



BONS DE HASHI

POR
CARLOS
RIBEIRO*

A ARTE DOS SABORES e a cozinha de nossos ancestrais



Durante a
Semana
Cultural, em
junho, o espaço
"Arte dos
Sabores" trouxe
os segredos da
cultura
gastronômica do
Japão

A culinária japonesa em destaque em workshops e demonstrações. Com curadoria da Sakura Nakaya Alimentos e workshops dos chefs Adriano Kanashiro, Shin Koike, Jun Sakamoto, Carlos Watanabe e eu, Carlos Ribeiro, nós tivemos a oportunidade de participar, de maneira especial, do tão esperado momento dos festejos dos cem anos de imigração japonesa no Brasil.

Foram dias especiais, nos quais cada um de nós, envolvidos no projeto do centenário – descendentes ou não, como é o meu caso – pudemos render uma homenagem a esses desbravadores que vieram de tão longe para viver em terras brasileiras e participar das mudanças e do crescimento deste país maravilhoso que é o Brasil.

E, sinceramente, nessa parte das homenagens, com o projeto da Arte dos Sabores, pudemos mostrar quanto recebemos do povo japonês e as melhores experiências e segredos dessa cozinha.

Nós, os chefes convidados, tínhamos em nossos corações o desejo de agradecer aos nossos *oditian* e *batian* (avô e avó) pelo conhecimento trazido por eles e, até hoje, executados nos muitos de nossos restaurantes e lares nipo-brasileiros.

Foi uma tarefa difícil, pelo menos para

mim, que fiquei com a "Cozinha de Raiz", a "Cozinha da *Batian*", onde pude aplicar o que já aprendi: justamente as passagens de lá para cá, respeitando ao máximo os ingredientes autênticos e, claro, as adaptações de cada região deste país.

Dessa forma, cada um de nós cinco pôde trazer o seu conhecimento em forma de carinho, gratidão, respeito e amor à Cozinha Nipo-Brasileira.

Foi um verdadeiro desfile de iguarias e conhecimentos revelados a um público bem diversificado, que soube aproveitar, a cada minuto, cada ingrediente que era colocado nas panelas. O cheiro, a poesia, a emoção e a saudade, além do novo, do desconhecido "sabor centenário", era apreciado por cada participante.

Pudemos, de fato, não somente expressar nossos sentimentos de homenagem, mas também possibilitar, por mais cem anos, que essa cozinha se consolide e se multiplique entre todos aqueles que se interessam por suas características.

O chef Carlos Watanabe contou-nos histórias de sua família durante suas apresentações, que ilustravam e complementavam todo o tempero ali presente. E cada chef demonstrou seu trabalho, como Jun Sakamo-