

Los Tacos de Canasta, más que tortillas y guisados.



Los tacos son más que tortillas y guisados. Simplemente, es imposible concebir la gastronomía mexicana sin ellos. Y aunque su elaboración puede ser predeterminada en un día cualquiera, siempre que existan tortillas calientes al centro de la mesa, habrá alguien que se haga un taco.

En teoría, el taco es simple: una tortilla con algo adentro -lo que sea, desde Sal- eso es un taco y para los mexicanos de todos los tiempos (desde los Aztecas) es una manera muy práctica de comer sin mancharse los dedos. Para hacer un taco, basta tener a mano su principal ingrediente, la tortilla, la cual se prepara con harina de maíz.

Los Antropólogos aseguran que ya se comían en la región lacustre del Valle de México los primeros tacos. Los pobladores de esta región comían tortillas acompañadas con acociles y charales, en Morelos y Guerrero de Jumiles y Hormigas, en Puebla y Oaxaca de Chapulines y Escamoles.

En tiempos de la Conquista, Fray Bernardino de Sahagún escribió sobre varios tipos de tortillas:

Tlaxalpacholi: Tortilla de Maíz de Colores.

Ueitlaxcalli: Tortilla Grande muy delgada y blanca.

Quauhtlaxqualli: Muy Grande, gruesa, áspera y hecha con Nixtamal.

Totonqui Tlaxcalli: Tortilla Blanca.

Se cree que la palabra taco, podría nacer de una deformación de estos nombres aunque otros explican que viene del término "Atacar."

En su "Historia de la Conquista", el escritor Bernal Díaz del Castillo en tiempos de la Nueva España relata la realización de un gran banquete ofrecido por Hernán Cortés a sus capitanes, la primera "taquiza"

MARTHA SÁNCHEZ

en Coyoacán. Fueron cocinados varios cerdos que habían sido traídos desde Cuba y las carnitas fueron acompañadas por tortillas, y así, los paladares europeos degustaron por primera vez el taco.

Para el mexicano, la tortilla y los tacos son más que un simple alimento, son parte de su esencia misma, ya que la tortilla ha sido base de la alimentación desde el inicio de las culturas indígenas de Mezo América.

Hay tantos tipos de tacos como alimentos susceptibles de enrollarse en una tortilla. No obstante, las costumbres locales y el tiempo han forjado algunas familias de tacos que tienen un origen geográfico más o menos definido.

Cada tipo de taco tiene su propio horario usual de venta: los hay mañaneros, que acaban al mediodía; los vespertinos y nocturnos; los hay para trasnochadores; en la madrugada y por supuesto, los tacos sin limitante de reloj que a cualquier hora se dejan comer.

La tortilla es básicamente masa de maíz nixtamalizado, esto es adicionado con cal, y cocida en el comal. Un alimento tan simple, es a la vez muy versátil, pues sirve de cuchara, de plato y de base para múltiples alimentos. Finalmente debemos recordar que el taco es la más democrática de las comidas mexicanas; igual lo comen los ricos que los pobres; niños, jóvenes, adultos y ancianos; hombres y mujeres; en el campo y en la ciudad; en casa, en la calle y en restaurantes de Alta Cocina Mexicana.

Su sabor es indiscutible, pero además es nutritivo y aporta energía. Su sencillez, originalidad y fácil manejo lo convierten en un alimento indispensable de la dieta del mexicano, presente a través del tiempo.

Hablando del Taco de Canasta, cuenta la leyenda que fueron ideados por las esposas de los mineros, quienes preocupadas por cocinar a sus esposos un platillo rico, casero pero sobretodo que pudieran comer calentito a la hora del almuerzo idearon preparar los tacos rellenos de guisados diversos que se colocaban dentro de la canasta que los mantenía calientes por varias horas. Los tacos de Canasta son característicos de la Ciudad de México. Son los que llegan ya preparados a su punto de venta dentro de una canasta envueltos entre tela y plástico que frecuentemente viaja colocada sobre el soporte trasero

