Bahia



No cotidiano, os imigrantes deixam para trás sua história e passam a ser sujeitos ativos na produção do seu espaço. Mas a história não se apaga, ela fica no corpo, no olhar, nas práticas cotidianas, na forma de reinterpretar o novo cotidiano, que passa a ser compartilhado entre novas pessoas, firmas e instituições, trazendo para vida comum a complexidade inerente ao mundo atual.

Quando chegam ao Brasil, os chineses deixam a cultura herdada para adotar a cultura local, eles se defrontam com um espaço que não ajudaram a criar, cuja história desconhecem, que não habita sua memória; eles tentam vivenciar este espaço, reconstruí-lo, reinterpretando os símbolos, mantendo sua cultura resistente às novas influências, ao mesmo tempo que são obrigados a se adaptar.

Mas como é construída a identidade dessas pessoas que com sua comida, com seus aromas, sabores e suas vidas mesclando-se às nossas nos ajudam a escrever a história da cidade?

4.3 A construção da chinesidade

Dois elementos marcam a presença dos chineses na sociedade ocidental: 1) o preconceito, quando não a explícita discriminação étnico-racial, aliado a sua condição subordinada entre os grupos imigrantes; 2) a presença da cozinha chinesa, identificada exogenousamente como marcador identitário do grupo.

Os chineses entrevistados não se queixaram de uma discriminação explícita, mas alguns mencionaram que ao chegar à cidade se sentiram desconfortáveis com a forma como eram olhados pela população local.

Salvador não tem uma grande população estrangeira e, na sua região central, a presença imigrante mais marcante é a de chineses, que diferem muito da população local, não apenas pela aparência física, mas também pela língua e formas de comportamento.

Nesse contexto, a chinesidade se mantém como um elemento exógeno em um contexto onde a própria aparência física se apresenta como um diferenciador do grupo local. Sem um espaço na rua para se sentirem pertencentes, os chineses buscam no núcleo familiar o local de construção e fortalecimento da sua identidade. É na casa que o ser chinês é mantido.

A identidade é uma construção social, um processo que ocorre historicamente, e como tal, está em constante mudança e transformação. Para Hall (1996, p. 4):

Identities are about questions of using the resources of history, language, and culture in the process of becoming rather than being: not ‘who we are’ or ‘where we came from’, so much as what we become, how we have been represented and how that bears on how we represent ourselves.

Desta forma, apesar de ser construída a partir das diferenças, a identidade surge concedendo uma aparente homogeneização aos grupos, desprezando, assim as diversidades individuais.

Quando se fala em identidade chinesa trata-se os chineses como um grupo único, que compartilha os mesmos códigos culturais, línguas, tradições e história. Contudo, essa aparente igualdade se dilui quando saí da superfície e penetra no interior desse grupo.

A China nunca foi homogênea. O império chinês foi construído a partir de povos com línguas, origens, etnias, histórias e culturas diversas que compartilhavam um mesmo território. Assim, a construção de uma identidade chinesa ligada a uma nação sempre foi algo distante. O que eles construíram foi uma chinesidade, ou seja, a identificação de elementos que representassem o ser chinês.

Para Skelkon (2003), um dos erros comuns quando se analisa a comunidade chinesa na diáspora é pensar nos imigrantes como um bloco único. Apesar da concepção de uma diáspora chinesa trazer à tona a ideia de uma comunidade de pessoas que intencionam reconstruir suas raízes em um novo território, a concepção de uma China ultramar permeia as noções identitárias dos chineses. Para ele, apesar de afastados geograficamente da sua terra, os chineses se percebem ligados ao seu país.

Para esses imigrantes, há um Império se expandindo, mesmo sem uma ligação com a terra, seria o que Skelkon (2003) define como ‘undergrouded empires’. Nessa concepção, os chineses ultramar expandem a China para muito além do território de uma Nação. Contudo, as questões de identidade vão ficando cada vez mais complexas, à medida que o fluxo migratório se intensifica.

E foi o que ocorreu no Centro de Salvador. Apesar de todos terem estabelecimentos no Centro, notei uma diferenciação no que refere ao tipo de negócio. Enquanto os imigrantes de Hong Kong e Taiwan estão na área de alimentos, os chineses da RPC não estão restritos a esta atividade, eles têm lojas de importados e informática, no entanto, este grupo também apresenta uma subdivisão; os que falam cantonês deram preferência a restaurantes e pastelarias e os que falam mandarim abriram lojas de importados.

Essa diferenciação é percebida pela população local. Quando eu questionava o que eles achavam dos chineses do Centro, muitos me diziam, “os chineses de bolsa são mais grossos”, “os chineses dos restaurantes não incomodam muito”; “a cidade está sendo dominada pelos chineses de bolsa, antes só tinha chinês de restaurante”. O tipo de estabelecimento tem sido um elemento de diferenciação da identidade do grupo frente à população local.

No entanto, se por um lado não há uma unidade na sua identidade, um ponto comum permeia todos: a comida. As práticas alimentares dos três grupos se assemelham, tanto em

relação aos ingredientes identitários, quanto pelas formas de cocção mais utilizadas. A cozinha cantonesa influenciou tanto a cozinha de Hong Kong como a de Taiwan, por estarem na região Sul, as três têm o arroz como a base da sua refeição e prezam pela utilização de ingredientes frescos, uma marca da cozinha cantonesa.

Mas, apesar de viverem na cidade, eles não se sentem pertencentes a ela, permanecem como chineses, assim buscam elementos que tragam de volta a sensação de pertencimento. Nesse contexto, o alimento tem papel fundamental, pois além de ajudar na demarcação do espaço do imigrante na nova sociedade, ele reacende as memórias que o ligam com o passado, com o que foi deixado para trás.

Como as midias trabalhadas por Yu Shi (2005), os alimentos criam uma sensação de coerência cultural e unidade. A refeição em família, a preparação e o consumo dos pratos que pertencem a sua memória culinária simbolicamente trazem o “lá” para “cá” e ajudam a ancorar as vidas flutuantes diásporicas.

Não vejo uma preocupação dos chineses em demarcar sua identidade para a população local. A chinesidade se mantém como um elemento exógeno, os chineses se fecham no núcleo familiar como uma forma de se fortalecerem, de se tornarem mais resistentes. É na sua família que eles se diferenciam não apenas dos baianos, mas também dos demais imigrantes.

Neste sentido, a comida é muito mais do que um “crachá de identidade”, um símbolo de pertencimento nacional, como as moedas, os hinos, os costumes e as cerimônias; ela revela como a identidade pode ser construída, mantida e comunicada ao nível do senso comum, no cotidiano.

E no caso dos chineses de Salvador, ela é utilizada como elemento de uma chinesidade construída. A chinesidade é mantida nas casas, nas mesas das famílias, durante o jantar, quando os chineses estão de fato na preparação dos pratos, na manutenção das suas memórias culinárias. E é nesse espaço que o ser chinês aparece e é reproduzido para as novas gerações.

Em casa, eu cozinho um pouquinho típico, mas a comida da terra para os meus filhos, eu e meu marido jantarem, mas aqui sempre comemos o que vendemos. (Ana)

Em casa eu, cozinho comida típica, mas meus filhos comem tudo, eles saem, comem tudo, não ficam mais preso a comida da gente (Ling)

Para os chineses de Salvador o que os identifica é a forma de se comportar diferente dos brasileiros, as formas de fazer, como diria Certeau (1994), e dentre essas o seu cozinhar.

Para eles “chinês come tudo fresco”, “chinês sempre usa ajinomoto”, “chinês cozinha tudo no vapor, baiano refoga, frita, a gente não, só come no vapor”; “chinês come cada coisa de uma vez, baiano é que mistura tudo, a gente come cada comida de uma vez”. Eles me mostravam constantemente que sua comida e a forma que ela era preparada os diferenciavam da população local. Nessa perspectiva, a comida surge como um elemento da chinesidade, que diferencia chineses de baianos.

A chinesidade mais do que um elemento para demarcar o espaço do imigrante na nova sociedade, é algo que reforça o núcleo familiar, como uma pequena China dentro do novo contexto. Contudo, as novas gerações que cresceram, estudaram, fizeram amigos, se relacionaram com os clientes dos restaurantes de seus pais, foram progressivamente fixando suas raízes na cidade e se afastando da imagem “do ser chinês” associada aos primeiros imigrantes. Muito mais próximos da cultura local do que seus pais, eles cada vez mais se afastam dos elementos identitários do seu grupo.

4.4 Os chineses para os baianos

Segundo Hannerz (1997), no mundo atual, marcado pela heterogeneidade e pela diversidade, há duas formas de comportamento diante do novo, do estranho: a cosmopolita e a local.

Para o cosmopolita, há uma variedade de culturas e diferentes sistemas de significações localizados dentro da estrutura social do mundo, coexistindo em um mesmo território, assim cabe a ele apreendê-las, vivenciá-las. Já o local, se vê preso à estrutura de uma nação, de um território conhecido, que lhe é familiar. Desta forma, mesmo quando se vê obrigado a viver em outro contexto e de estar em contato com culturas diversas, a sua atitude é de manter-se afastado, protegido daquilo que lhe é estranho (HANNERZ, 1997)

Hannerz (1997) não considera o imigrante um cosmopolita, pois, mesmo sendo obrigado a viver em contato com outra cultura, ele não a absorve e mantém seu desejo de retorno, bem como a ligação com a sua origem. Ao contrário do cosmopolita, ele não se insere e não se relaciona com a cultura do outro, além dos limites da sua necessidade, sua postura é de distanciamento, de um elemento estrangeiro.

Quando observo os chineses de Salvador, percebo sua atitude local reforçada. Mesmo estando na cidade por duas décadas ou mais, muitos ainda não falam o português e

quando falam é um vocabulário limitado, apenas o necessário para estabelecer as relações comerciais com a clientela. Eles mantêm a atitude de distanciamento, o que afeta a relação com os baianos.

Desta forma, ele é o estranho com quem se é obrigado a estabelecer uma relação de proximidade. Os contatos entre baianos e chineses ocorrem nas relações comerciais, na compra e venda de produtos, nas ações fiscalizatórias, na prestação de serviços. No entanto, cabe ressaltar, que esta relação não é neutra, ela é permeada por símbolos que vêm de ambos os lados, o que cria uma certa tensão e interfere diretamente na imagem que cada grupo cria do outro e na relação que se estabelece entre eles.

De acordo com Thales de Azevedo (1966), os estereótipos nacionais são juízos de valor de um povo em relação a outro, formados a partir das representações mentais que um grupo humano faz de outro grupo ou nação; baseiam-se, portanto, em impressões, imagens, conjecturas. A importância do estereótipo é que ele afeta a relação de um grupo com outro. Desta forma, é fundamental entender a imagem que os baianos que transitam no Centro têm dos chineses que aí desenvolvem suas atividades comerciais, para então compreender o processo de inserção dos chineses na nova sociedade.

Com base nessa ideia, saí pelas ruas do Centro da cidade, perguntando às pessoas que transitavam nesse espaço qual a imagem que tinham dos chineses que trabalhavam nos restaurantes desta região.

Para a comunidade local, os “chinas”¹⁶⁸ são pessoas fechadas, caladas, mas trabalhadoras. A relação entre baianos e chineses não parece, em um primeiro momento, conflitante, contudo, quando investiguei um pouco mais, percebi que a interação entre esses dois grupos era apenas aparente. Para os baianos, apesar de inseridos, os chineses se mantêm afastados, distantes, com uma postura fria, indiferente, e é essa forma de comportamento que cria o sentimento de diferenciação, relatado pelos entrevistados.

Segundo Silva (2008), em Recife, os chineses que trabalham com alimentos são mais bem aceitos e têm uma imagem mais positiva junto à comunidade local do que os chineses que trabalham com produtos *made in china*. Notei essa mesma situação em Salvador, os chineses que trabalham com alimentos parecem estabelecer uma relação mais próxima com a comunidade local, do que os novos imigrantes que trabalham com produtos importados, talvez porque a relação comercial do alimento é mais demorada e pessoal do que a de venda de produtos importados, daí a necessidade de se estabelecer um vínculo mais duradouro.

¹⁶⁸ Como os chineses são identificados por alguns comerciantes e frequentadores do Centro.

Para a comunidade que transita pelo centro da capital baiana, os chineses estão invadindo a cidade. Apesar de alguns baianos entrevistados¹⁶⁹ descreveram os chineses, como pessoas amigáveis e legais (25%) e alguns (25%) se considerarem indiferentes à presença desses imigrantes, a maioria definiu os chineses como pessoas antisociais, frios, distantes, grossos, brutos e não simpáticos, com um comportamento muito diferente dos baianos. Todos concordaram que são pessoas trabalhadoras e que têm dominado o Centro da cidade, com seus produtos importados. Muitos consideraram que esta área está sendo “invadida” pelos chineses. Para alguns, essa “invasão” é positiva, pois bairros como a Barroquinha se reergueram graças à presença desses imigrantes, no entanto, a maioria considerou o aumento do número de chineses no Centro algo negativo, pois eles “roubaram” o espaço dos comerciantes locais.

Estereótipos marcantes em todas as falas foram: “frio”, “grosseiro”, “pessoas que não querem se relacionar”, “fechados”.

Para os baianos, é como se os chineses usassem o espaço da cidade, mas sem estar inseridos nesta, sem interagir com ela, com as pessoas que aí residem. Eles não vivem a cidade, apenas a usam. Como disse uma das entrevistadas:

É um povo que se insere aqui, mas é como se eles criassem o próprio mundo deles. Eles estão na rua, mas falam a língua deles. Eles só falam com o cliente por necessidades deles, porque precisam, mas fora daí, nem ligam para as pessoas, nem fazem questão de cumprimentar. Eles só utilizam daqui o que interessa a eles (Luciana, frequentadora dos restaurantes chineses do Centro).

Percebi que quando os chineses vão aos estabelecimentos de outros chineses, eles não se dirigem aos funcionários baianos, mesmos que estes estejam na área de atendimento ou no balcão.

Nenhum chinês mencionou sofrer algum tipo de discriminação ou mesmo resistência à sua inserção na sociedade local. Contudo, eles se posicionaram como um grupo a parte, fechado e foi essa atitude isolacionista que determinou a imagem que a comunidade local teve desses imigrantes.

Wilk (2008) verificou que a repulsa que a população de Belize tinha em relação à comida chinesa era reflexo da imagem negativa que ela tinha sobre os chineses, a quem

¹⁶⁹ Foram entrevistadas 30 pessoas. O grupo era formado por pessoas que trabalhavam na região e faziam suas refeições nos restaurantes dos chineses, vendedores ambulantes que trabalhavam na vizinhança dos restaurantes, pessoas que estavam passando pela região, residentes da área e pessoas que estavam almoçando nos restaurantes chineses

consideravam um inimigo e responsável pela falência de comerciantes locais. Para reveter esse quadro, os imigrantes chineses adotaram a comida local em seus menus, e reduziram os preços de suas refeições, diminuindo, inclusive, sua margem de lucro. Dessa forma, conquistaram o mercado de comida popular e interferiram no cenário gastronômico da comunidade. Porém, essa situação agravou ainda mais a hostilidade em relação a sua presença. A presença marcante dos chineses sobre o comércio de comida popular levou muitos comerciantes à falência, pois não tinham como concorrer com o preço das refeições vendidas pelos chineses. Essa situação criou um contexto contraditório, apesar de se expandirem comercialmente e de certa forma se inserirem no cenário comercial de Belize, os chineses passaram a ser vítimas de hostilidade, pois eram tidos como inimigos, responsáveis pelo fracasso dos comerciantes da comunidade.

A situação descrita por Wilk (2008) é bem similar a que tem ocorrido no Centro de Salvador. Apesar de não haver uma rejeição à comida chinesa na cidade, a presença desses imigrantes causa certo desconforto na população que transita pelo Centro. Muitos dos entrevistados, veem os chineses como invasores, como muitos disseram: “eles estão invadindo nossa cidade” e a rejeição surge nesse contexto como uma forma de resistência. Mas a comida tem sido o elemento que tem aproximado os dois grupos.

E é o cenário da comida servida e comida pelos chineses que habitam no centro da capital baiana que vou descrever a seguir.

In diaspora, you are not the (colonized) majority. In diaspora, you are not ‘native’. But you work, you cook, you serve food, you change the names of dishes, tell jokes, and share memories, you eat food that you crave and you long for things you cannot always name (CHO, 2010, p. 161)

CAPITULO 5 - A COMIDA NA DIÁSPORA: O CASO DA COMIDA CHINESA EM SALVADOR

Para Mintz (2001), certas comidas consideradas marcadores étnicos, como o macarrão, o croissant, a baguete, a pizza estão hoje perdendo esse rótulo, “tornando-se, dentro do mercado global de alimentos, o que eu chamaria de comidas etnicamente neutralizadas. As comidas se tornam étnicas; e também deixam de sê-lo” (MINTZ, 2001, p. 35). Como ocorreu com o frango xadrez, o *chow mein*, o *chop suey*, o rolinho primavera e o *yakisoba*.

Ana me disse que seu pais foram embora antes do tempo, mesmo gostando muito de Salvador, pois não se adaptaram à comida servida na cidade e sentiram falta dos vegetais e alimentos comuns na China para o preparo das refeições cotidianas.

Visitando sites de apoio a estrangeiros, encontrei relatos de chineses que diziam não frequentar os restaurantes chineses no Brasil, pois a comida servida lhes parecia estranha. Todos os chineses entrevistados disseram que não frequentavam os restaurantes chineses da cidade, pois não gostavam do sabor da comida, que estava mais próxima do paladar baiano, que, segundo eles, preferia preparações mais salgadas e condimentadas.

Eles definiram sua comida como saudável, saborosa e pouco condimentada, enquanto para os baianos, 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.

5.1 A globalização da comida chinesa

Para Mintz (1985), como a linguagem e outros hábitos adquiridos socialmente, os sistemas alimentares demonstram as variações culturais. Diferentes pessoas e grupos, comem diferentes alimentos, de diferentes formas. Apesar das escolhas alimentares estarem associadas à disponibilidade, grupos humanos em um mesmo ambiente optam por alimentos distintos, ou mesmo comem um mesmo alimento de formas diversas, pois suas escolhas expressam as distinções de idade, gênero, status social, religião, cultura, ocupação.

Segundo Mennel (1996), as preferências alimentares de um grupo são construídas historicamente, de geração a geração, a partir das influências social e cultural a que este grupo está exposto, sendo, portanto, resultado de suas experiências, vivências e das relações que estabelece com os demais grupos com que convive.

Ao migrarem de um local para outro, as pessoas levam consigo conhecimentos culinários, produtos, utensílios, métodos de preparo, ocasionando mudanças não apenas nas suas práticas alimentares, mas também do grupo hospedeiro - “food migration played a fundamental role in redefining ethnic relations, cultural identities and national representations” (NÜTZENADEL; TRENTMANN, 2008, p. 09).

Comida e globalização são categorias inseparáveis. O mercado de alimentos foi o primeiro a ser globalizado, com a interação e ligação de áreas e culturas distintas pelo globo. A circulação de pessoas intensificou ainda mais a circulação de mercadorias. Alimentos e técnicas de preparo de uma região interferiram na estrutura culinária de outra parte, construindo uma nova cozinha, onde tradicional e moderno se mesclaram.

A comida tem sido um bom exemplo da globalização que conecta culturas, pessoas e lugares. E, a comida chinesa reflete este processo na distribuição, preparação e consumo dos alimentos.

Roberts (2002) utiliza o termo ‘glocalização’ para se referir à situação da comida chinesa, pois, ela não foi simplesmente transportada ou homogeneizada, e sim adaptada e marcada com as características da sociedade hospedeira

¹‘Glocalizing’ is defined as succumbing to the twin forces of universalism (McDonalds again) and particularism (the authentic exotic). The global spread of Chinese food has not been greeted with the combination of eager acceptance and resentment which the threat of American cultural hegemony has received, although

at times the perception of China in the West has affected the reception of Chinese food (ROBERTS, 2002, p. 225-226).

Já Inglis e Ginlin (2009) acreditam que a comida chinesa sofreu um processo de desterritorialização e descontextualização. Apesar de estar associada a um povo específico, suas formas de preparo, ingredientes, sabores foram vinculados ao território onde ela estava sendo reproduzida. Desta forma, ela se desterritorializou e perdeu seu caráter étnico.

De acordo com Goody (1998), há dois tipos de globalização, a homogeneização, pelo qual o mundo toma a trilha da industrialização para transformar-se em um bloco monocultural. Nesse processo, a industrialização americana dos alimentos, iniciada no final de século XIX, com a comida enlatada, teve papel preponderante.

O outro tipo seria a diferenciação global, que consiste na adoção de produtos locais ou formas de preparo específicas de uma parte do mundo, que são absorvidas e inseridas no sistema de um país distinto ao de origem, o que conduz ao pluralismo cultural. Neste processo, a comida chinesa se insere, de forma gradual e não relacionada à industrialização e ao avanço do capital.

Segundo este autor, a exportação da culinária chinesa tem um elemento multicultural adicional para o processo de globalização, o fato de ter sido incorporada no processo de produção de alimentos em massa, o *fast food*.

Cho (2010) considera a comida chinesa uma precursora da onda *fast food*. Para aumentar sua clientela, os imigrantes chineses aproximaram sua comida da classe trabalhadora. Com a utilização de ingredientes locais de baixo custo, a utilização de formas de preparo mais simples e rápida, com a escolha de preparações menos elaboradas e que utilizavam ingredientes baratos como vegetais e poucas porções de carnes eles reduziram os custos de seus restaurantes, baixaram os preços de seus pratos e popularizaram sua comida. Esse processo foi fundamental, não apenas para que o imigrante conquistasse seu espaço na nova sociedade, mas, também, para a construção da sua identidade.

Diante destas considerações, entendo que com o processo da diáspora chinesa muitas das características que marcavam a cozinha chinesa foram alteradas a fim de aproximar-a da população hospedeira, o que a tornou uma comida etnicamente neutralizada. Os rolinhos primaveras, em Salvador, passaram a ter versão queijo, frango, *kani*¹⁷⁰; o macarrão frito passou a ser apenas cozido e acrescido de outros ingredientes como molho de soja e vegetais,

¹⁷⁰ Alimento típico da culinária japonesa, em formato de bastão, feito a partir de carne de peixe processada, com sabor imitação de carne de caranguejo.

o *lamen*¹⁷¹ foi substituído pelo talharim; e vegetais, presunto e ovo passaram a ser adicionados ao arroz branco.

Destarte, a partir destas reflexões, buscarei aqui descrever a construção da cozinha chinesa em Salvador, para assim compreender o processo de inserção dos imigrantes chineses nessa cidade, bem como a construção da sua identidade na nova sociedade.

5.2 A história da comida chinesa em Salvador: os primeiros restaurantes chineses

Não foram encontrados dados que comprovassem qual foi o primeiro restaurante chinês de Salvador. Alguns entrevistados, baianos e chineses, reconheceram o Yan Ping, localizado na Rua Marquês de Caravelas, no bairro da Barra, como o primeiro restaurante chinês de Salvador :

Eu ia sempre no Yan Ping, tem 35 anos que eu frequento. Eu lembro que só tinha um (restaurante chinês) na Barra, quando começou, ali na Marques de Leão. E aí fazia fila na porta. Há mais de 30 anos atrás só existia ele. Era uma fila, uma fila de espera. Uma coisa absurda em Salvador. Aí depois foram vindo outros, o Suan Loun e tudo mais. (Celia, baiana de 54 anos, residente do bairro da Barra).

Foi o Yan Ping que começou tudo aqui. (Ana)

Contudo, segundo o site oficial da rede Yan Ping, o seu primeiro estabelecimento foi aberto em 1981, no bairro da Barra, o que demonstra que ele não foi o primeiro, pois há relatos que já havia restaurantes chineses na cidade desde o final de década de 1960.

