

COMEÇO DE CONVERSA

1. Lembrei-me agora de uns versos de Mao Tsé-tung: “*não posso esquecer-me de que tomamos chá em Cantão, trocamos versos em Chungching, em dias de outono, quando as folhas se tornam amarelas*”¹. Lembrei-me do verso porque estou recebendo carta de Cantão em que se me fala das sementes de lechia² que eu havia encomendado para plantá-las no Brasil. Lembrei-me de Cantão porque lá também tomei chá com meus amigos, quando as folhas se amarelavam no outono. Lembrei-me que, em Cantão, recebi o meu primeiro jantar na China. E que jantar! Vale a pena relembrá-lo.

Chegara a Cantão vindo de Hong Kong pelo trem. Ao deixar essa colônia inglesa para penetrar na China, isto é, ao transpor a “cortina de bambu”, passando de Lowu para Shumchum, na fronteira, confesso que estava apreensivo. Como todo ocidental, eu sofria a influência da propaganda antichinesa. Ia conhecer um mundo sem liberdade, no qual o homem nada valia senão como força de trabalho, como objeto da economia. Minha vida estava em perigo. Embrenhava-me no desconhecido.

Em Lowu, as autoridades inglesas examinaram-me o passaporte e a bagagem. Tudo em ordem. Cruzei a fronteira e caminhei cerca de trezentos metros, até que me convidaram a descansar numa sala de espera. Tudo limpo e em ordem. Ornavam as paredes quadros de Qi Baishi (Chi Pai-Shi), lindos quadros de camarões e lagostas. Serviram-me chá com jasmim.

Muitas vezes cruzaria, ainda, essa fronteira, com lágrimas nos olhos ao sair e, alegremente, ao entrar. Mas não me esqueço da primeira vez e da sensação que tive quando um rapaz chinês me procurou e, em bom português, me informou que viera receber-me e a minha mulher em nome do Instituto de Relações Exteriores (*The Chinese People's Institute of Foreign Affairs*), que nos convidara.

2. Tomamos o trem para Cantão. Plantações infundáveis de arroz, cana-de-açúcar, abacaxi, lechia. Paisagem muito parecida com certas regiões de São Paulo. Tudo limpo e em ordem no trem. Aliás, a sensação de asseio e de ordem me acompanha em toda a China, nas diversas vezes que lá fui.

Ao chegarmos em Cantão, esperava-nos uma comissão que nos conduziu ao hotel, Palácio da Hospitalidade, situado dentro de um parque. Aí foi que nos ofereceram o jantar de que não me esqueço – menos pelo jantar mesmo, que foi excelente, mais pela minha conversa com o cozinheiro-chefe.

Realmente, a cozinha chinesa é a melhor do mundo. Já sabia disso. Mas o jantar de quatorze pratos fora delicioso; e manifestei minha impressão aos nossos anfitriões. Um deles

me informou que a melhor cozinha da China era a cantonesa e que o jantar fora feito pelo melhor cozinheiro de Cantão.

– Quero conhecer e cumprimentar esse artista – retruquei.

– A cozinha chinesa – disse-me o chefe – obedece a três condições: os pratos têm que ser bonitos para despertarem o apetite; têm de ser gostosos para agradarem ao paladar e têm de ser nutritivos para satisfazerem as necessidades do corpo.

E, respondendo às minhas perguntas, informou que sabia preparar cerca de dois mil pratos e que o número deles, em cada refeição, estava de acordo com o de convidados. Quanto maior o número de pessoas, tanto maior o de pratos, para que todos saíssem satisfeitos.

– A sequência desses pratos obedece também a uma arte. Cada um deles deve completar o sabor do precedente e tornar mais saboroso o seguinte. É como na pintura: cada cor pede a sua complementar.

Isso é o resultado de milhares de anos de cultura. Depois de se conhecer a cozinha chinesa, a gente pensa como se é bárbaro ao se comer um bife a cavalo, uma feijoada completa, uma peixada à baiana, um cozido à portuguesa, a macarronada italiana ou o *roast-beef* à inglesa. Comemos demasiadamente. O norte-americano apresenta os pratos com rara beleza, mas são os pratos mais insípidos do mundo. É preciso descarregar em cima deles um mundo de tempero: sal, pimenta, vinagre, azeite, *ketchup* etc. O inglês somente sabe comer no *breakfast* e no chá da tarde. Não sabe almoçar, nem jantar. O francês come bem. É o povo ocidental que melhor sabe comer; mas é um bárbaro comparado com o chinês.

