

HOJASANTA

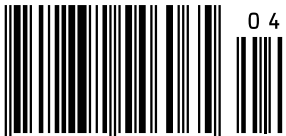
Apetito por la vida | Vol. 10 | Primavera 2016



**EL AGUACATE:
LA MANTEQUILLA MEXICANA**
Nació en Puebla, se produce en Michoacán y más de un millón de toneladas se exportan al año a todo el mundo. En el Bajío le llaman «oro verde». Y con razón.

**ESPECIAL:
COMIDA Y RELIGIÓN**
Dogmas, ritos y rezos para el buen augurio... y el buen comer.

CREDO AL CERDO
Luego de tantas dádivas recibidas, luego de tanto tiempo, cantemos juntos a nuestro querido hermano, el cerdo.



0 742832 546065

\$180 mxn



DONDE SE HABLA DE

Del sur para el mundo | Viva leyenda | Taco
feriado | Una chancla sabia | Taquero mucho |
Migración forzada | Cero discriminación |
Lo que no se perdona | De qué queda |
Frasco extralargos | Un joven que son dos |
Vitamina C | Orgullo nacional

TEXTO SANTIAGO MAZA
FOTOGRAFÍA RODRIGO CEBALLOS

Clavado a un azul transpirado

El incitante colorido de los tacos de canasta

En la mal denominada pero bien descrita¹ Ciudad de México existe una deleitosa excusa para echarse un clavado a un brillante tono de azul. Este salto nada tiene que ver con la práctica inventada en la Grecia clásica o con el deporte olímpico, ni con un mar de agua salada o el cosmos de diminutos mosaicos que forman una alberca *cuernavaquense*. Este clavado es a un azul plastificado con un matiz tan particular que, estoy seguro, tiene un equivalente cromático en la escala Pantone —que debería llamarse «azul transpirado»—. El color del que yo hablo es el único que viste el incitante receptáculo celeste en el que se esconden los tacos de canasta.

¹ Porque sí, es una ciudad que está, y por lo tanto es, de México. También es un distrito y sí, pertenece a la federación. Pero ¿para qué le quitaron el Tenochtitlán si no iban a tener la imaginación necesaria para bautizarla con un nombre propio de nuevo?

En ningún anuncio *orgullosamente mexicano* –de esos que desbordan chinas poblanas, cascadas turquesas y vajillas de talavera– aparecerá un don de toscas manos y gris bigote chingándose un taco de canasta.

Sudadito, callejero, rápido, picoso, chilango, barato, pata-de-perro... Los mismos adjetivos que cuelgan de la canasta pertenecen a ese universo informal y campechano del cual nacen, exudan, se devoran y mueren los tacos de canasta. A bordo de cometas *bicicleteros* navegan arterias viales en busca de camellones estratégicos y obras de construcción retacadas de hambrientos obreros.

Sureño por excelencia y madrugador por oficio, el taco sudado es el comandante de la gastronomía mexicana secular.² En ningún anuncio *orgullosamente mexicano* –de esos que desbordan chinas poblanas, cascadas turquesa y vajillas de talavera– aparecerá un don de toscas manos y gris bigote chingándose un taco de canasta. No obstante, la cotidianidad de esta pantagruélica urbe está repleta de ellos, y rara vez se topa uno con aquello que «sí vende».

Los devaluados³ tacos de albañil –como también se les conoce– vienen con contenido diverso. Los tradicionales y obligatorios son los de papa, frijol y chicharrón; los de papa con chorizo, adobo y mole verde también son harto-comunes. A partir de ahí existen peculiaridades que varían según el taquero o hasta el día de la semana.

Se establece que, al taco en general, se le aborda con actitud machista. Da igual si son flacos o gordos, el chiste es poseerlos. El único potencial pecado es la sequedad; el taco –en mayor o menor medida– ha de ofrecer su jugo al comensal. El de canasta, en este sentido, es la máxima expresión de la regla: su esencia ha de ser húmeda y pringosa. Se acepta con alegría cualquier ejemplar gordito y rollizo, sin embargo, en el *canastaco*, la norma es su flacura. «Mejor así», piensa el cliente. En plan bravucón, cada quien cuenta la cifra devorada y no el gramaje de la unidad.

