



O sushiman nordestino Antônio da Silva: mesinhas para comer e preços mais salgados

REINALDO CANATO

# A ARTE DE VENDER SEU PEIXE

A tradicional Peixaria Mitsugi, na Liberdade, ganha novidades e público moderninho **Gabrielli Menezes**

Todas as manhãs, o sushiman-chefe da Peixaria Mitsugi, na Liberdade, prova parte dos 80 quilos de salmão que chegam frescos do Chile três vezes por semana. Também experimenta atum, linguado, robalo... Pelo sabor e textura, decide se os pescados estão bons para ser vendidos em formato de posta ou de sashimi. Apesar de a prática ter raiz na cultura nipônica, é o maranhense Antônio Kleber da Silva, de 47 anos, que executa a função com maestria há duas décadas. Parte da clientela não gosta nem de arriscar a sorte com outro funcionário. “Tem quem chegue aqui e pergunte: o Antônio está? Não? Então, volto depois”, conta, orgulhoso. O nordestino, que nunca provou o sashimi de outro lugar, foi formado pelo japonês Sozaburo Mitsugi. Ele abriu o negócio na Rua Galvão Bueno há quarenta anos e comandou-o até sua morte, em 2002. No velório do mestre, o pupilo tornou-se responsável por preparar as comidas para a comunidade oriental. “O pessoal ficou impressionado com a semelhança do meu trabalho e o do *seu* Mitsugi.”

No início, o tradicional endereço entregava os sashimis em embalagens de isopor para que os clientes saboreassem em casa. Em março, o negócio passou por uma transformação. Antigo cliente, o psicanalista Luis Fernando Santos comprou o espaço e investiu 300.000 reais em uma revitalização. O endereço ganhou estrutura de restaurante, com oito mesinhas e um balcão, possibilitando assim que os frequentadores degustem os peixes ali mesmo. Uma pessoa gasta por lá, em média, 40 reais com arroz, peixe e os 10%. O local passou a abrir também à noite. Da fase antiga, ficaram apenas a decoração (na qual brilha um neon à moda antiga) e, é claro, o chef Silva. O cardápio recebeu drinques como o gim-tônica feito com o destilado da casa (25 reais). O ponto instalado nos fundos de uma galeria pouco atraente, com ares de “descoberta”, ajudou a levar um público jovem e moderninho para lá. A turma se junta aos moradores do bairro oriental. “Desde a mudança, nossas vendas cresceram dez vezes”, diz Santos. ■

**Peixaria Mitsugi.** Rua Galvão Bueno, 364, Liberdade, ☎ 3567-7670. 8h30/16h (sex. e sáb. também à noite, 19h30/23h, fecha dom. e seg.).