Uma chinesa que reside em Salvador há mais de quatro décadas me contou que quando chegou à cidade em 1967, havia um restaurante chinês no Campo da Pólvora, o Tonk Fong, que segundo outro informante era de propriedade de Sheng Shong. O que foi confirmado por outros entrevistados baianos que me relataram sobre esse restaurante, que na década de 1960 era famoso pelos seus pratos agridoces e era uma referência da culinária chinesa na cidade. Os proprietários e cozinheiros eram chineses e a comida chinesa dominava o cardápio.

¹⁷¹ Alimento de origem chinesa, mas utilizado também na culinária japonesa. Consiste em filamentos longos de massa preparada com ervas e legumes, temperados com carne de porco ou peixe de água doce.

Nesse período ganhava destaque também nas preferências da população local uma pastelaria, que funcionava na Rua Carlos Gomes. Ela ainda funciona no mesmo local, mas teve muitas das suas características modificadas.

Mais posteriormente, já na década de 1980, foi aberto outro restaurante na Avenida Sete de Setembro e no Politema, que como o primeiro apresentava uma decoração que reforçava os traços da cultura chinesa, como o aquário de peixes e as lanternas vermelhas. Esses restaurantes não existem mais e a população chinesa do Centro não recorda da sua existência.

Apesar dos restaurantes e da pastelarias, a presença chinesa no Centro era marcada também pela academia de kung fu instalada na região. Essa arte marcial ganhou popularidade com uma série que era sucesso na televisão no início da década de 70.

Mas os chineses não se concentravam só no Centro, outros se instalaram em bairros da Orla, como Barra e Pituba. A partir de 1980, vários restaurantes chineses abriram nesta região, o Yan Ping, na Barra, em 1981 e na Pituba, 1983; o Tai San, em 1988, na Pituba; o Suan Loun em 1988, na Barra; o Aogobom, em 1989, no Rio Vermelho; já na década de 1990 foi inaugurado o Lig Lig em 1992, na Pituba.

Como os atuais restaurantes chineses, os antigos também se caracterizavam como empresas familiares, a mão de obra brasileira era apenas utilizada como complementar à 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. Alguns dos chineses que atualmente possuem restaurantes do Centro vieram para ajudar algum familiar que tinha restaurante na cidade, como o pai de Chen e o marido de Ling.

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 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 a família feliz, o frango agri doce, a carne acebolada, o camarão agri doce, o peixe e frango empanados. Os sabores predominantes eram o agri doce, obtido através de 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, assim, os restaurantes chineses apresentavam uma cozinha “diferente”, o que atraia uma classe média ávida por novidades.

Como não havia uma grande comunidade chinesa na cidade, esses restaurantes se voltaram mais para a população local e com o tempo eles foram adaptando seu cardápio às preferências gustativas dessa clientela. À medida que se popularizavam, eles foram perdendo o caráter de exótico e a sua clientela foi se modificando.

Um das entrevistadas chinesas me disse que ao chegar em Salvador, no final da década de 1960, sentia falta de um restaurante que servisse a verdadeira comida chinesa. A comida oferecida por esses locais era salgada, fortemente condimentada e gordurosa, muito distante da comida que ela conhecia em sua terra natal, que era marcada pelo cozimento ao vapor e por preparações saudáveis e de sabor suave. Assim, após a sua aposentadoria como joalheira, no final da década de 1980, ela e seu marido resolveram abrir um restaurante que servisse uma comida mais próxima da verdadeira comida chinesa, que oferecesse não apenas a comida cotidiana, mas também alguns pratos típicos dos banquetes. E, assim, em junho de 1989 eles abriram seu restaurante, que funciona até os dias atuais no bairro do Rio Vermelho, com serviço a peso, apenas no horário do almoço. Esse estabelecimento se diferencia dos demais por oferecer uma comida mais próxima da comida chinesa cotidiana, com pratos vegetarianos, muitos cozidos ao vapor e poucas frituras e molhos. Segundo sua proprietária, a comida servida em seu restaurante é saudável e é a mesma que ela prepara em casa, preparações que ela denominou como “caseiras”, o que atrai uma clientela que prefere alimentos tidos como “saudáveis”. Ela destaca: “eu sirvo comida caseira, igual a gente come em casa, comida saudável, cozinho tudo no vapor, uso pouco shoyo e não uso ajinomoto, isso é importante.”

O seu restaurante foi reconhecido pelos entrevistados baianos como o restaurante chinês que serve a comida chinesa mais autêntica.

Apesar de dizerem que a comida chinesa é saudável eu não acho a comida dos restaurantes chineses e do centro saudável. A original sim, considero saudável, essa comida que é comercializada pelos restaurantes não. Por isso que as vezes eu gostava de ir ao Aogobom, porque a comida de lá é diferente. Até o rolinho do Aogobom não era frito, é cozido no vapor. Porque na China o rolinho não é frito, aí ocidentalmente começou a ter um monte de alteração na comida chinesa, eles adaptaram para nosso gosto (Analú, entrevistada baiana)

Mas os restaurantes chineses do final do século XX seguiram outros caminhos. Eles se voltaram para uma clientela geralmente composta por famílias, grupos de estudantes e trabalhadores, que buscavam uma refeição farta, saborosa e com preço baixo. E assim, a comida chinesa foi sendo incorporada no cenário culinário dos soteropolitanos.

Dois fatores foram determinantes nessa mudança de status, primeiro a inserção da comida chinesa no ramo do *fast food*, com a abertura dos restaurantes delivery, o que ocorreu no final da década de 1980, e a inauguração de uma rede de restaurantes nos shoppings centers (1992). E a instalação de restaurantes populares no centro da cidade. A partir daí, várias mudanças ocorreram, não apenas nos restaurantes chineses, mas também na comida chinesa vendida na cidade.

Sem uma comunidade chinesa forte que servisse de clientela e com restaurantes mais antigos perdendo suas características étnicas, os novos imigrantes não viram vantagens econômicas em abrir restaurantes chineses. Diferente de seus percussores, eles foram se inserindo principalmente no Centro da capital baiana, isso ocorreu em um momento em que esta área vivia um processo de esvaziamento e de mudança de perfil.

Assim adotaram o tipo de serviço comum nessa região, os restaurantes populares de comida a peso, onde a cozinha local predominava. Essa foi a estratégia dos chineses para abarcar sua clientela e conseguir seu espaço na nova sociedade. Muito mais do que manter sua memória ou construir sua identidade, ou mesmo reforçar a chinesidade, os chineses que abriram restaurantes no Centro, viram os negócios na área de alimentos uma alternativa de trabalho e um meio de se estabilizarem economicamente.

Um dos primeiros chineses desse segundo fluxo que se instalou no Centro foi o pai de Chen, que veio para trabalhar como cozinheiro no Yan Ping, de propriedade de seu primo, posteriormente ele trouxe sua família e abriu seu próprio negócio no Centro, na segunda metade dos anos 1990. Ele comprou uma loja no Dois de Julho, na Rua do Cabeça, sua mulher e os três filhos adolescentes ajudavam no estabelecimento.

Meu pai começou como cozinheiro do Yan Ping, ele trabalhava igual a escravo, ganhava muito pouco e trabalhava muito até ter algum dinheiro e abrir o restaurante dele mesmo. Chinês escraviza outro chinês. A gente trabalha como escravo, eu aqui mesmo nunca tirei férias, trabalho todos os dias. Minha mãe fica com meus filhos e eu e ele aqui todo dia, o dia todo, não conheço nada só aqui mesmo. (Chen)

Cinco restaurantes do Centro são de propriedade de familiares dos donos do Yan Ping, um das mais importantes empresas de chineses na área de alimentos instalada em Salvador, assim como o Kirin e Tai San. A história dessas duas empresas demonstra como os chineses do primeiro fluxo migratório chegaram e se estabilizara no cenário local.

• A história do Yan Ping

Atualmente, o Yan Ping é um dos restaurantes chineses mais conhecidos pela população local, pois além de dois estabelecimentos em bairros de classe média: Barra e Pituba, ele possui uma filial em cada shoppings center, são 11 lojas no estado da Bahia (sendo 10 em Salvador e 1 em Feira de Santana) e mais 21 lojas distribuídas pelo Brasil, pois a franquia já se estendeu para outros estados como Ceará (3), Distrito Federal (4), Espírito Santo (6), Maranhão (1), Minas Gerais (1), Pernambuco (3), Rio Grande do Norte (3). Quando eu perguntava aos entrevistados baianos ou mesmo às pessoas que circulavam pelo Centro se conheciam algum restaurante chinês e qual era o que mais frequentavam, todos mencionaram o Yan Ping.

Yan Ping é uma rede de restaurantes de comida oriental, administrada atualmente pela segunda e terceira gerações de chineses, que inicialmente servia apenas comida chinesa, mas que hoje se reconhece como especializada na culinária oriental, pois serve também comida japonesa em seu cardápio. A primeira loja foi aberta em 1981, no bairro na Barra, por imigrantes chineses, oriundos de Cantão (RPC), que migraram para Salvador na década de 1960.

Em 1983, o segundo restaurante foi inaugurado, no bairro da Pituba, onde atualmente funciona a sede da empresa. Diferente das demais lojas, essa apresentava uma arquitetura em estilo oriental e decoração típica.

O restaurante Yan Ping sempre acompanhou as mudanças do mercado e o cardápio e o sabor das preparações foram, no decorrer do tempo, se adaptando às preferências locais. Em 1988, seguindo uma tendência, ele passou a atuar pelo sistema delivery e, em 1992, inaugurou sua primeira loja de *fast food* no Shopping Iguatemi, em Salvador.

A partir de então, o Yan Ping se expandiu cada vez mais, abrindo uma filial em cada shopping center da cidade e se estruturando como uma rede de franquias, o que ocorreu em 1999, saiu, assim do território baiano e invadiu outros cenários.

Os estabelecimentos da rede foram os primeiros a introduzir comida japonesa nos seus cardápios e a oferecer o serviço delivery. Até então esse serviço era oferecido apenas pelos estabelecimentos com este formato.

As lojas dos shoppings funcionam com serviço a peso e além da comida chinesa, geralmente frango xadrez, yakisoba, arroz *chop suey* (também chamado arroz primavera), carne acebolada, camarão ao molho de tomate, família feliz, porco agridoce, rolinhos nas versões primavera (carne bovina com repolho), queijo, frango com catupiry, banana com canela e queijo com goiabada; eles disponibilizam comida japonesa (uma variedade de sushis, sashimis, hot holl, misoshiro¹⁷², sunomono¹⁷³ e tempura) e comidas de outros países como batata frita, batata *noisette*, talharim, purê de batata, ceviche.

Atualmente, houve uma outra inovação na rede, que passou a servir *yakisoba* a la carte, e não como comida a peso, isso seguindo uma tendência dos restaurantes do Centro que oferecem essa preparação nesse tipo de serviço. Nos restaurantes a la carte, o *yakisoba* está localizado na parte do menu de comida japonesa, contudo ele é tido como uma comida chinesa pela população local.

A história de sucesso do Yan Ping vem alimentando o sonho das novas ondas de imigrantes. Mas eles não foram os únicos bem sucedidos entre os primeiros imigrantes.

• A história do Tai San e Kirin

Diferente da família do Yan Ping, os proprietários do Tai San e do Kirin vieram de Taiwan, mas também na década de 1960. O primeiro a ser inaugurado foi o Tai San, em 1988, no bairro da Pituba, treze anos depois, o Kirin foi aberto no bairro do Itaigara, porém com um estilo mais requintado e voltado para uma clientela diferenciada.

Durante muito tempo, os dois restaurantes foram administrados pela família que se dividia no atendimento e na gerência das duas lojas, mas, atualmente, gerentes brasileiros comandam o local, que tem garçons e cozinheiros brasileiros, assim como o Yan Ping.

O Kirin é reconhecido pela comunidade chinesa como o mais sofisticado restaurante chinês da cidade e é nesse espaço que são oferecidos jantares para autoridades e representantes da China ou pessoas importantes.

Contudo, notei uma mudança marcante no local. No início, o Kirin era um restaurante mais requintado com um grande salão, com poucas mesas grandes, que atendiam grandes grupos. O local era confortável e amplo, diferente do Tai San que se mostrava mais popular.

¹⁷² Conserva de pepino com peixe e cebolinha picada.

¹⁷³ Conserva de pepino com kani e sementes de gergelim.

Aos poucos, o número de mesas foi aumentando, o local se tornou mais popular e uma parte do estabelecimento foi voltada para a comida japonesa. O restaurante não apresentava mais o mesmo conforto, estava barulhento e o cardápio passava a ser dividido em duas partes: comida chinesa e comida japonesa.

Os donos ainda são os mesmo, mas o restaurante atualmente fica sob a responsabilidade de gerentes brasileiros, é raro ver chineses circulando pelo estabelecimento.

5.3 Os estabelecimentos de alimentos: categorias

Na minha observação de campo, defini cinco categorias de estabelecimentos de alimentos de propriedade de chineses

- Categoria 1: restaurantes de propriedade de chinês que servem comida chinesa e se denominam restaurante chinês. Essa categoria estava presente até a década de 1990, quando foi substituída pela categoria 3. Atualmente, apenas o Aogobom, apesar de servir sushis em seus balcões, e os restaurantes de delivery se identificam como chineses.



Figura 22- Foto do restaurante categoria 1, Rio Vermelho, Salvador¹⁷⁴

- Categoria 2: restaurante de propriedade de chinês, mas que não se denomina chinês e que diz servir comida chinesa e baiana, como pode ser visualizado na foto abaixo – aqui se enquadra a maioria dos estabelecimentos do Centro da cidade.

¹⁷⁴ Disponível em <http://ondecomeremsalvador.com.br/aogobom/>



Figura 23- Foto do restaurante categoria 2, Centro, Salvador, Bahia¹⁷⁵

- Categoria 3: restaurantes de propriedade de chineses que servem comida que eles denominam oriental. Muitos eram da categoria 1 e passaram para essa categoria como uma estratégia de mercado, no momento que a comida chinesa perdeu o status e a comida japonesa passou a se popularizar. No Centro, há apenas 1 estabelecimento desta categoria, pertencente a uma rede de *fast food*.

Essa categoria se subdivide em duas outras:

- Os *fast food* que além de comida chinesa, geralmente arroz *chop suey*, rolinho primavera, de queijo, de frango com catupiry, de banana, de goiabada com queijo, do frango xadrez, carne acebolada, camarão com molho de tomate, porco agridoce, yakissoba, família feliz, sushis, hot holl, sashimis servem batata frita, batata noisette, purê de batata, espaguetti.

¹⁷⁵ Fonte: foto tirada durante o trabalho de campo, 07/05/2014



Figura 24- Foto do restaurante categoria 3, Shopping Lapa, Centro, Salvador, Bahia¹⁷⁶

- Os restaurantes a la carte ou buffet livre: alguns iniciaram as atividades como restaurante chinês, mas à medida que a comida japonesa começou a ganhar espaço no cenário gastronômico da cidade, eles passaram a incorporar essa cozinha. Alguns dizem servir comida chinesa, japonesa e tailandesa, daí a denominação restaurante oriental. Eles têm um sushibar e o cardápio é dividido de acordo com a cozinha em chinês, japonês.



Figura 25- Foto do restaurante categoria 3, Barra, Salvador, Bahia¹⁷⁷

- Categoria 4: as pastelarias de propriedade de chineses são muito comuns no Centro. Esse tipo de estabelecimento sempre foi associado aos chineses, ele era comum até a década 1970, com o primeiro fluxo de chineses, contudo na década seguinte perdeu a

¹⁷⁶ Fonte: foto tirada durante o trabalho de campo, 17/06/2014

¹⁷⁷ Fonte: foto tirada durante o trabalho de campo, 14/11/2014

importância, retornando a partir da década de 2000, com o novo fluxo migratório. Geralmente, são os novos imigrantes, do terceiro fluxo, que escolhem este tipo de estabelecimento. A partir de 2013, verifiquei que as pastelarias passaram a servir também *yakisoba*.



Figura 26- Foto de pastelaria (categoria 4), Centro, Salvador, Bahia¹⁷⁸

- Categoria 5: restaurantes que são de propriedade de chinês, mas não se denominam restaurante chinês e nem dizem servir comida chinesa, como o representado na foto abaixo. Pode ser de serviço a peso, ou a la carte, como a churrascaria na Ladeira da Praça.

¹⁷⁸ Fonte: foto tirada durante o trabalho de campo, 30/10/2013



Figura 27- Foto de estabelecimento categoria 5, Centro, Salvador, Bahia¹⁷⁹

5.4 Os restaurantes chineses de Salvador

5.4.1 Distribuição na cidade

Roberts (2002) salienta que os ramos de lavanderia e restaurante sempre foram os preferidos dos chineses no início do século XX, nos Estados Unidos, porém a partir de 1960, o número de restaurantes ultrapassou o de lavanderias, que passou a ser, a partir de então, o principal negócio do chinês ultramar. Para ele, a preferência dos chineses por restaurantes se dava porque esses espaços traziam aos imigrantes a sensação de pertencimento e ligação com a China, principalmente devido a forte presença da chinesidade na sua decoração e no produto servido.

O que pode ser visto também em Salvador. Em um primeiro momento, as lavanderias tinham maior destaque, contudo aos poucos os restaurantes foram se popularizando, muitos foram abertos com recursos adquiridos com as lavanderias à medida que essas entravam em declínio.

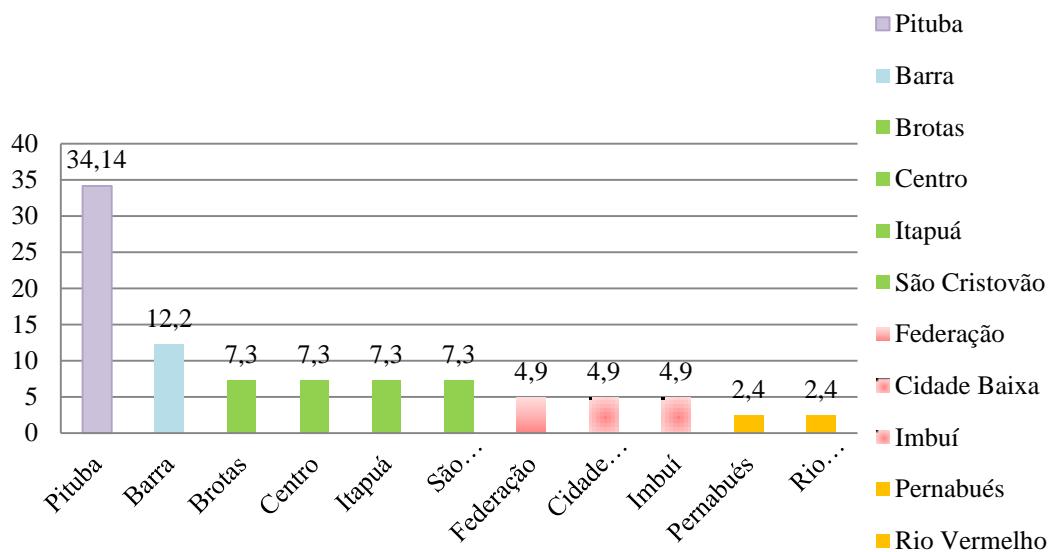
Atualmente, existem em Salvador 41 restaurantes chineses¹⁸⁰, distribuídos em vários bairros da cidade (gráfico abaixo). Apesar da maior concentração está no bairro da Pituba,

¹⁷⁹ Fonte: foto tirada durante o trabalho de campo, 30/10/2013

¹⁸⁰ Informação obtida através de dados coletados em sites de gastronomia na categoria restaurante chinês

onde se estabeleceram os chineses do primeiro fluxo migratório, verifica-se que outras zonas da cidade têm surgido nesse contexto, o que denota a inserção dessa cozinha no cotidiano dos soteropolitanos.

Figura 28- Gráfico com a distribuição percentual dos restaurantes chineses em Salvador, segundo bairro de localização¹⁸¹



5.4.2 Características

5.4.3 O menu

Para Wu (2002), a comida servida pelos estabelecimentos chineses nas sociedades hospedeiras pode ajudar a compreender como esses imigrantes estão inseridos no novo grupo e como ocorreu seu processo de inserção. Mudanças nos tipos de preparações oferecidas, nas formas de apresentação dos alimentos e nos ingredientes utilizados podem demonstrar, dentre outros fatores, a alteração do estatuto dos chineses na sociedade hospedeira, bem como, as mudanças de comportamento da população local em relação a esse grupo.

Em seu trabalho de campo no Havaí, esse pesquisador demonstrou que muitas das adaptações ocorridas nas preparações servidas nos restaurantes chineses foram decorrentes das experiências dos imigrantes com a população local. À medida que foram se inserindo na

¹⁸¹ Fonte: dados coletados em sites de gastronomia

nova sociedade, os chineses foram conhecendo os gostos locais e incorporando novos elementos a suas receitas tradicionais para que as preparações servidas fossem melhor aceitas.

O que também ocorreu em Salvador, nos quase cinquenta anos de história dos estabelecimentos de alimentos dos chineses nesta cidade, verifiquei como os alimentos servidos nesses espaços foram refletindo não apenas a posição do imigrante na sociedade local, mas também a sua relação com a cidade, a forma como ele percebia o novo grupo, se relacionava com ele e as mudanças no fluxo migratório. Nos balcões dos restaurantes chineses, o gosto da população dominante é que determina as escolhas dos pratos, bem como os sabores que devem predominar.

Inicialmente, as mudanças ocorreram nas receitas, posteriormente no tipo de serviço e nos cardápios. À medida que a comida chinesa foi se popularizando, ela perdeu seu status de “exótica” e espaço junto a uma clientela que buscava uma experiência gastronômica diferenciada.

Diferente de São Paulo, onde havia uma população chinesa significativa e que frequentava os restaurantes em busca de reviver suas memórias gustativas, em Salvador, os restaurantes chineses se voltaram para a população local, que não estava familiarizada com os sabores e pratos característicos dessa cozinha e que os frequentava, geralmente, por curiosidade ou para demonstrar uma atitude cosmopolita.

Para Roberts (2002), foi fundamental para uma mudança na relação com a comida chinesa o maior contato dos ocidentais com os chineses, o que ocorreu com a intensificação do fluxo migratório. Assim, a popularidade da comida chinesa se deve mais a convivência e ao seu baixo custo, do que a questões estéticas ou gustativas.

Mung (2000) destaca que o exotismo foi utilizado inicialmente pelos chineses como uma estratégia econômica, através de uma imagem de comida exótica, eles buscavam dar visibilidade a sua cozinha e ganhar espaço no mercado. Contudo, com o tempo e à medida que desejavam se inserir mais na sociedade local, os restaurantes se distanciavam dessa imagem e se aproximavam da população da cidade.

E foi o que ocorreu em Salvador, os restaurantes chineses foram cada vez mais se distanciando da sua cozinha e perdendo a chinesidade que demarcava sua comida. As preparações servidas nos restaurantes da cidade não são mais reconhecidas pelos nomes originais e receberam nomes mais próximos do vocabulário local. O nome do ingrediente principal foi utilizado para identificar os pratos, exemplo: frango fatiado com cenoura e bambu, carne desfiada com batata, camarão com legumes e castanha de caju. Novos

elementos foram incorporados às preparações tradicionais como queijo, goiabada e banana no rolinho primavera; nomes de pratos passaram a ser utilizados para classificar categorias de pratos, como frago xadrez com cenoura, frango xadrez com bambu.