m@chefmarthasanchez.com

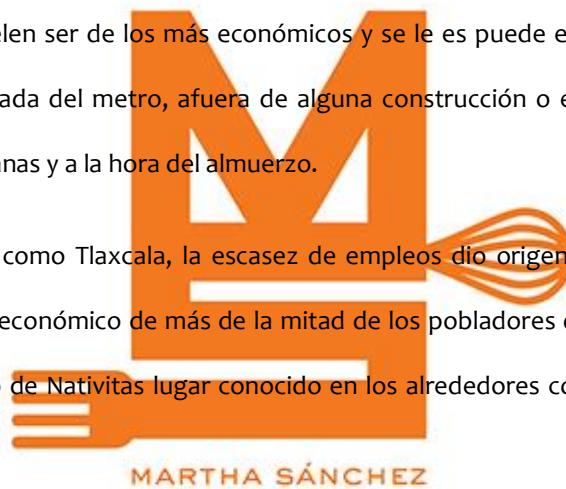
MARTHA SÁNCHEZ

de una bicicleta. Las tortillas de los tacos de canasta son pequeñas y van dobladas a la mitad. Al guardarse calientes dentro de la canasta y cubiertos con un plástico, los tacos acaban sudados e impregnados de los sabores de los guisados. Es por eso que también se les conoce como “Tacos sudados”.

Los tacos de canasta más populares son los de pipián, de carne de res deshebrada y guisada, de adobo de chicharrón prensado, de papa con longaniza o sola, de picadillo, chicharrón en mole verde o de frijoles refritos. Versiones de alta cocina experimentan con otras variantes como fideo seco o pato en escabeche.

De los tacos ciudadanos, suelen ser de los más económicos y se le es puede encontrar en cualquier lado, frente a un banco, la entrada del metro, afuera de alguna construcción o en alguna zona de oficinas, curiosamente por las mañanas y a la hora del almuerzo.

En otros estados del país como Tlaxcala, la escasez de empleos dio origen a una actividad que se ha convertido en el sustento económico de más de la mitad de los pobladores de San Vicente Xiloxochitla, perteneciente al municipio de Nativitas lugar conocido en los alrededores como “La capital del taco de canasta”.



En los años cincuenta tuvo su primera generación de taqueros, las estadísticas indican que en la actualidad el 50% de la población, de aproximadamente 5 mil habitantes, se dedica a vender tacos de canasta dirigiéndose a la ciudad de México todos los días con sus canastas que guardan entre 200 y 500 piezas.



m@chefmarthasanchez.com

Por la popularidad que lograron los tacos de canasta de San Vicente, la población decidió organizar una feria del taco que se realiza en el primer fin de semana de diciembre; la intención es compartir con amigos y visitantes el sabor y tradición de este alimento. Previo al día de la feria del taco, el pueblo nombra una comisión que se encarga de hacer más de 3 mil tacos que se regalan en la plaza de la comunidad a todos los que ese día acuden al evento que es acompañado de cuetes, una misa de gracias, juegos mecánicos y baile.

m@chefmarthasanchez.com

MARTHA SÁNCHEZ

Desde hace ya varios siglos el taco es soberano en la dieta cotidiana del mexicano. En los últimos tiempos, el taco mantiene su vigencia y es parte de la idiosincrasia del mexicano. Incluso existe hasta un Día del Taco, que se celebra el 31 de marzo.

Tacos de Canasta de Papa con Longaniza

Ingredientes

Para 20 tacos

Para el guisado de papa con longaniza:

Aceite 100 ml

Cebolla fileteada 1 pieza de 200 gr

Longaniza 300 gr

Papa cocida y pelada 1 kg

Sal al gusto

Para las verduras y chiles en escabeche:

Zanahoria 350 gr

Nopales 2 pza

Chiles cuaresmeños 4 pzas

Sal 1 cucharadita

Aceite 60 ml

Ajo 1 diente

Cebolla fileteada 1 pieza de 200 gr

Agua 250 ml

Vinagre blanco 250 ml

Pimienta gorda 5 pzas

Laurel 2 hojas

Tomillo 3 ramitas

Mejorana 1 ramita



m@chefmarthasanchez.com

MARTHA SÁNCHEZ

Para el armado de la canasta:

