EU SÓ QUERIA JANTAR
LUIZ AMÉRICO CAMARGO

Kaiseki? Niguiris? Depende da fome

BRASTEMP

O sushiman Hideki Fuchikami, dono de três restaurantes na cidade, sempre teve bons peixes. Mais conhecido por seus sushis e sashimis, Hideki há tempos vem se aventurando também pelos pratos quentes – e, por vezes, por modalidades complicadas da cozinha japonesa, como o kaiseki, o banquete ritualístico nascido das tradições gastronômicas de Kyoto.

O kaiseki do Hideki foi concebido em conjunto com Jo Takahashi, ex-diretor da Fundação Japão. E, seguindo os códigos e formalidades próprios dessa refeição, alinha um longo menu que agrega o cru, o cozido, o frito, etc. – em que cada etapa adquire um peso simbólico, com destaque para a representação da natureza e o respeito às estações do ano. É um repasto longo, farto.

É provável que o Hideki da Bela Vista, com seu clima mais à vontade, não seja o lugar que você associe mais diretamente a um jantar ritual. E o serviço da casa nem tem essa vocação. Mas o fato é que, na média, considerando que os desafios desse tipo de refeição podem ser uma verdadeira arapuca para um cozinheiro, o sushiman Fuchikami se sai bem.

A qualidade da matéria-prima é o aspecto mais presente em toda a refeição. Não apenas peixes, moluscos e crustáceos, mas os próprios vegetais e cogumelos. Há carência de mais delicadeza ainda em detalhes como as entradas variadas do zen-sai (peixe shishamo com alga; soja verde; e shiitake com ovas de salmão). Ou as frituras do tempurá; e no próprio arroz. Porém, é preciso destacar a evolução do chef na sutileza dos caldos, como o do dobin-mushi. Ou no chawan mushi, o leve creme de ovos, servido com enguia e shiitake. Segundo o restaurante, o kaiseki, que seria servido só até o dia 4, deve avançar pelo mês de setembro, o que está sujeito à confirmação. É preciso reservar e chegar com fome e tempo, pois leva duas horas.

Por que este restaurante?
Por ele se aventurar por numa modalidade intrincada da cozinha japonesa.

Vale?
O kaiseki custa R$ 165, ou U$ 100. É bastante dinheiro, ainda que a matéria-prima seja boa. Vamos colocar assim: se você estiver com muito apetite, vale.

DNA ou técnica? – É uma questão sobre a qual já tratei aqui e que sempre me intriga. Resumindo a ideia: aceitamos os restaurantes italianos e franceses com cozinheiros brasileiros. Mas temos dificuldade em reconhecer a legitimidade dos japoneses comandados por ocidentais. Afinal, cozinha é questão de etnia ou de técnica, de talento? A história, a proximidade com a tradição, terão sempre mais peso do que a possibilidade do aprendizado?

Não vou negar o que é evidente: as melhores casas nipônicas da cidade ainda são mesmo conduzidas por japoneses de fato, ou descendentes próximos. Só que isso não exclui a possibilidade de que brasileiros se aventurem com competência por este ramo da restauração. Eu incluiria o recém-aberto Ohka nesta categoria. Quem comanda a cozinha é Joberval Pereira, o Robson, até recentemente integrante da brigada do Nagayama.

Ainda que o ambiente sugira um certo clima de clube noturno, a casa foge dos cacoetes do sushi-balada. E serve niguiris (duas unidades, a partir de R$ 12) bem compostos, com atenção ao corte, à qualidade do arroz, com peixes de perceptível qualidade – o pargo e o buri estavam muito bons.

O que é de se questionar, porém, é que, diante da tradicional pergunta "o que há de bom para hoje?", a resposta comece sempre por destacar as ditas iguarias importadas – e não se trata de uma questão exclusiva do Ohka, mas de uma conduta muito difundida. Nada contra barbatanas de tubarão, minipolvos e congêneres. Mas seria muito genuinamente japonês pensar no mais fresco, no sazonal. Um peixe dito simples, no ápice da estação e bem manipulado, será sempre coisa fina. E eis aqui uma percepção que independe de DNA oriental. É filosofia de cozinha.