Essas mudanças popularizaram a comida chinesa, contudo fez com que uma parcela da sua clientela, que buscava o seu exotismo se afastasse. Nesse momento, começou a despontar a comida japonesa, que surgia como uma comida saudável, “moderna”, “sofisticada”. Os restaurantes japoneses se inseriram na lacuna deixada pelos chineses, e consumir esse tipo de comida passou a símbolo de civilidade.

Assim, para retomar essa parcela da clientela que estava migrando para os restaurantes japoneses, em busca do exotismo, a partir do final dos anos 1990, os restaurantes chineses passaram a se denominar restaurantes asiáticos ou orientais e começaram a servir também comida japonesa. Muitos instalaram, inclusive, um sushi bar nos seus salões. Essa tem sido uma prática dos restaurantes chineses da cidade, mesclar a comida chinesa com o serviço de sushi e temaki. Em todos os restaurantes de comida chinesa que fui havia comida japonesa no cardápio e eles agora se denominam restaurante oriental e não mais chinês.

Apesar das pessoas comerem cada vez mais comida chinesa, há algum tempo eu não caracterizo mais como comida exótica, porque já está muito difundida, todo mundo come. Mas, por exemplo, a última vez que fui em um restaurante chines tinha uma mulher que comia vários sushis e ela não comia o sushi como devia ser. Eu acho que a comida chinesa, principalmente nos restaurantes a quilo tem se adaptado muito, principalmente ao gosto de quem come aqui em Salvador, por isso eu não caracterizo como exótica, mas também não é tão popular assim. Apesar que os restaurantes do Centro todo mundo conhece, mas não é tão popular ainda (Fernanda)

O cardápio dos restaurantes de comida chinesa foram padronizados, quando um estabelecimento inseria uma alteração no seu menu, ou mesmo introduzia uma preparação nova ou incorporava uma nova forma de serviço, logo essa mudança era copiada pelos demais. O único restaurante que manteve um menu diferenciado foi o localizado no Rio Vermelho.

A homogeneização dos cardápios é algo comum nas comunidades chinesas. A repetição de menus leva a uma padronização das receitas, que vão se institucionalizado. Nesse contexto, novos pratos surgem como representante da chinesidade. Para se manter no negócio, os recém chegados copiam os menus dos chineses já estabelecidos, aprendem as receitas e suas adaptações (CHO,2010).

E assim surgiu o *yakisoba*, o rolinho de queijo, o pastel chinês. Essas preparações incorporaram a chinesidade como imaginado pela população local. Como ocorreu com o *chop suey* nos Estados Unidos, à medida que ele foi sendo aceito como uma das principais comidas étnicas americanas, sua forma de preparo foi sendo padronizada, novos vegetais foram incluídos à receita, como brotos de feijão, repolho, brotos de bambu, castanhas de água, e cogumelos e a carne foi substituindo as vísceras. O *yakisoba*, o rolinho primavera e o pastel foram se assemelhando nas formas de preparo, nos ingredientes, nas alterações adotadas. Atualmente, o rolinho de queijo, de goiabada com queijo, de banana com canela e frango com catupiry podem ser encontrados em todos os restaurantes, assim como o pastel chinês de bacalhau ou queijo.

Os menus dos restaurantes a la carte não apresentam as diferenciações regionais que marcam a cozinha chinesa. As preparações são listadas e divididas nas seguintes categorias: entrada; sopas; frango; carne bovina; carne suína; camarão; peixe; lula; tofu; *chop suey*; omelete; macarrão frito; risoto.

Analizando os cardápios desses restaurantes, identifiquei alguns pontos que merecem destaque:

- O frango xadrez apresenta diversas versões, a depender do molho utilizado (apimentado, especial e champignon com cenoura). O frango xadrez é uma versão ocidental do *gong bao ji ding*, ou *kung pao chicken* (em inglês) e tem sido uma preparação comum nos restaurantes ocidentais. Prato típico da cozinha de Sichuan, ele consiste em frango salteado no wok com malagueta ou pimenta de Sichuan, vegetais e castanhas e finalizado com vinho de arroz. A versão ocidental é feita com fatias de frango marinadas, salteadas com suco de laranja, gengibre, alho, caldo de galinha, açúcar, óleo, sal e pimenta a gosto e é servida com castanhas como guarnição.

Em Salvador, na composição do prato não entra o suco de laranja e a pimenta e a castanha são opcionais; ele é preparado com pedaços de frango salteados em óleo quente com vegetais, geralmente pimentão, cebola e cenoura, podendo levar gengibre ou não e acrescido de molho de soja engrossado com um pouco de amido. O sabor é diferente, devido à ausência do suco de laranja e da pimenta e do uso abundante de molho de soja.

Segundo Wilson, um dos chineses entrevistados, o tradicional frango xadrez servido na China difere muito da versão servida na cidade, o que é confirmado por outra entrevistada, Xao Min.

O frango xadrez aqui usa cebola, cenoura e frango e molho de soja, castanha e amido para engrossar o caldo. Na China, você pega o frango, tempera, frita até dourar, tira e depois usa pimenta de dedo de moça seca, cebolinha, só a parte branca, e amendoim. O molho shoyo, açúcar e sakê são colocados depois.(Wilson)

O frango xadrez lá é diferente, tem menos caldo. Aqui tem mais caldo e é mais cremoso Aqui coloca mais molho de soja e maisena. Lá é mais seco, mais cheiroso (Xao Min, imigrante procedente de Cantão, proprietária de pastelaria na Rua do Paraíso)

Não foi encontrada na literatura pesquisada sobre comida chinesa versões de frango xadrez, como a apresentada nos menus dos restaurantes da cidade. Acredito que como esta preparação é uma das prediletas da comunidade local, o seu nome foi utilizado para identificar pratos com uma base culinária semelhante, mas com alterações que visavam englobar as preferências locais.

- Identificação de pratos da culinária local como comida chinesa, exemplo: frango a passarinho, camarão ao alho e óleo. Como a fritura é uma técnica de preparo associada pelos baianos como tipicamente chinesa, talvez por esta razão, esses pratos sejam identificados como tal no cardápio. Para Cho (2010), os menus dos restaurantes chineses demonstram a imagem que eles querem reproduzir junto à sociedade hospedeira, o que eles desejam representar como “ser chinês” e “ser ocidental”. Nessa perspectiva, os menus dos restaurantes da diáspora funcionam como uma representação social de uma chinesidade construída. Assim, ao identificar pratos comuns no cenário local como chinês, além de uma estratégia de mercado, tem o intuito de aproximar as duas cozinhas, superando possíveis resistências para aceitação do novo.

Por exemplo, você vê um monte de mudanças nos restaurantes chineses nesse tempo que venho frequentando. Você vê nos restaurantes a quilo batata frita, que não é chinês, mas você vê lá. Quer dizer que eles já incorporaram as coisas da comida brasileira e agregaram a comida chinesa. (Sueli, baiana entrevistada)

- Apesar da carne suína ser mais popular na cozinha chinesa do que a carne bovina, ela é menos presente no cardápio desses restaurantes, que apresenta um maior número de preparações com carne de frango e boi do que com carne de porco.

- A cozinha do Sul, região de origem dos proprietários dos restaurantes é marcada pelas preparações com pescados e muitos vegetais, no entanto, nos menus dos restaurantes, o número de vegetais utilizados é restrito, bem como preparações com pescados e frutos do mar. Além disso, não há opções de pratos vegetarianos. Esse ponto denota que as

preferências locais são preponderantes na definição dos pratos que são oferecidos por esses restaurantes.

- Com exceção do pãozinho no vapor e do *jiaozi* não há preparações cozidas no vapor nos cardápios, apesar dessa técnica de preparação ser a mais comum na cozinha cantonesa e a mais utilizada pelos chineses entrevistados e identificada por estes como representante da sua cozinha.
- Preparações de outras cozinhas são incorporadas e também identificadas como chinesas como a omelete e o risoto. Apesar dessa última preparação ser a base de arroz, alimento típico da cozinha chinesa do Sul, ela segundo o Larouse Gastronomique (2000, p.2203) pertence a cozinha italiana.
- Apesar da riqueza da cozinha chinesa e da grande variedade de pratos e combinações, os cardápios dos restaurantes chineses locais apresentam um número limitado de combinações. Os mesmos molhos: apimentado, curry, tomate, agriôce; e elementos secundários são mantidos como: cenoura, champignon, feijão preto, castanha de caju, pimentão e bambu, alternando apenas o elemento principal (tipo de carne utilizado).
- As preparações não apresentam os nomes tradicionais, elas são identificadas pelo elemento principal e secundário de sua composição. Por exemplo, a carne desfiada tem a versão com cebola, com pimentão, com cenoura, com batata, com broto de feijão, com champignon e cenoura, com champiom e bambu, ao molho especial.
- Preparações com tofu misturados com carne. Na cozinha chinesa, há diversas preparações nas quais o tofu entra como elemento principal, a parte proteíca da refeição, um substituto da carne e não como um elemento secundário. Em todas as preparações dos menus analisados o tofu entra como ingrediente secundário.
- O *chop suey* é oferecido em várias versões: legumes, carne, frango, camarão. O *chop suey* deriva da palavra chinesa *zasui*, ela é uma criação dos chineses nos Estados Unidos. A sua receita original consiste em uma mistura de fígado e moela de frango, cogumelos, broto de bambu, tripa de porco e broto de feijão cozidos em um caldo marrom, contudo foi adaptada com a introdução de ingredientes mais próximos ao paladar americano, substituindo-se as vísceras pela carne de frango, porco e camarão (HSU, 2008). Nos menus analisados, esta versão americana foi alterada e o *chop suey* passou a ser associada a uma preparação de arroz salteado com outros ingredientes, como vegetais, geralmente ervilhas, cebolinha e cenoura com ou sem algum tipo de carne.

5.4.4 Os cozinheiros

Em Salvador, as preparações chinesas são feitas pelos cozinheiros brasileiros e, em muitos restaurantes, os chineses não interferem ou mesmo determinam sua forma de preparo. Eles montam os cardápios dos estabelecimentos que consistem em uma lista de pratos padronizados, mas quem prepara as receitas são os cozinheiros brasileiros. A comida tradicional é restrita às mesas das suas casas.

Roberts (2002) destaca que a introdução de cozinheiros não chineses foi um dos fatores preponderantes para as alterações na comida chinesa, pois por desconhecerem os princípios que regem essa cozinha ou mesmo as suas técnicas de preparo e características fundamentais, eles não apenas alteraram receitas com a introdução de novos ingredientes, mas também mesclaram elementos de sua cozinha e reproduziram essas alterações de forma padronizada. Assim, a técnica de refogar, característica da cozinha local passou a ser utilizada, substituindo o saltear.

Apenas uma das chinesas entrevistadas frisou que ela é quem define as preparações do seu estabelecimento. O seu cardápio é padronizado por semana, contudo há preparações que sempre são oferecidas, que são as preferidas da clientela, como o rolinho primavera, *jaozi*, arroz temperado, frango xadrez.

Para ela, mesmo que suas cozinheiras saibam reproduzir suas receitas, ela sempre supervisiona, principalmente o preparo de frituras, pois se o óleo não estiver na temperatura ideal o alimento não será de qualidade – “se a temperatura é alta demais, o alimento sai queimado, se está baixa demais, ele fica encharcado de gordura”. Segundo ela, o domínio das técnicas de cocção é fundamental para a qualidade das preparações chinesas e é seu olhar que garante que os princípios culinários da sua cozinha sejam seguidos.

Destarte, a reprodução da cozinha chinesa não se dá apenas na reprodução de receitas, mas no domínio das técnicas de preparo.

Para Chang (1977) basta dar os elementos certos para um cozinheiro chinês e a chinesidade do prato aparece. Nessa perspectiva, a introdução de cozinheiros baianos nas cozinhas dos restaurantes foi o elemento primordial para a perda da chinesidade da comida servida nos restaurantes da cidade. De acordo com Wilson, chinês entrevistado, o fato de cozinheiros baianos estarem nas cozinhas dos restaurantes locais é um dos elementos que diferencia a comida chinesa desta cidade da de São Paulo, que ele reconhece como muito próxima da que ele comia na China.

Em São Paulo a comida é feita por chineses, só tem chinês nos restaurantes de lá. A comida é feita por chineses e para chineses, por isso ela é diferente (Wilson).

5.5 Os estabelecimentos de alimentos do Centro da cidade

A comida tem papel fundamental no processo de adaptação dos chineses ao novo grupo. Para Giard (2011, p.218): “as práticas culinárias se encontram no mais elementar da vida cotidiana, no nível mais necessário e mais desprezível”.

A comida liga o velho e o novo. Na preparação de um prato, as lembranças dos ingredientes, dos aromas, dos sabores, do que foi vivido estão presentes e se mesclam aos elementos novos, que são introduzidos a partir da necessidade de adaptação, determinada pelos novos comedores, ingredientes disponíveis naquele novo espaço.

Na diáspora chinesa, os estabelecimentos de alimentos ganharam novo papel, além de espaço de comensalidade e de interação social, eles passaram a ser o principal negócio para inserção dos chineses na nova sociedade. Eles foram fundamentais na estabilização desses imigrantes e na construção da representação do que é ser chinês. Os chineses se fizeram conhecidos por sua cozinha e através dela demarcaram seu lugar na nova sociedade.

Em julho de 2013, estavam cadastrados na Vigilância Sanitária, do Distrito Sanitário do Centro Histórico, 54 estabelecimentos da área de alimentos, sendo 44 restaurantes e 10 pastelarias e lanchonetes de propriedade de chineses. No entanto, em campo, observei que muitos dos estabelecimentos cadastrados já haviam sido fechados e outros não estavam no registro da órgão. No Centro, em maio de 2014, havia 41 estabelecimentos cujo proprietário era chinês, entre restaurantes e pastelarias. Isso porque muitos estabelecimentos vão fechando, à medida que os proprietários envelhecem, ou retornam para a China, pois a segunda geração, geralmente, desenvolve outro ramo de atividade. A distribuição desses estabelecimentos pelas ruas do Centro está na tabela abaixo.

Figura 29- Quadro com a distribuição dos estabelecimentos na área de alimentos, de propriedade chinesa, por área do Centro da cidade de Salvador, em maio de 2014

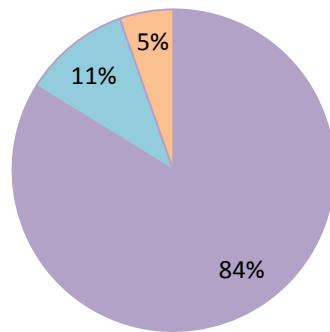
LOCAL	Nº DE ESTABELECIMENTOS
Rua Carlos Gomes	10
Dois de Julho	6
Av. Joana Angélica	4
Rua Chile	3
Rua Direita Piedade	2
Rua do Forte	1
Sé	2
Shopping Lapa	1
Av Sete de Setembro	3
Rua Nova de São Bento	3
Rua do Paraíso	1
Rua J.J.Seabra	2
Comércio	3
Total	41

Fonte: dados de campo, 2012-2014

Apesar de uma predominância de chineses da RPC, os de Taiwan e Hong Kong também escolheram a área de alimentos para se estabelecer, como pode ser visualizado no gráfico abaixo.

Figura 30- Gráfico com a distribuição dos estabelecimentos de alimentos de propriedade chinesa localizados no Centro de Salvador, segundo área de origem do proprietário

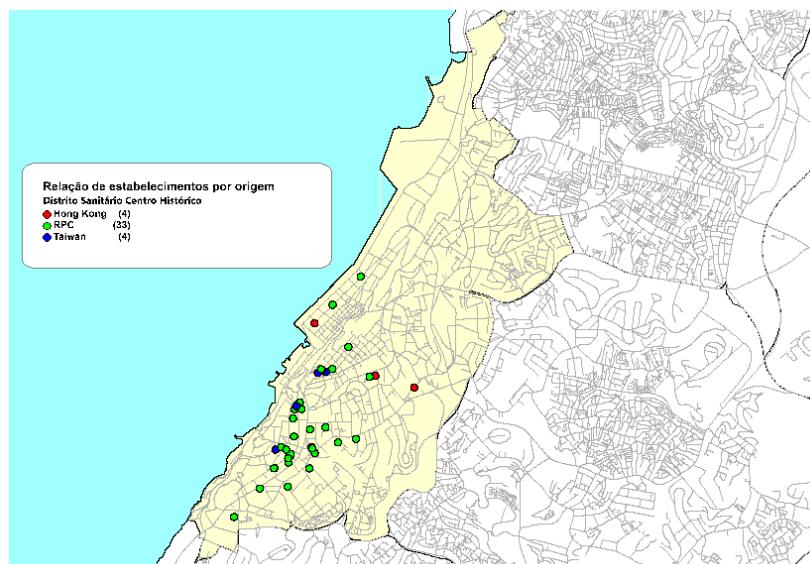
■ RPC ■ Taiwan ■ Hong Kong



Fonte: Dados de campo coletados no período 2012-2014

A distribuição dos estabelecimentos de propriedade de chineses no tecido urbano do Centro, encontra-se no mapa abaixo, onde pode-se visualizar que apesar de haver algumas áreas de concentração, os estabelecimentos estão distribuídos em diversas ruas do Centro:

Figura 31- Mapa do Centro de Salvador, com a distribuição dos estabelecimentos de alimentos de propriedade chinesa¹⁸²



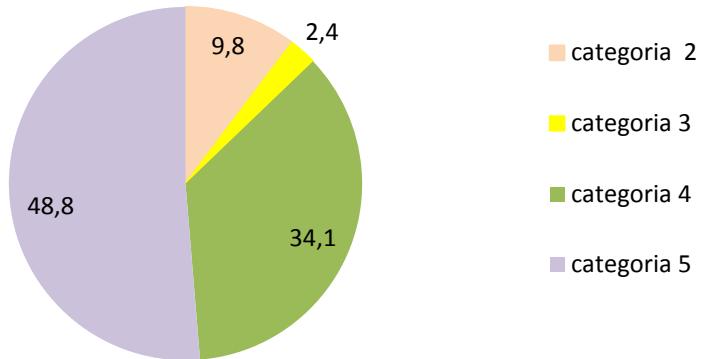
Acompanhando o desenvolvimento histórico dos estabelecimentos de alimentos dos chineses em Salvador, observa-se como eles demonstram as mudanças no perfil da população chinesa que reside nesta cidade. Diferentes tipos de estabelecimentos representam diferentes fases dos processos migratórios e momentos históricos diferenciados.

Durante o primeiro fluxo, os estabelecimentos do Centro eram na sua maioria da categoria tipo 1, mas havia também do tipo 5 e 4. Com a intensificação do fluxo de imigrantes, foram surgindo os estabelecimentos da categoria 2 e os da categoria 1 foram progressivamente fechando. Com o terceiro fluxo migratório, as pastelarias (categoria 4) se tornaram cada vez mais comuns. Atualmente, a distribuição dos estabelecimentos do Centro, segundo a categoria, está no gráfico abaixo, onde pode-se verificar que a maior proporção é de restaurantes que servem a culinária local 48,8%. Esses estabelecimentos são, geralmente, de comida a peso. A segunda categoria com maior número de estabelecimentos é a categoria 2, com 34,1%.

Isso vem a demonstrar que os chineses do Centro buscam se inserir na sociedade local como parte integrante desta, dando preferência a negócios comuns na região e se distanciando dos restaurantes étnicos.

¹⁸² Dados coletados durante o trabalho de campo, 2012-2014

Figura 32- Gráfico com a distribuição percentual dos estabelecimentos de propriedade chinesa no Centro de Salvador, segundo categoria, 2014



Fonte: Dados coletados em campo no período 2012-2014

Silva (2008) discute em seu trabalho sobre as redes comerciais de venda de produtos *made in China*, como a comunidade chinesa de Pernambuco tem se dedicado cada vez mais a gastronomia popular, abrindo restaurantes e lanchonetes em áreas centrais da capital pernambucana, como ocorreu em Salvador.

Como os imigrantes chineses de outros locais, o grupo de Salvador mesmo sem ter experiência no trabalho culinário, optou pelas atividades na área de alimentos por exigirem baixo investimento e por poderem ser executadas mesmo sem o domínio da língua, além de ser uma atividade que não requer um treinamento especial, sendo, portanto, mais adequada à sua condição de imigrante. Alguns trabalharam anteriormente como cozinheiros ou garçons em restaurantes de familiares ou amigos e veem nesse tipo de empreendimento uma forma de adquirir sua independência.

A gente prefere lanchonete, porque abrir lanchonete não precisa muito capital de giro. Para outras coisas, você precisa mais capital de giro (Li)

Trabalhar com comida é mais fácil, não precisa saber muita coisa e quando a gente chega nem falar a gente sabe, aí com comida é mais fácil (Lin)

Dos proprietários de lanchonetes e restaurantes, localizados no Centro de Salvador, apenas um pequeno grupo possuía experiência anterior na área de alimentos. De forma geral,

os chineses não estão no preparo dos alimentos, eles se mantêm nas atividades de administração e caixa, esporadicamente em alguns estabelecimentos há chineses na preparação de massas de salgados, geralmente algum recém chegado. As receitas são escolhidas e preparadas pelos cozinheiros baianos. São os funcionários também que intermediam muitas das conversas entre os proprietários e os órgãos de fiscalização, quando eles ainda não dominam a língua.

A maioria dos chineses é proprietária de um único estabelecimento, mas membros de uma mesma família abrem o mesmo tipo de negócio em áreas próximas, porém separadas. Apenas o proprietário de uma das pastelarias localizada na Baixa dos Sapateiros, proveniente de Hong Kong, possui outras duas, uma na Rua Chile e outra na Avenida Joana Angélica.

5.5.1 Os restaurantes dos chineses do Centro

Meu primeiro contato com os restaurantes chineses foi no final da década de 1980, na época da faculdade, quando eu frequentava os restaurantes localizados nos bairros das Mercês e da Barra. Mais tarde, no final de 1990 e início de 2000, já trabalhando na Vigilância Sanitária, sempre ia fazer inspeções em vários restaurantes chineses espalhados pela cidade e meu contato com esses estabelecimentos foi ficando cada vez mais frequente. Até que resolvi fazer um estudo epidemiológico para avaliar a qualidade sanitária da comida servida nos restaurantes chineses da cidade. Nesse período, me aproximei ainda mais desse universo.

Com um intenso comércio popular e vários edifícios que abrigam escritórios, clínicas médicas, o Centro caracteriza-se como um área de intenso fluxo de pessoas, que vão para a região não apenas para lazer, mas também em busca de serviços e para adquirir produtos diversos. Muitas dessas pessoas passam o dia na região, ou em compras, ou a espera de consultas médicas, ou mesmo resolvendo problemas nos órgãos públicos aí instalados, assim a área é marcada por um forte comércio popular de alimentos, bem como por uma rede de restaurantes e lanchonetes que servem culinária popular, isto é, uma comida denominada caseira.

Sem uma comunidade chinesa expressiva, em Salvador, os restaurantes chineses têm na população não chinesa a maior parte de sua clientela. Assim, os seus menus são voltados para o paladar local e para as preferências alimentares comuns no cotidiano dos soteropolitanos.

Os restaurantes do Centro não se identificam como restaurante chinês, mas mantêm sua chinesidade na apresentação de alguns elementos decorativos nas paredes e balcões, como fotos de Mao Tse Tung¹⁸³, imagem do deus da cozinha, lanternas vermelhas, calendários escritos em mandarim, gato da sorte¹⁸⁴ e na presença de algumas preparações, como rolinho primavera e de queijo, yakisoba, frango xadrez.

