



PERFUME DE PIMENTA

Tailândia de perto

Que país é esse em que os templos de ouro ensinam o desapego e a pimenta tempera até as frutas, doces como mel? Para se aproximar do todo tailandês é preciso reparar nos detalhes sutis e desprogramar o gosto ocidental. Depois basta abrir os olhos, a boca e o coração aos tesouros da “terra de homens livres”. Por Mônica Serino. Fotos Andreas Heiniger



No mercado de Damnoen Saduak, mulheres compram e vendem alimentos, como mangas e bananas no barco de cima e cocos, no de baixo



○ hao mok (mousse de peixe, no centro da foto) é vendido no mercado em embalagens naturais de fazer inveja aos melhores designers



É no mercado flutuante que as tailandesas, alheias aos olhares dos turistas, vão buscar as frutas e legumes para vender em seus vilarejos



Detalhe do riquíssimo Wat Phra Keo, o templo do Buda de Esmeralda, todo recoberto com folhas de ouro que reluzem ao sol do meio-dia



Na cerimônia de iniciação, o menino que vai estudar no mosteiro budista troca seu traje luxuoso pelo hábito cor de açafrão dos monges



No fim da tarde, os monges do mosteiro de Wat Doi Suthep, um dos mais venerados templos da Tailândia, nos arredores da cidade de Chiang Mai, fazem suas orações; 92% da população tailandesa é de budistas praticantes e a religião se reflete no comportamento amável do povo



Na aldeia Akha, as cabaças são penduradas sobre os fogões para preservar as sementes que serão plantadas na próxima estação



As mulheres da tribo Akha, no norte do país, mantêm suas tradições, como os adereços de prata e miçanga, com muito orgulho



PERFUME DE PIMENTA

Há muitos caminhos de iniciação às sutilezas da cultura tailandesa. Um deles passa por despertar o paladar, abandonando-se ao delírio dos sabores exóticos. Isso porque a Tailândia, perfumada, saborosa e inebriante como sua culinária, é uma espécie de restaurante a céu aberto: come-se a toda hora, em todo lugar, para honrar os vivos ou chorar os mortos.

É verdade, tudo é picante. Há pimentas vermelhas, verdes ou marrons, pequenas (as piores) ou grandes (mais suaves). Há pimenta até na sobremesa. A malagueta, que em vez de esconder realça os sabores dos outros ingredientes, é um dos pontos altos dessa gastronomia ardente.

No início, o turista deve pedir, nos quiosques, o alimento com pouca pimenta, e ir aumentando a quantidade até chegar ao seu limite. Se exagerar a dose, basta ingerir o arroz como antídoto (a água tende a reavivar o efeito). Em poucos dias de "treino", vai estar preparado para experimentar, no mercado flutuante, iguarias da autêntica cozinha popular tailandesa, não tão flexível na gradação da pimenta.

O mercado flutuante de Damnoen Saduak fica a uma hora e 45 minutos de Bangcoc. Para ver seu lado mais autêntico, seu comércio vivo de frutas e legumes dominados por mulheres, que dirigem barcos e comandam o vende-compra-troca, é melhor chegar antes das oito da manhã. Como é ponto obrigatório de qualquer roteiro de viagem, depois das nove horas fica coalhado de forasteiros, e o que impera, então, são barcos cheios de turistas japoneses, fotografando-se uns aos outros.

O mercado fica em um dos muitos *klongs* —canais construídos a partir do século passado na região de Bangcoc e arredores, para servirem de estradas em época de chuva e alagamento. É cortado por uma ponte e tem duas plataformas laterais cobertas, que abrigam mesinhas baixas com banquinhos mais baixos ainda, e seus vendedores de souvenirs e artesanato.

Muito melhor que qualquer souvenir, leva-se da Tailândia a memória dos sabores da lichia, do mangostim, da manga verde (que não existe no Brasil e deve ser comida assim, verde)... E também do *hao mok*, delicada musse

de peixe e côco, bem picante. Sem falar do inesquecível *kanom tan*, um bolinho leve de côco, farinha e açúcar, cozido no vapor, que é apresentado em folhas de bananeira recortadas e fechadas com palitos entalhados à mão, numa embalagem de fazer inveja aos melhores designers.

