

Por la dignidad del taco

www.zetatijuana.com

Feb 2011

Todos los que tenemos un trabajo el cual nos obliga a comer con frecuencia en la calle somos clientes asiduos de los restaurantes de comida rápida, de tal manera que nuestra dieta consiste en hot-dog, hamburguesas, pizzas, tacos, etc., es por eso que como buen conocedor me he dado cuenta de cómo se ha transformado la comida tradicional, agregándole o quitándole condimentos al gusto de quien los prepara.

Ahora cuando pedimos una hamburguesa la podemos solicitar con sabor mexicano, japonés, y hasta hawaiano, por lo cual le recomiendo tener mucha precaución al realizar su pedido, no se confunda con las fotos de promoción del producto adheridas a los cristales del *Carl's Jr.* o *Burger King*, ya que en el momento de degustar su comida corre el riesgo de sufrir un serio trastorno estomacal producido por el pésimo sabor de estos inventos que lo único que consiguen es restarle adeptos a la tradicional hamburguesa gringa.

Y... ¿qué me dice de la pizza? Seguramente los italianos se encuentran aterrorizados al ver lo que algún cocinerito de *Toogino's* con iniciativa, ha hecho del alimento más tradicional del país de la bota; creo que jamás se imaginaron los italianos comer una rebanada de pizza bañada con frijoles o aderezada con chiles jalapeños, pero eso no es todo, les falta lo peor... pizzas cuadradas o rectangulares, y por si fuera poco han tenido que soportar la peor de las ofensas... y me refiero a la pizza hawaiana... ¿la ha probado usted? Si se encuentra distraído al comerla puede llegar a confundirse y pensar que lo que come es una ensalada de frutas de la michoacana con doble queso y todos los cereales.

Pero creo que el más humillado de los alimentos chatarra es el hot-dog, y los encargados de acabar con él fueron ni más ni menos que nuestros estimados amigos sonorenses... ¿ha probado usted un hot-dog estilo Ciudad Obregón? Si no lo ha hecho lo felicito, está a tiempo de conservar el sabor original de ese producto, pero si ya se atrevió a comerlos creo que estará de acuerdo conmigo en que la ofensa infringida a los perritos calientes no tiene perdón de Dios, ni de los gringos.... Sólo basta con mirar el pan para su elaboración, traído directamente de tierra yaqui, el cual más parece una telera para preparar una torta ahogada que para un hot-dog, y después vienen los ingredientes: cebollas asadas, champiñones, aceitunas negras, salsa bandera, salsa casera, queso cotija rayado, crema agria, etc., ¿se le antoja comer uno? Nooooo. Y todavía si usted lo desea le pueden agregar frijoles, siendo éste el último ingrediente para convertir definitivamente en incomible esta extraña combinación de torta, taco, pizza, hamburguesa.

Me pregunto: ¿Cómo tomarían los sonorenses si a algún gringo vengativo se le ocurriera elaborar las coyotas rellenas de dulce de menta, chocolates *snickers* y crema de cacahuete? Seguramente no les gustaría nadita, pero no les demos ideas a los güeros, que luego luego se las apropian.

Los japoneses han de sufrir de insomnio, y todos los días les encienden una caja de incienso a Buda, con tal de que su sushi o su teriyaki no caigan en la tentación de algún folclórico chef mexicano de *La Cochinita*; ¿se imagina usted sushi estilo Mocerito, o con todo el sabor de Oaxaca? ¿O un teriyaki de pollo servido sobre una cama de nopal asado y con una guarnición de

ensalada de tuna y chongos zamoranos? Ojalá nunca veamos algo así, los hijos del sol naciente pueden ser terribles como enemigos.

Los que creo que no tienen nada de qué preocuparse con los chinos, nunca he visto un mexicano preparando el shop suey en sus cocinas, por lo general sólo ellos preparan sus alimentos y sus recetas son secretas, así que por el momento el gato cantonés y la rata almendrada están a salvo; disfrutémoslos mientras no caigan en la desgracia del sazón mexicano. Pero todos estos comentarios tienen otro motivo, y no es precisamente la defensa de la comida extranjera lo que me preocupa, por mi parte la pueden seguir destrozando y que se preocupen los afectados por dignificar la elaboración de sus comidas tradicionales.

Quien realmente me preocupa es el taco, sí, nuestro querido y sacrosanto taco, el manjar de presidentes, diputados y senadores, el infaltable en las narco-fiestas, cumpleaños y bautizos, el ícono de la comida mexicana, la bandera de nuestra gastronomía, el símbolo de nuestro arte culinario. El taco en su historia ya ha sufrido el insulto de la elaboración al estilo norteamericano de *Taco Bell*, el cual debió de ser motivo de una queja internacional por parte de la Secretaría de Relaciones Exteriores al ser mancillado su orgullo con el cambio de ingredientes tradicionales y hasta de su aspecto clásico, pero desgraciadamente, el taco, sólo cuenta con sus admiradores para su defensa.

Los tijuanaenses hemos tolerado la multiplicación de variedades del taco, nos ha tocado ser testigo de la disminución de su tamaño, hasta llegar a sólo dos mordidas y con riesgo de perder un pedazo de dedo. Pero lo que nunca les perdonaríamos a *Los Poblanos*, es que cambiaran la receta clásica, ¿qué sentiría usted si pidiera un taco de asada y se lo sirvieran con pepinillos dulces y salsa de soya? O bien, que su orden de tacos de carnitas fueran acompañados con champiñones, aceitunas negras y trozos de piña, y en el peor de los escenarios, que sus riquísimos tacos de birria, en vez de cebolla y cilantro les pusieran catsup y mostaza, sería definitivamente un insulto a la nación, algo imperdonable que ningún mexicano podríamos tolerar.

Por esta razón hoy alzo mi voz, ante la amenaza que se cierne sobre nuestro taco, del surgimiento de una mente brillante, que transforme el más clásico de nuestros alimentos y lo lleve a la denigración de que ya fueron objeto el resto de los alimentos chatarra.... Hoy propongo que todos los mexicanos y mexicanas nos unamos para defenderlo, que no permitamos que se mancille el honor del alimento de tradición ancestral de nuestra nación, y que mano con mano luchemos por mantener a salvo la dignidad del taco.

Juan Alberto Vega Parra
Tijuana, B.C.
Correo: ingjuanvega@hotmail.com