

¿Conoces "the real" taco mexicano?

Dicen que "una conquista comienza siempre por el estómago". Esa frase la conocen muy bien en México, país que posee una de las gastronomías más reconocidas de todo el mundo. Y uno de sus platos más típicos y conocidos, sin lugar a dudas, es el taco. Sin mucha ciencia en su elaboración, sin preocuparse tanto de la presentación pero con un sabor inconfundible y al alcance de la mano, el taco es un verdadero protagonista de esta cultura. Aquí les presentamos "the real" taco mexicano. ¡Provecho!

“**L**os tacos” sobresalen por su rapidez de elaboración, peculiar forma de comer, e infinidad de variedades. Estas características, y algunas otras, los convierten en un ícono de este país, siendo el bocadillo más consumido por la gente y que, además, es uno de los favoritos de los extranjeros.

Su gran popularidad se debe principalmente a su bajo costo (US\$ 50 centavos promedio) y a su simpleza: una tortilla que se dobla para contener diversos ingredientes o rellenos con carne de algún tipo o verduras. Y lo mejor: no se necesitan nada más que las manos para disfrutarlo una y otra vez.

Formas de comer un taco, hay muchas; y estilos, en cada esquina. Pero una vez que ya es “nuestro”, se toma la tortilla (y lo que lleva dentro) con ambas manos y se acomoda en una sola y se lo aprieta suavemente. Es casi normal que algo del contenido se caiga. Para evitarlo, debes mantenerlo en posición

horizontal en todo momento.

Podemos notar quien es mexicano y quien no cuando come un taco. El mexicano lo hace perfecto, natural, como aprendido antes de nacer. El extranjero se toma unos segundos antes de actuar. Primero, lo observa. A veces, lo aprieta tanto que rompe la tortilla y se cae el contenido. Es una “lucha” intensa hasta que va tomando práctica luego de haber comido centenares de ellos.

“La primera vez que los probé me encantaron, pero no sabía bien cómo se comían”, recuerda Lisbet Barreda, 35 años, cubana residente hace ya varios años en México. “Es común comprarlos y comerlos en algún puesto de esquina. Es el olor típico de este país”, comenta.

¿Y cuál taco comer?

No es fácil saber cuál pedir por la variedad que existe. Podemos hablar de los tacos de guisados, rellenos con huevos duros, nopales, arroz; los de canasta,



¿Conoces “the real” taco mexicano?

que van en tortillas de maíz y llevan papa, frijoles, carne de res, etc.; o los populares tacos dorados, que son tortillas fritas que se rellenan de carne de pollo, res, cerdo o bien de papa con queso. Y por supuesto, el famoso taco pastor, el favorito de los extranjeros.

Entre los diversos rellenos destacan pescado, camarón, carne asada o cochinita pibil, acompañados de vegetales, arroz o salsas picantes. Y no podían faltar aquellos tacos que causan sorpresa en el extranjero como son los “tacos de ojo” o “de lengua”. ¡Sí, aquí en México y guste o disguste, se aprovecha “todo” del animal!

“Al principio, por el sabor de las tortillas de maíz, no me gustaron. Ahora son unas de mis comidas favoritas. No en vano subí unos cuantos kilos desde que llegué de Chile”, señala Priscila Quijada, 25 años, quien también vive hace algún tiempo en el país azteca.

Aunque hay formas de preparación y tipos de rellenos, la presentación y sabor de un taco, depende del lugar donde se compre. Cada cocinero le imprime su estilo y propia tradición que muchas veces es transmitida de generación en generación.

El taco en otros países

Cuando un mexicano está en otro país y va a un restaurante de platillos mexicanos, casi siempre

se encuentra con una sorpresa: si pide un taco, los sabores y tipo de rellenos serán muy distintos de los “originales”. Ya sea por el desconocimiento o la falta de ingredientes, no saben igual.

Por ejemplo los burritos, muy populares en EE.UU., son un bocadillo que consumen los estadounidenses pensando que es el “más” típico taco mexicano, cuando claramente no es así. También es conocida la comida “Tex-mex” que es una mezcla de ingredientes y preparaciones típicas de México y la zona sur de Estados Unidos (Texas).

