

IRASSHAI... E O QUÊ?

Bianca Tech

Num balcão com luz baixa, frente às dezenas de garrafas de saquê e uísques japoneses, aguardo minhas robatas, na esperança de chegar no nível mais próximo do nirvana que a comida e a bebida podem me levar. Na parede, um dragão oriental, feito por Atsuo Nakagawa; espalhados no bar, cacarecos japoneses: pôsteres de guerreiros empunhando espadas, ou de mulheres com dragões orientais tatuados nas costas, ao lado de máscaras de ninjas da ANBU (referência descarada do Naruto) e copos em formato de bunda na prateleira. Chega do outro lado do balcão, Keiji Mistunari, dono do topete mais alto de Curitiba, maior amante de vespas e proprietário do bar. Ele já se aproxima e lança: “O que vai beber, Bia Chan? Matsumoto, bota tudo o que tiver de miúdos na grelha pra essa menina”. Mistunari gargalha bem alto, me passa alguns tsukemonos -conservas ao estilo japonês que servem como aperitivos e/ou acompanham uma refeição- para começar, e enche uma caneca de Sidra da Morada Etflica. Do meu lado, sentam-se dois senhores, orientais e de meia-idade, usando roupas sociais, como executivos que acabam de sair do trabalho, o balcão lota e eles só falavam sem parar, em nihongo. E isto me fez sentir mais ainda que não estou em Curitiba, e sim em alguma cidade japonesa.

Um golão de sidra, uma bocada de Kimchi: picles coreano comumente apimentado e feito de repolho ou acelga. As vozes das pessoas ficam mais altas, ouço músicas japonesas que nunca ouvi, logo depois, temas de animes no meio, esse é o lugar que eu queria estar, penso, e assim que termino os tsukemonos, Matsumoto coloca dois espetinhos sobre o balcão: língua e moela. “Aqui, Bia”. Agradeço, não somente a ele, também à equipe, e em pessoal agradeço pela oportunidade de viver aquela experiência. Sinto-me grata por poder me embriagar e comer muito, sem frescura nenhuma, naquele balcão.

Em um antigo trabalho que tive, em um outro restaurante oriental, haveria uma noite de boteco japonês, em parceria com o Izakaya Hyotan. No dia do evento, entrava pela porta da cozinha, o conjunto de topete e costeletas mais famoso desde Presley: o de Keijinho. Ficou impresso em minha memória. Seu jeito caricato,

piadas e palavrões, e muita risada. Depois desse encontro, percebi que precisava conhecer o tal do izakaya.

Localizado na Alameda Augusto Stelfeld, uma não tão popular rua de Curitiba, o primeiro Izakaya Hyotan tinha capacidade para 20 clientes. Era uma portinha pro Japão, ou melhor, um portal, que quando atravessado, podia-se em seguida notar um grito, quase intimidante: “IRASHAIMASSE!”. Um susto para alguns, uma expressão essencial em um autêntico izakaya para muitos, ela significa basicamente “seja bem-vindo!”, e é usada para recepcionar clientes com entusiasmo. Havia também, em frente ao Hyotan, filas de espera, pessoas chatas reclamando, outros que nunca desocupavam os lugares para o próximo sentar e comer. Aos poucos, aquele balcão passou a ser disputado e frequentado por todo tipo de gente: desde casais apaixonados, solteiros em busca de embriaguez e boa comida, chefs, azarões, críticos culinários, vovós, e, o meu tipo de gente, em específico, buscava uma coisa além da comida e bons drinks: farra.

Avisos na entrada, como “não encha o saco!”, “se estiver cheio, espere ou volte outro dia”, “não tem yakissoba!” e “não temos sushi!”, eram uma alegria pro meu coração, um lugar que vendia comida sem se prostituir ao desejo de uma clientela que apelasse pra desconfiguração da autenticidade nipônica existente ali . Longe dos clichês, pratos mais ocidentais do que asiáticos, que são muito consumidos e considerados tradicionais por gaijins (expressão do nihongo para “não-japoneses” ou estrangeiros), não por esta que vos fala.

Já bebi no Izakaya e presenciei, como também fui protagonista, de situações memoráveis, outras lamentáveis. O fato é, que, quando havia um barrilzinho transparente com um líquido vermelho: era dia. Lá por umas tantas, era hora de “tomar na bundinha”, com copos temáticos de nádegas, caso o pudor do leitor peça um vocabulário mais recatado.

Quando os ânimos aumentavam por parte do Keiji, aconteciam vários brindes, que não eram apenas entre os clientes, e sim, dos dois lados do balcão. Começava o karaokê, embalado ao som de Chitãozinho e Xororó, Milionário e José Rico e até Bonde do Tigrão (confesso que fui eu). Os maiores sucessos cantados por quem

não tem amor ao próprio fígado foram interpretados e inclusive coreografados, naquele espaço tão pequeno e tão acolhedor.

Nesses anos onde venho acompanhando a trajetória do Hyotan, uma coisa nunca mudou: minha felicidade naquele balcão.

Do que posso reclamar? Sinto falta da sensação de acolhimento que vinha da proximidade com a equipe e dos outros comensais no antigo Hyotan. Todo mundo apertado, frente a frente, karaokê semanal, ali, não tinha pra onde ninguém fugir e a experiência se tornava mais interativa entre clientes desconhecidos e a equipe, numa espécie de reunião familiar.

Mas, convenhamos, preciso elogiar o desempenho do Matsumoto-san. Ele tem sido impecável e consistente nas robatas, a sambiquira e os demais yakitoris (espetinhos de frango) estão muito, muito bons! E, com toda certeza, sempre sentar em frente dele no balcão facilita as coisas pra nós dois: eu como bem, e muito. O cardápio quente ampliou, com mais frituras e donburis (pratos para comer em tigelas com arroz), a equipe de cozinha tem mantido minha sensação orgástica da primeira à última garfada. O atendimento segue simples e direto, os drinks? Tô devendo, preciso provar. É que pedir as cervejas e sidras da Morada Etílica é uma certeza, um conforto, um instinto.

Espero que o Hyotan continue sendo um lugar certo, o balcão amigável onde posso comer banquetes, beber litros, rir de mim mesma e cantar, sem dignidade ou amor nenhum a alguma reputação. Um balcão onde uma mulher come sua sambiquira e bebe sozinha, com tranquilidade, é um lugar mais que necessário.

"ARIGATO GOZAIMASU!!!"

"MUITO OBRIGADA!!!"