

FOTOCRÔNICA | CARLOS MONTEIRO

FOTOS E TEXTO

Paladares cariocas

O Rio também se fotografa com a boca. Há sabores que têm endereço, hora marcada e uma estranha capacidade de nos devolver ao passado. Basta uma mordida. Um gole. E pronto. A memória abre suas janelas, o mar reaparece ao fundo e a Cidade Maravilhosa se senta à mesa.

Na praia, o ritual é simples. Biscoito Globo e Mate Leão. O biscoito estala entre os dentes, leve, quase nada. O mate desce gelado, doce, refrescante. Uma combinação improvável que virou patrimônio afetivo das areias cariocas. O vendedor passa equilibrando o isopor, a lata tilinta, o sol bronzeia a pele. Não há sofisticação. Há sensualidade. Há Rio. E há sabores que ficaram na saudade.

Quem provou os sorvetes do Dragão Chinês sabe que certas lembranças não derretem. A memória guarda também os gelados da Maria Tereza Vaz, com seus sabores que pareciam ter vida própria. O chocolate africano, intenso, quase misterioso. O Moraes, daqueles que a gente não esquece. Eram mais que sorvetes. Eram pequenas cerimônias de felicidade, fotografias coloridas de uma cidade que sabia transformar o cotidiano em festa. O Rio tem dessas coisas. O sabor passa pela língua, mas permanece em algum lugar mais fundo.

Nos balcões, outras paixões resistem ao tempo. O bolinho de bacalhau do Jobi. Crosta dourada, interior macio, cheiro que chega antes do prato. No Bracarense, o bolinho também tem sua legião de admiradores. O chope gelado sua no copo. A conversa cresce. O guardanapo se amassa. O botequim vira extensão da calçada, e a calçada, sala de estar de uma cidade inteira. Ali, ninguém come apenas para matar a fome. Come-se para encontrar os amigos, rever os ausentes, discutir futebol, contar vantagem, rir alto. O petisco é quase um pretexto. O afeto, o prato principal.

Mas o Rio tem outra gastronomia. Menos comportada. Mais noturna. É a cozinha dos podrões. Depois da madrugada, quando as luzes das boates se apagam e os últimos acordes ainda ecoam na cabeça, aparece o sanduíche generoso, o cachorro-quente carregado de molhos, milho, batata palha e tudo aquilo que a fome — e a liberdade — permitirem. O balcão improvisado ilumina a calçada. A chapa chia. O cheiro se espalha pela rua. É quase manhã. Há quem volte da noitada, quem saia do trabalho, quem simplesmente não queira encerrar a noite sem aquele último pecado gastronômico. O podrão não pergunta de onde você vem. Apenas acolhe.

E talvez seja essa a grande receita carioca: misturar tudo, sem cerimônia, sem pedir licença. A elegância da praia e a desordem da madrugada. O sorvete sofisticado e o sanduíche de esquina. O bolinho de bacalhau servido no balcão e o biscoito com mate consumido de pé, diante do mar. Cada sabor tem sua luz. Cada aroma, sua paisagem. Cada mordida, uma história. Porque a sensualidade do Rio não está apenas nas curvas das montanhas, no desenho das ondas ou na pele dourada pelo sol. Está também no prazer de comer. No sal que fica nos lábios depois do mergulho. No gelado do mate. Na crocância do biscoito. No tempero que desperta o paladar. Na última garfada compartilhada, quando ninguém tem pressa de ir embora. O Rio seduz pelos olhos. Conquista pelo ouvido. Mas também sabe apaixonar pela boca.

E quem experimenta seus sabores descobre que a Cidade Maravilhosa tem tempero próprio. Uma mistura de mar, memória, botequim, saudade e desejo. Paladares cariocas. Sabores que não se explicam. Sentem-se. E nunca mais se esquecem.