Debido a la fama de este bocado, grandes cadenas de comidas estadounidenses como “Taco Bell”, llevan estos sabores a otros países. En dicho lugares ha sido muy bien recibida, aunque los sabores no son iguales a los que probarían si los comieran en México.

“Nosotros en Chile le llamamos tacos a una tortilla de harina de trigo con choclo, carne en trocitos, palta molida y tomate, sin ají”, confiesa Priscila. “Sí, ya sé, nada que ver con los reales. Pero recuerdo una vez que los probé en el Taco Bell y aunque me habían gustado, luego de probarlos aquí, me di cuenta que no es el mismo sabor”.

Ante esto, Lisbet agrega: “En Cuba no hay tacos, pero también los probé en un Taco Bell, en República Dominicana. Pero eran con tortilla de harina



¿Conoces “the real” taco mexicano?

y no recuerdo haber visto tantas salsas que los acompañan como acá.”

A la mayoría de los extranjeros que visitan o viven en México les encantan los tacos, pero hay uno que está entre los favoritos. El taco al pastor. Más allá de su sabor incomparable, su singular forma de preparación lo hace ser uno de los más solicitados.

Es servido en tortilla de maíz y contiene carne de puerco adobada o marinada en una mezcla de achiote o chile picante ancho, naranja, vinagre y pimienta, entre otros ingredientes. Al momento de ser servido se acompaña con cilantro y cebolla finamente picada y un pedazo de piña. Además se le puede agregar salsas picantes a gusto del consumidor. Aunque la mayoría de los extranjeros no son muy amigos de estas salsas.

El “real” taco mexicano, no depende de su tamaño, o costo, sino del lugar donde uno lo coma, en la suma de ingredientes, en la justa cantidad de estos y en “el toque” que cada “taquero” le da. “Cuando algún día regrese a Cuba, siempre me acordaré de los tacos, en imagen, sabor, olor. Los tacos son México”, concluye Lisbet. “Los tacos mexicanos son simplemente inigualables”, añade Priscila.

En casi cada cuadra de esta nación latina existe una taquería y su olor invade cada lugar haciéndonos sentir a México en cada respirar. Y aunque en

tu país hayas comido algún taco “mexicano”, ya sabes que no lo has comido realmente si éste no es mexicano y además, has escuchado la famosa frase: “Pase usted “güerito”, ¿de qué le damos?”

El burrito y la fajita

En tiempos de la revolución mexicana (1910-1921), Juan Méndez tenía un puesto de comida en Ciudad Juárez. Para que no se le enfriara la comida, tuvo la idea de hacer tortillas de harina y las enrollaba dentro de manteles para mantenerlas calientes. Eran tantos los pedidos, que decidió comprar un burro para transportar la comida. Al poco tiempo, comenzaron a llegar mexicanos y estadounidenses de todas partes preguntando por la comida del “burrito”...

El burrito o flauta es un plato originario del estado de Chihuahua y consiste en una tortilla grande de harina de trigo que envuelve diversos tipos de relleno, como carne, frijoles, queso, verduras, o la combinación de éstos junto a revueltos de verduras (chiles, cebolla, entre otros).

A su vez, la fajita es la variante Tex-mex de los burritos y es uno de los platos más tradicionales de esta gastronomía. Consiste en carne asada a la parrilla y picada servida sobre una tortilla de harina de maíz. Originariamente las fajitas se elaboraban sólo con carne de vaca; hoy en día se han popularizado con cerdo, pollo



¿Conoces "the real" taco mexicano?

e incluso camarones. Los condimentos más populares para acompañarla son la crema agria, el guacamole, pico de gallo, queso y tomate.

Lee el artículo y escúchalo online:

DEUTSCH

<http://www.veintemundos.com/magazines/38-de/>

ENGLISH

<http://www.veintemundos.com/magazines/38-en/>

FRANÇAIS

<http://www.veintemundos.com/magazines/38-fr/>