Nos restaurantes do Centro, geralmente não vende comida chinesa apenas, eles são restaurantes de comida a quilo e sempre tem comida local e comida chinesa, mas entre aspas porque de comida chinesa só tem yakisoba e frango xadrez. Por isto, eu acho que associo esses dois pratos a comida chinesa servida aqui em Salvador. E acho que é por esta razão que esses são os pratos que as pessoas mais conhecem aqui. Os acompanhamentos que a gente vê no shopping e nos restaurantes fora do Centro são mais variados, eles têm mais opções e sempre tem comida japonesa e no Centro não (Fernanda, baiana entrevistada).

a) Características dos restaurantes do Centro

Os restaurantes do Centro caracterizam-se como empresas familiares com em média 6 funcionários, sendo 1 cozinheiro, 3 ajudantes e 2 no balcão, geralmente os funcionários são brasileiros. Os chineses, geralmente um casal, se revezam na atividade de caixa e nas compras, eventualmente, os filhos adolescentes ajudam os pais. Em algumas visitas, encontrei alguns chineses trabalhando na cozinha, quando eu perguntava quem era, sempre diziam que era um parente recém-chegado, mas mão de obra chinesa não é comum e quando ocorre são membros da própria família.

A relação dos chineses com os empregados baianos, mesmo aparentando ser “harmoniosa”, apresenta conflitos. Apesar dos empregados darem certo tipo de suporte aos patrões, auxiliando nas compras, na comunicação com os fornecedores, com os órgãos de fiscalização, os chineses sempre se queixavam da sua falta de disciplina e disponibilidade

¹⁸³ Chamou minha atenção o fato de que os restaurantes de Lima não tinham a foto de Mao Tse Tung, assim como os restaurantes chineses da primeira geração, apesar desse elemento decorativo estar presente em todos os estabelecimentos de chineses do segundo e terceiro fluxo migratório. Acredito que isso indique uma característica do perfil migratório dos grupos. Após a morte de Mao Tse Tung foi feito todo um movimento na China do endeusamento da figura desse líder político, como um grande líder que levou a China a sonhada unificação do seu território, assim as gerações que nasceram após as tragédias do Grande Salto e da Revolução Cultural cresceram tendo Mao como um grande líder, aquele que tinha o Mandato do Céu. Já as gerações mais antigas que sofreram as consequências das ações do político mantiveram outra imagem, além disso, muitos dos imigrantes do Peru saíram da China antes da figura de Mao ser marcante. Como os chineses do Centro pertencem ao fluxo migratório que saiu da China após 1980 e muitos nem tinham nascido no período de governo de Mao, para eles esse político permaneceu associada a imagem de um líder, um ídolo.

¹⁸⁴ O gato da sorte é um amuleto japonês, mas todos os restaurantes chineses têm esse objeto em seu balcão.

para o trabalho, os chamando de “preguiçosos”, “não cumpridores de ordens”; e os empregados falavam que eram explorados pelos patrões chineses.

Ling, proprietária de restaurante na Rua Carlos Gomes, disse ter tentado ensinar algumas receitas de sua culinária para suas cozinheiras, mas elas não aprenderam e faziam “como sabiam mesmo”. Apesar de haver, em alguns restaurantes, certa relação de amizade entre proprietários e um membro específico da cozinha, que geralmente é o responsável pelo estabelecimento na ausência do “patrão”, as relações de confiança só são estabelecidas com outros chineses, geralmente membros da mesma família. É na família que as relações de confiança e a amizade são estabelecidas.

Em relação aos nomes, nem todos os estabelecimentos têm nomes chineses, muitos mantiveram o nome anterior, como Brameiro, Tempero da Casa, Churrascaria na Brasa, Point do Acarajé, Angelo’s Bar. São poucos os que utilizam nomes chineses para batizar seus estabelecimentos.

Não há uma preocupação estética com o local. Os estabelecimentos não são decorados, muitos são sujos, têm estrutura antiga e apresentam elementos da decoração anterior misturados com elementos novos que marcam a chinesidade do espaço, como foto de Mao Tse-Tung e lanternas vermelhas. Alguns fizeram reforma, mas esta, quando ocorre, é mais por exigência da Vigilância Sanitária, do que por uma questão da estética do ambiente.

b) Horário de funcionamento

Os restaurantes do Centro da cidade não abrem à noite e aos domingos, eles seguem o horário do comércio da região, que funciona de segunda a sexta das 9h às 18h e sábado de 9h às 13h. Apenas um restaurante, localizado no Dois de Julho, disse abrir aos domingos. Assim, o horário de funcionamento da maioria é de segunda a sábado. O turno de trabalho dos funcionários é diferenciado, uma equipe chega mais cedo para limpeza e pré-preparo, outra equipe chega mais tarde para o preparo dos alimentos e serviço.

c) Clientela

Collaço (2003) salienta em seu trabalho sobre restaurantes de comida rápida em shopping center que as pessoas têm duas motivações principais para comer fora de casa: lazer

ou necessidade; e é para atender a essa segunda motivação que surgem os restaurantes de comida rápida, como os comuns no Centro de Salvador.

Esses espaços são voltados para a população que trabalha, estuda e dispõe de pouco tempo para uma refeição, normalmente efetuada fora de casa, devido às distâncias, ao trânsito complicado, à dificuldade de circulação. E atendem às “necessidades” de rapidez, higiene, conforto, segurança, preço acessível, liberdade de escolha desse grupo. Nesse contexto, estão inseridos os restaurantes a quilo.

Assim, a clientela dos restaurantes do Centro é composta pelos trabalhadores dos escritórios instalados na região, mas também por estudantes, frequentadores das igrejas e pessoas que vão ao Centro para compras, consultas médicas e exames ou resolver questões pessoais nos órgãos públicos.

Em relação a esse ponto, cabe ressaltar que os trabalhadores do comércio informal, comuns no Centro, não frequentam esses restaurantes, eles trazem comida de casa ou utilizam vendedores ambulantes de “quentinhos”¹⁸⁵.

Desta forma, esses espaços não são locais frequentados para lazer, ou mesmo para vivenciar uma experiência gastronômica, ou para um momento de interação social ou de contato com novas cozinhas, as pessoas buscam os restaurantes dos chineses do Centro para fazer a sua refeição principal, por estar fora do ambiente doméstico. Nessa perspectiva, a comida oferecida por eles se aproxima muito do familiar, do que é habitualmente consumido, a comida “de casa”.

Collaço (2003) destaca que a noção de refeição ideal está associada à memória, ao ambiente doméstico e é construída a partir das experiências gustativas acumuladas pelos indivíduos. Assim, a comida “caseira” é aquela que habita a memória dos indivíduos, que está inserida em sua realidade, trazendo a noção de familiaridade, de pertencimento.

Nesse contexto, quando a clientela dos restaurantes do Centro vai a esse espaço, ela busca elementos da sua memória gustativa, busca reconstruir, mesmo no ambiente da rua, o conforto da casa, através do alimento.

Quando como nos restaurantes dos chineses e pego comida caseira. Não como comida chinesa, só venho aqui, porque a comida é gostosa e tem muitas opções. Tem mais opção do que nos restaurantes dos brasileiros. (consumidora de restaurante chinês do Centro)

¹⁸⁵ Quentinha é a forma de comercializar refeições prontas embaladas em recipiente, geralmente de papelão ou isopor. Também conhecida como marmitas.

Outro aspecto que notei foi que a clientela desses espaços apresenta certa homogeneidade na sua formação. Os restaurantes do Dois de Julho, especificamente da Rua do Cabeça atendem mais ao público que frequenta as igrejas e o comércio da região, moradores locais e trabalhadores, ele possui uma clientela mais idosa. Os demais da Rua Carlos Gomes são frequentados por trabalhadores e pessoas que estão em compras na área. O miolo da região central é uma área de intensa movimentação com muitas pessoas que vão ao local para consultas médicas, compras, ou em busca de serviços e utilizam os restaurantes para a refeição do meio dia, a principal na cultura local. Os restaurantes localizados no beco entre os edifícios Anabela e Ilhabela têm mais o aspecto de bar e são frequentados por pessoas que aproveitam a hora do almoço para beber cerveja, por esta característica, o seu horário de funcionamento é maior do que os demais restaurantes da região. Seu público é formado mais por homens e casais.

d) **Menu dos restaurantes do Centro**

A presença chinesa no centro da cidade não causou alterações apenas no cenário local. Além de uma nova composição demográfica, novas imagens, sabores e aromas surgiram nas ruas da região.

Nos restaurantes do Centro sempre tem frango xadrez, yakisoba, rolinho e eles fazem parte do meu prato. Para mim, o prato a cara da comida chinesa é o yakisoba (Fernanda).

Apesar de a culinária local predominar nos restaurantes do Centro, há sempre uma ou duas preparações chinesas, adaptadas ao paladar baiano, geralmente frango xadrez; yakisoba e rolinho primavera (e na versão queijo).

Segundo Cho (2010), os menus dos restaurantes chineses na diáspora funcionam como uma forma de apreensão cultural. Para ela, no momento em que um restaurante copia o menu de outro restaurante emerge uma cozinha padronizada e se fixa a representação de uma cozinha chinesa estereotipada. Assim, chinesidade representada no menu é, então, instituída através da repetição e da persistência de um estereótipo criado do que é ser chinês. Desta forma, os menus desses restaurantes perpetuam a chinesidade na diáspora.

Salvador é uma cidade com forte influência africana em sua culinária, a sua população tem orgulho da gastronomia e não se apresenta muito aberta às alterações, quando se trata dos alimentos cotidianos. Verifiquei que os restaurantes do Centro servem a comida denominada “caseira” e mantêm um cardápio padronizado por dia da semana, o qual é seguido pelos chineses, segunda feijoada, quarta cozido, sexta comida de azeite. Os restaurantes voltados para turismo, localizados na parte histórica do Centro, servem a comida baiana.

Segundo Cascudo (2004), a cozinha brasileira foi estruturada a partir da despensa e dos alimentos que ali eram depositados para uso posterior. Diferente da chinesa, que se tornou elaborada e requintada, utilizando uma gama variada de alimentos que eram cultivados especialmente para servir aos cozinheiros e aos banquetes imperiais, a cozinha brasileira foi sendo formada para subsistência. Sem uma corte e uma alta burguesia, ela se estruturou nas casas, a partir de uma comida cotidiana.

A cozinha baiana apresenta-se como um ramo da cozinha brasileira, sendo definida por Vivaldo da Costa Lima (2010, p. 34) como “um estilo culinário, de um estilo ou variável regional, bem circunscrito, bem delimitado; cozinha, portanto, setorial ou angular, embora importantíssima, no quadro mais amplo que podemos continuar chamando de afro-brasileira”

Simbolicamente, a cozinha baiana é identificada como a comida de azeite, que marca a comida festiva e episódica e de consumo promocional do turismo e não a comida cotidiana. Quando se emprega o termo comida baiana, refere-se a comida de Salvador e da região do Recôncavo, sendo uma cozinha marcada pelo uso do azeite de dendê e das pimentas, com cores, sabores fortes e muito condimentada (LIMA, 2010).

O azeite de dendê é o elemento identificador desta cozinha, contudo ele não está presente na comida cotidiana, pois a preparação dos pratos desse tipo de comida é de difícil elaboração e custo.

A comida de azeite é servida geralmente em atividades festivas e nos restaurantes turísticos, contudo, todos os restaurantes do Centro a oferecem às sextas-feiras, inclusive os dos chineses.

A comida denominada caseira, que compõem o cardápio dos restaurantes populares consiste na comida que habitualmente se encontra nas casas: arroz, macarrão tipo espaguete com molho de tomate, feijão, galinha ensopada, bife, salada de verdura, farofa, purê de batatas, salada de maionese, salada de tomate, alface e cebola, feijão tropeiro, feijão cozido,

lombo assado, frango assado, omelete etc. Geralmente são essas preparações que compõem o balcão dos restaurantes denominados a peso.

Alguns restaurantes do Centro servem preparações mais típicas da cozinha baiana como: feijoada, mocotó, rabada, sarapatel, cozido e elas também são servidas pelos restaurantes dos chineses.

Garcia (1993) mostra como os cardápios dos estabelecimentos de alimentos do Centro de São Paulo apresentam certa homogeneidade, seguindo um padrão “cabeçário” que, segundo ela, consiste no nome dado ao preparação principal oferecida no dia. Com a definição desse “cabeçário”, os restaurantes garantem a previsibilidade para os seus comensais e contribuem para a construção de um padrão alimentar na região. A heterogeneidade se limita apenas à representação das preparações distribuídas pelos dias da semana.

A partir da ideia desta autora, percebi que os restaurantes dos chineses do Centro seguem o modelo definido na região, demonstrando a sua inserção no cenário alimentar.

Contudo, cabe destacar que, apesar de seguir o padrão da região, eles buscam introduzir um elemento diferenciador em relação aos demais restaurantes dos não chineses, mas homogeneizante, em relação a sua identidade grupal, preparações da sua cozinha: rolinho primavera e de queijo, frango xadrez, pastel, yakisoba. Isso ocorreu inclusive nos restaurantes da categoria 5 que servem apenas a culinária local. Essas preparações constituem o elemento diferenciador em relação aos restaurantes de propriedade dos baianos. Daí esses pratos serem apontados pelos soteropolitanos entrevistados como os representantes da cozinha chinesa.

Os balcões dos restaurantes dos chineses do Centro representam a contradição que permeia a vida do imigrante, neles na sexta-feira o caruru, o vatapá, a moqueca dividem espaço com rolinho primavera, frango xadrez e yakisoba. O novo e o tradicional convivendo em um mesmo momento, em um mesmo espaço.

Alguns restaurantes, como os do beco que liga a Rua Carlos Gomes ao Dois de Julho, no térreo do edifício Vistabela, são do tipo a peso, contudo servem *yakisoba a la carte*, feito na hora, a pedido do cliente. Esse tipo de serviço vem sendo copiado pelos demais estabelecimentos.

Os chineses dizem que não servem comida chinesa em seus restaurantes porque a comunidade local tem certa resistência em aceitar esse tipo de comida.

Segundo Ling, a sua clientela tem resistência em aceitar a comida chinesa. Ela fala que tentou introduzir no cardápio do restaurante algumas preparações, mas não foram bem aceitas, por isso sempre mantém as mesmas preparações, para desta forma não perder clientes.

Vez em quando, eu coloco uma coisa típica no balcão, pra vender aqui, coisa que o povo daqui não conhece, tem gente que gosta. Uma vez fiz yakisoba com óleo de gergelim, teve duas mulheres que começaram a reclamar, que a comida tava ruim, o que eu fiz, que não gostavam. Outras gostaram, mas essas duas reclamaram.

Quando boto uma comida diferente aqui, explico o que é, como faz, mas o povo daqui não aceita muito. (Ling)

Collaço (2003; 2004) destaca que mesmo comendo no ambiente da rua, as pessoas tendem a buscar a familiaridade nas suas escolhas alimentares. Ela demonstra como a motivação do comer fora é fundamental na definição do local onde fazer a refeição. Nesse contexto, as pessoas que circulam pelos restaurantes do Centro buscam nesses espaços a familiaridade da casa para definir suas escolhas alimentares.

Dos 30 entrevistados, apenas um disse que vai aos restaurantes do Centro em busca de comida chinesa. Os demais vão pelas opções que esses espaços oferecem.

A preparação chinesa mais presente nos estabelecimentos do Centro é o yakisoba, preparação identificada como chinesa pela população local, mas não reconhecida como pertencente a sua cozinha pelos chineses.

O yakisoba é oferecido em todos os restaurantes e pastelarias do Centro.

• **Yakisoba**

Não me lembro do yakisoba nos cardápios dos restaurantes chineses até a década de 1990, os baianos entrevistados também não se recordam desta preparação, apesar de atualmente a terem como a mais representativa da comida chinesa, principalmente a população mais jovem, com menos de 30 anos. Para a população que frequenta os restaurantes chineses desde os anos de 1980, o frango xadrez é a preparação que melhor representa a cozinha chinesa.

O yakisoba foi visto inicialmente nos restaurantes a peso e delivery, depois passou a compor o cardápio dos restaurantes chineses a la carte e atingiu os restaurantes do Centro e mais recentemente as pastelarias .

A popularização desse prato no solo soteropolitano coincidiu com a chegada da segunda onda migratória de chineses para a cidade, com imigrantes vindos de São Paulo e Rio de Janeiro, onde esta preparação já era popular junto aos restaurantes orientais, sendo vendida até como comida de rua.

A palavra yakisoba significa literalmente macarrão de sobá frito e consiste em uma preparação feita com macarrão, que tradicionalmente é o lamem, legumes, verduras e carnes, podendo ser de frango, de boi, de porco e/ou de camarão, salteados em óleo quente, tradicionalmente óleo de gergelim e acrescido de molho de soja. O sobá é um tipo de massa japonesa preparada com farinha de trigo sarraceno.

Apesar da origem chinesa¹⁸⁶, o yakisoba é considerado um prato japonês, tendo sido introduzido no Brasil pela comunidade japonesa, no início do século XX. É uma versão brasileira do *chow mein*, uma preparação que representa a cozinha chinesa na diáspora. No Peru, há o tallarim salteado que é uma preparação que se assemelha ao yakisoba, contudo com menos uso de molho de soja.

No Brasil, o yakisoba é muito popular na comunidade japonesa de Mato Grosso e nos restaurantes populares comuns no bairro da Liberdade, em São Paulo, e vem se popularizando pelo país a partir da década de 1990, quando a migração chinesa começou a adotar novos contornos e se espalhar por novas cidades. Hoje, ele pode ser encontrado nos restaurantes orientais ou não em todo país, em várias versões: vegetariana, de carne de frango ou boi, de camarão ou misto, que inclui os diferentes tipos de carnes. Esta preparação já foi incorporada à gastronomia das grandes cidades, perdendo seu status de comida estrangeira.

Hoje tem muito yakisoba nos restaurantes chineses, que nem chinês é. È japonês. O macarrão na China é diferente, chama lamen, e não esse miojo. Mas todo restaurante chinês vende yakisoba com se fosse comida chinesa (Wilson, chinês entrevistado).

Uma das entrevistadas me disse que as alterações que foram feitas na receita do yakisoba, como a retirada do óleo de gergelim, ocorreram porque a população local rejeitava a preparação quando este óleo era utilizado, contudo acredito que a dificuldade de encontrar

¹⁸⁶ Ele é uma variação do tradicional macarrão frito.

este óleo no mercado local e seu preço elevado (8 vezes mais caro do que o óleo de soja) foi um fator predominante para a sua substituição.

Em Salvador, o yakisoba vendido no Centro é feito com talharim ou macarrão instantâneo (miojo) que substitui o lamem, há versões vegetariana, de frango, de carne de boi, camarão e mista que tem as três carnes misturadas. A carne de porco é quase que inexistente, pois não é habitual na cozinha local. Os vegetais que entram na preparação geralmente são cenoura, acelga, repolho, pimentão, cebola, e brócolis. Os ingredientes são salteados rapidamente no wok e para finalizar é acrescido um molho feito a partir de molho de soja e amido de milho, o que concede uma coloração amarronzada ao prato e uma consistência cremosa.

Segundo os chineses, o yakisoba servido em Salvador é muito salgado, devido ao uso excessivo de molho de soja e tem muito mais molho do que o que eles estão habituados a comer. Alguns entrevistados baianos disseram que quando comeram comida chinesa em outros locais também perceberam que a comida servida nos restaurantes da cidade era mais salgada e tem um sabor mais forte.

Yakisoba na China é um pouco diferente por causa do tempero. Lá tem mais tempero, aqui só usam molho de soja. Gosto de yakisoba, mas lá tem mais tempero, é mais gostoso. Aqui tem muito caldo (Ana, soteropolitan entrevistada).

Achei que a comida chinesa daqui é mais forte do que a comida que comi em um restaurante chinês em Lisboa. Achei que aqui o sabor é mais concentrado, é mais salgado, mais forte. Aparentemente parece ser a mesma coisa, mas senti essa diferença no sabor. Aqui o sabor é mais forte e muito mais salgado, o sabor do molho de soja ressalta mais (Fernanda, soteropolitan entrevistada).

Não há uma receita fixa da preparação, há variações nos vegetais utilizados, no corte dos ingredientes, no ponto de cozimento e no tipo de molho para finalização, contudo a base comum que identifica a receita é o macarrão, que pode ser talharim ou o tipo miojo, vegetais e o molho de soja. Essa base se mantém e identifica a preparação junto aos seus comedores. O molho de soja juntamente com a técnica de saltear são os elementos que a identificam como chinesa. Outra adaptação que foi adotada foi o simples cozimento da massa, que não é mais frita.

Em Taiwan não usa refogar. Exemplo, no yakisoba de lá, o macarrão é submerso no óleo quente e depois misturado. O yakisoba é bem diferente porque até o macarrão lá é diferente. Para mim, a maior diferença está na forma de fazer a

comida, muito mais do que nos ingredientes (Marina, imigrante de Taiwan, proprietária de restaurante no Dois de Julho)

Em Salvador, essa preparação foi trazida pelos chineses, estando associada à cozinha chinesa, mesmo que ela seja encontrada também nos restaurantes japoneses.

O yakisoba daqui é estilo japonês. Na China é diferente, usa lamen e molho de peixe.

Isso que vocês chamam de yakisoba é macarrão refogado, com shoyo, carne, legumes. Lá o macarrão é diferente, tem que pegar caldo de peixe feito com resto de peixe. Você cozinha o peixe e faz o caldo, coloca combo (um tipo de alga marinha), peneira e faz o caldo, assim você faz o yakissoba.

Este caldo, açúcar, sakê mirim, ajinomoto, kodasho, soja e deixa o caldo mais concentrado (Wilson).

No cenário culinário do Centro de Salvador, este prato reflete a representação que cada grupo possui do outro. Para os chineses entrevistados, a comida baiana é fortemente condimentada, com uma mistura de sabores e ingredientes e sem uma preocupação estética com a apresentação. Eles acham que as pessoas da cidade preferem alimentos fritos, gordurosos e salgados. Por outro lado, para a população local, ela representa a comida chinesa, que é definida por eles como gordurosa, condimentada, com muito molho de soja. Assim, o yakisoba servido nos restaurantes chineses da cidade atende a representação que cada grupo tem do outro, ele é: gorduroso, salgado, devido ao uso abundante de molho de soja, é feito a partir de uma mistura de ingredientes e possui um caldo grosso.

Esta preparação surge no contexto de Salvador por um interesse comercial, muito mais do que culinário e para atender à população local muito mais do que para manutenção de uma memória culinária, assim como ocorreu com o *chop suey* e o *chow mein* nos Estados Unidos. Seu sabor se aproxima muito mais das preparações locais do que da tradicional cozinha chinesa, o que faz com que ela não seja reconhecida como pertencente a sua cozinha pelos chineses que trabalham nos restaurantes e lanchonetes do Centro.

No entanto, cabe destacar que apesar de não reconhecerem o yakisoba como elemento da sua cozinha, os chineses reforçam a chinesidade desta preparação, o que cria certa confusão na construção da sua identidade culinária, principalmente nas novas gerações e nos chineses que chegaram à cidade ainda pequenos e que tiveram poucas memórias culinárias formadas na China. Para esse grupo, o yakisoba surge no discurso como chinês, apesar de serem identificadas diferenças que o distanciam do tradicional macarrão frito.

De acordo com Roberts (2002), a disseminação da comida chinesa pelo Ocidente ocorreu não apenas através da abertura de restaurantes chineses, mas também através da tentativa dos ocidentais em preparar essa comida, o que foi facilitado com a publicação de livros de receitas, programas de rádio e televisão. O momento que os ocidentais começaram a tentar a reproduzir a comida chinesa em suas casas demonstrou que o seu distanciamento foi vencido e ela passou a ser englobada pelo contexto local.