3. O senhor come doze pratos todos os dias?

Minha mulher fez essa pergunta a um amigo chinês que vive fora da China há muitos anos, e ele respondeu:

– Tentei fazer isso, mas fui parar num hospital... Na China, fazem-se três refeições, como em todo o mundo. De manhã, toma-se sopa de arroz e comem-se dois a quatro pratos em proporções razoáveis; o almoço e o jantar têm a mesma quantidade de pratos: arroz, verduras, peixes e carnes.

Em vários pontos da China, procurei saber quanto gastava uma pessoa, mensalmente, com a alimentação. Nos refeitórios públicos de várias fábricas, examinei os preços e verifiquei que a média do custo da alimentação é de 15 yuans por mês, ou seja, 30% do salário mínimo.

A impressão que se tem, olhando o povo nas ruas, é de que o chinês está bem alimentado. As crianças, sobretudo, dão essa impressão.

Quer isto dizer que a China liquidou o problema da fome que matava milhões de pessoas anualmente. Lembro-me que o semanário católico *Témoignage Chrétien* (Paris) publicou, em 1948, uma reportagem na qual dizia o autor que, somente num dia, contara 68 pessoas mortas de fome nas ruas de Xangai. Hoje ninguém morre de fome na China. É uma das maiores vitórias do regime instaurado em outubro de 1949.

4. Realmente, nos dez primeiros anos da República Popular da China (1949/1959), o crescimento da produção agrícola desmoralizou a teoria de Malthus, segundo a qual, sendo o crescimento da população em proporção geométrica e o dos gêneros alimentícios em proporção aritmética, se impunha a

restrição da natalidade em defesa da própria humanidade. As epidemias e as guerras, que eliminavam milhões de homens, tinham assim aspectos positivos.

Em dez anos, a China, com um quarto da população da Terra, aumentou em 130% a sua produção de alimentos, enquanto a população cresceu apenas 20%. Em 1949, cada chinês podia comer, por ano, 399 jin (199,5 kg) de alimentos; em 1959, ele teve à sua disposição 750 jin (375 kg).³

Para que se compreenda o que foi essa luta contra a fome, vou comparar o aumento da produção do trigo na China com o de alguns países ocidentais cujos dados se conhecem. De 1949 a 1959, o aumento anual foi de 9,75% na China. Na Itália, 4,02%; na França, 3,06%; nos Estados Unidos, 2,34%; no Canadá, 1,55%; na Alemanha Ocidental, 1,45%. Na Inglaterra, a produção de trigo diminuiu, naquele decênio, de 12,7%. Em números absolutos, a China produzia, em 1949, 216.000 milhões de jin (108.000.000 toneladas) de trigo; em 1959, a colheita atingiu a 500.000 milhões de jin (250.000.000 de toneladas).

5. Isso não aconteceu por acaso. Resultou de muito estudo, de muita capacidade e, sobretudo, de muito trabalho do governo e do povo chinês. É uma longa história, cujo resumo este livro pretende fazer, sem sectarismo ideológico, mas também sem ocultar a profunda admiração pelo que se está fazendo na China no sentido de elevar e dignificar o homem como criatura de Deus.

Notas do autor:

1. O verso é do poema intitulado "Ao sr. Liu Ya-tzi". A tradução espanhola é assim: "Tomamos té en Cantón, cambiamos versos en Chungching – recuerdo – en los días de otoño en que las hojas se tornan amarillas". Na tradução inglesa, o verso é: "I cannot forget how at Canton we were drinking tea together".

2. Lechia ou litchi (*Nephelium litchi* L.), planta sapindácea chinesa de fruto muito saboroso. Conheci um exemplar em Resende, Estado do Rio, no Brasil. Come-se a fruta também em conserva e como passa.

3. Dados fornecidos pelo sr. Yang Lung-kwei, diretor do Research Bureau of the State Planning Commission. O jin vale 0,5 kg.

