

Marco García

Los Tacos Azules

El Chef Marco García, nos recibió en “Los Tacos Azules”, un restaurante mexicano que abrió sus puertas hace un año y medio en Tokio.

El restaurante se encuentra en Sangengaya, un lugar céntrico, pero a diferencia de Shibuya no del todo comercial. Es un barrio que mezcla gente del ámbito creativo, en el que no se requiere de tanto capital para comenzar un proyecto, lo que ha permitido que jóvenes como él empiecen a desarrollar propuestas independientes, creando una comunidad efervescente, como lo que era Daikanyama o Nakameguro hace unos diez años.

La mayoría de sus clientes son japoneses de entre 35 y 50 años que han viajado y están dispuestos a probar diferentes cocinas, sin embargo también lo visitan mexicanos y otros extranjeros; sobre todo californianos que trabajan en las empresas de IT y otras personas que crecieron cerca de la cultura mexicana.

El proyecto de Los Tacos Azules comenzó en su natal Monterrey hace unos diez años, después de realizar



Taco de Wakasagi

un intercambio en Japón en donde conoció la importancia y respeto de que tienen en este país por el arroz.

La relevancia del origen de los ingredientes para los japoneses despertó su inquietud por hacer algo con los pilares de la gastronomía mexicana, y posteriormente reconoció que el maíz para los mexicanos es el equivalente al arroz en Japón, “No es lo mismo un arroz de Nagano que un arroz de Miyazaki” comenta Marco. El hecho de ser regiomontano y haber crecido en un lugar tan industrializado lo había aislado de una cultura culinaria tradicional.

Durante un viaje por distintos estados de México que duro varios meses,

Marco entendió que los elementos más básicos de nuestra gastronomía son realmente artesanales y no requieren de un proceso industrial. De hecho, fue la autora Diana Kennedy quien le enseñara a hacer tortillas en su casa de Michoacán.

Como chef le gusta respetar el origen de los ingredientes, sobretodo del maíz, porque cada uno tiene cualidades muy diferentes. Es evidente la emoción y el gran conocimiento que muestra Marco al mostrarnos los distintos tipos de maíz criollo con los que trabajan en su restaurante, entre ellos el maíz mixteco, el blanco y negro.

Gracias a su labor de investigación ha conseguido trabajar con proveedores

de Oaxaca e importar personalmente el maíz a Japón, y esto es un distintivo la calidad de su restaurante. Menciona que en México se está viviendo una especie de “renacimiento” de la cultura del maíz tradicional, se está retomando la cultura.

Muchos de los procesos de preparación de los alimentos son muy ambiguos y hay muchas maneras de hacer las cosas que evidentemente afectan los sabores, colores y texturas, por lo que han ido refinando sus técnicas para encontrar el punto justo que más le satisface en su restaurante. “Es un approach científico, es tratar de convertir el folclor en algo científico a través de los procesos de cocina y he desarrollado mis propias fórmulas”, dice Marco.

Los Tacos Azules tuvieron mucho éxito en Monterrey durante dos años. Era un local mucho más informal que el de ahora, y al principio no tenía nombre pero lo conocían como los tacos azules por el color de las tortillas que servían. Sin embargo un problema con los dueños del local los obligó a dejar el espacio y tomar un descanso.

En ese momento Marco decidió regresar a Japón y se le hizo muy coherente abrir un espacio gastronómico mexicano en el cual se pudiera apreciar la comida mexicana y los procesos que estaba realizando en México, incluyendo la nixtamalización de las tortillas. De hecho, se llevó una sorpresa al ver que muchas veces esos mismos platillos sabían mejor debido a la calidad de ciertos ingredientes que se consiguen aquí, que incluso algunos como la carne de cerdo o los mangos, son mexicanos.

“Más allá de servir comida mexicana, tratamos de ver por qué hacemos las cosas como las hacemos.”

La forma artesanal con la que trabajan en el restaurante es algo que definitivamente llama la atención, el chef nos comenta que “más allá de servir comida mexicana, tratamos de ver por qué hacemos las cosas como las hacemos; ¿por qué seleccionamos ciertos productos locales?, cocinamos con tipos de maíz muy particulares, y además nos apegamos

a temas de sustentabilidad”, esto se ha visto reflejado en algunas de las notas que han aparecido sobre su trabajo en muchas de las publicaciones más respetadas por los aficionados a la gastronomía en Japón, incluyendo títulos como Dancyu, Pen y Popeye.



