

AGUCE OS SENTIDOS DO PALADAR VIAJANDO SEM SAIR DO LUGAR

João Marcos de Sousa Rodrigues
Universidade Federal de Campina Grande
joaomarcos8531@gmail.com

A diversidade de experiências culinárias é a distinção desta modesta cozinha localizada na Rua Sólon de Lucena, 232 - Centro, Campina Grande – PB. Cozinha Plural é um restaurante gerido por uma equipe pequena que, durante três anos, tem efetuado a entrega de suas refeições através do aplicativo *iFood*. Além disso, há um ano e meio, dispõe de um espaço físico muito aconchegante e charmoso para uma comemoração entre amigos ou, até mesmo, para um encontro romântico.

No que concerne ao cardápio do estabelecimento, devo admitir que experimentei algumas perturbações em relação à sua composição estética. Inicialmente, na capa do menu, são empregadas três tipografias distintas que não apresentam uma harmonia visual entre si, além disso, a palavra “menu” está em uma tonalidade preta, usurpando todo o realce que deveria ser atribuído ao nome do estabelecimento. Adicionalmente, no interior do cardápio, há a presença de outros elementos que são dispostos de maneira pouco estratégica na página, sobrepondo-se ao nome dos pratos, que, para agravar a situação, não estão organizados em ordem alfabética, o que dificulta ainda mais a leitura do menu.

Ainda no que tange ao cardápio, devo confessar que fui surpreendido pela variedade de pratos disponibilizados, e a denominação “plural” não foi utilizada de maneira equivocada. Afinal, o local realiza uma jornada por diversas culturas e nações, utilizando essa diversidade para a imersão cultural de uma culinária globalizada. Há a presença da gastronomia Chinesa, Argentina, Japonesa, Italiana, Francesa, Espanhola e Mexicana. Todas essas referências culinárias enriquecem imensamente o cardápio; contudo, devo admitir que, para ser verdadeiramente plural, faltou a inclusão da culinária brasileira na composição do menu; quiçá a adição de um prato regional, que utilize a abundância de produtos disponíveis e de fácil acesso; pois, afinal, o local promete pluralidade, então por que não considerar o nosso país como parte dessa cozinha afetiva?

Como entrada, optei pelo *Bao* de camarão empanado, que consiste em três unidades de um pão cozido no vapor, camarão empanado, alface, picles de cebola roxa, molho agri-doce e cebolinha. Esta iguaria chinesa revelou-se uma escolha extremamente acertada, pois estava incrivelmente saborosa. O prato apresentava o equilíbrio perfeito de acidez e doçura, que harmoniza perfeitamente com um alimento frito, que estava excepcionalmente bem-preparado, considerando que o camarão é uma proteína bastante delicada, e que facilmente pode ser cozida em excesso. A equipe de cozinha realizou um trabalho excelente tanto na montagem, apresentação do prato e, especialmente, no sabor desta delícia asiática.

Posteriormente, para o prato principal, decidi permanecer na Ásia; contudo, viajei para outro país com a seleção do Lámen de barriga de porco. O prato é constituído por macarrão artesanal, legumes salteados, caldo à base de frango, cogumelo, ovo marinado, cebolinha e barriga de porco. Meramente pelo aroma que o

prato já emanava, sentia-me com vontade de gritar “itadakimasu” em agradecimento pela refeição, à maneira dos japoneses. O sabor era extraordinário, repleto de umami devido aos cogumelos, o ovo marinado era um destaque de sabor no prato e a barriga de porco estava extremamente macia. Confesso que temia que estivesse seca, como muitos outros preparos que já consumi em outros estabelecimentos, mas este estava incrivelmente delicioso.

Finalmente, para a sobremesa, embarquei numa viagem para um prato de origem espanhola, mas que é carinhosamente reconhecido em toda a América Latina, os churros com doce de leite. Este item está disponível, no momento, apenas como sobremesa. Tal fato é compreensível, considerando o tamanho do local e a diversidade de pratos salgados que já oferece. Devo confessar, entretanto, que me causou certo desconforto a ausência de oportunidade de escolha para este momento, supremo, de gordelícias. Apesar da não-opção, os churros estavam deliciosos, proporcionando um final de noite agradável.

Em termos gerais, embarcar nessa viagem de sentidos gustativos, representou uma excelente oportunidade para explorar pratos de diversas culturas e países. O local não é particularmente amplo, portanto, recomendo efetuar uma reserva através da página do restaurante no Instagram, e estar atento aos dias e horários e de funcionamento. Sem dúvida, recomendo o espaço e a experiência para aqueles que possuem curiosidade por sabores inovadores, acompanhados com grupos de amigos, que procuram um local para uma celebração mais intimista, ou para um primeiro encontro, no qual um dos parceiros deseja impressionar o outro, com a elegância, o excelente atendimento e as delícias que a Cozinha Plural oferece de forma muito exclusiva.