A cozinha tai é refinada não apenas no paladar, mas também na apresentação. A arte do entalhe em madeira, tradicional no país, é estendida às frutas, servidas muito doces e, nos restaurantes mais sofisticados, esculpidas em forma de folhas e flores.

Quase todos os temperos que dão sabor aos pratos salgados também são usados nas sobremesas. As deliciosas *kanom kok*, panquequinhas crocantes por fora e cremosas por dentro, feitas de leite de côco, farinha de arroz e açúcar, também levam cebola! E as mangas verdes podem ser servidas em uma salada ou como sobremesa, acompanhadas de um molho agridoce, apimentadíssimo. É permitido comer nos quiosques sem medo: tudo é fresco, mesmo fora do mercado ou dos restaurantes sofisticados.

Os ingredientes não são muito variados, mas as combina-



BANGCOC E O NORTE

ções são infinitas. Verdadeiro "arroz de festa" da mesa tailandesa, o "sticky lice" (arroz grudento, no inglês com sotaque tai) acompanha todos os pratos e ainda se insinua nas sobremesas e massas, como farinha. Outros que estão sempre presentes são o côco, o coentro, o gengibre, a erva cidreira, a folha de lima, o hortelã e os vários tipos de pimenta malagueta, em pó ou frescas. Tudo isso vai se misturando às carnes, aos peixes e aos frutos do mar, transformando-se em currys, sopas e outros pratos que provocam o paladar com sensações divinas.

OURO SOB O SOL

Como a culinária, a religião ocupa o centro da vida do país. Os monges estão presentes em todas as ocasiões, de casamentos a velórios. O budismo está integrado ao cotidiano das pessoas. É comum ver os monges logo ao alvorecer, caminhando pelas ruas e estradas, ou circulando em barcos pelos *klongs*, com suas túnicas cor de açafrão e tigelas na mão, no ritual diário do *bintabat*. Todos os dias, conforme esse ritual, eles saem dos templos para pedir

Jovens tailandesas em um dos milhares de restaurantes a céu aberto de Bangcoc





A informalidade e a vida ao ar livre são características da cidade de Bangcoc, seja nos tuk-tuks, triciclos motorizados que cruzam a cidade furiosamente, ou nos restaurantes improvisados que ocupam quase todas as vielas do centro





PERFUME DE PIMENTA

comida. Quando surgem, os habitantes da região já estão a sua espera. Com os pés descalços em sinal de respeito, os devotos colocam nas cumbucas refeições cuidadosamente preparadas. Depois, fazem uma reverência e afastam-se sem que o monge tenha levantado os olhos ou feito o menor sinal de agradecimento. Alimentar um religioso não é um favor: ao contrário, é o monge quem dá ao devoto a oportunidade de ser generoso e, assim, conseguir um mérito a mais para poder reenagnar como um ser superior.

Todo tailandês deve passar um tempo da vida em um dos 28 mil mosteiros budistas, como parte da sua educação. Todo turista também deve visitar um desses lugares sagrados. Esse passeio permite não só uma aproximação com a espiritualidade do povo, como um entendimento de sua estética tão peculiar, bem representada em templos de cores intensas, com o ouro brilhando sob o sol e o cheiro de jasmim e de incenso rescendendo das oferendas.

Wat Phra Keo, o templo do Buda de Esmeralda, fica dentro do Palácio Real, conjunto mag-

nífico de edifícios governamentais e religiosos, exemplo supremo de arquitetura, pintura e artes decorativas da Tailândia. Para quem tem como padrão de harmonia cores sóbrias e formas simples, é um choque. Os edifícios são inteiramente recobertos por ricos mosaicos de vidro, cerâmica e ouro. As paredes, imagens, colunas e até mesmo telhados são de cores vivas. Na construção central, a pequena imagem do Buda de esmeralda, que na verdade é de jade, é a mais venerada pelos fiéis e admirada pelos visitantes.

