

# Simplem, sem glamour e explosivo em sabor

 [chef.tv.com.br/simples-sem-glamour-e-explosivo-em-sabor/](http://chef.tv.com.br/simples-sem-glamour-e-explosivo-em-sabor/)

Chef TV

January 8, 2020



*Um restaurante de entrada discreta com um enorme corredor: assim iniciei a jornada de 2020 pelo mundo da gastronomia.*

*Boston, 08/01/2020 – por Mariana Veltri – jornalista da Chef TV*

Era uma quinta-feira, 02/01, minha irmã e eu caminhávamos por **Back Bay**, bairro charmoso de Boston, um convite ao consumo. Passávamos por **Boylston Street**, uma das ruas mais badaladas da cidade, onde tem o **Shaking Crab**, um restaurante conhecido por ter deliciosos pratos com lagostas.

Depois de uma boa caminhada, já com os carregados casacões de frio sobre os braços, os raios de sol batiam nas águas do lago do **Public Garden** e refletiam em nossos rostos. Uma brisa refrescante aumentou nossa fome. Nos olhamos, decidimos frear nossa ansiedade em conhecer coisas novas e escapar das compras e redes Wi-fi liberadas para saborear a tal lagosta do **Shaking Crab**, já indicada até por nosso irmão, que vive no Canadá, mas foi monitorando as maninhas com seu jeitinho atencioso.

Boston encanta, com suas casas de tijolos permeando a grande cidade, cercada por formosos rios como o **Charles River** e o Oceano Atlântico, onde se tem o **Porto de Boston**, com barcos nas encostas. Um convite a uma gastronomia que vem do mar.

Éramos nós duas. Longe de nossa família, improvisando ainda as refeições. Pós-ressaca emocional, resolvemos nos presentear com uma saborosa refeição no **Shaking Crab**. Estávamos preparadas para encontrar um local ajeitadinho e gastar um pouco nossos dólares. Chegando lá, era uma portinha que se abria e dava para um corredor comprido com mesas pretas dispostas lado a lado, sem muito charme. Na única mesa ocupada do local, dois amigos comiam, a partir de um saco plástico, um curioso prato com frutos do mar. Nas mãos calçavam luvas e em torno do pescoço deles, sustentavam cada um, um “babador”!

Local sem cerimônias, porém a indicação que nos vinha era de que era delicioso e não poderíamos perder. Pedimos um mix de camarões com minilagostas, com essência de limão. Enquanto o prato não chegava, não resisti e pedi o acesso do Wi-fi, porém não era liberado para os “guests”. A ansiedade de estar num local sem muitos atrativos, redobrou a fome.

A garçonete forrou nossa mesa com papel e colocou o kit de luvas e guardanapos. Mais alguns minutos... estava nosso pedido em nossa frente: camarões e lagostas mergulhadas num molho dentro de um saco!



Confesso que a olhos nus não era muito atrativo. Luvas calçadas e mãos à obra! Estávamos preparadas para destroçar as pobres lagostinhas. Não tínhamos muita experiência em quebrar com as mãos as preciosas do mar. À nossa maneira, fomos tentando desmistificar seus cascos e enfim chegar na carne delas. Um ritual que começou a me incomodar, porque vinha um negócio esponjoso perto da cabeça e comecei a ficar encanada se aquilo se comia ou não. Quase nada de carne... minha irmã já imersa nas delícias do paladar, comia com mais confiança, mas um pouco desajeitada. Dei preferência em comer os camarões, que me eram mais familiares.

A cena devia estar patética! A garçonete, percebendo nossa falta de jeito, delicadamente veio nos demonstrar como se comiam as pequenas lagostas. Vestindo uma luva, pegou uma de nossas lagostas, apertou as laterais de seu corpo e retorceu. Num passe de mágica, a casca todinha da lagosta se abriu! E por dentro era muita, muita carne!

Pronto, podíamos, enfim, nos deliciar! Olhei para baixo do pano que estava amarrado ao pescoço, era um monte grande de lagostinhas desperdiçadas... o jeito era se contentar com o que ainda restava em nosso plástico! Lembrar da coreografia das mãos da

garçonete... e pronto! Foi só alegria! Desfrutamos então de um prato que pode se chamar dos deuses!

Conheça lá: [www.shakingcrab.com](http://www.shakingcrab.com)