

A panela que conecta os sabores e a cultura da China

Olá a todos! Meu nome é Shen Chunyan (沈春妍/ Shin Shunken) e, desde abril deste ano, trabalho como Coordenadora de Relações Internacionais na Província de Mie. Sou natural da província de Henan, na China. É um prazer conhecê-los.

O tema que gostaria de apresentar desta vez é o “huǒguō” (火锅), um dos pratos mais representativos da culinária chinesa. O huǒguō é um prato preparado cozinhando diversos ingredientes em uma única panela, que é compartilhada por todos à mesa.

Na China, o huǒguō não é apenas uma comida, mas também um espaço de comunicação e interação entre as pessoas. Familiares e amigos se reúnem em torno de uma panela, conversam enquanto comem e desfrutam juntos de momentos agradáveis.

A China é um país muito vasto, e o clima e o ambiente natural variam bastante de uma região para outra. Por isso, os caldos, os ingredientes e até a maneira de comer o huǒguō apresentam características próprias de cada região. Desta vez, gostaria de apresentar um pouco dos costumes e da cultura de diferentes partes da China por meio de alguns dos principais tipos de huǒguō.

Shuànròu em panela de cobre de Pequim (北京铜锅涮肉) — O sabor tradicional

Quando se fala em hot pot de Pequim, muitas pessoas logo pensam no tradicional “Shuànròu em panela de cobre” (铜锅涮肉).

No centro da panela de cobre há uma chaminé, e o caldo é aquecido com carvão colocado na parte inferior. O caldo é muito simples: basta ferver água com cebolinha e gengibre. O tradicional é mergulhar rapidamente fatias finas de carne de cordeiro no caldo e depois comê-las com um molho à base de pasta de gergelim, ao qual se acrescentam ingredientes como furu (腐乳, um alimento fermentado feito de tofu) e coentro.

Os invernos de Pequim são rigorosos, e a temperatura pode chegar a ficar abaixo de zero. Por isso, a carne de cordeiro, que ajuda a aquecer o corpo, é apreciada pelos habitantes da região desde tempos antigos. Além disso, Pequim recebeu forte influência da culinária imperial, e sua cultura gastronômica valoriza o sabor natural dos próprios ingredientes.

À primeira vista, pode parecer um hot pot simples, mas ele expressa um princípio muito valorizado na cultura gastronômica de Pequim: valorizar e realçar o sabor natural dos ingredientes.



Hot Pot Apimentado de Sichuan — A profundidade por trás da intensidade

Quando se fala em hot pot de Sichuan, muitas pessoas provavelmente pensam primeiro em algo “muito picante”. No entanto, seu encanto vai muito além da picância.

Além da pimenta, são utilizados diversos temperos, como a pimenta-de-Sichuan (花椒, uma especiaria chinesa semelhante à pimenta japonesa) e o anis-estrelado (八角), que conferem aromas ricos e sabores únicos. A combinação da sensação de dormência, do ardor, do umami e dos aromas cria uma experiência em que é possível apreciar diferentes sabores.

Sichuan está localizada em uma bacia e é uma região de clima úmido. Desde tempos antigos, existe na região uma cultura gastronômica que utiliza uma grande variedade de especiarias, tradição que acabou dando origem ao atual hot pot mala. Em Sichuan, é comum ver famílias e amigos reunidos ao redor de uma mesa redonda, saboreando um hot pot com um caldo vermelho, bem quente e picante. Essa cena faz parte do cotidiano da região.



Hot Pot de Carne Bovina de Chaozhou e Shantou — O compromisso com o frescor

Na região de Chaoshan, localizada no sul da China, valoriza-se que os alimentos sejam os mais frescos possíveis.

A carne bovina utilizada no hot pot é abatida no mesmo dia, separada de acordo com cada corte e cuidadosamente disposta para ser servida. O tempo ideal de cozimento varia conforme a parte da carne, e alguns cortes ficam prontos para comer em apenas alguns segundos.

Em Chaoshan, acredita-se que “cada parte do boi tem a sua melhor maneira de ser apreciada”. Uma das grandes atrações desse hot pot é justamente poder saborear as diferentes texturas e sabores de cada corte.

A filosofia de valorizar os ingredientes e aproveitar ao máximo o seu sabor está presente em cada aspecto do hot pot de carne bovina de Chaoshan.



Hot Pot de Frango com Coco de Hainan (Yēzǐjī) — As dádivas dos trópicos

A ilha de Hainan desfruta de um clima quente durante todo o ano e é conhecida como uma das principais regiões produtoras de coco da China.

A principal característica do hot pot de frango com coco é o uso de água de coco fresca no caldo, em vez de água comum. Quando o frango criado localmente é cozido nesse caldo, o sabor umami da carne e a doçura natural do coco vão se combinando aos poucos, resultando em um sabor leve, mas ao mesmo tempo profundo e rico.

Sem recorrer a temperos complexos, este hot pot permite apreciar diretamente a abundância e os sabores naturais proporcionados pela natureza de Hainan.



Hot Pot de Cogumelos de Yunnan — Os sabores da montanha

A província de Yunnan, localizada no sudoeste da China, é uma região de natureza extremamente rica, conhecida como o “Reino das Plantas”. Durante a temporada de cogumelos, os mercados ficam repletos de uma grande variedade de cogumelos silvestres.

Há muito tempo, o povo de Yunnan vive em estreita relação com as montanhas e valoriza os benefícios proporcionados pela natureza. O hot pot de cogumelos é um dos pratos que melhor representam essa região. Diferentes tipos de cogumelos são cozidos na panela, permitindo que seus aromas e sabores umami se misturem ao caldo, criando um sabor rico e profundo.

Em uma única panela, podemos sentir a riqueza da natureza de Yunnan e a maneira como seu povo vem convivendo com a natureza ao longo dos tempos.



Por fim — Um mundo que se expande a partir de uma panela

Mesmo sendo chamado pelo mesmo nome, “hot pot”, cada um deles reflete o modo de vida e as características próprias de sua região. No entanto, há algo em comum entre todos os tipos de hot pot: reunir a família e os amigos ao redor de uma única panela, desfrutar da refeição, conversar e compartilhar momentos agradáveis e acolhedores. O encanto do hot pot não está apenas em seu sabor, mas também na capacidade de criar conexões entre as pessoas.

A culinária carrega consigo a natureza, a história, o modo de vida e os sentimentos das pessoas de cada região. Quando o lugar muda, os sabores da culinária também mudam, assim como a maneira de viver. Talvez sejam justamente essas diferenças que tornam o mundo mais rico e fascinante.

Que tal aproveitar o hot pot como ponto de partida para conhecer também as culturas gastronômicas de diferentes países e regiões do mundo? Por meio do encontro com diferentes culinárias, podemos entrar em contato com a diversidade cultural do mundo e, quem sabe, descobrir algo novo.





Todos os meses, os Coordenadores de
Relações Internacionais que trabalham na
Província de Mie apresentam um tema
diferente para divulgar aspectos de suas
culturas.

Esperamos que apreciem a leitura.



M u l t i c u l t u r a l M i e