O movimento turístico nos templos chega a comprometer a atmosfera de religiosidade. Vale a pena afastar-se um pouco de Bangcoc em direção às pequenas cidades do norte, onde é possível observar mais de perto o dia-a-dia de um mosteiro.

rito de iniciação

No pequeno vilarejo de Mae Hong Son, meninos por volta de 10 anos fazem sua iniciação num ritual emocionante. A cerimônia dura três dias e acontece uma vez por ano, na primeira semana de

abril. No primeiro dia as crianças têm sua cabeça raspada, simbolizando despojamento. No segundo dia, percorrem o vilarejo visitando os familiares, para avisá-los de sua decisão e convidá-los para a celebração do dia seguinte, no templo. No último dia, as crianças chegam ao templo carregadas nos ombros por adultos, lembrando a época em que eram transportadas em liteiras ou montavam elefantes. Estão vestidas de maneira especial, numa festa de cores fortes, brilhos, bordados e brocados. Trazem nas cabeças adereços com pequenas flores de pano e fitas. Os rostos são muito pintados: a boca vermelho-forte e as sobrancelhas e olhos bem delineados fazem os meninos parecerem bonecos assustados.

E estão assustados de verdade. Os adultos que lhes servem de "cavalos" dançam freneticamente, ao som rude e sincopado dos tambores. Mas não é só isso. Os noviços têm a perspectiva próxima de ficar longe dos pais pela primeira vez na vida. Mas as famílias acompanham seus meninos num cortejo cheio de orgulho e alegria. Dentro de instantes o menino estará dentro do

templo, ajoelhado na frente de um monge que vai retirar dele, juntamente com a maquiagem e a vestimenta, quaisquer resquícios de vaidade e individualismo. Em seguida, será vestido com o hábito simples dos monges: um sari alaranjado, cor que remete ao sol para simbolizar Buda, "o iluminado". A partir dali passará dias ou semanas meditando, aprendendo a se livrar de toda sorte de desejos e estudando os ensinamentos de Buda, o príncipe indiano Sidarta Gautama, que atribuiu todo sofrimento da humanidade ao apego material, mental ou emocional.

Eliminar esse sofrimento para chegar ao Nirvana, estado de paz e plenitude absoluta, é o objetivo da prática dos princípios budistas, seguidos pela grande maioria da população da Tailândia (92%). O homem deve compreender a brevidade da vida e das posses materiais, evitar as emoções fortes e buscar o equilíbrio, o caminho do meio.

A maioria dos seguidores não chega a tanto, mas a generosidade e a cordialidade são influências visíveis da filosofia budista no comportamento coletivo tailandês. Mesmo em cidades grandes como a caótica e poluída Bangcoc, com seu trânsito infernal e seus 10 milhões de habitantes, dificilmente se percebem gestos ou palavras de agressividade. Os tailandeses são polidos e muito da sua etiqueta é moldada pela religiosidade. Levantar a voz, demonstrar raiva ou impaciência são, para eles, sinais inequívocos de fraqueza e descontrole mental.

A beleza da mulher tailandesa é valorizada pelo chapéu de palha trançada



AS MULHERES ALTIVAS

Foi fugindo das guerras e perseguições que as chamadas tribos das montanhas chegaram ao país no século passado. Originárias do Tibete e da China, migraram para o norte do Vietnã, Laos e Birmânia, alcançando mais tarde as florestas montanhosas da Tailândia. Essas tribos nômades



Construída pelo americano Jim Thompson, o responsável pelo renascimento da indústria da seda, esta casa típica da arquitetura local é hoje um museu em Bangcoc. Abaixo, algumas das frutas exóticas encontradas na Tailândia





PERFUME DE PIMENTA

sobreviveram durante longo tempo com suas culturas intactas. Hoje, são cerca de 500 mil, divididas em seis principais grupos, cada um com história, língua, crença e roupa características.

Ainda hoje só é possível chegar a muitas dessas tribos a pé. O *trekking* é um esporte difundido na Tailândia e as agências de turismo que exploram esse filão proliferaram. Algumas praticam um turismo predador, ao promover verdadeiras invasões das tribos por bandos de turistas que desrespeitam os costumes locais e agredem os moradores com hábitos ocidentais como o *topless*, por exemplo. Mas o mais grave é a falsa economia criada pelo turismo, levando dinheiro fácil a comunidades humildes que sobreviviam da agricultura. Aos poucos, esses povos vão perdendo sua identidade. Vivem do artesanato cada vez mais pobre (tecidos industrializados substituem o tear, os bordados se padronizam), mendigam ou vendem poses "folclóricas" para as câmeras dos turistas.

