



Ucrânia reinventa sua culinária mais tradicional

Kiev — Muitos historiadores dizem que a culinária é o último refúgio da cultura de um povo. Esta constatação é bastante válida para a culinária da Ucrânia, país do Leste europeu dominado pela União Soviética por setenta anos e que se tornou independente há apenas dezesseis. A tradição culinária do povo, entretanto, permaneceu latente no seio das famílias, continuou muito viva, na sua essência.

Colorida e pouco condimentada, a culinária ucraniana, hoje, parece ter desabrochado, com toda a sua riqueza, nos mais diversos cantos do país. Entre os pratos mais tradicionais, figuram o pão preto de centeio, khrin (raiz forte), vários tipos de borstch (sopa com legumes, carne de gado e beterraba, acompanhados de pãezinhos pampuchke e molho à base de alho), varenyky (pastel cozido recheado), molhos de buriak (beterraba), muitos pratos de batatas, carne de porco à vontade, carne bovina cozida, peixes recheados. Tudo com a obrigatória presença de smetana (creme de leite), salo (toichinho moído, em fatias ou em pasta com alho) e petrushka (salsa), o trio de ouro da culinária ucraniana.

Hoje, grande parte dos chefs dos restaurantes da Ucrânia independente reinventou a culinária tradicional. A capital Kiev, quase toda remodelada na sua majestosa área central, ganhou muitos restaurantes típicos, depois da adesão da Ucrânia à economia de mercado. Um deles, bastante atrativo e curioso, é o Tsarske Selo (Vila Real), localizado no coração da cidade, no bairro Petchersk. Ali se situa uma dos maiores monumentos arquitetônicos do país, a catedral de São Miguel, também conhecida como Monastério Petcherska Lavra, que abriga catacumbas datadas de 1051, lugar de grande interesse turístico.

O Vila Real retrata, em seu ambiente de estilo rústico, como era uma casa camponesa ucraniana nos séculos XVIII e XIX. Com cobertura de palha, cerca de vime trançada, mesas com pranchas e a humorada réplica de um camponês deitado num paiol, tomando horilka (aguardente tradicional feita de grãos, como a vodka russa) num garrafão. O Tsarske Selo é considerado o “primeiro” e ainda “único” restaurante nacional e os pratos são preparados, segundo o maître, com receitas antigas, que conservam seus nomes originais.

Normalmente, os ucranianos servem três pratos: salada, sopa e o prato principal. Assim é o serviço do Vila Real, que apresenta o menu em ucraniano e em inglês. Vai aqui uma sugestão de um cardápio bem tradicional, saboroso, e sem muitas surpresas para o paladar brasileiro, para quem visitar Kiev. Além da salada natural, borstch verde, com carne de porco, batata, ovos picados, salsinha e a infalível nata;

como prato principal, carré de carne de porco recheado com legumes. Para sobremesa, deliciosas panquecas (mlentsi) com geléia de cereja, maçã, ameixa ou abricó, regadas com mel e/ou smetana.

Quem gosta de se deliciar com os apreciadíssimos frutos dos mares gelados dessas latitudes, como o Mar Negro e o Mar de Azov, que banham a parte Sul do país, o restaurante oferece a preços bastante razoáveis, aliás, como é todo o menu, caviar negro ao gelo e esturção defumado.

Acompanha bem, cerveja, outra preferência nacional, e doses de horilka, para os mais corajosos, que queiram provar um dos costumes aqui preferidos. Há também a opção dos vinhos tintos frutados da região de Odessa (Sul), que, embora não sejam encorpados, lembram um pouco os californianos mais novos; ou para os mais exigentes um excelente Tokay da Criméia (sul). Para os de gostos não-etílicos, vai bem um kvas, fermentado de centeio, que enche os olhos com sua cor negra reluzente - uma espécie de refresco natural de sabor leve apreciado por todos.

SERVIÇO: TSARSKESSELO (VILA REAL) — Endereço: junto do complexo Petcherska Lavra — Vulitsia Sichnevoho Povstannia, 42-1 — Fones: (044) 288 9775 E 280 3066 — Kiev — Centro Histórico — www.tsarske.kiev.ua (ucraniano, russo, inglês, francês e espanhol)



Imagens internas e pratos do restaurante Tsarske Selo