Por que este restaurante?
Porque é uma novidade.

TIAGO QUEIROZ/AE

ALEX SILVA/AE

Japoneses. Salão do Ohka, com certo clima de clube noturno (ao lado); acima, sashimi no balcão do Hideki

Vale?
Os pares de niguiris têm preços entre R$ 12 e R$ 20. Até dá para comer abaixo dos R$100 por cabeça. Mas, se passar disso, a relação preço/qualidade já não fica boa.

Onde fica

- **Hideki**
R. Treze de Maio, 1.050, Bela Vista, 3283-1833. 12h/15h e 19h/0h (sáb., 12h/16h e 19h/0h; dom., 12h/16h e 19h/23h). Cc.: todos.
- **Ohka**
R. Prof. Carlos de Carvalho, 105, Itaim, 3078-3979. 19h30/0h (6ª e sáb., 19h30/0h30). Cc.: M., D. e V.

DE MÃE PARA FILHA

Toda índia amazonense baniwa leva para o casamento o 'seu' jeito de preparar jiquitaia, pimenta em pó. Os segredos chegam a São Paulo, em degustação

Treze à mesa e a poderosa jiquitaia

Olívia Fraga

Toda índia baniwa tem um jeito de preparar jiquitaia que é só dela. Aprendeu com a mãe, a avó, e carrega para a casa do marido, como seu maior dote, os segredos de família para o preparo do pó dessa pimenta nativa da bacia do alto Rio Negro. Na última terça-feira, um lote de pimentas baniwas chegou ao restaurante Dalva e Dito para uma degustação. O *Paladar* participou da prova, que foi organizada pelo Instituto Socioambiental com o objetivo de testar o potencial gastronômico do ingrediente, que pode chegar ao mercado em 2012.

Trata-se de um importante passo para a valorização dos produtos nativos, na qual a jiquitaia desempenha papel agregador. As 11 pimentas foram divididas em amostras, desenvolvidas pelas próprias índias baniwas, que variavam em função do preparo a que foram submetidas.

"Os brancos estão em contato com os baniwas há mais de 300 anos, mas só no ano passado o Iphan reconheceu como bem imaterial o sistema agrícola do Rio Negro", afirmou o antropólogo Beto Ricardo. "São cerca de 400 produtos catalogados na Amazônia. Temos um patrimônio real – não é a teoria da arca de Noé, de salvar essas espécies em bancos genéticos. Queremos fortalecer as fontes '*on farm*', numa ação de agrobiodiversidade."

Patrimônio dos índios do alto Rio Negro, a jiquitaia (em tupi, "sal com pimenta") é generosamente comida com biju de tapioca e peixe, mas a tradição está começando a correr risco em lugares como São Gabriel da Cachoeira, 2 mil quilômetros rio abaixo, onde muitas índias já não sabem mais como fazer tempero com as pimentas da floresta.

Os frutos pertencem, na maioria, à espécie *Capsicum frutenscens* (família do tabasco), e variam em cor e tamanho. Para fazer a jiquitaia original, usam-se várias pimentas, que são secas ao sol por até cinco dias e, depois, sobre o fogão. São piladas e moídas até virarem pó.

A jiquitaia tradicional abriu os trabalhos e pegou de surpresa os chefs Jefferson Rueda, Ana Luiza Trajano, Neka Menna Barreto e Bel Coelho. As que levavam pimentas maduras dzakoite (conhecidas como pimenta-da-caatinga), com e sem semente, foram muito elogiadas.

"Usada numa macarronada, ela substitui bem o peperoncino", disse Jefferson Rueda. De aroma defumado marcante, a pimenta feita a partir de koonihtako (pimenta-bico-de-coró-coró) parecia pimenta calabresa. Em muitas amostras, o frescor era evidente.

FOTOS: FILIPE ARAUJO/AE

Pimenta baniwa

A jiquitaia é a pimenta em pó feita, em geral, a partir de frutos da espécie *Capsicum florescens*. É patrimônio gastronômico de 15 mil índios baniwa, distribuídos em 200 comunidades, entre o Brasil e a Colômbia

Teste de resistência. Pimentas baniwas processadas de diferentes modos foram postas à prova no Dalva e Dito