A província de Chiang Rai, no extremo norte da Tailândia, concentra o grande contingente dessas tribos. Todas têm um vestu-

ário belíssimo, mas o das mulheres Akha se destaca. São roupas de tecido preto ou azul escuro, recoberto por bordados de pontos simétricos pequenos e coloridos. As mulheres usam na cabeça uma profusão de adornos feitos em miçangas e prata, que funcionam como coroa e realçam seus olhares altivos.

Na entrada da aldeia Akha de Makham Pom há vestígios da passagem de missionários católicos por ali: o alto portal de madeira tem —em vez dos tradicionais objetos mágicos de bambu e madeira, usados para barrar maus espíritos—, uma cruz fixada. Mas essa é apenas uma pequena concessão. Os Akha têm uma forte tradição animista (acreditam que todos os seres da natureza têm espírito e vontade própria) e uma cultura rica, que souberam preservar.

Cruzado o portão sagrado, que nunca deve ser tocado, o cenário é fantástico. Algumas dezenas de casas de bambu cobertas de sapé equilibram-se sobre frágeis dormentes de madeira, como palafitas. No início, parece uma vila desolada, mas só até que as crianças apareçam, curiosas. A comunicação é difi-

cil: ali quase ninguém fala tai. Resta a linguagem dos olhares.

Diferente de outras tribos, aqui a aproximação é tímida. As peças de artesanato são sutilmente oferecidas, mostradas sobre uma mesa de madeira tosca, onde os visitantes fazem refeições —em geral os praticantes de *trekking*, que pernoitam num abrigo. As crianças brincam: nenhuma pede dinheiro aos estranhos. Muitos jovens usam as camisetas que invadiram o mundo, sujas com a cor da terra que cobre as ruas, as casas, os pés descalços. Eles não se sentem na obrigação de vestir os trajes da tribo. Não vivem disso, não se exibem para turistas.

Os homens estão no campo: plantam milho, arroz, abacaxi e gengibre para seu consumo, e para que as mulheres vendam o excedente na cidade. Também criam galinhas e porcos.

Água encanada, só na bica comunitária, onde alguns turistas franceses, vestindo sungas sumárias, tomam banho sem o menor pudor. Uma mulher amamenta seu filho na soleira da porta e faz um sinal, avisando que não quer ser fotografada. Outra, bem mais velha, não se

Como chegar A Highland Adventures (tel. 011-251-0877) tem viagens para a Tailândia que unem aventura (expedições de jipe, balsa de bambu e até passeios de elefante pela mata) a conforto e organização. O pacote de 8 dias para Bangcoc, Chiang Mai e Mae Hong Son custa US\$ 960 por pessoa em apartamento duplo, em hotéis de primeira categoria, com café da manhã, tours, traslados e guia. A South African tem vôos todos os domingos, com escala em Johannesburg e conexão imediata para Bangcoc, por US\$ 1.670 na baixa estação (a partir de 11 de agosto). A British Airways e a KLM também voam para a Tailândia. A Highland oferece ainda pacotes para Tailândia, Cingapura e Bali, com duração de 24 dias, por US\$ 4.650 por pessoa em apartamento duplo, incluindo a parte aérea.

incomoda e posa orgulhosa, com os dentes manchados de vermelho de tanto mascar tabaco com bétele —uma noz rubra típica da Ásia, que vicia, mas não provoca dano maior que o estético.

No interior de uma das casas, os únicos móveis existentes são minúsculos bancos de madeira, oferecidos imediatamente aos visitantes. Dentro do cômodo sem janela, só usado para dormir, há algumas redes e o resto de uma fogueira, que serve para cozinhar e aquecer. Sobre a fogueira, no alto, um detalhe delicado: estão penduradas cabças enegrecidas pela fumaça. Protegidas da umidade, elas guardam preciosas sementes até a época do próximo plantio.

Para encontrar a tribo Akha, é necessário enfrentar duas horas de carro de Chiang Mai, mais uma hora e meia de caminhada ou "sacolejar" por 30 minutos em um caminhão. Os caminhos para se chegar ao coração da Tailândia são assim mesmo: difíceis para o ocidental. É preciso ter a mente aberta, os olhos curiosos e a boca sempre ardida. ■

Nas tribos do norte, as mulheres fazem todo trabalho levando as crianças nas costas