Canasta chica con asa de carrizo 1 pza

Papel estraza 5 pliegos

Rafia o cordón 1.5 mt

Papel aluminio plastificado ½ pliego (también conocido como papel para mixiotes)

Servilleta de tela

Plástico 1 mt o 2 bolsas grandes

Para el armado de los tacos:

Tortilla de maíz taquera del número 11-14cm 2 docenas

Aceite 125 ml

Material de trabajo

Olla

Cuchillo

Tabla de pizar

Machacador

Pala de madera

Comal

Sartén

Modo de preparación

Para el guisado de papa con longaniza:

En una sartén calentar el aceite y agregar cebolla fileteada. Cocinar hasta que adquiera un aspecto transparente sin dorar.

Agregar la longaniza retirando la tripa y desmenuzando. Cocer por 2 minutos hasta que el aceite tome el color de la longaniza.

m@chefmarthasanchez.com



MARTHA SÁNCHEZ

Cortar las papas previamente cocidas y sin piel en trozos irregulares y agregar a la cocción del punto anterior.

Empleando un machacador, aplastar la papa para integrarla bien con el resto de los sabores.

Rectificar sazón agregando sal al gusto.

Retirar del fuego y mantener caliente hasta el momento del armado de los tacos.

Para las verduras y chiles en escabeche:

Lavar y desinfectar las verduras. Pelar y rebanar las zanahoria, cortar en juliana el nopal y los chiles en rajas.

Cocer en agua hirviendo durante 2 minutos la zanahoria y el nopal por separado. Escurrir y refrescar en agua fría.

En una cacerola, calentar el aceite y cocinar el ajo finamente picado y la cebolla, agregar las verduras y cocinar un par de minutos.

Agregar el agua, vinagre, sal, especias y hierbas de olor. Una vez alcanzado el hervor, cocinar por 5 minutos.

Retirar del fuego y enfriar.

Para el armado de la canasta:

Lo primero es vestir a la canasta en la que sudaremos los tacos.

Colocaremos primero los pliegos de papel estraza en el interior de la canasta forrándola en el fondo y paredes. Sujetaremos el papel atándolo con la rafia alrededor de la canasta por la parte externa.

A continuación cubriremos el papel de estraza con el aluminio plastificado o bien, papel aluminio. Será el encargado de conservar aún más el calor.

El siguiente elemento es una servilleta de tela que también conservará la temperatura y aportará a nuestros tacos un toque casero.

Para proteger la servilleta, terminamos con el plástico.

Todos estos elementos deben ser lo suficientemente sobrados para poder envolver los tacos cuando estén dentro de la canasta.

MARTHA SÁNCHEZ

Para el armado de los tacos:

La tortilla debe ser recién hecha y estar caliente para que sea flexible.

El guisado, en esta ocasión la papa con longaniza debe estar muy caliente.

En una sartén, calentar el aceite a fuego bajo.

Tomar una tortilla y con precaución, pasarla rápidamente por el aceite.

Porcionar una cucharada de guisado en la tortilla caliente y doblar por la mitad.

Conforme se van armando los tacos, estos se depositan dentro de la canasta y se van apilando en una columna a modo de identificar al final los sabores.

Hay que mantener tapada la canasta y sudar los tacos por 30 minutos.

Al momento de consumo es un taco tibio, no esperemos un calor excesivo.

Para acompañar los tacos, ofreceremos los chiles y verduras en escabeche.

Se recomienda su consumo el mismo día de su preparación.

Para acompañar los tacos, una agua fresca de fruta o si el momento lo permite un tepache bien frío.

Fuentes



m@chefmarthasanchez.com

Ojeda, Teresa, "La Capital del Taco de Canasta", El Universal, México, Estados, 28 de enero del 2006, p.1

Rivera, Guadalupe, *Nuevo Cocinero Mexicano en forma de Diccionario*, México, Grupo Editorial Miguel Ángel Porrúa, 1998, p. 879-880.