

A convite da *Audi Magazine*, a chef de cozinha brasileira radicada em Tóquio Mari Hirata conta como um dos mais respeitados chefs japoneses do mundo, Seiji Yamamoto, botou um pé no futuro sem perder o charme e o sabor da tradição japonesa

// POR MARI HIRATA (TEXTO) E HARRIS SALAT (FOTOS)



Tradição hi-tech

76 / Audi magazine estilo

Estrela

Em seu pequeno restaurante, com apenas 26 lugares, o chef equilibra técnicas modernas e receitas tradicionais da região onde nasceu

77

Apesar de sua base ser a secular cozinha japonesa, o que aparece no prato é algo fora das rígidas tradições



Ayu

No Ryugin o prato popular do verão japonês é feito com peixe selvagem e não de criação, como na maioria dos restaurantes

Criatividade

Até pouco tempo atrás o restaurante servia uma sopa engarrafada com uma rolha comestível, feita de bardana esculpida



78 / Audi magazine estilo

Hoje, quando falamos da cozinha do futuro, logo nos vem à mente a imagem dos pratos feitos pelo genial catalão Ferran Adrià. Sua cozinha mais parece um laboratório. As diversas especiarias que ele utiliza estão dispostas nas prateleiras como frascos de produtos químicos. Essa influência é sentida no mundo inteiro. Cada país e cada chef, à sua maneira, está sendo um pouco Adrià. Podemos detestar ou adorar – jamais ignorar. Aqui no Japão o representante dessa corrente é Seiji Yamamoto, chef do restaurante Ryugin, em Tóquio. Ele nasceu em uma das regiões mais gourmets do arquipélago, Kagawa, famosa por seus peixes e pela secular fabricação de shoyu, e teve como lugar de aprendizado nada menos do que um dos mais famosos e tradicionais restaurantes do Japão, o Aoyagi, do chef Hirohisa Koyama, em Tokushima, vizinha a Kagawa.

O chef Koyama foi um dos pioneiros em demonstrar aos cozinheiros do mundo as técnicas da cozinha tradicional japonesa. Seguindo os passos do mestre, o jovem Yamamoto se tornaria um dos raros chefs japoneses a aceitar estagiários estrangeiros na sua cozinha, coisa difícil por aqui. Influenciado por esses jovens estagiários, mas também por todas as viagens de demonstrações que o chef faz pelo globo, não é erro afirmar que, atualmente, a cozinha de Seiji Yamamoto é única no Japão. Apesar de toda a sua base ser a secular cozinha japonesa, o que aparece no prato é algo muito mais leve e fora das rígidas tradições.

No Japão, os chefs que gostam de comida francesa ou italiana precisam fazer uma escolha na hora do aprendizado e, assim, terminam por literalmente transformar ingredientes japoneses em cozinha européia. Yamamoto não. Ele tem toda a sua base japonesa, e o que ele faz é revisitar e renovar essa base, coisa rara num meio extremamente conservador e rigoroso.

Código de barra

Minha primeira visita ao Ryugin foi há um ano, depois que o chef Alex Atala me falou dele em Londres. Atala

se perguntava como podia eu morar em Tóquio e não conhecer o chef Yamamoto? É verdade, nunca tinha ouvido falar nele. Dei uma olhada na internet e vi que, de fato, havia muito mais páginas internacionais sobre ele do que informações para quem vive por aqui. Não havia quase nenhuma referência a ele em páginas japonesas. Aproveitei a primeira ocasião e fui. Fica em Roppongi, o bairro dos restaurantes, mas num cantinho simpático. O lugar é minúsculo, cabem 26 pessoas no máximo, mas muito confortável, com serviço impecável – e bilingüe, claro! São três menus, de US\$ 150, US\$ 200 e US\$ 250 aproximadamente. Como era a primeira vez, me contentei com o menu de US\$ 150.

No primeiro prato, abriu-se um vinho: da garrafa saiu a sopa, e a rolha era comestível, feita de bardana esculpida. Nela, impresso com tinta de lula, estava escrito "Chateau Ryugin". Impressionante! (Hoje, infelizmente a rolha não é mais comestível.) Mais adiante, o pargo grelhado veio em prato desenhado também em tinta de lula, coberto com o molho ponzu (à base de cítricos) saindo de um sifão, em forma de espuma, lembrando um pargo com raiva. Na sequência, houve pratos com código de barra impresso com tinta comestível – lendo-se o código com o celular apareciam no aparelho as informações do prato, que ia esfriando enquanto todo mundo brincava com o celular.

Mas a apoteose ainda estava por vir: a sobremesa. Maçã do amor, feita com açúcar, suco de maçã e azoto líquido. Impressionante e gostoso. Esse, sim, valeu toda a parafrenia. A ideia do chef com seus doces é levar os clientes de volta à infância e, embora ele parecesse ocidental, Yamamoto garante que veio de tradições japonesas.

O que tivemos naquela noite foi realmente uma experiência de cozinha do futuro. Mas algo ali não me convenceu. Futurismo demais? Não. Meu paladar não se convenceu. Estava acostumada demais com o sabor delicado dos ingredientes japoneses, e ali não se percebiam as estações, coisa tão importante na cozinha japonesa. Cerca de um mês depois, voltei uma segunda vez, mas o

79

Para melhor cortar o peixe hamo, Yamamoto o levou a um hospital e passou-o no CT scanner

menu foi idêntico, ou seja, overdose de futurismo! Desde então, Seiji Yamamoto foi ficando conhecido no arquipélago, ganhou duas estrelas no *Guia Michelin* e subiu rapidamente a escada da fama. Nesse meio tempo, fiquei observando de longe.

Peixe no hospital

Um ano mais tarde, voltei ao Ryugin. Pedi corajosamente o menu de US\$ 250 – e sai maravilhada! A cozinha futurista não desapareceu, mas foram-se os excessos, como eram as famosas fatias de kiwi em volta dos pratos da nouvelle cuisine dos anos 1970. Continuam o Gastrovac, o sifão, o azoto, mas não mais à mesa. O que agora aparece no prato é a estação, o cuidado com os ingredientes e, sobretudo, o sabor maravilhoso de cada combinação: as texturas que só as novas tecnologias conseguem, a perfeição no acabamento e o conhecimento científico.

Para melhor cortar os ossos do peixe hamo, conhecido no Brasil como congrio, Yamamoto o levou ao hospital, passou-o no CT scanner, estudou meticulosamente sua anatomia. Isso para cortar os filés de maneira a não sentirmos nenhuma espinha. E assim os filés se abrem como flores dentro do caldo. Pura técnica e precisão. Mas, acima de tudo, a sensibilidade do chef Yamamoto, que não parou no tempo e nas glórias e transcendeu um degrau acima dos seus colegas, misturando com o maior equilíbrio o tradicional e o moderno.

Yamamoto está conseguindo traduzir no prato o que de melhor ele possui entranhado: os gostos adquiridos desde a infância em sua ilha natal. Não por acaso, seus melhores pratos usam os ingredientes dos mares de Tokushima (maravilhoso linguado em sashimi) ou dos rios de Kagawa. O peixe ayu veio como uma pintura de sumi-e japonês, com um crocante que só as novas técnicas conseguem. Não há dúvidas de que o Seiji Yamamoto representa hoje a cozinha japonesa do futuro. E por que não dizer do passado?



Olhar estrangeiro Yamamoto é um dos poucos chefs japoneses que aceita estagiários estrangeiros em sua cozinha

80 / Audi magazine estilo