

## Historia del Taco

El maíz es el cultivo agrícola más importante del país. El principal alimento de los mexicanos. Durante algunos siglos fue considerado un grano sagrado, puesto que los dioses, la gente y los colores se creía eran hechos de maíz." Y cuando el maíz está crecido, la gente de maíz lo muele sobre la piedra y lo alza y lo aplaude y lo acuesta al amor del fuego y se lo come, para que en la gente de maíz siga el maíz caminando sin morir por la tierra" (Eduardo Galeano, Las palabras andantes, p.81)

Tal es la importancia de este grano en México, que se consume veintitrés veces más que el arroz, nueve veces más que el frijol y tres veces más que el trigo. El maíz se consume de maneras diversas: como pozole, huarache, chilatole, panucho, garnacha, atole, peneque, etcétera. Se utiliza en varios guisos: seco, tierno o con un hongo que en él se forma, mejor conocido como " huitlacoche "

Pero la presentación más importante del maíz es, la tortilla. Y cuando este maravilloso invento envuelve un guisado cualquiera, se convierte en el principal platillo de los mexicanos : EL TACO.

Sobre el origen de esta palabra, existen varias acepciones: El Diccionario de mejicanismos de Francisco J. Santamaría señala que "Todo proviene de que ataca". Antonio del Bajío por su parte advierte que: " todo deriva de una corrupción tan común entre los españoles con nuestros dialectos americanos: de las variedades de tortillas que consigna Sahagún: ueitlaxcalli, quauhtaqualli, y tlaxcalpocholi, es decir, de taqualli o de tlaco y finalmente taco".

La definición del diccionario de la Academia del año de 1970, designa el origen de "taco" como onomatopéyico de tac. Pedazo de madera, metal u otra materia, corto y grueso, que se encaja en algún hueco. Cilindro de trapo, papel, estopa o cosa parecida.

Además en su décima acepción lo define como bocado o comida muy ligera que se toma fuera de las horas de comer. Sea cual sea el origen de dicha palabra, es evidente que el taco fue un alimento, muy popular entre los habitantes de Mesoamérica, que pronto se adaptó al gusto de los españoles peninsulares, y obviamente, de los criollos y mestizos que después conformarían la nación mexicana. Su permanencia se ha dado a través de los siglos y ha acompañado al pueblo mexicano en todo momento, tanto en tiempos de lucha y de crisis, como en tiempos de triunfo y de bienestar.

Sin embargo, la más imaginativa definición de taco la ofrece el escritor Jorge Ibarguengoitia al decir: "Quiero inventar algo que al mismo tiempo sea plato, cuchara, servilletas y mantel - ha de haberse dicho el inventor en el origen del proceso --, que no sea necesario lavar y que sin embargo dé a quien lo está usando la seguridad de que lo que va a ponerse en la boca no ha pasado nunca antes por otros labios. Algo que se consuma al usarse, de tal manera que al terminar el banquete, sin necesidad de que nadie recoja nada, no quede en las mesas rastro de que ahí se ha probado un bocado".



los mejores tacos...  
desde 1968

## Historia del Taco

Ahora bien, los tacos son muy nutritivos, aportan energía y su fórmula es tan sencilla - basta una tortilla y cualquier guisado - que dan lugar a idear combinaciones gastronómicas diferentes. El sabor y la personalidad son elementos que desde el inicio acompañan a los exquisitos tacos de El Fogoncito.

### Tacos al Carbón.

Entre las distintas variedades de tacos, ya sean de carnitas, guisado, canasta, barbacoa, etcétera. Hay una que quizás sea la más famosa de las últimas décadas, la más consumida, y en la que combinan culturas alimenticias disímbricas : los tacos al carbón un producto mexicano que ha sabido fusionar distintas gastronomías para crear un estilo de comida rápida nacional y de indudable éxito.

Aparecieron en México durante los años sesenta, y el hecho de que sus principales ingredientes sean carnes asadas revela su origen norteamericano. La economía, calidad, sabor del platillo y el auge de la comida rápida (fast food) en el estilo de vida de los mexicanos, hicieron que los establecimientos dedicados a este negocio tuvieran un éxito sobresaliente.

En algunos restaurantes se colocaba una gran parrilla calentada con carbón, en la que se ponían a asar carnes previamente condimentadas, quesos en cazuelas, tortillas y cebollitas para acompañar. A parte, se preparaban salsas de distintos tipos: mexicana, guacamole, verde, roja, de chile morita, etcétera. La combinación del sabor de la carne asada al carbón con el de la tortilla y las salsas resultó muy apetitosa. El Fogoncito, testigo y protagonista del desarrollo de los tacos más populares de nuestros días.

### Tacos al Pastor.

En los locales donde se empezaron a preparar los tacos al carbón, nacieron los hoy ya populares tacos al pastor. Aunque sobre su origen hay opiniones encontradas, es un hecho que el tipo de cocción y la forma de acomodar la carne son de origen oriental. En la ciudad de Beirut, por ejemplo, se observa en los tradicionales puestos de comida, una varilla vertical que tiene insertados bistecques de cordero adobados que forman un cilindro que al girar asa la carne a fuego directo con carbón, leña o gas. Este mismo sistema se utiliza en las taquerías mexicanas, con carne de cerdo, que además de ser muy apreciada por los mexicanos, existe en abundancia.

Los tacos al pastor se preparan en pequeñas tortillas de maíz, se calientan en un comal acompañados con cebolla cruda o semi-asada, cilantro, salsa verde o roja - preferentemente de chile morita - y algunos le agregan gotas de limón.

En poco tiempo cada taquería creó su propia receta, lo que determinó la calidad de algunos productos y la preferencia del consumidor. A esta proliferación de recetas pronto se unió un ingrediente obligatorio para los pastoreros: la piña, con la que se creó una nueva característica de los tacos al pastor, que en un principio se conocieron como tacos hawaianos.

Hoy treinta años después, los tacos al carbón representan todo un éxito y cada día se consume más, pues resultan un alimento práctico, económico, accesible y muy rico.



los mejores tacos...  
desde 1968