

RESEÑAS: ¿Qué chingados me estoy comiendo?

Por OLIVER KNUST

Lo único que no se come de la vaca son los cuernos.

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Cuando yo comía a tacos en Chile era como meter un completo dentro de una tortilla. ¡Vamos a hacer comida mexicana! Y vamos moliendo palta y cortando el tomate en cuadritos. Al llegar al DF me di cuenta que era bastante distinto; la variedad es inmensa, las salsas y el limón son imprescindibles y el contenido muy variado (y algo dudoso, hay que decirlo). Me di cuenta que la mayoría de las taquerías son puestos callejeros; carritos, kioscos, carpas, e incluso una persona con un canasto ya es suficiente para vender tacos.

¿Qué chingados me estoy comiendo?

Según las palabras del taquero: "Lo único que no se come de la vaca son los cuernos". Considerando este dato y la ausencia absoluta de perros callejeros me comencé a preguntar qué había dentro de las tortillas que engullí casi a diario. Fui a los locales cercanos a mi casa y les pregunté directamente a los "Maestros Taqueros" en que consistía uno. Aquí una breve descripción de algunos:

Â

Tacos al Pastor:

Muy parecido al kebab turco, pero con carne de cerdo aliada con naranja y varias especias según el taquero. le acompaña con un trozo de piña que el maestro corta y atrapa en el aire con singular destreza. La tortilla es pequeña y en ocasiones se usa doble. "Taco al pastor alemán" le dicen algunos, bromeando con la raza del perro (un taco fino al fin y al cabo). Estos tacos los como todo el tiempo, son baratos, pierden bastante grasa durante su cocimiento y el aderezo secreto es delicioso. Definitivamente mi favorito, aunque mi amigo Pedro diga que cada uno son 15 minutos menos de vida.

Â

Â

Â

Â

Â

Â

Tacos de Suadero:

Carne de vacuno puesta a hervir en grasa del mismo en un sartén gigante llamado comal. Se forma un caldo extremadamente aceitoso donde también se hierven longanizas, cebollines e interiores. Luego el maestro las corta con un cuchillo tipo machete en un pedazo de tronco. Uno puede pedir de pura carne (maciza), mix de carne con

longaniza(campechano), o mezcla con tripas y cuero que según los expertos; es lo que le da el sabor. También existe la talla canina para esos tacos; Suaperro.

^

^

^

^

^

Tacos de Carnitas:

Elaborados con carne de cerdo frita intensamente en manteca hirviendo del mismo. Luego se deja reposar en un mostrador que los mantiene calientes, algo así como carrito de churros. Se puede apreciar carne sin grasa como el lomo o pierna del cerdo, como también elementos más resbalosos como son las viseras y el cuero. Uno escoge, y el taquero lo machaca. También el maestro recomienda el "mixto" que es básicamente un picadillo de todo lo que está a la vista.

^

^

^

^

^

^

Tacos de Cabeza:

Preparado con los diferentes tipos de carne que hay en la cabeza de la vaca o del borrego. Se incluyen los tacos de lengua, oreja, ojo (sésamo, ojo), sesos, maciza y cachete y trompa (labios), sólo por enumerar algunos. Solo me aventuré por el de lengua en esta categoría y era realmente delicioso (el único que no se come de la vaca son los cuernos, era cierto).

Dejo afuera los que no he probado, pero menciono algunos: Tacos de canasta, buche (estómago o guatitas), de bofe (pulmón),rabo(cola de vaca), ubre, pajarilla (páncreas) y de seguro muchos otros que no me ha tocado conocer.

^

^

^

^

^

Estos puestos a las horas de comida se llenan. Al mexicano no le importa sentarse a comer, hay lugares que no tienen

sillas ni pisos. La gente tiene una admirable técnica para agarrar el plato con una mano, la bebida con otra y llevarse el taco a la boca. Yo no lo puedo hacer. En estos puestos la gente conversa con desconocidos y en general son bastante amables entre si. Son lugares donde uno llega solo para comer acompañado. Las taquerías son un lugar de encuentro y pensando en las tortillas y el maíz como alimento pilar de los mexicanos desde tiempos prehispánicos, es entendible lo orgullosos de su cocina y tradición de cocinar y comer tacos. La verdad que es la comida mas sencilla, desproblemada y sabrosa que me puedo imaginar. Igual que ellos.