COZINHA DE SENSAÇÕES

EM SEU RESTAURANTE KINOSHITA, INAUGURADO NO COMEÇO DO ANO, O CHEF MURAKAMI CRIA PRATOS TRADICIONAIS E OUSADOS, QUE SURPREENDEM O PALADAR

POR ANA PAULA KUNTZ • **FOTOS** ANTÓNIO RODRIGUES

A habilidade das mãos e a velocidade dos dedos são iguais às de um ilusionista. Como alguém que prepara um truque, o chef Tsuyoshi Murakami manuseia os ingredientes de sua cozinha com o mesmo objetivo pretendido em um espetáculo de mágica: surpreender o espectador. Em seu restaurante, o Kinoshita, localizado no bairro paulistano da Vila Nova Conceição, uma simples bolinha de arroz é surpreendente. Os grãos, imaculados, de um branco reluzente, são moldados com todo o cuidado para que haja espaço entre eles. "Podemos vê-los um a um, inteiros. Ao mastigar, quero que meus clientes sintam o alimento, com toda sua energia, se desfazendo de forma suave, quase derretendo, e deslizando pela boca como o beijo mais apaixonado", diz o chef poeta. "Cada prato precisa ser chocante."

Essa viagem entre sentidos e sentimentos é o principal tempero da kappo cuisine, conceito da gastronomia japonesa que procura despertar sensações inusitadas com base em combinações exóticas e raras de sabores, aromas e texturas. Seja numa bolinha de puro arroz ou em iguarias mais sofisticadas, como nadadeira de linguado, enguia, ovas de bacalhau ou ouriço-do-mar. Tudo muito alinhado à tradição japonesa, mas com um certo toque de ousadia contemporânea. Uma das especialidades da casa, o Sea Food Salad, é um bom exemplo. Preparado com vieiras, camarão, polvo e tomate, está longe dos manjados sushis e sashimis, mas não deixa de ser tradicional na culinária japonesa. O molho Missô Cream, que leva queijo mascarpone e pimenta, acrescenta um toque mais moderno.

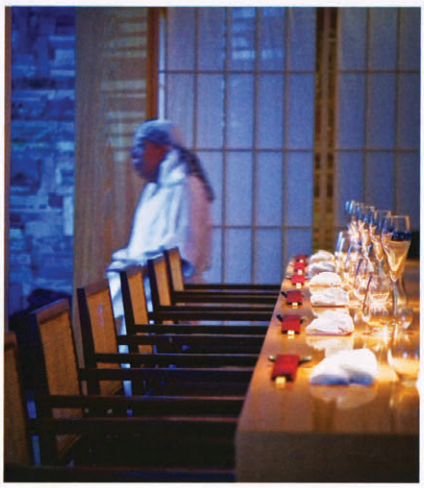
Japonês de nascimento, Murakami veio ao Brasil com apenas 3 anos. A vocação para a culinária foi descoberta logo na adolescência, aqui mesmo. Aos 18 anos, ele partiu para a Ásia, Europa e Estados Unidos, com o objetivo de aprimorar seus conhecimentos gastronômicos. Em suas andanças, trabalhou em Barcelona, em Nova York e em Tóquio. Mas foi em São Paulo que firmou suas raízes, comandando a cozinha no restaurante Kinoshita, que leva o sobrenome de seu sogro, Toshio, na Liberdade – bairro da capital paulista com a maior concentração de descendentes de orientais.

O chef Murakami, apetrechos da cozinha e a hostess que recebe os clientes na entrada

Reinaugurado no começo deste ano em novo endereço, o Kinoshita ocupa agora uma casa de estilo japonês, arquitetada por Naoki Ohtake, onde o clima zen é a marca principal. Ali, com uma vigorosa saudação – *Irashiai mase*, que significa "seja bem-vindo" –, Murakami e sua equipe convidam seus clientes, desde o início, a entrarem no espírito da kappo cuisine. Atencioso com cada cliente como se estivesse recebendo amigos em sua casa, o chef gosta de uma boa conversa. E aí, mais uma surpresa: aqueles que, absortos pelo clima oriental do ambiente, esperam dele um sotaque japonês, podem até se espantar quando começa a falar frases permeadas de gírias, com um carregado acento carioca.

Os que têm oportunidade de se instalar no balcão podem acompanhar cara a cara o preparo dos pratos. E Murakami não se intimida com isso. Pelo contrário. Para ele, amante das

Especialidade da casa, a kappo cuisine explora combinações de ingredientes raros e exóticos da culinária japonesa



Murakami diz que suas refeições têm efeito terapêutico: além de degustar cada alimento sem pressa, os clientes são recebidos com um bom bate-papo

artes cênicas e da ópera, a reação do público é uma grande inspiração. "Não adianta me pedir para fazer a receita que considero a melhor. É de acordo com as preferências de cada cliente que vou sugerir o que servir", afirma. A refeição no Kinoshita, ele garante, tem efeito terapêutico. Assistir ao preparo, degustar cada alimento, experimentar centenas de combinações, descobrir sensações, respirar profundo e bater um bom papo. Murakami acredita que cura qualquer aflição. "Entre falar dos problemas sentado em um divã e jantar aqui conosco, creio que a segunda opção é um investimento que dá mais resultado", diz.

Outro diferencial do restaurante é a carta de saquês. Além de centenas de rótulos de vinhos franceses, italianos, espanhóis, chilenos e argentinos armazenados em uma adega exposta na sala de espera, o Kinoshita oferece cerca de 20 variedades da bebida japonesa. Que, aliás, não estão lá para serem tomadas aleatoriamente. Chisato Ino, uma especialista em saquê, está sempre à disposição para ensinar a harmonizar pratos e a bebida. "No caso da Sea Food, que vem com um molho apimentado, recomendo um saquê leve e seco como o Hakushika Junmai Chokara, que deve ser servido bem gelado", explica.

Ainda que apegado às tradições, Murakami é firme e decidido quando questionado sobre a mania ocidental de agregar maionese ou cream cheese aos pratos típicos. "Nada contra", afirma. "Na kappo cuisine, vale a satisfação dos sentidos. A criatividade para isso, seja acrescentando ingredientes de outras cozinhas, acompanhando com uma cervejinha ou ouvindo um axé, não tem limite." Surpreendente, do começo ao fim.