

O sonho da samurai

Patrícia Anjos, 37 anos, trocou a publicidade pelo sushi. É uma das poucas portuguesas com lugar na cozinha japonesa. POR ANA SOFIA FONSECA (TEXTO E FOTOGRAFIAS)



Amor é tempero principal. Deita o arroz numa esteira de bambu, corta o salmão em tiras finas. Depois, enrola. Dois anos a ver fazer, antes de se arriscar na cozinha. Agora, o sushi é o seu mundo. Tem um restaurante, livros de culinária japonesa a perder de vista e a faca sempre afiada.

— *Cortar peixe tem ciência, não é como pôr sardinhas na grelha. Mas o grande segredo é o tempero do arroz.*

A aventura começou quando assumiu o restaurante do cunhado. De repente, mudou de vida.

***DIANA** É ALENTE DA MÁQUINA FOTOGRÁFICA LOMO UTILIZADA NESTA IMAGEM. NOS PRÓXIMOS DOIS MESES, CONTAREMOS AQUI HISTÓRIAS DE MULHERES ÚNICAS

“

*Uma noite, a casa encheu tanto que a alga esgotou. **Passado o susto, conseguimos inventar um rolinho.** Ficou tão bom que agora faz parte da ementa*

Deixou para trás a licenciatura e o trabalho em publicidade. Trazia de criança o gosto pela cozinha; tardes inteiras a ver a avó bater bolos, e há muito dizia que, um dia, gostaria de ter um espaço seu, mas nunca pensou que fosse possível.

— *A vida levou-me para a cozinha... Tinha tido a minha segunda filha e ser mãe muda a forma de estar no mundo. Às vezes, vêm comigo, gostam de molhar os pauzinhos no molho de soja.*

Viajar até ao Japão é sonho antigo. Já em miúda, ouvia falar do país do Sol Nascente. O pai trabalhou lá durante uns tempos, regressou com mil histórias e um dicionário — os caracteres nipónicos eram o seu encanto. Ainda hoje fica presa ao televisor sempre que as notícias vagueiam pelo Oriente. Algo lhe diz que não há sismo capaz de derrubar a serenidade daquela gente. Qual samurai, segura a faca. Mais uma tira de peixe, o lombo do salmão guardado para o sashimi.

— *O sushi é arte com cheiro a mar e a flores. Está na moda não só porque as pessoas têm mais cuidado com a alimentação mas também porque se associa caro a bom.*

Já lá vão quase dez anos desde que descobriu o sabor do peixe cru e das algas. Foi no Rio de Janeiro, amor à primeira prova. O marido partilha o gosto e a ideia do restaurante. Conheceram-se quando ele tocou à campainha da empresa onde ela trabalhava. Mal abriu a porta, percebeu o destino.

— *Foi uma cena de cinema... Ficámos boquiabertos, sem conseguir dizer palavra. Na vida como na cozinha, o amor é o ingrediente mágico. ■*