E na realidade de Salvador, o yakisoba representa essa situação, ele saiu dos woks dos chineses para as caçarolas baianas e se inseriu no ambiente da casa, como uma comida cotidiana, adquirindo o status de comida “caseira”. Alguns dos entrevistados soteropolitanos disseram fazer yakisoba em casa e atualmente é possível encontrar o tipo de massa da preparação em qualquer pequeno mercado. Há no mercado local até um molho de soja específico para a preparação deste prato, diferente da versão normal, este tem consistência mais grossa, devido o acréscimo de amido.

• **Rolinho primavera**

Uma preparação comum em todos os restaurantes dos chineses é o rolinho primavera, *lumpia*, como é conhecido no Sudeste da Ásia. Originalmente, esta preparação era conhecida como *lumbia*, originária do Sul de Fujian e era um prato consumido no Festival da Primavera. A preparação consistia em vegetais cozidos, enrolados em uma fina panqueca de arroz, enfeitada com amendoins amassados e servida fria, diferente da massa frita com recheio de vegetais e carne que conhecemos atualmente e que, em Salvador, ganhou novas versões, inclusive com queijo, goiabada, banana dentre outras. Apenas verifiquei o rolinho primavera preparado de forma mais próxima à tradicional em um restaurante localizado no bairro do Rio Vermelho. Neste estabelecimento, reconhecido pelo seu público como diferencial, o rolinho é cozido no vapor e não frito, mas não há amendoins, como na forma original.

e) **Aquisição dos gêneros**

Segundo os entrevistados, as compras para os estabelecimentos são feitas no Makro e na Ceasa. Apesar de haver um intenso comércio de frutas, verduras e pescados na região,

principalmente no Dois de Julho, este não é utilizado para abastecimento dos estabelecimentos. Percebi que um familiar compra os produtos para os membros da família que têm restaurantes e distribui entre eles. O que foi confirmado por uma entrevistada, ela diz que esta é uma das vantagens de todos trabalharem com o mesmo ramo de atividade. A aquisição de mercadoria em grupo é uma estratégia para reduzir o seu custo.

Todos os entrevistados mencionaram a dificuldade de encontrar condimentos e alimentos comuns a sua cozinha no mercado local, daí a dificuldade de reproduzi-la.

A proprietária de um dos restaurantes visitados frisou que para conseguir manter pratos tipicamente chineses em seu balcão é necessário importar muitos condimentos, como curry, além de fazer pedidos em distribuidores em São Paulo, pois sem essa estrutura seria impossível manter seu cardápio.

5.5.2 As pastelarias

Pastelaria sempre foi um tipo de negócio associado aos chineses. De acordo com Chang-Sheng (2010) , esse ramo de atividade atraiu os chineses por exigir pouco capital, permitir ao vendedor trabalhar sozinho, e não ser necessário o domínio da língua, algo que se adequava a situação de imigrante

Em Salvador, as pastelarias chinesas existiam desde a década de 1960, contudo a popularização desse tipo de empreendimento ocorreu a partir do ano 2000, com o 3^a fluxo migratório.

Não há chineses de Taiwan nesse tipo de negócio, que é dominado pelos chineses da RPC, apesar de haver três pastelarias de um imigrante de Hong Kong.

Atualmente, as pastelarias não se limitam a venda de pastéis, elas se denominam pastelarias e lanchonetes, comercializando também sanduiches, pizzas e salgados comuns no cenário local, como coxinha de frango e esfia e risoles.

a) Clientela

As pastelarias são voltadas principalmente para o público mais jovem, para as pessoas que estão em compras e estudantes. Seu movimento tem horário mais longo do que o dos restaurantes, ocorrendo durante todo o dia e algumas funcionam inclusive à noite.

b) Menus

Atualmente, esses estabelecimentos vêm se identificando como lanchonetes e não mais pastelarias. Essa nova denominação representa sua inserção no cenário local retirando uma denominação associada aos chineses para assumir uma mais próxima do local.

Apesar dessa mudança, a preparação principal das pastelarias continua sendo o pastel, um alimento composto por uma massa feita com farinha de trigo, água ou leite, um tipo de gordura, que pode ser óleo ou margarina ou gordura vegetal, sal e fermento aberto na forma de um envelope, recheada com carne, queijo, presunto, bacalhau, camarão e frita em imersão em óleo fervente.

O menu das pastelarias e lanchonetes consiste em: pastel chinês de queijo, pastel chinês de catupiry com frango, pastel chinês misto, pastel chinês de bacalhau, pastel frango com queijo, pastel frango, pastel carne, pastel queijo, coxinha, bauru misto, bauru frango, esfia de frango, esfia de carne. Além de sanduiches, pizzas, sucos, refrigerantes e água E, a partir de 2013, todas elas passaram a servir também yakisoba, nas versões carne, frango, camarão e misto (carne, camarão e frango). A oferta dessa preparação, que no imaginário local é “comida” e não “lanche” fez com que estes estabelecimentos se tornassem uma concorrência para os restaurantes.

De acordo com Collaço (2004), o status de uma refeição está relacionado ao vínculo estabelecido entre funcionários e clientes, um maior tempo dispensado para elaboração dos pratos simboliza uma maior segurança e valor ao alimento servido. Assim, os lanches que são preparações de rápida produção têm no imaginário da população um status inferior, não sendo considerados uma refeição, ou mesmo “comida” pois seu tempo de preparo e consumo é reduzido.

Para esta pesquisadora, o tipo de alimento é fundamental para classificá-lo como “comida” ou lanche. Para ser transformado em comida, o alimento “precisa passar pela aprovação de uma lógica específica e, em linhas gerais, a diferenciação encontra-se relacionada ao gênero, camada social, nível econômico, formação cultural” (COLLAÇO, 2004, p.182). Ela ressalta, apesar de que para alguns, o lanche adquira status de refeição, ele não substitui a “comida” Os lanches “matam a fome”, mas não “alimentam”:

Realizar uma refeição precisa de “comida”, do contrário caracteriza-se como “lanche” ou “belisco”. A questão ainda subjacente é que o lanche não estaria

atendendo às necessidades daquilo que se convencionou como “dieta saudável”, já que os alimentos que o compõem são geralmente classificados como “porcarias” ou “tranqueiras”, contrariamente ao que se entende por “comida” – em geral ligada à noção do saudável, daquilo que não faz mal, que proporciona bem-estar (COLLAÇO, 2004, p.182)

- **O pastel**

Consultando sites e livros de gastronomia, encontrei a origem do pastel como chinesa, eles consideram essa preparação uma versão do rolinho primavera. O que discordo, em parte, pois o formato e a massa das duas preparações são bem diferentes. Para mim, esta preparação está associada a uma categoria de alimento típica da cozinha chinesa, o *dim sum*, que são alimentos pequenos consumidos acompanhando chá, ou antes de uma refeição, o que entraria na cozinha brasileira como petisco.

Não encontrei na literatura pesquisada sobre culinária chinesa, uma preparação de formato e tamanho semelhante ao pastel, a que mais se aproxima, devido à forma de preparo, recheio e cocção da massa são os *wontons*, que pertencem à categoria *dim sum* e podem ser cozidos ao vapor ou fritos.

Acredito que o pastel seja uma criação da comunidade chinesa que pegou elementos da sua cozinha, como os *wontons* e o rolinho primavera e adaptaram à preferência local por alimentos fritos e às receitas típicas da cozinha portuguesa, comuns no início do século XX. O termo pastel, inclusive, é utilizado para identificar algumas preparações portuguesas, como pastel de nata, pastel de Belém, pastel de bacalhau.

Na versão em inglês do *wikipedia*, o pastel é identificado como uma preparação tipicamente brasileira, proveniente de preparações chinesas adaptadas pelos japoneses que moravam no Brasil.

Independente da origem do pastel, sua popularização junto à população brasileira ocorreu através das comunidades de imigrantes chineses, partir da primeira metade do século 20. Atualmente, eles já fazem parte da culinária local e não estão mais restritos às pastelarias, sendo encontrados em todas as lanchonetes e mesmo restaurantes da cidade.

c) Distribuição

As pastelarias estão distribuídas de forma uniforme pelo tecido urbano do Centro, sendo a Avenida Joana Angélica o local com maior número de estabelecimentos, isso porque essa região tem muitas escolas com uma população jovem, principal clientela desses estabelecimentos.

d) Características

As pastelarias são menores do que os restaurantes, elas têm geralmente duas pessoas na cozinha e três no balcão. Algumas vezes, vi chineses na preparação das massas. A presença chinesa na sua cozinha é mais comum do que nos restaurantes.

A imagem das pastelarias, ultimamente, tem sido associada à escravização de trabalhadores chineses, contudo, não encontrei, durante meu período de campo, dados que indicassem esse tipo de situação.

Se nos restaurantes há alguns elementos decorativos que representam a identidade chinesa, nas pastelarias esses são ausentes. Os nomes dos estabelecimentos são nomes brasileiros e muitas nem apresentam letreiros de identificação, apenas quatro estabelecimento tinham nomes chineses.

e) Horário de funcionamento

O horário de funcionamento das pastelarias é maior do que o dos restaurantes. Elas abrem junto com o comércio da região 9h e muitas ficam até a noite, quando ainda funcionam as escolas. Aos domingos elas não funcionam.

5.6 Os baianos e a comida chinesa

Hsu (2008) salienta que apesar dos rumores de ratos e cachorros como produtos constantes nas despensas, os restaurantes chineses continuam atraindo as pessoas desde o século XIX. Na última década, eles passaram a ser associados à imagem de um local com serviço precário, mas que oferece uma comida saborosa, a baixos preços e com serviço de entrega, o que se adapta a comensalidade do mundo moderno.

Na cidade de Salvador, um dos boatos mais associados aos restaurantes chineses é que eles utilizam carne de cachorro nas suas preparações. Alguns entrevistados me disseram que evitam preparações com carnes por medo de ser carne de cachorro.

A Vigilância Sanitária do Rio de Janeiro encontrou, em abril de 2015, em uma pastelaria no Centro dessa cidade, carne de cachorro sendo utilizada para recheio de pastéis. A Vigilância Sanitária de Salvador referiu não ter informação dessa situação nas pastelarias dos chineses instaladas na cidade.

Em relação à higiene, os entrevistados não teceram comentários, quando questionados. Os frequentadores dos restaurantes da orla classificaram estes como limpos, já em relação aos frequentadores dos restaurantes do Centro, 52% avaliou esses espaços como limpo.

Não costumo frequentar muito os restaurantes do Centro, mas já fui algumas vezes, e eles me pareciam limpos. A cozinha não dá para ver, mas nunca vi nada que me causasse nojo, nem mesmo nos restaurantes chineses do Shopping e em outros na Pituba e Barra (Fernanda)

Os soteropolitanos entrevistados disseram que quando vão aos restaurantes do Centro, de propriedade dos chineses, escolhem preparações brasileiras, mais próximas do que comem em casa, como feijão e arroz. Há confusão entre a comida chinesa e japonesa, muitos me disseram que vão a esses locais para comer sushis, outros mencionaram algum elemento da cozinha japonesa, como o *wasabi*, como pertencente a cozinha chinesa.

Para mim a comida chinesa é uma comida com muito sabor, muito saborosa e saudável. Eu como de tudo, tudo que experimentei de comida japonesa e tudo que quando vou ao restaurante e a quilo eu como de tudo, só não como wasabi, porque não gosto de pimenta (Fernanda)

Todos associaram a comida chinesa a uma comida com muitos vegetais, mas que utiliza muita fritura e preparações com molhos. Para alguns, ela era uma comida saudável, principalmente por ter muitos vegetais, mas para outros era uma comida gordurosa. Os entrevistados não associaram a comida chinesa a um *fast food*, pois para eles esse tipo de refeição “não é comida de verdade”.

Há uma diferenciação de classe em relação ao tipo de restaurante frequentado. A classe média prefere os restaurantes a la carte localizados no bairro da Pituba. Esse grupo consome a comida japonesa, principalmente sushis, quando vai aos restaurantes chineses. Os

restaurantes do Centro são frequentados pela classe trabalhadora que busca esta opção pelo preço e não em busca de uma experiência gastronômica estrangeira.

A população jovem frequenta mais os restaurantes chineses do shopping, que se identificam como restaurante de comida oriental. Percebi que para esta população a confusão entre comida chinesa e japonesa era mais evidente.

Em relação à preparação identitária, todos os baianos entrevistados identificaram o yakisoba como prato representante da cozinha chinesa, mas o grupo com mais de 40 anos também consideraram o frango xadrez como representante desta cozinha. Nenhum entrevistado mencionou a família feliz, um dos pratos mais conhecidos na década de 1990. O que demonstra uma variação na preferência alimentar da clientela.

Se penso em comida chinesa me lembra sempre o molho, porque tanto o yakisoba como o frango xadrez tem sempre aquele molho marrom, então se vejo aquele molho sempre penso que é comida chinesa. E tem também o tempero da comida. (Lucia, frequentadora de restaurante chinês)

Todos disseram que uma característica da comida chinesa é preparações com muito molho e uma grande quantidade de vegetais em relação a porção de carne, esse fator faz com ela seja associada a uma comida mais saudável.

Apesar da carne de porco ser a mais comum na China e dos chineses reconhecerem esta como a mais utilizada em sua cozinha, os soteropolitanos entrevistados associaram a comida chinesa a carne de frango, sendo este tipo o mais pedido, e o componente principal do prato identificado como chinês, o frango xadrez.

Os entrevistados disseram que buscam o restaurante chinês pela garantia de uma refeição saborosa, a preço baixo. O que verifiquei foi que os restaurantes chineses estão cada vez mais oferecendo preparações individuais, com porções menores, mais próximas da comida japonesa.

Todos os entrevistados vão a restaurantes chineses pelo menos 1 vez ao mês, 60% vão semanalmente. Geralmente vão aos restaurantes a peso do shopping center e os restaurantes a la carte são uma opção quando querem comemorar algo. Todos disseram que cada vez mais a comida chinesa está presente em seu cotidiano e a ida aos restaurantes chineses tem sido cada vez mais frequente - “Antes eu comia em restaurante chinês em ocasiões especiais, mas com o tempo tem se tornado cada vez mais constante”(Duda, entrevistada soteropolitana).

Tudo o que voa no céu e você pode ver, exceto aviões; tudo o que nada no rio e no mar, exceto submarinos; tudo o que tem quatro pernas sobre a terra, exceto mesas e cadeiras – é isso que nós comemos (trecho do livro *O que os chineses não comem* de Xinran)

CAPÍTULO 6 – A MESA DOS CHINESES: A COMIDA QUE SE COME

Diferente do Peru, ou mesmo São Paulo, não há serviços específicos para a comunidade chinesa em Salvador, como restaurantes, lojas de produtos para cozinha ou mesmo utensílios culinários. Sem uma referência culinária na cidade, quando saem, os chineses que habitam preferem comer comida local; moqueca de peixe e churrasco foram as preparações baianas tidas como preferidas pelos entrevistados. As memórias culinárias são mantidas nas mesas das casas.

Tenho amigo que tem restaurante no Dois de Julho, mas eu nunca vou a restaurante de chinês aqui. (Wilson)

Nunca comi em restaurante chinês, porque não tem comida chinesa de verdade. Quando a gente faz em casa é melhor, por isso não sai, come em casa mesmo. Se sai a gente, a gente comi comida de baiano, moqueca de peixe, por exemplo. (Ana)

Muitas das mulheres entrevistadas me disseram que não sabiam cozinhar quando chegaram, aprendendo depois, algumas através de livros de receita ou em buscas pela Internet, outras com os maridos que eram cozinheiros, ou com as mães quando viviam com estas. A comida que preparam em casa é uma comida simples. Elas mencionaram desconhecer os pratos elaborados da cozinha cantonesa e sentem falta dessas preparações, que geralmente são servidas nos tradicionais restaurantes chineses, os quais não existem em Salvador. Apenas uma entrevistada disse que prepara a comida festiva dos banquetes, mas para isso tem que importar ingredientes. A comida que preparam em casa é de simples preparo, rápida,

Geralmente a comida da gente é sempre igual, como vocês aqui sempre a mesma coisa. A gente come muito arroz, tem dois tipo de arroz, com muita água e sem água, come linhaça, sopa de arroz, macarrão, nhoque oriental, que é diferente do que come aqui, porque aqui tem recheio e nhoque oriental não (Lin)

6.1 Características

Como apresentado no Capítulo 3, o que caracteriza a comida chinesa são os princípios básicos que regem todo processo de escolha e preparação do alimento: *yin/yang* e *fan/ts'ai*, que são à base desta cozinha. Os livros sobre cozinha chinesa discutem esses princípios detalhadamente e como eles estão imbricados na escolha e preparação de cada ingrediente ou mesmo técnica de preparo, formando a identidade culinária chinesa.

No entanto, os chineses entrevistados, apesar de fazerem a associação clara do alimento com a saúde, não falaram desses princípios. Eles consideram o arroz seu alimento básico, mas a divisão das refeições em *fan/t'sai*, como mencionada pela literatura, não foi dita por nenhum entrevistado, nem tão pouco o *yin/yang*.

A própria folha alimenta e o tempero reforça o alimento da folha. O corpo recebe aquele nutriente da própria folha, ai você precisa reforçar aquilo, reforçar aquele nutriente para a saúde, aí você usa o tempero certo. O tempero que você usa vai fazer bem ou mal, por isso tem que escolher; porque tem gente que não se dá bem com um tempero, então tem que usar outro, ou a combinação daquele tempero com a verdura pode faz mal..Cada um tem um jeito e tem que ficar atento a isso. Cada um prefere um sabor e isso também tem a ver com problema de saúde (Ling).

Ling disse que devemos escolher os ingredientes de uma preparação de acordo com 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 ser sentido e destacado, por esta razão, não se busca uma mistura de sabores, mas sim uma individualização.

Quando faço arroz, tenho que que preparar uma comida para acompanhar o arroz, aí refogo verdura. Uso tempero como alho, gengibre, um tipo de folha e refogo na gengibre.

Cada tipo de verdura tem um tipo de tempero, se uso alho, não uso gengibre, assim você sente o sabor do tempero. Cada tempero reforça o nutriente de uma verdura diferente.

Tem gente que gosta de alho, outro de gengibre. Ai você usa cada coisa de uma vez

Aqui (em Salvador) mistura tudo, você coloca cebola tomate, pimentão, alho, tudo junto. Você não sente o sabor, é tudo igual. Em Taiwan não, a gente usa cada tempero para uma verdura e come cada verdura de uma vez.

Quando refogo couve, te eu gosto com alho, mas tem outra pessoa que gosta com gengibre. Mas brasileiro coloca todos os temperos juntos: cebola, pimentão, tomate, tudo junto. A gente não. Cada tipo de tempero diferente saí um resultado diferente.

Esse tipo de folha passa na mostarda, outro no alho, outro no gengibre.
(Ling)

Os conhecimentos teóricos sobre a cozinha chinesa, tratados pelos diversos livros, fazem parte da teoria, mas é no cotidiano, nas escolhas diárias, nas suas mesas e fogões que os princípios que a regem são vivenciados e reafirmados pelos chineses.

A gente come muito arroz. Tem arroz e tem que ter alguma outra coisa pra dar sabor ao arroz, aí a gente come uma carne, uma verdura, dependendo do gosto (Ling).

Quando me disseram que o arroz é a base da sua refeição, eles reconheceram o *fan* , o alimento que dá saciedade, sem interferir no sabor da preparação, que deve ser concedido pelo *t'sai*. Quando Ling me falou que cada pessoa tem um alimento que faz bem, ela me trouxe 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 a saúde dos indivíduos.

Os princípios que fundamentam a cozinha chinesa estão enraizados nas memórias culturais dos chineses e se manifestam de forma inconsciente nas suas escolhas e preferências alimentares, como eles dizem: “não sei porque, só sei que não como”, ou “ arroz pra chinês é como farinha pra baiano, a gente não sabe porque , mas tem que comer todo dia”; “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.

6.2 Cozinha predominante

A cozinha regional que predomina em Salvador é a cantonesa, pois a maioria dos imigrantes é dessa região e a cozinha de Taiwan e Hong Kong também sofreu forte influência da cozinha cantonesa, devido à proximidade e a grande presença de cozinheiros cantoneses que se instalaram aí fugindo do regime comunista.

Essa cozinha preza pelo frescor dos alimentos, muitos restaurantes na China, possuem inclusive aquários e criatórios de cobras que são mortos no momento do preparo. Ela é caracterizada pelo sabor suave, com preparações que utilizam frutas, pelo uso da técnica de salteado e do cozimento vermelho; uso da pasta de feijão preto (feijões fermentados, fortemente salgados) como condimento; preferência pelo óleo de vegetais, ao invés de banha para cozimento; muitas preparações com produtos do mar, frescos, salgados ou secos; utilização de frutos do mar e carne em uma mesma preparação.

Os principais condimentos utilizados por esta cozinha são: cebola, alho, cebolinha, gengibre, pimenta, coentro e chicória. Há preparações com uso de nozes e castanhas, que são comuns na dieta da região. O quiabo, que marca a cozinha de Salvador, também é comum no Sul, tendo sido introduzido na região por migrantes oriundos da África. A carne de camarão, peixe e cobra são comuns. Não há consumo marcante de aves.

Princípios da cozinha cantonesa identificados nas falas dos chineses entrevistados.

- Grande preocupação com o frescor dos alimentos: todos os entrevistados mencionaram a importância dos alimentos serem sempre frescos e isso como algo marcante em sua cozinha. Eles queixaram-se da falta de alimentos frescos em Salvador, principalmente pescados e frangos que são comercializados geralmente congelados. Por encontrar no mercado apenas carne de frango congelada, eles dão preferência aos pescados e carne de porco, pois estas são encontradas frescas.

Comida da gente é tudo fresco, até a carne tem que ser fresca. O frango lá é equivalente ao daqui, mas aqui é congelado, lá a gente compra vivo. Mas agora lá também está mudando, porque o governo tá proibindo frango vivo e só pode vender resfriado., por causa da gripe suína. Mas antes vendia vivo. você escolhia e matava na hora. Mas depois da gripe suína, o governo proibiu vender vivo e só pode vender resfriado (Kite).

Lá a gente como mais carne de suíno e peixe, a gente come muito peixe, mas não é como aqui congelado. Lá tudo é fresco (Ana).

- O sabor suave: os chineses de Salvador não utilizam temperos fortes em sua comida. Os condimentos são utilizados de forma individualizada e não são misturados. É a combinação do ingrediente principal com o condimento que concede o sabor particular de cada preparação. O molho de soja que utilizam é diferente do encontrado no mercado local, que segundo, eles, é muito salgado.

Lá (China) tem vários molhos de soja, mais leve, mais forte, mas aqui o molho de soja vem de São Paulo, ele é mais japonês, é diferente, o sabor é diferente (Ana).

- Uso de muitos vegetais: todos os entrevistados falaram da presença constante de preparações com porções fartas de vegetais em suas refeições. Eles se queixaram das poucas opções de vegetais na cidade, o que limita o número de preparações. Alguns elementos locais como chuchu, quiabo foram incorporados.

Arroz, caldo, folha. Come muita folha na China aqui come pouca raiz. Lá tem muitos tipos de folha que aqui não tem. Agora lá come folha cozida, até alface é cozida. Lá tem folha que aqui não tem aqui, lá tem mais coisa, tem acelga, brócolis, alface, mas tem mais coisa além disso (Ana).

- Cozimento ao vapor: foi a técnica mais mencionada pelos entrevistados e todos a identificaram como a técnica de cocção que caracterizava sua cozinha.

A gente cozinha peixe é mais no vapor, tudo cozinha no vapor. É diferente daqui, aqui é moqueca né?
 Lá é diferente, eu também gosto de moqueca, mas lá é diferente, eu gosto mais.
 No vapor é só colocar um pouquinho de sal, colocar um pouquinho de molho de soja e fica bom (Ana).