Don Tobías, una leyenda en vida en la historia del manjar, cuenta que el taco de canasta nació en San Vicente Xiloxochitla, Tlaxcala,⁴ pero es de madre chilanga. Una visionaria doña juntó a un grupo de hombres y, con esa confianza matriarcal con la que agarran a nalgadas y chancazos a los escuincles, les dijo: «Sacúdanse la pendejez, que éste es buen negocio, ya verán». Y qué razón tenía. Don Tobías, heredero de aquella sabiduría, se asentó hace más de veinticinco años debajo del puente que separa Perisur del Bosque de Tlalpan. Sin embargo, roces con algún delegado forzaron el éxodo. Hoy los tacos de la pirámide, fren-

² Dígase de aquellos manjares que la ilustre prosapia y los paladares refinados desdeñan. Quizá para distinguirse del vulgo azteca, quizá por los valores nutricionales, higiénicos o de elaboración de estos platillos, pero muy probablemente por ser –o querer ser– una parvada de apretados.

³ ¿Cómo es que Doris Day tenga una canción, de 1947, que alaba al taco y a las enchiladas –tanto así que en dicha canción de amor antepone a estos alimentos a los besos de su querido–, o que Vicente Fernández debutara en pantalla grande en 1972 como un taquero de parrilla, y que nadie le haya hecho su homenaje pop a estas canastas?

⁴ Para los más atascaditos, en ese mismo pueblo, cada diciembre se lleva a cabo la Feria del taco de canasta.



te al hospital de Pemex de Picacho, timoneados por Tobías, son de los favoritos de cualquier conocedor de tacos que se respete. Él y muchos otros taqueros coinciden en que la capital de este alimento es el sur de la ciudad. El porqué es un enigma para todos. Mi teoría es que la planicie en el centro-sur del valle, en conjunto con el transporte a dos llantas de los tacos, es lo que ha determinado históricamente los sudorosos asentamientos de este manjar.

Hay que bajar la cabeza para adentrarse en la sombrilla anclada a la bicicleta. De ahí, pasar a sentir el calor que emana del azul y averiguar de qué hay, o más importante aún, de qué queda. Luego hay que calibrar rápidamente cuál es el surtido correcto para uno y ordenar, ya que detrás de ti, el gordito de audífonos tiene prisa por regresar al metro y se quiere echar otro de papa antes de zarpar.

El jamás redactado credo taquero, en su ciencia y *clavadez*, establece que el maridaje correcto de estos especímenes es la salsa verde con tropiezo de cebolla en frasco de mayonesa reciclado tamaño *extralarsh*. Las

últimas cucharadas que raspan el sobrante *salsífero* de aquel recipiente son las más complicadas, hay que jugar con la física para poder extraer esas preciadas gotas que rehidratan nuestro taco.

En establecimientos de tacos de canasta más establecidos —valga la redundancia—, como Los Especiales en el centro o Los Joven, oriundos de la del Valle y Narvarte, las reglas cambian ligeramente. En ocasiones la canasta se reemplaza por la olla y las salsas se contienen en tazones más tradicionales, olvidándose del gigantesco frasco de mayonesa. Es así que el mágico azul llega a ser remplazado por jergas o papel estroza. Estos sustitutos cumplen con la obligatoria retención del calor mientras permiten un mayor paso del aire, de modo que cuando las porciones suben —la canasta de los Joven arranca cada mañana con más de 100 kg de contenido *tacónico*—, son la vía para lograr que el taco no sude demasiado y se rompa.⁵

Los Especiales ofrecen sus tacos a doble tortilla. Sin embargo no la emplean en formato «copia», como indica la teoría, sino que forman un ocho de maíz

⁵ Póngase en la situación del taco, querido lector, e imagínese en un temazcal más saturado que un transbordo en Pino Suárez, y piense en la inyección de vida que podría significar una sutil pero constante corriente de brisa.



para alargar la capacidad de contención taquera. El de papa es el jugador estrella de esta capilla.

