

O síndrome do Restaurante Chinês

António Pedro Graça

Dia 25 de Agosto de 1849 um calor húmido e estranhamente pesado oprimia as terras de Macau. O caixão de Ferreira do Amaral, Governador daquele território português jazia fechado na Sé. No seu interior, assassinado, mutilado com requintes de sadismo, estava o homem que tinha ousado defender a lusa possessão do império chinês.

Viviam-se horas de desespero. Os chineses concentrados em redor de posições estratégicas preparavam um ataque final. De Mong Ha à Guia o ar tinha-se tornado subitamente irrespirável.

A certa altura ouviu-se o ressoar das peças inimigas. O pânico instalou-se nas hostes lusitanas. No meio do desnorte geral, um Macaense, o Alferes Vicente Nicolau de Melo à frente de dezasseis voluntários, com um único e obsoleto morteiro atacou as posições chinesas. Indómitos lançaram fogo aos paióis inimigos e regressaram ao que se diz com o braço de um Mandarim morto em alusão ao seu Governador assassinado.

Este pequeno episódio recentemente reavivado pela pena de João Aguiar, deixa-me a pensar no que está a acontecer à nossa memória colectiva: a estátua de Vicente Nicolau de Melo foi derrubada e desapareceu. A do governador Ferreira do Amaral foi recentemente retirada

do território e transportada para Portugal para não embaraçar o relacionamento luso-chinês...

Entretanto deixem-me falar-lhes de um produto que serve precisamente para reavivar certos sabores. Esta substância que foi primeiramente utilizada pelos chineses e posteriormente fornecida de forma gratuita em muitos lares orientais, actua sobre as papilas gustativas intensificando o sabor dos alimentos. Este aditivo de seu nome glutamato de sódio é utilizado desde há muito em toda a espécie de produtos alimentares artificialmente conservados, como é o caso de sopas instantâneas, conservas de carne, molhos prontos a servir e caldos em cubos.

Apesar de existirem apenas provas parciais, pensa-se que o consumo excessivo de glutamato de sódio pode provocar sintomas como: enxaqueca súbita e intensa, afrontamentos e perturbações circulatorias sem explicação, conhecidas sob o nome de *Síndrome do restaurante chinês*. E embora a nossa legislação não se preocupe muito com o assunto e permita que se utilize até 10g deste intensificador de sabor por Kg de alimento, noutros países como na nossa vizinha Espanha, este valor foi reduzido a metade. Nos Estados Unidos é proibido nos produtos alimentares para bebé desde 1970.

Esta preocupação deve-se ao facto de recém-nascidos e crianças muito

jovens serem particularmente sensíveis aos efeitos nefastos dos químicos nos alimentos pois o seu nível de proteínas plasmáticas, sistema enzimático e barreiras fisiológicas está ainda incompletamente desenvolvido.

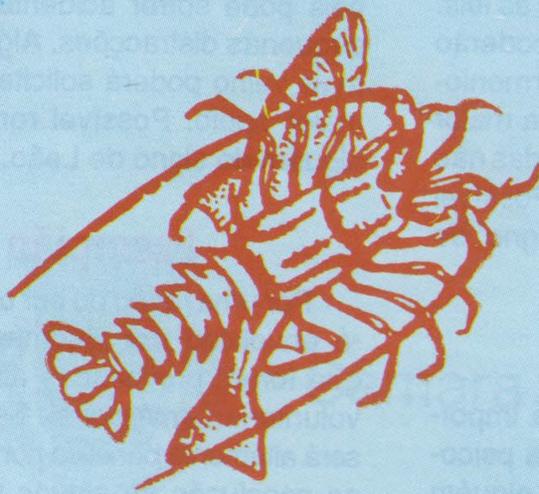
Assim na hora de escolher prefira sempre que possível, produtos frescos, preparados na hora, congelados em substância ou conservados com o mínimo de aditivos. Apesar da criteriosa selecção, muitos dos aditivos alimentares e seus efeitos são ainda desconhecidos a longo prazo. A nossa escolha deve ser ainda mais ponderada quando estes aditivos não têm outro efeito que não o de intensificar sabores, disfarçando assim a falta de qualidade dos ingredientes de segunda.

E o que se está a passar nas refeições pré-cozinhadas, passa-se também nas frutas e nos legumes. Num mundo artificial ansiamos cada vez mais por produtos genuínos, saborosos, repletos de aroma e personalidade e não de meras cascas polidas, brilhantes, de dimensões exageradas, calibradas, assépticas, sem bicho, mas a saber a muito pouco.

Era bom que os nossos agricultores e responsáveis pela comercialização também se lembrassem disto, nesta hora de cintos apertados e concorrência canina.

Até Breve.

ISIDRO
RESTAURANTE
MARISQUEIRA



Av. 5 de Outubro, 68-70
8700 OLHÃO
Tel. (089) 71 41 24