Apesar de certa homogeneidade nas técnicas de preparo, alimentos e condimentos utilizados pelos imigrantes da RPC, de Taiwan e Hong Kong, percebi nas falas alguns pontos que diferenciavam cada grupo, em relação as suas práticas culinárias.

- **Taiwan**

Os imigrantes de Taiwan mencionaram o consumo de frituras e reconheceram essa técnica como algo que caracterizava a cozinha chinesa, junto com o cozimento a vapor. Eles também se mostraram mais abertos às influências gastronômicas oferecidas pela cidade de abrigo. Os taiwaneses foram os únicos que mencionaram gostar das comidas de azeite, algo que causava repulsa aos chineses da RPC.

- **RPC**

Os chineses da RPC queixaram-se mais da falta de ingredientes, pareceram ser os mais resistentes à adaptação, mesmo aqueles mais jovens. Todos identificaram o cozimento a vapor como a técnica de cocção mais utilizada. A sopa foi tida como a preparação identitária e o molho de soja como um traço que caracterizava sua cozinha.

- **Hong Kong**

Os chineses de Hong Kong, assim como os demais, destacaram a variedade de ingredientes como algo fundamental para a manutenção da sua herança culinária, o que não há em Salvador. Eles pareceram ter uma atitude mais cosmopolita, no sentido de Hannerz (1997), isto é, mostravam-se mais abertos ao envolvimento com a cultura do outro, a vivenciá-la.

6.3 Principais alimentos

- **Cereal**

Provenientes do Sul da China, região conhecida pela produção do arroz, de frutas e verduras e pela inserção de culturas do Novo Mundo, devido ao forte fluxo migratório que marca seu território, os chineses que moram em Salvador têm o arroz como seu cereal,

presente em todas as refeições, na forma não polida, cozido sem sal e com uma consistência meio de papa para o desejeum e com menos água no almoço e jantar.

O arroz encontrado nos mercados da cidade é o polido, os chineses utilizam um tipo de arroz mais glutinoso. Schlotter e Spielmans-Rose (2010) identificam o arroz basmati e o parboilizado como os mais consumidos na China, contudo, os chineses que vivem em Salvador geralmente consomem o arroz japonês e o paboiilizado, que são mais fáceis de serem encontrados no mercado local ou mesmo em São Paulo, onde eles acham mais variedades e melhot preço.

O arroz é cozido sem sal e com maior quantidade de água. Todos disseram utilizar a panela de cozimento elétrica para cocção desse cereal.

O tipo de arroz, bem como a apresentação após o cozimento varia, dependendo do tipo de refeição. No desjejum, eles disseram consumir uma arroz cozido com consistência mais empapada, e para almoço e jantar um pouco mais solto.

A gente cozinha o arroz diferente, a gente usa panela de arroz, aí não precisa tirar a água.. A gente não come arroz daqui. O arroz que a gente come é diferente. A gente come arroz e não tira a água não. A gente cozinha e come na hora que está pronto.. A gente faz o arroz sem nada, deixa cozinha, aí fecha a tampa e deixa aí, pra não sair o gosto (Ana)

Come muito arroz, tudo com arroz. Eu adoro arroz, até macarrão de arroz eu como, pasta de arroz. O prato que mais gosto é uma pasta de arroz com recheio, pode ser salmão, camarão , a pasta é cozida no vapor. (Chen).

Chinês como muito arroz, no café da manhã, no almoço, no jantar. A panela de arroz fica sempre ligada, a gente vai lá e serve. A gente cozinha o arroz com muta água, diferente do arroz daqui que fica soltinho. De manhã a gente come uma papa de arroz, aqui come pão, a gente prefere arroz. (Ita)

Mas apesar do arroz ser um cereal básico, alguns mencionaram comer também macarrão, mas esse não é comum em suas mesas, sendo consumido mais quando estão nos seus restaurantes.

• Carnes

A carne mais consumida pelos entrevistados é a de porco, apesar desta não ser comum nos mercados da cidade. A carne de boi só é consumida quando vão às churrascarias. Mas, nas casas, as carnes de porco e a de peixe predominam.

Na China come mais porco, aqui come menos porque o povo aqui tem medo desse bicho que dá no porco e porque o boi aqui faz tratamento . Na China é ao contrário, o povo tem medo de comer boi porque lá não tem tratamento , aí come mais porco. Come muito peixe, camarão.(Chen)

No dia a dia a gente come mais a carne suina, a carne suina é a principal, a gente come quase todo dia. A gente come mais carne suina, peixe e frango. A carne bovina a gente come de menos. Legumes têm demais lá, a gente come muito legume. Todo dia, não falta na mesa. Aqui vocês comem come salada, mas crua, a gente não, só come tudo cozido. Agora a qualidade e variedade lá é grande. Compra 1kg de legume lá come três pessoas. A gente come legume, carne ou peixe. No jantar,a gente faz um carne suína, uma de peixe e um prato legume, E todo dia tem uma sopa de frango ou carne, a gente toma o caldo. Na região do sul sempre tem uma sopa.(Kite)

A carne de aves também é consumida, mas é menos presente nos fogões dos chineses. Alguns entrevistados mencionaram sentir falta de outros tipos de carnes que não são encontradas na cidade, como carnes de sapo e de cobra, que entram em muitas preparações.

- **Vegetais**

Os chineses buscam na flora local produtos que possam ser utilizados no preparo dos pratos habituais da sua cozinha, contudo o limitado número de opções de vegetais sempre era mencionado como um fator negativo na manutenção da herança culinária.

- **Tofu**

Ming, filha de um imigrante de Hong Kong me disse que prepara seu tofu em casa, ela aprendeu a técnica com seus familiares nos anos que viveu nesse país, pois não encontra um produto de qualidade no mercado. Ela ressalta que para poder produzir esse alimento foi necessário adquirir em Hong Kong os equipamentos, que não são encontrados aqui em Salvador; e sem eles, a produção do queijo não seria possível

- **Condimentos**

Em relação aos condimentos, os mais utilizados pelos imigrantes de Salvador são: gengibre, alho, pimenta, açúcar, ajinomoto (glutamato monosódico) e molho de soja, mas

uma versão diferente da que se encontra nos mercados locais. Um outro condimento utilizado é uma pasta de feijão preta que é adquirida em São Paulo.

A gente usa muito molho de soja e tempero de chinês, que é ajinomoto, ele é muito importante pra gente.(Lin)

Outro ponto que merece destaque é que o açúcar entra como um condimento. Quando eu pedia para me descreverem a receita de uma preparação que costumavam fazer em casa, o açúcar sempre entrava como condimento desta.

A gente tempera com alho. Frita o alho no óleo e coloca agua e coloca verdura deixa ferventando e depois a gente tempera com açúcar, sal , alguns colocam gengibre caldo de frango, essas coisas, mas eu gostosó pouco de sal, açúcar e alho.(Ana).

• **Molho de soja**

Para Schlotter e Spilmanns-Rome (2010), a cozinha chinesa conta com um grande número de molhos e pastas que são usados para marinar, temperar e dar sabor aos alimentos, são os molhos que muitas vezes concedem o sabor característico de cada preparação. Entre esses molhos, o molho de soja vem sendo um dos que mais tem caracterizado a cozinha chinesa.

Há vários tipos de molho de soja, dependendo do grau de fermentação e de outros elementos que eventualmente sejam inseridos na preparação.

Este ingrediente foi reconhecido tanto pelos chineses como pelos baianos entrevistados como o que mais caracteriza a cozinha chinesa. O molho de soja está presente em muitas preparações, como yakisoba, frango xadrez. Todos os chineses mencionaram utilizar o molho de soja como um condimento para temperar vegetais e carnes.

6.4 Técnicas de preparo

Na cultura chinesa, todo o processo de preparação dos alimentos envolve distintas e complexas formas de preparo quando comparados a outras cozinhas tradicionais de maior magnitude. Até mesmo a preparação e o consumo de *fan* e *ts'ai* envolvem utensílios distintos.

A variação nos pratos está na forma de cortar e preparar os alimentos, de misturar os sabores. Os ingredientes são cortados e combinados de diversas maneiras e a mistura de sabores, cortes e texturas produzem uma grande variedade de pratos com um mesmo tipo de ingrediente.

As técnicas culinárias que caracterizam a cozinha do Sul visam realçar o sabor do alimento principal, assim não há muita mistura de condimentos, o salteado e o cozimento ao vapor são as principais formas de cocção. Os alimentos normalmente são cozidos rapidamente, salteados no wok com óleo quente, de forma a manter a crocância dos vegetais frescos e a maciez das carnes.

Nenhum entrevistado mencionou comer muita fritura. Alimentos fritos são consumidos apenas nos restaurantes.

Porque lá, desde pequeninha não come muita fritura. Lá não pode comer muita coisa de fritura, quando come tem que tomar chá. Se não toma chá, faz mal pra barriga. Aqui todo mundo costuma comer fritura, folhado, assado e não tem problema. Lá não pode, não pode comer muito. (Chen)

A primeira vez que eu vim eu não costumava não, eu não gostava da comida Na China a nossa comida a maioria é assim, cozida no vapor. Todo tipo de comida, lá tem menos fritura do que aqui na sua terra, aqui come muita fritura, lá tem mais caldo, lá cozinha tudo até o alface, tudo é cozido, não come coisa crua como aqui. (Ana)

A gente cozinha muito no vapor, peixe, verdura, carne, porque o sabor fica melhor. Tem um peixe que gosto muito que faz assim: você coloca ele no vapor. Pega o peixe e tempera com gengibre e cebolinha, com pouquinho de sal. Pega o peixe tempera com pouquinho de sal, coloca no vapor, coloca o gengibre, e por último a cebolinha ele fica verde e depois um pouco de molho de soja. (Lin)

Para os entrevistados a cocção no vapor é mais saudável e preserva o sabor dos ingredientes da preparação.

6.5 Aquisição dos gêneros

Mas para que a 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 assenal culinário. Desta forma, a cozinha da diáspora vai se transformando historicamente, de forma inconsciente, nas comunidades de imigrantes.

A falta dos alimentos comuns para a preparação das comidas cotidianas acarretou em adaptações nas receitas e consequentemente na estrutura da cozinha.

Assim, o bambu, alimento preferido de Lucy, foi substituído pelo broto de feijão verde, produto mais fácil de ser encontrado no mercado soteropolitano, e esse broto de feijão foi transmitido para seus filhos e entrou no imaginário deles, nas lembranças das refeições em família, compondo sua herança cultural. Portanto, a disponibilidade interfere diretamente nas transformações culinárias e na composição de uma cozinha em uma sociedade hospedeira, pois requer uma interpretação subjetiva de inclusão ou assimilação.

Nessa perspectiva, a falta de um mercado voltado para a comunidade chinesa é um fator importante para que ocorram alterações em sua cozinha no novo contexto.

Para suprir essa carência, os chineses recorrem a diversas estratégias. Muitos compram produtos em mercados em 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.

Nessa perspectiva, a Internet surge como o principal ponto de compra, é através da rede que são feitos os contatos com os fornecedores de São Paulo ou mesmo na China para aquisição dos produtos.

Contudo, às vezes eles têm que recorrer ao mercado local. Nesse caso, as delicatessens e importadores são os locais escolhidos por todos os entrevistados, que queixaram-se dos preços e pouca variedade nesses pontos de venda.

6.6 As refeições

De acordo com Miguel, chinês da segunda geração, que nasceu em Lima, Peru, uma típica refeição chinesa deve conter os cinco sabores básicos: salgado, doce,agridoce, azedo e amargo, que devem estar representados em cada preparação que compõe uma refeição. Nas minhas refeições com os chineses no Peru, esse princípio era seguido, na mesa eram dispostos uma tigela de arroz branco, cozido sem sal, com uma consistência meio empapada e, pelo menos, cinco tipos de preparações com carnes e vegetais. As pessoas se serviam e provavam cada preparação separadamente, e entre cada uma comiam uma pequena porção de arroz.

Kite e outros chineses entrevistados disseram manter a mesma estrutura das refeições que seguiam quando moravam na China: inicialmente uma sopa, depois o arroz servido com opções de vegetais e carnes, com sabores diferentes para serem comidos intercalando com o arroz.

Em seu estudo com comunidades de chineses imigrantes em Hong Kong, Wilk percebeu que, apesar das mudanças que ocorreram na comida servida nos restaurantes chineses, os ingredientes e estilos de cozinhar utilizados nas maioria das casas permaneceram os mesmos. Alimentos como sopa, peixe cozido no vapor, vegetais fritos com pequenos pedaços de carne e tofu continuaram sendo os pratos típicos da família, e o arroz se manteve presente, em todas as refeições, sendo o alimento básico nas casas dos chineses.

O que também percebi em Salvador, no jantar, nas mesas de suas casas, todos disseram que 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 pode ser porco, frango ou peixe, cozida geralmente no vapor com vegetais.

Diante dessas considerações, creio que os chineses que habitam em Salvador ao chegarem nessa cidade trouxeram consigo suas preferências alimentares, contudo o novo ambiente causou modificações na sua estrutura culinária. A falta dos ingredientes e utensílios habituais impactou negativamente na manutenção das tradições desse grupo e fez com que os imigrantes buscassem no novo local alimentos semelhantes, que substituissem os conhecidos, ou inseriram novos produtos, alteraram receitas, adotaram novas técnicas de cozimento.

6.7 Elemento identificador

Para os chineses, 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 a refeição em familia. Como frisa Chang: dê os elementos certos e a chinesidade do prato será evidenciada.

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 de lá é mais por causa da forma de fazer a comida, do que por causa dos ingredientes. (Marina, chinesa entrevistada)

Para eles, sua cozinha ainda se mantém como um traço da sua identidade e é um elemento que os diferencia do novo grupo.

Para Lucy, chinesa da RPC, o que a identifica é o molho de soja, utilizado em diversas preparações. Já Hwan¹⁸⁷, 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”.

Mas para todos os entrevistados dois elementos caracterizam a cozinha chinesa: molho de soja e cozimento ao vapor.

6.8 Barreiras alimentares

Os chineses que moram em Salvador 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 causa menor estranhamento.

¹⁸⁷ Entrevistada oriunda da RPC, mora em Salvador desde 1990. Tem um restaurante junto com o marido e os filhos no Centro da cidade.

Outras, com sabor ou forma de preparo mais distantes da sua estrutura culinária, são evitadas, como as comidas de azeite e as saladas cruas. Para alguns dos entrevistados, o fato das pessoas de Salvador comerem salada crua foi o que causou maior estranhamento quando chegaram na cidade. Todos os entrevistados disseram que não comem alimentos sem cocção, mesmo folhas como alface, rúcula são cozidas rapidamente antes de comer .

Ao serem questionados por que não comiam saladas cruas, eles respondiam: “não sei 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 crú, só cozido”.

Outra barreira alimentar identificada foi o consumo de comidas de azeite. No evento da Vigilância Sanitária, quando foi citada a palavra azeite de dendê todos os chineses fizeram cara de repugnância e riram .Quando cometei sobre este fato, muitos me disseram que não conseguem comer o azeite, devido ao seu sabor forte. Apenas uma entrevistada mencionou gostar de acarajé.

Segundo Ana, seu filho mais velho de dez anos é baiano: “ele é como vocês, come dendê como vocês, ele adora dendê”. O azeite diferencia ela do filho, ele baiano, come dendê, algo que não comestível para ela, chinesa.

6.9 A memória na mesa

De acordo com Muxel (1996), 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 esta autora, a nutrição tem papel fundamental na construção da memória familiar, pois através da repetição do ritual de uma refeição a vida em grupo vai ganhando sentido.

Apesar do 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 essas memórias vão sendo alimentadas ou mesmo modificadas.

Essa autora salienta que na mesa de uma família, a cozinha de um grupo é transmitida, mas é também transformada de geração em geração.

Para Sutton (2001), a memória cria um canal de ligação entre o passado e o presente. A lembrança de um prato da infância consumido na fase adulta faz reativar sensações, memórias do passado no tempo presente

Durante uma das minhas visitas a um restaurante na Rua Carlos Gomes, enquanto eu conversava com sua proprietária, uma chinesa de Cantão, que vive há 19 anos em Salvador, com o marido e os dois filhos, que nasceram nesta cidade, 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, ofereceram um para a adolescente que pegou e comeu. Perguntei o que era, eles me disseram que era uma iguaria da terra natal e consistia em pele de porco frita. Quando a adolescente ouviu, ela olhou para mim e fez cara de repulsa e deixou o resto na mesa, saindo em seguida para beber água. Eles me ofereceram e eu agradeci e disse que não estava comendo nenhum alimento animal. Eles comeram animados o 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 (2001) destaca que os alimentos acompanham as pessoas em suas viagens através das fronteiras nacionais. Ele considera os alimentos sítios culturais importantes para a identificação dos indivíduos, principalmente no caso das pessoas que estão deslocalizadas, devido ao processo de migração, pois ele traz de volta a sensação de plenitude, de pertencimento perdido.

Para este 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, com o simbólico do que com a linguística, com reconhecimento ao invés de 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.

Food is not a random part that recalls the whole to memory. Its synesthetic qualities, when culturally elaborated as they are in Greece, are an essential ingredient in ritual and everyday experiences of totally. Food does not simple symbolize social bonds and divisions; it participates in their creation and recreation (SUTTON, 2001, p.102).

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 para trás.

Nas mesas de suas casas, os chineses reforçam suas memórias alimentares quando mantêm a estrutura de suas refeições, quando cozinham seus alimentos utilizando as técnicas de preparo comuns à sua cozinha, quando utilizam pasta de feijão comprada nos mercados de São Paulo, ou mesmo quando preparam os vegetais locais da forma chinesa. Mas é nessa mesma mesa que novos elementos são introduzidos, como o feijão, a carne bovina entre outros.

Apesar da inserção de novos pratos, o consumo desses se dá de forma esporádica, em momentos de lazer. No seu dia a dia, os chineses buscam comer os alimentos habituais, que compõem a sua memória culinária, e que é alimentada diariamente como novos e velhos elementos.

• **Primeira geração**

Os chineses da primeira geração são mais fiés as suas tradições culinárias. Muitos não sabiam cozinhar quando chegaram em Salvador e utilizaram de livros de receitas e Internet para buscar receitas. Outros aprenderam com os pais ou maridos que eram cozinheiros.

Quando eu vim prá cá eu não sabia cozinhar, vim muito nova. Aprendi a cozinhar com meu pai, que era cozinheiro e com meu marido também, porque ele trabalhava em restaurante na China. (Chen)

• **Segunda geração**

Para Mintz (2008), o principal fator que causa mudanças nos padrões alimentares de um grupo é o contato com o outro. Apesar do 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 construção das suas memórias gustativas.

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, como diz Mintz (2008, p. 30).: “culture adheres to human beings because they live socially in groups, those groups make and aid culture. People still live in groups, and socialize their children in them”.

Os chineses da segunda geração entrevistados disseram não manter muito as tradições alimentares de seus pais, que estão associadas às refeições em família. 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 Ling, dois chineses adultos, que chegaram em Salvador com 3 e 2 anos respectivamente, dizem que não comem comida chinesa no seu cotidiano, esta fica restrita às refeições em família. Suas preferências são de pratos da cozinha local. Chen me disse que seu filho pede para comer acarajé pelo menos uma vez por semana e é por causa dele que ela come yakisoba quando vai ao shopping e que seu marido aprendeu a cozinhar comida de azeite. A filha de Lin não quer comer a iguaria típica da região de sua mãe e faz cara de repulsa quando sabe qual o ingrediente base do petisco.

Eu não gosto de acarajé, mas meu marido aprendeu a cozinhar com dendê por causa do meu filho que gosta, pelo menos uma vez por semana eu levo ele para comer acarajé.(Chen)

A segunda geração, 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. Para eles, ambas referências são familiares, ao mesmo tempo que estranhas, a depender do contexto onde se encontram. A sensação de estranhamento só surge quando usam uma referência diferente daquela do contexto onde 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.

Nessa perspectiva, a escola entra como um ambiente de socialização das crianças e adolescentes chineses e é na escola e nos restaurantes dos pais que os novos elementos são introduzidos no seu cotidiano, que juntamente com as refeições em família, à noite, vão construindo um novo gosto.

Os pais entrevistados dizem que seus filhos, ao contrário deles, aceitam bem o azeite de dendê e a comida local, que eles consideram muito gordurosa. Nos pratos das crianças chinesas, a estrutura culinária das novas gerações vai sendo construída.

Os chineses da segunda geração não percebem uma diferenciação da sua comida com a comida local. Quando perguntei a Ling, que diferença ela via entre a cozinha chinesa e a baiana. Ela pensou e disse: “(...) é igual, só que tem mais verduras”. Pergunto se ela prepara comida chinesa em sua casa, ela diz que não. E depois ela me conta 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 cozinarem bem rapidamente. De repente, me dei conta e pensei, estou 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.

6.10 A cozinha da mistura: a visão dos chineses sobre a cozinha local

Para Elias (1994, p. 23), uma sociedade emprega o termo civilização para “descrever o que lhe constituiu o caráter especial e aquilo de que se orgulha: o nível de sua tecnologia, a natureza de suas maneiras, o desenvolvimento de sua cultura científica ou visão do mundo, e muito mais”. Quando uma sociedade emprega este termo, ela refere ao que acredita que deveria ser comum a todos os povos, a partir da visão que tem de si mesma. A noção de civilização manifesta a autoconfiança de um povo cujas fronteiras nacionais e identidade

nacional foram plenamente estabelecidos. É uma concepção que relaciona-se com a auto imagem nacional que um povo tem de si “ todos consideram axiomático que a sua é a maneira como o mundo dos homens, com um todo, quer ser visto e julgado”(ELIAS, 1994, p. 25).

Chinês entrevistado (Ming) :Aqui tem quantos anos?

Eu: uns 500

Ming: Lá tem mais de 5000 anos

A diferença entre lá e aqui é coisa de cultura, porque lá a cultura é diferente. Aqui só come frango xadrez, arroz, macarrão, feijão, ensopado de carne e de frango.

La é diferente, tem muito mais coisa, o tempero diferente, tem ajinomto.

Aqui com 1kg de farinha, vocês faz o que?

Só pão. Lá não a gente faz muita coisa diferente.(Ming)

Os chineses são orgulhosos da sua cultura, a China aparece nas falas como um império civilizado, distinto do Brasil, um país novo, sem a tradição e a riqueza histórica chinesa. E a comida, surge, nesse contexto, como símbolo dessa civilização. A cozinha chinesa representa a civilização chinesa. E é a comida é o ponto comum que liga os imigrantes chineses de Salvador, sejam eles de Hong Kong, de Taiwan ou de Cantão, a comida perpassa a suas vidas, os unindo como uma única “civilização”, um grupo diferente dos brasileiros.

Para falar a verdade, a gente somos oriental, a gente come comida oriental, mas quando a gente come fora do país da gente não come 100% oriental, porque primeiro falta material e segundo falta hábitos de cozinhar. Quando a gente faz comida oriental é diferente, quando a gente come fora é diferente de quando a gente faz.(Ling)

A comida aqui é típica de baiano, o sabor é muito forte, o tempero é muito forte. Lá é bem mais leve. Mesmo comida chinesa aqui, no restaurante chinês, a comida sai com sabor muito forte, lá é mais leve. Porque o tempero é diferente, até o molho de soja de lá é diferente (Ana)

Lá e aqui constituem categorias recorrentes nas falas e simbolizam os dois mundos, distantes culturalmente, mas que compartilham o mesmo espaço. E a comida surge como o principal demarcador dos limites entre eles. Através da comida, a China (o lá) é trazido para Salvador (o aqui), mas na tentativa da reprodução do “lá”, as diferenciações do “aqui” são evidenciadas e aumenta ainda mais a sensação de estranhamento.

