



BONS DE HASHI

POR
CARLOS
RIBEIRO*

Diferenças e semelhanças na hora de cozinhar criaram um novo estilo culinário

Culinária NIPO-BRASILEIRA

Após tanto tempo de espera, chegamos ao ponto culminante das festividades do centenário diante de uma programação extensa, eu diria até que interminável. E essa data não poderia passar sem um presente especial desta coluna, por meio do que temos de mais significativo para os japoneses: a alimentação. E, para todos vocês, dedicamos as três receitas a seguir, do chef Numata, do Restaurante Waka, que nos ensina passo a passo receitas clássicas de forma simples, encorajando todos a participarem desse *kaiseki* (banquete).

Simple, requintada e natural. É dessa forma que se pode classificar a cozinha japonesa que permanece até hoje, no mundo inteiro, como uma das favoritas pelos adjetivos que possui. Sempre relacionada a baixas calorias, saudável e marcada pela espiritualidade do povo japonês, a gastronomia nipônica apoia-se na harmonização de elementos da natureza. O vasto menu japonês, de comparação impossível em qualquer parte do mundo, respeita os ingredientes encontrados nas 47 províncias durante as quatro

estações do ano. "E a grande diferença está dentro da gente. Nós cozinhamos como nipo-brasileiros e eles como japoneses e vamos convivendo com nossas semelhanças e diferenças", diz o chef Tsuyoshi Murakami.

A NOSSA COZINHA

Quando assisti à aula-show e à palestra *Japão à Brasileira*, com o chef japonês Ayao Okamura e o professor Naomichi Ishige, que apresentou aspectos culturais da alimentação no Japão, comecei a pensar em como podemos fazer nossa cultura se, muitas vezes, alguns dos costumes estão mais aqui do que no próprio Japão. Em uma das falas, o Chef Ayao encorajou brasileiros e nipo-descendentes a buscarem suas origens em uma cozinha "nipo-brasileira", porque é exatamente o que somos e o que devemos nos preocupar em ser. E não copiar ou buscar uma coisa que não somos nem seremos, pois o Japão está lá do outro lado do mundo. O que se pode fazer é trabalhar com as heranças culturais trazidas pelos primeiros japoneses que chegaram ao Brasil há "cem anos".

Sempre escutei que a comida japonesa é um prazer para olhar e para o paladar. Em geral, as refeições são bastante requintadas nas apresentações, que não dispensam, de forma alguma, uma bela cerâmica, que parece até feita especialmente para aquela degustação. No entanto, o segredo é mais simples do que imaginamos e está exatamente no uso de ingredientes frescos. A cozinha japonesa quase não contém especiarias e é baseada no talento de chefs que procuram realçar os sabores naturais dos diferentes ingredientes que compõem as iguarias.

Alguns sabores nos são peculiares, como os produzidos com base no feijão de soja. O sabor característico da dieta japonesa vem do *dashi*, um caldo feito à base de peixe seco e algas – entre elas a mais utilizadas é a *konbu*. Podemos incluir também os vinhos feitos de arroz, mirim, saquê, missô, tofu e molho de soja, popularmente conhecido como shoyu.

***CARLOS RIBEIRO** é chef de cozinha e professor de gastronomia.
Site: www.chefcarlosribeiro.com