

EM UMA TACADA SÓ

OS TACOS, CLÁSSICOS MEXICANOS, TOMAM OS CARDÁPIOS DA CIDADE EM VERSÕES MIL: TEM RECHEIO DE CORDEIRO, DE CARNE DE JACA E ATÉ UMA VERSÃO JAPONESA

Por LÍVIA BREVES

Uma mordida em um taco pode ter gosto de praia no México, de uma tarde na Califórnia, de um pós-festa em Nova York e também de almoço no Rio, tamanha é a invasão dessa tortilha recheada nos cardápios daqui. O clássico é mexicano, mas ganhou fama nos Estados Unidos e, desde que virou tendência, se espalhou rapidinho por tudo quanto é lugar em releituras mil. Pudera: quando o dinamarquês René Redzepi, do Noma, abriu uma taqueria em Copenhague ao mesmo tempo em que comandava o restaurante outrora número 1 do mundo, todos tiveram vontade de experimentar o (até então) nada sofisticado sanduíche feito com uma massa de milho que surgiu com os astecas e virou um clássico das barraquinhas de rua mexicanas.

Outro que fez o mundo olhar para os tacos foi Alex Stupak, que comandava a pâtisserie do Alinea, em Chicago, e largou tudo para abrir três casas em Nova York (Empellon Cocina, Empellon Taqueria e Empellon Al Pastor) dedicadas à receita. Uma curiosidade: na época, Stupak foi supercriticado por largar o restaurante estrelado para investir em uma “cozinha menor”, como disseram então. Ele não se importou. Lançou até um livro, “Tacos: Recipes and Provocations” (Editora Clarkson Potter), deixando claro que não voltaria atrás e queria mesmo era valorizar a comida mexicana. O livro

começa com a declaração: “Sou um cara do subúrbio de Massachusetts, onde noites de tacos Old El Paso eram como leite materno. Eu amava”, ele elogia sobre a sua relação afetiva com o taco e segue ensinando uma série de receitas: das simples, de carne e salsa, às sofisticadas, com ouriços, vieiras e lagostas.

Mais um livro que festeja os tacos é o “Tacopedia” (Editora Phaidon), de Juan Carlos Mena e Deborah Holtz e com prefácio de René Redzepi. A edição conta toda a história do taco, começando pelo cultivo do milho, ingredientes, como preparar, técnicas e ainda dicas de sabores — praticamente um tratado sobre ele.

Por aqui, já há muitos chefs investindo no taco, que, aliás, está entre as tendências gastronômicas de 2018. Pedro de Artagão, do Irajá, começou com um de peixe e, depois do sucesso, acaba de lançar o que leva cordeiro, húmus, coalhada, pickles de pepino, hortelã, salsa, tabasco caseiro e broto de coentro. A ideia é sentir todos os sabores em uma mordida só.

— Desde que descontraí o cardápio do Irajá, pensei em maneiras mais divertidas de experimentar os pratos. Além de você comer com a mão, o taco é o veículo ideal para, em um bocado, provar todos os ingredientes do prato — comenta Artagão. — O primeiro foi um sucesso, mas como estamos sempre mudando o menu, criei esta nova opção com sabores libaneses. As pessoas ainda sentem saudade do taco de peixe, quem sabe uma hora eu volto com ele? ▶

GOURMET

Taco de atum com guacamole do Sushi Leblon



Taco do Irajá: sabores libaneses, com cordeiro e húmus



Recheado com “carne” de jaca, no vegetariano Teva, em Ipanema

Tati Lund, do .Org, é fã dos tacos e, entre as novidades do cardápio, colocou dois sabores vegetarianos. O que combina kale no gengibre, “carne” de jaca e abóbora assada com especiarias e um outro que leva feijão mexicano e *sour cream* de castanhas.

— O primeiro é um tradicional que é muito comum no México, com a diferença que lá tem carne de boi. O outro leva jaca, que faz o papel da carne com ingredientes da estação, abóbora e kale — explica ela. — Depois que passei um período no México estudando a comida e fazendo tortilha, voltei querendo fazer uma receita que fosse atraente, vegetariana e saborosa. Tentei fazer algo parecido com o que comi lá, apesar de não termos aquele milho.

Outro veg, o Teva, em Ipanema, também colocou jaca no taco, que ainda leva molho barbecue, milho e pimentão ao

molho picante, salsa de palmito pupunha e tomate, coentro.

— O taco deixou de ser “propriedade culinária” mexicana, ganhando o mundo, por meio de inúmeras versões regionais com temperos ecléticos e supervariados, permitindo aos chefs muita criatividade. Adorei colocar a jaca e criar um taco com ingredientes típicos brasileiros — diz Daniel Biron.

O Sushi Leblon até tentou deixar a sua versão do taco, que não leva tortilhas de milho e sim uma alga crocante, e é recheado com atum e guacamole só como sugestão em alguns dias da semana. Mas eram tantos pedidos, que o jeito foi colocar no menu fixo. A ideia de misturar o México com o Japão foi de Bianca Gayoso, que administra o restaurante.

— Acredito que a intensidade da comida mexicana combina muito bem com a leveza da culinária japonesa. E adoro comer tortilhas com tudo — comenta ela. e