Salvador sempre surgia nas falas como uma local atrasado, primitivo e essas características se refletiam na imagem que os chineses tinham da cozinha local. A comida é misturada, como as pessoas, como as coisas na cidade.

Quando a gente veio para cá achava aqui o fim do mundo, não gostava não. Aqui não se acha nada da nossa comida, tem nada, Meu marido diz que aqui é o fim do mundo.

Mas hoje já acostumei, minha mãe quando vai pra China, não consegue ficar lá, se acostumou com o clima daqui. Porque é sempre o mesmo, lá ou é quente demais ou frio demais, aqui é sempre igual.

Mas aqui é muito sujo, na China é limpo, não tem sujeira nas ruas como aqui. Aqui é tudo muito bagunçado.(Chen)

De acordo com Mary Douglas (1991), no processo de imposição de uma ordem qualquer, seja ao pensamento, seja ao mundo exterior, a primeira atitude é repelir aquilo que ameaça a ordem que se tem das coisas, em uma tentativa de sair do desconforto gerado pela aproximação com a falta de ordenamento. Posteriormente, retiramos os fragmentos indesejáveis que identificam aquilo que nos ameaçam, para que desprovidos de identidade não possam mais ser reconhecidos, deixando, portanto, de nos ameaçar, pois “sem diferenciação não há impureza” e “sem identidade eles são indiferentes”. Assim, sem uma forma e uma identidade não há uma ameaça, como diz a antropóloga.

Ao chegarem em Salvador, os imigrantes sentiram o desconforto causado pelo estranhamento. As pessoas, as imagens da cidade, a estrutura das ruas, das casas, as formas de comportamento, a língua, os alimentos, os aromas, os sons tudo lhes era estranho e abalava a ordem de mundo pré-estabelecida. A desordem, em um primeiro momento traduziu-se em uma repulsa, em afastamento : “aqui é o fim do mundo”, “quando cheguei só saia de casa, chorei 30 dias”. O mundo conhecido acabou, tudo estava fora do lugar, da ordem que culturalmente foi definida.

Com o tempo, a vivência diária, os chineses reorganizaram seus símbolos. A cidade passou a ser reinterpretada sob um novo olhar. Ao se distanciarem da cidade, mesmo estando nela, os chineses buscaram dar um novo ordenamento a suas vidas. E é nas suas casas, no meio da sua família que a nova ordem foi reconstruída.

Eles negam a comida local, pois esta representa a desordem que querem repelir. Salvador é “misturada”, “bagunçada”, “suja”, a sua comida é “misturada”, “forte”, agride os sentidos. A comida que se come é suave, saborosa, ordenada como sua cultura. A comida que se come e a comida que se vende surgem em uma nova ordem, a comida diferencia os dois mundo, o da China e o de Salvador, duas vidas em um mesmo espaço.

CONSIDERAÇÕES FINAIS

Nesse trabalho, inspirada pelos estudos desenvolvimentistas que marcam a Antropologia da Alimentação, busquei tratar do tema a cozinha chinesa no contexto da diáspora, a partir da comida vendida e consumida pelos imigrantes que vieram para a capital baiana.

Para compreender a formação da cozinha chinesa em Salvador, acompanhei as transformações que ocorreram na sua estrutura, desde os banquetes imperiais, fundamentais para o surgimento de uma alta cozinha, até a sua inserção nos balcões dos estabelecimentos dos chineses que comercializam alimentos, instalados no centro desta cidade.

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.

O termo 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: *ying/yang, fan/ts'ai*.

A cozinha de um povo é dinâmica e está em constante mudanças, dependendo do contexto onde ela está sendo construída ou mesmo reproduzida e dos grupos com os quais se relaciona. Nessa perspectiva, pode-se compreender como a diáspora chinesa acarretou no surgimento de uma nova cozinha, na qual elementos tradicionais se mesclaram com outros determinados pelo novo território. Os chineses que saíram da China em busca de melhores oportunidades de vida não levaram consigo apenas sua força de trabalho e potencial produtivo, levaram também seus alimentos, seus conhecimentos, suas práticas alimentares, sua herança culinária.

Embora a migração chinesa para o Brasil não tenha sido expressiva, do ponto de vista demográfico, quando comparada com outros países da América, como Estados Unidos,

Canadá, Peru, México, Cuba, a presença da cozinha chinesa no cenário culinário brasileiro é marcante. Os restaurantes chineses estão presentes em todas as capitais brasileiras, e muitas preparações associadas a esta cozinha já foram incorporadas pela população local, perdendo seu caráter étnico, como o yakisoba.

Assim, como em outros países, no Brasil, a comida foi o principal elemento de inserção dos chineses na nova sociedade, mais do que um demarcador de identidade, ela foi o meio de conquistar seu lugar no novo espaço, de garantir sua sobrevivência no novo país.

Os imigrantes chineses têm escolhido preferencialmente a área de alimentos para se estabelecer. Além de trazer a sensação de pertencimento e ligação com a China, devido à forte presença da chinesidade, esse tipo de atividade não exige um grande domínio da língua, conhecimentos técnicos e pode ser executada com um baixo investimento de capital, o que é ideal para a situação do imigrante.

E foi esse tipo de negócio o preferido também pelos chineses que vieram para a capital baiana. Os primeiros imigrantes que chegaram a esta cidade se inseriram no seu cotidiano com seus restaurantes e pastelarias. Eles chegaram em um momento de transformação e esvaziamento do Centro e muitos escolheram esta região para se instalar e fincar suas raízes.

Esse grupo era formado principalmente por cantoneses e taiwaneses que vieram fugindo da pobreza, em busca de melhores condições de vida para criar sua família. Com a intensificação do fluxo migratório, o perfil desse imigrante foi se modificando, contudo, a comida continuou sendo seu principal elemento de trabalho e o centro da cidade sua área de instalação.

O Centro de Salvador constitui uma nova forma de aglomerado chinês diferente das tradicionais *chinatowns*. Nessa região, a presença chinesa é marcante, há pequenos negócios de produtos chineses, restaurantes e lanchonetes de propriedade chinesa, a rede de apoio aos recém-chegados, mas não há a segregação, a representação do espaço perdido e a reprodução de uma utopia.

Os chineses do Centro não se posicionam como um grupo a parte, ao adotarem o vestiário e o linguajar local, nomes brasileiros tanto para si, como para seus filhos e estabelecimentos e restaurantes populares como principal ramo de atividade, eles buscaram uma invisibilidade no contexto da cidade.

Assim, os restaurantes chineses foram perdendo seu caráter étnico e aproximando cada vez mais seu cardápio das preferências gustativas da população local. Atualmente, eles

se denominam restaurante oriental ou asiático e servem além de algumas preparações pertencentes a sua cozinha adaptadas ao gosto de sua clientela, pratos da cozinha chinesa na diáspora, como o *chop suey*, da cozinha japonesa e da culinária local, o que cria uma confusão no imaginário dos soteropolitanos do que seria 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. Este ingrediente surge como um elemento identificador da cozinha chinesa tanto por baianos como por chineses.

Contudo, para os chineses muito mais do que um ingrediente, o que identifica sua cozinha são as formas de preparo e a relação que eles estabelecem com os alimentos. Para esse grupo, é nas cozinhas das suas casas que a cozinha chinesa está presente, a partir da junção de elementos tradicionais com novos.

Os chineses dizem que a sua comida é servida no jantar, onde há a sopa, o arroz, os vegetais ao vapor ou salteados no wok, temperados com gengibre, alho, molho de soja, ajinomoto, ou pasta de feijão. Cada ingrediente é cozido separadamente, com um condimento, sem mistura de sabores. Assim, mesmo que a dificuldade de encontrar os ingredientes básicos, a rotina diária de trabalho, as exigências alimentares da nova geração acarretem na inserção de novos elementos à receitas tradicionais, a comida que preparam em seus fogões continua sendo identificada como chinesa, pois ela mantém os princípios fundamentais que a caracterizam e que se fazem presente na vida dos chineses não através de teorias ou paradigmas culinários, mas na relação que estabelecem com os alimentos e o comer, são eles: *ying/yang, fan/ts' ai*.

Então me lembro de Chang (1977):

Send a Chinese cook into a American kitchen, given Chinese or American ingredients, and he or she will (a) prepare an adequate amount of fan (b) cut up the ingredients and mix them up in various combinations, and (c) cook the ingredients into a several dishes and, perhaps, a soup. Given the right ingredients, the “Chineseness” of meal would increase, but even with entirely native American ingredients and cooked in American utensils, it is a Chinese meal”(CHANG, 1977, p.8)

O balcão dos restaurantes do Centro, onde na sexta-feira o caruru, o vatapá, a moqueca dividem o espaço com o rolinho primavera, o frango xadrez e o yakisoba apresenta a

contradição do espaço do imigrante, que vive em uma zona fronteiriça entre duas culturas, utilizando elementos de ambas para reconstuir seu lugar.

A chinesidade dos restaurantes do Centro não está na comida que vendem, e sim em alguns elementos que têm o intuito de dar uma familiaridade a esse espaço, a foto de Mao Tse Tung próximo ao caixa, os deus da cozinha na entrada, os calendários em cantonês ou mandarim, símbolos do passado que trazem a familiaridade ao novo. Tradição inventada e mudança convivem neste espaço e se mesclam, se reinscrevem.

Para os baianos, o que os diferencia dos chineses não é a comida e sim os traços físicos, a forma de se comportar. A chinesidade está inscrita nos corpos dos imigrantes, sejam eles de primeira ou segunda geração.

Já para os chineses, é sua forma de viver que os identifica e os diferencia da população local. Por isso, as crianças que falam português e não dominam a língua materna, estudam nas escolas locais e comem a comida local vão aos poucos perdendo a identidade de seus pais e incorporando elementos da nova cultura, se afastando pouco a pouco do ser chinês. Daí a necessidade de reforçar a chinesidade dessas gerações, e isso ocorre através dos casamentos arranjados com noivas ou noivos vindos da China, do envio de adolescente para estudar nas escolas ou universidades chinesas, do uso do cantonês ou mandarim para as conversas em família e das refeição no ambiente doméstico.

Os chineses do Centro têm na família o espaço conhecido, onde se mantém a sensação de pertencimento perdida com a migração. Eles são, portanto, fechados ao seu núcleo familiar, não interagindo nem com a população local, nem com os demais imigrantes.

A chinesidade é algo para ser compartilhado com os iguais, os chineses, e é no jantar em família, onde as gerações novas e velhas se encontram que ela é reforçada. Nas mesas das casas chinesas, onde avós, filhos e netos compartilham os alimentos, a língua materna, e estabelecem as práticas cotidianas, é que o ser chinês se apresenta e que suas memórias são revividas e alimentadas. Na família, a pequena China é reconstruída e o “lá” é trazido para o “aqui”.

Mas as crianças são a ligação entre o novo e o antigo. Elas vivenciam o ambiente familiar, onde as tradições são mantidas, onde a cultura familiar tenta subsistir, mas também são jogadas no mundo novo, experimentam, assim, os elementos do novo espaço e as lembranças do velho.

E são elas as causadoras da mudanças, eles trazem novos elementos para a mesa de suas casas, como o azeite de dendê, a carne bovina. A nova geração, apesar de ser

reconhecida como chinesa pelos soteropolitanos, é vista como baiana demais para os chineses, elas vivem, portanto, em uma zona fronteiriça entre as duas identidades. No entanto, apesar dos laços familiares, eles se reconhecem como soteropolitanos, pois foi em Salvador que cresceram, fizeram amigos, criaram suas memórias e fincaram suas raízes.

Diante dessas considerações, vejo que 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 uma 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 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.

As formas de preparo se mantêm e são reinscritas nas memórias das novas gerações. No almoço, a comida vendida é consumida, mas é nos fogões das casas que a cozinha dos antepassados resurge e é reinventada, a partir de receitas vindas da Internet e do que se observou nas cozinhas domésticas com as mães. Apesar de não haver mais a disponibilidade de ingredientes, é a relação com o alimento e a forma de prepará-lo que caracteriza esta nova cozinha, a identificando como chinesa.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ALMEIDA, Paulo Henrique. *A Economia de Salvador e a Formação de sua Região Metropolitana*. In: CARVALHO, I.M.M., e PEREIRA, G.C.(orgs.). *Como anda Salvador e sua região metropolitana*[online]. 2^a ed. Salvador: EDUFBA, 2008.
- ANDERSEN, E.N. *The Food of China*. New Haven and London: Yale University Press, 1988
- ANDERSEN JUNIOR, E. N.; ANDERSEN, Marja L.. Modern China: South. In: CHANG, K.c. (Ed.). *Food in Chinese Culture: Anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 8. p. 317-381.
- APPADURAI, Arjun. How to Make a National Cuisine: Cookbooks in a Contemporary India. *Comparative Studies in Society and History*, v 30, n1.Cambridge University Press: Cambridge, Jan 1988, p3-24
- AUGUSTIN-JEAN, Louis. Food Consumption, food perception and the Search for a Macanese Identity. In: WU, David Y. H.; CHEUNG, Sidney C. H. (Ed.). *The Globalization of Chinese Food*. New York: Routledge, 2002. Cap. 7. p. 113-130.
- AZEVEDO, Michelle C.M. Centro Administrativo da Bahia: implicações sociourbanas na cidade de Salvador. In: *urbBA. ST1: Urbanismo em Processo*, Salvador, 2011. Disponível em: http://www.ppgau.ufba.br/urba11/ST1_CENTRO_ADMINISTRATIVO_DA_BAHIA-IMPLICACOES_SOCIOURBANAS_NA_CIDADE_DE_SALVADOR.pdf. Acesso 24/11/2014
- AZEVEDO, Thales. *Cultura e Situação Racial no Brasil*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira, 1966
- BENEVIDES, A. Maria. Chinese Immigrants in Sao Paulo, Brazil, and in Lima, Peru: Preliminary Case Studie. In CHANG, Tsun e TANG, Shi-yeoung (ed). *Essays on Ethnic Chinese Abroad, vol II. Women, Political Participation and Area Studies*. Taipei:Overseas Chinese Association, 2002, pp. 355-376.
- BOUDAN, Christian. *Géopolitique du gout*.Paris. 2^a ed. Paris: PUF, 2008
- CARTIER, Carolyn. Diaspora and Social Restructuring in Postcolonial Malaysia. In: MA, Laurence J. C.; CARTIER, Carolyn (Ed.). *The Chinese Diaspora: space, place, mobility, and identitu*. Oxford: Rowman & Littlefield, 2003. p. 69-96.
- CASCUDO, Luís da Câmara. *História da Alimentação no Brasil*.3^a ed.São Paulo: Global editora, 2004
- CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano 2: morar, cozinha*. 10^a ed. Petropólis: Vozes, 2011

- CERTEAU. Michel. *A invenção do cotidiano 1: artes de fazer*. Petrópolis: Vozes, 1994
- CHANG, K. C.. Introduction. In: CHANG, K.C.. *Food in Chinese Culture: Anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. p. 1-21.
- CHANG-SHENG, Shu. Chineses no Rio de Janeiro. *Portal Ciência e Vida*. 2010 Disponível em:<http://leiturasdahistoria.uol.com.br/ESLH/Edicoes/17/imprime125466.asp>. Acessado em 14/07/2011
- CHENG, Anne. *História do Pensamento Chinês*. Petrópolis: Vozes, 2008
- CHEUNG, Sidney. Fish in the march: a case study of freshwater fish farming in Hong Kong. In CHEUNG, S. e TAN, Chee-Beng (ed). *Food and Foodways in Asia: resource, tradition and cooking*. Anthropology of Asia Series. New York: Routledge, 2007, p. 37-50
- CHINA: a century of revolution. Direção de Sue Williams. New York: Ambrica Production, 1986.
- CHO, Lily. *Eating Chinese: culture on the menu in small town Canada*. Toronto: Cultural Spaces, 2010
- CHOI, Dong Sull. Myth and reality of the chinese diaspora. Comparative civilizations review, n 46. EUA: International Society for the Comparative Study of Civilizations, 2002, p 120-135
- CLIFFORD, James. *Cultural Anthropology: Diasporas*. Estados Unidos: Cultural Anthropology, 1994. Pp 302-338 p. 9 v. Disponível em: <http://wayneandwax.com/pdfs/clifford_diasporas.pdf>. Acesso em: 17 nov. 2014.
- COLLAÇO, Janine Helfst Leicht. Um Olhar Antropológico sobre o Hábito de Comer Fora. *Campos*, v 4. São Paulo:NAU, 2003, p. 171-194
- _____. Restaurantes de comida rápida, os fast-foods, em praças de alimentação de shopping centers: transformações no comer. *Estudos Históricos*, n 33. Rio de Janeiro: CPDOC/FGV, 2004, p. 116-135
- CONRAD, Robert. The planter class and the debate over Chinese immigration to Brazil 1850-1893. *International Migration Review*, v.9, n.1. Campinas: UNICAMP, 1975, p.41-55
- CONTRERAS, Jesus, GRACIA, Mabel. *Alimentação, Sociedade e Cultura*. Rio de Janeiro: Editora Fiocruz, 2011
- CUNHA, Neiva Vieira da; MELO, Pedro Paulo Thiago de. Libaneses e chineses:sucessão, conflito e disputa numa rua de comércio do Rio De Janeiro. *Anuário Antropológico*. Brasília: DAN/UNB, 2005, p 155-169
- DEZEM, Rogério. *Matizes do “Amarelo”: a gênese do discurso sobre os orientais no Brasil (1878-1908)*.São Paulo: Associação Editorial Humanitas, 2005

- DIKÖTTER, Frank. *Mao's Great Famine: The History Of China's Most Devastating Catastrophe, 1958–62*. New York: Walker & Co, 2010
- DOUGLAS, Mary. *Pureza e Perigo*. Lisboa: Edições 70, 1991
- DU BOIS, Christine.M.; TAN, Chee-Beng ; MINTZ, Sidney. *The World of Soy*. Illinois: University of Illinois, 2008
- EBERHARD, Wolfram. *History of China*. 3^aed. Berkeley and Los Angeles, California: University of California Press, 2004
- ELIAS, Norbert. *O Processo Civilizador Volume 1:uma história dos costumes*. Rio de Janeiro: Jorge Zahar, 1994
- FAUSTO, Boris. *O Crime do Restaurante Chinês: carnaval, futebol e justiça na São Paulo dos anos 30*.3^a edição. São Paulo: Companhia das Letras, 2009
- FIGUERA, Ricardo Rezende; SUDANO, Suliane; GALVÃO, Edna. Os Chineses no Rio: A Escravidão Urbana. *Brasiliana – Journal for Brazilian Studies*, v. 2, n.2 . London: King's Brazil Institute King's College London, 2013, p 90-112
- FLEISCHER, Friederike. La diáspora china: un acercamiento a la migración china en Colombia. *Revista de Estudios Sociales*, n 42. Colombia: Universidad de los Andes, 2012, pp. 71-79
- FREEMAN, Michael. Sung. In: CHANG, K.C. (Ed.). *Food in Chinese Culture*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 4. p. 143-176.
- FREYRE, Gilberto. *China Tropical*. São Paulo: Editora Universidade de Brasília, 2003
- GARCIA, R.W.D. *Represetações Sociais da comida no meio urbano: um estudo no centro da cidade de São Paulo*.1993. Dissertação (Mestrado em Psicologia Social). Departamento de Psicologia Social da Universidade de São Paulo, São Paulo, 1993
- GEERTZ, Cliford. *A Interpretação das Culturas*. Rio de Janeiro: LTC, 1989
- GELBER, Harry G. *O Dragão e os demônios estrangeiros: a China e o mundo de 110 a.C. aos dias atuais*. Rio de Janeiro/São Paulo: Editora Record, 2012
- GIARD, Luce. Cozinhar. In: CERTEAU, Michel de; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. *A Invenção do Cotidiano: morar, cozinhar*. 10. ed. Petrópolis: Vozes, 2011. Cap. 10. p. 211-342. Tradução de Ephraim F. Alves e Lúcia Endlich Orth.
- GOODY, Jack. Food and love: a cultural history of East and Wests. London/New York: Verso, 1998
- _____. *Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología comparada*.Barcelona: Gedira, 1995
- GRANET, Marcel. *Chinese Civilization*. 3^a ed. New York: Meridian Books, 1960

- _____ *O Pensamento Chinês..* Rio de Janeiro: Contraponto, 1997
- HALL, Stuart. Who needs identity. In GAY, Paul du e HALL, Stuart (org). *Questions of Cultural Identity*. London: Sage Publications ,1996, p. 1-17
- HANNERZ, Ulf. Cosmopolitans and Locals in World Culture. *Theory, Culture & Society*, v7. Londres: SAGE, 1990, p.237 -251
- _____ . Fluxos, fronteiras, híbridos: palavras-chave da antropologia transnacional. *Maná*, v 3, n 1. Rio de Janeiro: Museu Naciona, 1997, p. 7-39
- HEINONEN, Noora. A cidade alta em alta: circuitos e cenários das dinâmicas comerciais do centro velho de Salvador. *GeoTextos*, vol. 1, n . 1. Salvador: UFBA, 2005, p. 81-116
- HELDKE, Lisa. *Exotic appetites: ruminations of a food adventurer*. New York and London: Rotledge, 2003
- HERNÁNDEZ, Jesús C.; ARNAÍZ, Mabel G.. *Alimentación y cultura: perspectivas antropológicas*. Barcelona: Editorial Ariel, 2005
- HERNANDEZ, Michael. Forming family identity in an American chines restaurant: onde person's transformational process.In BERISS, David; SUTTON, David (ed). *The Restaurants Book: ethnographies of where we eat*. New York: Berg, 2007, p. 25-34
- HIKJII, Rose Satiko Gitirana. O Mal-estar do Cinema: A Violência como Linguagem no Cinema de Michael Haneke. In: NOVAIS, Sylvia Calubi et al (Org.). *Escrituras e imagem*. São Paulo: Usp, 2004. p. 83-92
- HSU, Madeline. From chop suey to mandarin cuisine:fine dining and the refashioning of chinese ethnicity during the cold war era. In CHAN, Sucheng; HSU, Madeline(ed). *Chinese Americans and the Politics of Race and Culture*. Philadelphia: Temple University Press, 2008, p.173-194
- HSU, Vera Y. N.; HSU, Francis L. K.. Mordern China: North. In: CHANG, K.C.. *Food in Chinese Culture: anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 7. p. 295-316.
- INGLIS, David; GIMLIN, Debra. Food Globalization: Ironies and Ambivalences of Food, Cuisine and Globality. In INGLIS, David; GIMLIN, Debra (ed). *The Globalization of Food*. Oxford/New York: BERG, 2009, Cap 1, p. 3-42
- JYE, Chen Tsung; SHYU, David J.Y.; MENEZES, Antônio J.B. Jr. Os imigrantes chineses e sua língua.Synergies Brésil, n 7. São Paulo: GERFLINT, 2009, p 57-64.
Disponível:<http://ressources-cla.unifcomte.fr/gerflint/Bresil7/chen.pdf>. Acesso em 17/10/2011
- KENT, Robert. A Diaspora of Chinese Sttlement in Latin America. In: MA, Laurence J. C.; CARTIER, Carolyn (Ed.). *The Chinese Diaspora*: space, place, mobility, and identitu. Oxford: Rowman & Littlefield, 2003. Cap. 5. p. 117-138.