Chef Marco García

Algo que es muy importante para que un restaurante le guste a los japoneses, es entender su cultura y sus gustos. Las comidas sobre saturadas, muy picantes o muy grasosas no les gustan, pero si todo lo haces con cuidado y con los mismos estándares que tienen ellos, les gusta lo que sea. Son verdaderos foodies, no le hacen el feo a nada, siempre y cuando este bueno. Sin embargo quitarle los estereotipos a los japoneses sobre lo que es la gastronomía mexicana le ha sido difícil, y el hecho de que buscaran una decoración para el restaurante fuera de los clichés mexicanos ha funcionado como un filtro para esto y la gente los ha ido comprendiendo. Marco nos comenta que al japonés a quien realmente le interesa la gastronomía, en realidad no está interesado del todo en la comida mexicana, pero ha ayudado la popularidad de chefs reconocidos como Enrique Olvera o la presencia de nuestra cocina en plataformas como Netflix o en la lista de Best 50 Restaurants.

Otro aspecto que es clave para despertar el interés en los comensales japoneses son las historias detrás de cada elemento, nos explica Marco que son muy detallistas y aprecian mucho la calidad. “El motivo por el cual yo quise hacer esto, es porque me obsesioné con traer lo mejor de



Tamal de matcha y totopos hechos con maíz negro Mixteco.

México y quería combinarlo con los ingredientes que se encuentran en Japón, que es el centro gastronómico más importante a nivel mundial, algo así como una *mecca* gastronómica. Viene gente de todo el mundo y se reúnen los mejores ingredientes, y resulta muy emocionante”. Por lo mismo le parece un poco absurdo que muchos de los extranjeros que viven en Tokio solamente se enfoquen en la comida japonesa, cuando algunos de los mejores restaurantes franceses o italianos del mundo se encuentran aquí – y los Tacos Azules sin duda se ha posicionado rápidamente entre los mejores Mexicanos.

Al chef Marco García no le gusta ser rígido en su cocina, aprovecha para experimentar y hacer el proceso interesante, además no busca traer a México tal cual, si no que ha sabido utilizar ingredientes locales para hacer nuevas creaciones partiendo de las bases de nuestra gastronomía. Reconoce que si quisieran hacer cosas estrictamente mexicanas, para empezar no todo estaría fresco, los platillos no sabrían igual y se distorsionaría mucho la imagen de lo que realmente es. Así que la base de lo auténtico se mantiene en intentar hacer una adaptación. Marco hace la observación de que estamos pasando por un momento de localización más que de globalización, y le parece que existe un nuevo capítulo en Japón para la gastronomía mexicana, incluso menciona que sería interesante la posibilidad, por ejemplo de que el maíz se volviera un básico dentro de la gastronomía mundial.

Los Tacos Azules se divide en dos conceptos, que no funcionan para todo el mundo, pero esa nunca fue la intención del chef mexicano. Por las mañanas es un espacio más relajado en todos los aspectos, se sirven tacos sencillos (aunque hay alrededor de 15 opciones distintas y muchas de ellas vegetarianas), además de chilaquiles, tlacoyos y otros platillos. Algunos de los favoritos de este menú son el taco de aguacate y el taco de frijol, que son muy simples, pero es con los que más se aprecia el sabor de la tortilla; y se trata de que esté perfecta.

Por la noche se convierte en una experiencia gastronómica más formal en todos los aspectos, se sirve a los comensales en forma de omakase, que es una manera de recibir las sugerencias del chef. Para este menú crean combinaciones con más complejidad, utilizando ingredientes menos comunes y de altísima calidad, por lo que los precios también aumentan. La idea es la de elevar el taco y presentarlo en un contexto similar al de estar sentado una barra de sushi.

¡Los invitamos a apoyar la gran labor que está realizando Marco y disfrutar de una cocina de la más alta calidad en uno de los barrios más vibrantes de Tokio!

www.lostacosazules.jp

 [lostacosazules_jp](https://www.instagram.com/lostacosazules_jp)