

TOP GOURMET



A colunista Dani Hispagnol e Leandro Pereira comandam a agência Gouté-Gourmet Travel Experience

Gouté – Gourmet  
Travel Experience  
goute.com.br



**JO TAKAHASHI, ESPECIALISTA EM CULTURA JAPONESA, MERGULHA NO UNIVERSO DOS IZAKAYAS PAULISTANOS**

Bar, pub, bistrô ou boteco? O izakaya pode ser um pouco disso tudo, com algumas especificidades. O izakaya era um lugar onde as pessoas experimentavam o saquê que iriam levar para casa. Para beliscar, um petisco bem simplório, como lulas secas desfiadas. Tudo em pé, na informalidade. E era um local importante de convívio social, para colocar o papo em dia ou jogar conversa fora. Primórdios das redes sociais. Os saquês evoluíram, e os atuais izakayas viraram nichos de uma gastronomia surpreendente. Quanto à qualidade das conversas, é bom que elas permaneçam no plano das banalidades, para não ofuscar o que o izakaya tem de melhor: a boa

bebida e a boa comida. A ideia de investigar as raízes dos botecos japoneses surgiu de Breno Lerner, porém, a missão de escrever um livro sobre o assunto foi entregue a um dos maiores especialistas em cultura japonesa, o querido Jo Takahashi. Ao aceitar esse desafio, Jo foi em busca da origem desses botecos, dando logo de cara com algo intrínseco à cultura izakaya: o saquê. Com a ajuda das saquê sommelieres Sonia Yuki Yamane e Yasmin Yonashiro, Jo nos dá uma aula completa sobre a bebida e como ela deu origem a esse tipo de estabelecimento,



uma vez que ele surgiu como local onde as pessoas degustavam saquê para levar pra casa. Por causa disso, havia alguns petiscos à disposição para acompanhar tal degustação. Assim, desde seu nascimento, os izakayas são essencialmente locais para beber e onde a culinária foi, aos poucos, se expandindo, com a preparação dos mais diversos e deliciosos petiscos japoneses. A partir desse contexto, o livro *Izakaya – por dentro dos botecos japoneses* nos conduz a um roteiro pelos principais endereços de izakayas da cidade de São Paulo, além de apresentar suas receitas mais famosas. Issa, Bohn, Bueno, Kabura, Kintarô, Kidoairaku e Mitsuyoshi trazem seus personagens e balcões para ilustrar o cenário da boemia japonesa. Apesar da diversidade do cenário gastronômico que se consolidou

em nossa cidade, já por algumas décadas, o izakaya, categoria que pincela o cenário noturno das cidades japonesas com suas lanternas vermelhas, encontramos poucos em São Paulo. Eles existem, sim, poucos, timidamente, quase como um universo oculto. Mas quem os conhece sabe muito bem: é lá que estão a boa comida e a boa bebida, sempre regadas com um bom papo e uma boa companhia. No Kabura, prove o peixe inteiro grelhado, que é especialidade da casa. Pode ser uma tainha, uma anchova ou um robalo. Sempre são ótimos, acompanhados com saquê seco. No Kintarô, de ambiente mais que informal, o melhor é sentar-se às mesas da calçada. Os petiscos são preparados pela dona Líria. Vá de coxinhas da casa e fígado. Para acompanhar, uma cerveja Original estalando de gelada. No Issa, os famosos takoyaki são a atração da casa. Dona Margarida é um ótimo papo. Vá de Whisky Suntory Hibiki.

Já o Mitsuyoshi não é um izakaya, mas seu balcão de espetinhos tem um clima de izakaya. Peça espetinhos de shimeji, brócolis e berinjela. E uma lula recheada com cogumelos. Para acompanhar, uma caipirinha de saquê com kiwi.

**Sobre Jo Takahashi**

Arquiteto e produtor cultural, Jo Takahashi trabalhou durante 30 anos na Fundação Japão, órgão cultural do Ministério de Relações Exteriores do Japão no Brasil. Desde 2012 se dedica à Dô Cultural, sua empresa especializada no intercâmbio cultural entre Brasil e Japão. Dela nasceu uma extensão, o Jojoscope, portal de conteúdo que transita entre a cultura erudita e a cultura pop. Pela Melhoramentos, Jo publicou *A cor do sabor: a culinária afetiva de Shin Koike*, eleito o segundo melhor livro de gastronomia japonesa do mundo, em 2013, pela Gourmand World Cookbook Award.