LAROUSSE GASTRONOMIQUE: Tome 3. França: Laousse, 2000

LAUSENT-HERRERA, Isabele. The Chinatown in Peru and the Changing Peruvian Chinese Community(ies). *Journal of Chinese Overseas*, n 7 . Leiden, 2011, p. 69-113. Leiden, Disponível em www.brill.nl/jco. Acessado em 14/05/2014

LEM, Winnie. Daughters, duty and deference in the Franco-Chinese restaurant. In BERISS, David; SUTTON, David (ed). *The Restaurants Book: ethnographies of where we eat*. New York: Berg, 2007, p. 133-149

LESSER, Jeffrey. *A negociação da identidade nacional: imigrantes, minorias e a luta pela etnicidade no Brasil*. São Paulo: UNESP, 2001

LEUNG, Maggi W. H.. Notions of Home among Diaspora Chinese in Germany. In: MA, Laurence J. C.; CARTIER, Carolyn (Ed.). *The Chinese Diaspora: space, place, mobility, and identity*. Oxford: Rowman & Littlefield, 2003. Cap. 10. p. 237-258.

LIMA, S.C. Determinismo Biológico e Imigração Chinesa em Nicolau Moreira (1870-7890). 2005. Dissertação (Mestrado em História da Ciências da Saúde). Rio de Janeiro: Fiocruz, 2005

_____. Os filhos de Império Celeste: a imigração chinesa e sua incorporação à nacionalidade brasileira. Rede Memória. 2008. Disponível em: <http://bndigital.bn.br/redememoria/chineses.html>. Acesso em 19/06/2014

LIMA, Vivaldo da Costa. *A Anatomia do Acarajé e outros escritos*. Salvador: Corrupio, 2010

LOUZADA, Eriberto P. Globalized Childhood Kentucky Fried Chicken in Bejing . In: JING, Jun (ed) *Feeding China's little emperors: food, children, and social change*. Stanford: Satnford University Press, 2000, p.163-179

MA, Laurence J. C.. Space, Place, and Transnationalism in the Chinese Diaspora. In: MA, Laurence J. C.; CARTIER, Carolyn (Ed.). *The Chinese Diaspora: space, place, mobility, and identity*. Oxford: Rowman & Littlefield, 2003. Cap. 1. p. 1-49.

MENEZES, Paulo. O Cinema Documental como Representificação : Verdades e Mentiras nas Relações (Im)possíveis entre R. In: NOVAIS, Sylvia Calubi et al. *Escrituras e imagem*. São Paulo: Usp, 2004. p. 21-48.

MCDONOGH, Gary W. E. The geography of evil: Barcelona's barrio chino. *Anthropological Quarterly*, v. 60, n 4. Oct., 1987, pp. 174-184 . Disponível emhttp://www.jstor.org/stable/3317657?seq=1#page_scan_tab_contents. Acesso:07/10/2014

_____. Chinatowns: heterotopic space, urban conflict, and global meanings. *Quaderns-e.n* 18, v 2. Barcelona: Institut Català d'Antropologia, 2013, p96-111

MEAGLER, A. J. *The coolie trade: the traffic in Chinese laborers to Latin America 1847-1874*. EUA: Xlibris Corporation, 2008

- MENNELL, Stephen. *All Manners of Food*. 2^a ed..Illinois: University of Illinois Press, 1996
- MENNELL, Stephen; MURCOTT, Anne; OTTERLOO, Anneke H. van. *The Sociology of Food: eating, diet and culture*. London: Sage Publications, 1992
- MINTZ, Sidney W. Comida e Antropologia: uma breve revisão. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v16, n47. São Paulo: ANPOCS, 2001, p 31-41
- _____. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. USA: Pengui, 1985
- _____. *Tasting Food, Tasting Freedom: excursion into eating, culture, and teh past*. Boston: Beacon Press, 1996
- _____. Food and Diaspora. *Food, Culture and Society*, v 11, n4. London: Berg, 2008, p 511-23
- _____. Food, Culture and Energy. In: NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank (Ed.). *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the Modern World*. New York: Berg, 2008. Cap. 2. p. 21-35
- MINTZ, Sidney W.; DU BOIS, Christine M. The Anthropology of food and eating. *Annual Review of Anthropology*.2002, 99-119
- MÖHRINH, Maren. Transnational Food migration and a internalization of food consupption: ethnic cuisine in West Germany. In NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank. *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the modern world*. Oxford/New York: BERG, 2008, p. 129-150
- MOTE, Frederick W.. Yüan and Ming. In: CHANG, K.c. (Ed.). *Food in Chinese Culture: Anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 5. p. 193-257.
- MUNG, Emmanuel Ma. *La Diaspora chinoise, géographie d'une migration*. Paris: Ophrys, 2000..
- _____. Non-lieu et utopie :la diaspora chinoise et le territoire. *L'Espace Géographique*,XXIII, n 2. 1994, p 106-113. Disponível em http://www.persee.fr/web/revues/home/prescript/article/spgeo_0046-2497_1994_num_23_2_3280. Acesso em 17/11/2014
- _____. Chinese Migration and China's Foreign Policy in Africa. *Journal of Chinese Overseas*, v 4, n1. 2008, pp. 91-109. Disponível em <https://muse.jhu.edu/journals/jco/summary/v004/4.1.mung.html>. Acesso em 27/02014
- MUXEL, Anne. *Individu et Mémoire Familial*.Paris:Nathan, 1996

NOGUEIRA, Arlinda Rocha. *A imigração japonesa na história contemporânia do Brasil*. São Paulo: Massao Ohno, 1984

NOVAIS, Sylvia Calubi et al (org). *Escrituras e imagem*. São Paulo: Editora da Universidade de São Paulo, 2004.

NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank. Introduction: Mapping Food and Globalization. In: NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank (Ed.). *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the Modern World*. New York: Berg, 2008. Cap. 1. p. 1-18.

ORGANIZAÇÃO INTERNACIONAL PARA AS MIGRAÇÕES. *Perfil Migratório do Brasil, 2009*. Ministério do Trabalho e Emprego, 2010

PALAZZO-ALMEIDA, Carmen Lícia. O domínio chinês sobre o Tibet. *Revista Brasileira de Políticas Internacionais*, v. 43, n. 1. Brasília, 2000, p. 170-172. Disponível em: <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0034-73292000000100008&lng=en&nrm=iso>. Acesso em: 18/05/2014

PAN, Lynn. *Sons of the Yellow Emperor: a history of the Chinese diaspora*. Nova York: Kodansha American Inc., 1994

PASTOR, Humberto R. *Herederos Del Dragón: historia de la cominidad china en el Perú*. Lima: Congreso del Perú, 2000

_____. *Hijos Del Celste Imperio en el Perú (1850-1900): migracion, agricultura, matalidad y explotación*. 2ª ed. Lima: Sur Casa de Estudios del Socialismo, 2001

_____. El inicio de la trata amarilla al Peru y sus actores. CHUHUE, Richard; NA, Li J. ; COELLO, Antonio. *La inmigración China al Perú*. Lima: Universidad Ricardo Palma, 2012

PINTO, Paulo Pereira. A questão de Taiwan: o cenário futuro mais favorável. *Revista Brasileira de Política Internacional*, Brasilia, v. 43, n. 1, p.173-177, mar. 2000. FapUNIFESP (SciELO). DOI: 10.1590/s0034-73292000000100009. Disponível em: <http://www.mundorama.info/Mundorama/RBPI_-_1993-2007_files/ RBPI_2000_1.pdf>. Acesso em: 14 jan. 2015.

_____. Taiwan – um futuro formoso para a Ilha: aspectos de segurança e política. *Revista Brasileira de Política Internacional*, v. 47, n. 2. Brasília, 2004, p. 59-99, Disponível em: <http://www.mundorama.info/Mundorama/RBPI_-_1993-2007_files/ RBPI_2004_2.pdf>. Acesso em: 14 janeiro 2015.

PINA-GUERASSIMOFF, Carine. *La Chine et Sa Nouvelle Diaspora: la mobilité au service de la puissance*. Paris: Ellipses, 2012

PINHEIRO, Eloísa Petti. *Europa, França e Bahia: difusão e adaptação de novos modelos urbanos*. 2º ed. Salvador: EDUFBA, 2011

PINHEIRO-MACHADO, Rosana. (Re) pensando a diáspora chinesa: Fluxos globais e dinâmicas locais da imigração contemporânea. In: 30º Encontro Anual da ANPOCS, 2006. Caxambu, 2006.

_____. Uma ou duas Chinas: a “questão de Taiwan” sob o ponto de vista de uma comunidade chinesa ultramar (Ciudad del Este, Paraguai). *Civitas*. v10, n3. Porto Alegre, 2010, p 468-489

PIZA, Douglas de Toledo. *Um pouco da mundialização contada a partir da região da Rua 25 de Março: migrantes e chineses e comércio “informal*. 2012. Dissertação (Mestrado em Sociologia). São Paulo: USP, 2012

RAMOS, Jair de Souza. *O ponto da mistura: raça, imigração e nação em um debate da década de 20*. Dissertação (Mestrado em Antropologia Social). 1994. Programa de Pós-Graduação em Antropologia Social, Museu Nacional, Rio de Janeiro, 1994

RIO, João do. *A alma encantadora das ruas*. 1905. Disponível em <http://denispetuco.blogspot.com.br/2012/08/visoes-dopio-por-joao-do-rio-1905.html>. Acesso 15/08/2014

RISÉRIO, Antônio. *Uma história da cidade da Bahia*. Rio de Janeiro: Versal Editores, 2004

ROBERTS, J.A.G. *China to Chinatown: chinese food in the West*. London: Reaktion Book, 2002

ROBERTS, J.A.G. *História da China*. 2ª ed. Lisboa: Edições Texto e Grafia, 2012

SANTOS, Milton. *O Centro da Cidade do Salvador*. 2ª ed. São Paulo/Salvador: USP/EDUFBA, 2008

SCHLÖTTER, Karin, SPIELMANN-ROME, Elke. *Culinaria China: cuisine, country, culture*. Cambridge: h.f.ullmann, 2010

SCHAFER, H. Edward. T'ang. In: CHANG, K.C. (Ed.). *Food in Chinese Culture: Anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 3. p. 85-140.

SEYFERTH, Giralda. A assimilação dos imigrantes como questão nacional. *Mana*, v. 3, n. 1. Rio de Janeiro, 1994, p. 95-131. Available from <http://www.scielo.br/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0104-93131997000100004&lng=en&nrm=iso>. Acesso 25/04/2014

_____. A dimensão cultural da imigração. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, v 26, n 77. São Paulo: ANPOCS, out. 2011, p 47-62. Disponível em <http://www.scielo.br/pdf/rbcsoc/v26n77/07.pdf> Acessado em 17/05/2014.

SHI, Yu. Identity construction of the Chinese diaspora, ethnic media use, community formation, and the possibility of social activism. *Continuum: Journal of Media & Cultural Studies*, v 19, n 1. March 2005, pp. 55–72

SILVA, Marcos de Araújo. "This isn't contraband, I'm clean": a study of borders of incorporation and exclusion among Chinese immigrants in Pernambuco. *Vibrant*, v 6, n1. Brasilia: Associação Brasileira de Antropologia, 2009, p. 152-169

_____. Guanxi nos trópicos: um estudo sobre a diáspora chinesa em pernambuco. Dissertação (Mestrado em Antropologia) Recife: Universidade Federal de Pernambuco, 2008

SIMOONS, Frederick. *Food in China: a cultural and historical inquiry*. Florida: CRC Press, 1991

SKELDOM, Ronald. The Chinese Diaspora or the Migration of Chineses Peoples? In: MA, Laurence J. C.; CARTIER, Carolyn (Ed.). *The Chinese Diaspora: space, place, mobility, and identitu*. Oxford: Rowman & Littlefield, 2003. Cap. 2. p. 51-66.

SPENCE, Jonathan. Ch'ing. In: CHANG, K.C. (Ed.). *Food in Chinese Culture: Anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 6. p. 259-294.

SUTTON, David E. *Remembrance of repast: an anthropology of food ad memory*. New York: Berg, 2001

THE ECONOMIST (Hong Kong). The Economist (Ed.). *Aisles apart*. 2015. Disponível em: <<http://www.economist.com/news/china/21646794-protests-about-mainland-shoppers-reveal-graver-problems-aisles-apart>>. Acesso em: 21 mar. 2015.

TSAI, Shih-shan H. American Involvement in the coolie Trade. *American Studies*, v 6.Taiwan, 1976, p. 49-66

TSUI, Elaine Yi-la. Breakfasting in Taipei: changes in Chinese food consumption. In WU, David Y.H.; CHEE-BENG, Tan (ed). *Changing Chinese Foodways in Asia*. Hong Kong: The Chinese University Press, 2011, p. 233-255

TÖLÖLIAN, Khachig. *The Nation-State and Its Others: In Lieu of a Preface*. Eua: Diaspora 1, 1991. 3 p. 1 v.

VOGEL, Ezra F. *Den Xiaoping and the transformation of China*. Cambridge: The Belknap Press of Harvard University Press, 2011

WATSON, James L. China's Big Mac attack. *Foreign Affairs*, v 79, n3. Princeton: Council on Foreign Realtion, 2000, 120-134

WATSON, James L. Prosperity versus Pathology: a social history of obesity in China. *Havard Asia Pacific Review*. Cambridge: Havard Uinversity Press, 2001, p. 20-21

WATSON, James. Feeding the revolution: public mess halls and coercive commensality in Maoist China. In: ZHANG, Everest, KLEIMMAN, A.; TU, W.(ed) *Governance of life in Chinese moral experience*. New York: Routledge, 2011

WILK, Richard R. Real Belizean food: building local identity in the transnational Caribbean. *American Anthropologist*, New Series, v 101, n 2. 1999, pp. 244-255.

WILK, Richard. A Taste of Home: The Cultural and Economic Significance of European Food Exports to the Colonies. In: NÜTZENADEL, Alexander; TRENTMANN, Frank (Ed.). *Food and Globalization: consumption, markets and politics in the Modern World*. New York: Berg, 2008. Cap. 6. p. 93-108

WONG, Cindy Hing-Yuk, MCDONOGH, Gary W. E . [Negotiating Global Chinatowns: Difference, Diversity and Connection]. *Cambio Anno III*, n 6. Italy, dez. 2013, p 41-54

WU, David Y. H.. Improvising Chinese Cuisine Overseas. In: WU, David Y. H.; CHEUNG, Sidney C. H. (Ed.). *The Globalization of Chinese Food*. New York: Routledge, 2002. Cap. 3. p. 56-66.

WU, David Y. H; CHEUNG, Sidney C. H. The Globalization of Chinese Food and Cuisine Marketrs and Breakers of Cultural Baz=rriers. In: WU, David Y. H.; CHEUNG, Sidney C. H. (Ed.). *The Globalization of Chinese Food*. New York: Routledge, 2002. Introduction p. 1-18.

YAN, Yunxiang. Of hamburgues and social space: consiming McDonald's in Beijing. In DAVID, Debora (ed). *The consumer revolution in urban China*. Los Angeles, London: University of California Press, 2008, p201-225

YÜ, Ying-shih. Han. In: K.C.CHANG (Ed.). *Food in Chinese Culture: Anthropological and historical perspectives*. London: Yale University Press, 1977. Cap. 2. p. 53-83.

YUN, Lisa. *The Coolie Speaks: Chinese indentured laborers and African slaves in Cuba*.Philadelphia: Temple University Press , 2008

ZHISUI, Li. *A Vida Privada do Camarada Mao*. Rio de Janeiro: Civilização Brasileira. 1997

ZUFFEREY, Nicolas. *La Pensée des Chinois*. Marabout: Hachete Livre, 2008

ROMANCES:

CHEN, Da. *A montanha e o rio*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira, 2007

HUA, Yu *Crônicas de um Vendedor de Sangue*. São Paulo:Companhia das Letras,2011

_____. *Irmãos*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010

_____. *Viver*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008

LIN-LIU, Jen. *República Gastronômica da China: uma viagem salteada pela culinária chinesa*. Rio de Janeiro: Zahar, 2008

XINGJIAN, Gao. *A Montanha da Alma*. Rio de Janeiro: Objetiva, 2007

XINRAN. *As filhas sem nome*. São Paulo: Companhia das Letras, 2010

_____. *Mensagem de uma mãe chinesa desconhecida*. São Paulo: Companhia das Letras, 2011

_____. *O que os chineses não comem*. São Paulo: Companhia das Letras, 2008

YAN, Mo. *The Republic of Wine*. New York: Arcade Publishing, 2000

TING-XING, Ye. *Meu nome é Número 4: uma história real da Revolução Chinesa*. Rio de Janeiro: Casa das Palavras, 2008

ANEXOS

ANEXO 01: ROTEIRO DA ENTREVISTA FEITA COM OS FREQUENTADORES DE RESTAURANTE CHINÊS

DADOS PESSOAIS

Nome

Idade

Sexo

Nível de Instrução

Profissão

Local de Residência

DADOS ALIMENTARES

Costuma comer fora?

Com que frequência?

Prefere restaurante ou fast food?

Por que?

Costuma comer comida chinesa?

Com que frequência?

Que tipo de serviço geralmente utiliza (delivery, buffet, quilo)?

Qual restaurante prefere?

Qual prato prefere?

Pra você qual sabor é mais marcante nos pratos chineses?

O que você mais gosta na comida chinesa?

Quando vai a um restaurante chinês pede entrada? Qual?

Qual tipo de carne você pede?

O que pede para acompanhamento?

Qual prato você reconhece como identitário da comida chinesa?

o que vc entende por chinesidade?

Que ingrediente você identifica como símbolo da *chinesidade*?

Neste tempo que você frequenta restaurantes chineses você identifica alguma mudança?

Qual?

Como você definiria a comida chinesa?

Você já comeu comida chinesa em outros locais que não é Salvador?

Onde?

Identificou alguma diferença nos pratos? Quais?

Você já ouviu algum boato a respeito dos restaurantes ou da comida chinesa?

Algum prato ou ingrediente chinês você não comeria?

Qual?

Por que?

ANEXO 02- ENTREVISTA FEITA AOS IMIGRANTE CHINESES**DADOS PESSOAIS**

Nome

Sexo

Religião

Nível de Instrução

Profissão

Estado civil

Ocupação do cônjuge

DADOS FAMILIARES/ ALIMENTARES

Ocupação dos pais

Onde viveu a infância e a juventude?

Que memória alimentar e que prato você guarda da sua infância? E da sua juventude?

Qual o alimento que você mais consumia em sua terra?

Qual era seu prato predileto na sua terra?

Como ele é preparado?

E atualmente no Brasil, qual o prato que você mais consome?

Qual o prato da cozinha brasileira é o seu predileto? Por que?

PROCESSO MIGRATÓRIO

Qual sua cidade Natal (país)?

Antes de vir para Salvador onde você morava?

Que idade você tinha quando veio para o Brasil?

Por quem foi recebido aqui?

Em quais locais morou, no Brasil e fora do Brasil?

O que te levou a mudar de país?

Veio só ou com outras pessoas? Quem?

Quando saiu do país de origem?
 Quando chegou a Salvador?
 Qual foi seu itinerário até chegar a Salvador?
 O que fazia antes de morar aqui?
 Quantos membros da sua família residem aqui no Brasil?
 Em que cidades?
 Quantos em salvador?

ATIVIDADE ATUAL

Vc sabe cozinha? Como aprendeu?
 Você conhece proprietários de restaurantes chineses em Salvador?
 Eles são donos de quais restaurantes? Onde se localizam?
 Algum é de um familiar seu?
 Quais as mudanças você percebeu nos restaurantes chineses de Salvador?
 Vc identifica alguma diferença entre os restaurantes chineses de Salvador e os de outa cidade?
 Quais pratos considera autênticos ou tradicionais da sua região?
 Como são feitos (receitas)
 O que diferencia a cozinha chinesa da japonesa?
 E das outras asiáticas?
 em sua casa o que come?
 Vc come em restaurante chinês?
 Como considera a comida servida nos restaurantes chineses de Salvador?
 Onde compra ingredientes chineses?
 Qual a diferença que identifica entre a comida chinesa dos restaurantes chineses de Salvador e os da China
 Existe festividade para preservação dos rituais?

Há alguma festa típica, quando eles se reúnem? Onde?

Mantém contato com a China?

Para você qual o prato que identifica a cozinha chinesa?

E qual o ingrediente que identifica a cozinha chinesa?

ANEXO 3 – Lista de entrevistados chineses, com trechos das entrevistas inseridos no texto da tese.

Grupo 1: Imigrantes de Taiwan

Ling –imigrante procedente de Taiwan, está no Brasil há aproximadamente três décadas. Tem marido e filhos na cidade. O seu marido tem tio, pai e primos morando em Salvador. A família tem restaurante de comida a peso na Rua Carlos Gomes. Veio de Taiwan direto para Salvador.

Ita – filho de Ling. Veio para Salvador com a mãe quando tinha 3 anos. Formado em Comércio Internacional, ajuda a família na administração do restaurante.

Wilson – imigrante de Taiwan que está há 20 anos em Salvador. Inicialmente moravano Rio de Janeiro onde tinha restaurante, em Salvador tem dois armários. Tem irmão, esposas e dois filhos na cidade.

Chin- 44 anos, analista de sistemas, taiwanesa que veio para Salvador com os pais quando tinha 2 anos. O pai faleceu e a mãe retornou para Taiwan. Seu irmão mora em São Paulo. Casada com brasileiro.

Len- taiwanesa que está no Brasil há mais de três décadas. Migrou inicialmente para Fortaleza, depois Recife e por último Salvador, onde tem um restaurante de comida a peso. Seu marido e os 04 filhos moram na cidade. Uma filha a ajuda no restaurante e um outro filho tem restaurante também na região central.

Liang- procedente de Cantão, está em Salvador há 5 anos. Tem uma pastelaria com o marido. Ele tem tio, pais e primos na cidade.

Ming- procedente de Cantão, tem restaurante na Carlos Gomes, está em Salvador há duas décadas, tem marido e dois filhos na cidade.

Xinrai- procedente de Cantão, está em Salvador há 10 anos. Tem uma pastelaria. Tem irmão, marido e filho na cidade. Seu esposo é dos irmãos de Chen.

Xao Ming- procedente de Cantão. Está há 5 anos no Brasil. Tem esposo, filho, e sogros na cidade.

Lucy- proprietaria de restaurante. Está em Salvador há 15 anos e tem filhos, marido, irmãos na cidade.

Grupo 2- Imigrantes da RPC

Wu- chinês procedente de Cantão, RPC, 55 anos, está em Salvador há 47 anos. Tem pai, irmão, esposa e filhos no Brasil. Administra o restaurante do seu pai localizado da Sé. Veio da China diretamente para Salvador.

Ana – imigrante de Cantão, RPC, 42 anos. Veio por razões de casamento, está há 19 anos no Brasil. Seu marido é filho de chineses que nasceu em Salvador. Eles se conheceram em uma universidade chinesa quando ele estava estudando na China. Ela tem dois filhos de 12 e 16 anos.

Chen- imigrante de Cantão, 40 anos, veio para Salvador com 16 anos, para encontrar o pai que já estava aqui. Tem 3 irmãos (casados e com filhos), mãe, esposo e 02 filhos (3 e 10 anos). Tem um restaurante de comida a quilo com o marido, na mesma rua seus irmãos tem o mesmo tipo de estabelecimento.

Yu- chinês de Cantão, está há duas décadas em Salvador, onde tem um restaurante de comida a peso. Tem esposa e filhos na cidade.

Grupo 3: Imigrantes de Hong Kong

Tiago – imigrante de Hong Kong, está há 09 anos em Salvador. Veio a convite de amigos e não tem família na cidade. Possui três pastelarias e uma loja de artigos femininos em regiões diferentes do Centro.

Kite – imigrante de Hong Kong, está há mais de 20 anos no Brasil, veio para ajudar o tio que estava na cidade. Tem esposa e dois filhos. Possui restaurante de comida a peso no comércio e sua filha tem um restaurante na Pituba,