Le pregunto a un rollizo empleado:

—¿Cuál es el día bueno?

—El sábado.

Pausa.

—¿Por? ¿Cuántos venden el sábado?

—Un chingo.

Le da un largo trago a su *chesco*.

—Pero, ¿cuántos? Aunque sea ahí al tanteo.

No está fácil sacarle la sopa a este camarada.

—Unos cuatro mil.

No, pues sí, son un chingo. Sobre todo porque para la cena, el taco de canasta no es opción.⁶

Las universidades también funcionan como ruedos de elevado interés para los surtidores de sudados. Para el estudiante —eternamente hambriento, eternamente escaso de recursos—, es un doble festín poder saciar su hormonal apetencia con meros veinte *varos*.⁷ Lo que el albañil perdona, el escolar fulmina —o viceversa.

El costo y la prisa son las características más atractivas en la inexistente campaña de marketing del trenzado de mimbre alimenticio. Si bien ya nada en México cuesta un peso,⁸ el taco de canasta se le acerca peligrosamente a ese precio idílico. Los *baras* andan por los \$3.50. Los más gorditos y profesionales llegan a rascar los siete u ocho pesos. Entonces pregunto: ¿Qué profesionista, apurado por el anómalo comportamiento de su boiler o el riguroso caos vial, no va a considerar un desayuno que cuesta \$22 y siete minutos?

Aun con la férrea competencia que presentan el pan dulce y los tamales, las salidas del metro se vuelven *spots* estratégicos para los comerciantes de la canasta. Doña Lourdes me cuenta que paga cien a la semana por derecho de suelo para su canasta. Eso sí, cuando se le planta cerca una bici de su misma rama gastronómica, la corre de la esquina. Qué se vayan a buscar a sus hambrientos a otro lado.

El taco de canasta no sólo paga una cuota social ante los más pijos, también los sanotes lo juzgan —con algo de ignorancia, diría yo—; el sudado lleva una alta dosis de vitamina, basta hacerle un guiño al taquero para que corone nuestro pedido con la misma cebolla que gobierna la cima de toda la canasta. La fructosa, indispensable en toda pirámide nutricional, llega a través del Jarrito, Lulú, Pascual, o agua que uno escoja de la hielera —los *chescos* de siempre cumplen, pero empanzonan antes de tiempo—, o de un Boing de guayaba, cuyo sabor, cuenta *mi* leyenda, fue específicamente desarrollado por el Lic. Boing para pasar el taco de chicharrón y refrescar simultáneamente.

Aunque Fernando Platas y Paola Espinosa se merecen todo el respeto nacional por ser de los contados mexicanos que han traído medallas olímpicas al país con sus saltos, el clavado al azul por el que más orgullosos deberíamos sentirnos —porque además otorga satisfacción y un montón de kilocalorías—, es el que empieza con una inmersión al plástico azul y culmina con el meñique alzado, al tiempo que se le clava el diente al abochornado taco de canasta.

⁶ No lo es para el cliente promedio, que al caer la noche sale de cacería por pastores, alambres y carnes salseadas, pero más importante aún, no lo es para quien los hace, pues a esa hora se cocinan los del día siguiente; no nos olvidemos que el taco de canasta es madrugador, y es imposible encontrar un local o bicicleta después de las 6 pm.

⁷ Los que le saben reconocen que los de Ciencias de la UNAM y los del corredor gastronómico a espaldas del TEC CCM son los más chidos. De hecho, justo en ese campus borrego del sur, un legendario compita, que hoy se dedica a cobrar por comer como corresponsal del hambre, forjó su colmillo con su receta personal de «desayuno de campeones»: guajolota reforzada con dos tacos de canasta en las entrañas de la torta.

⁸ Claro que sí, las ollitas de plástico naranja rellenas de tamarindo.



SI EL CERDO VOLARA

p. 100 – 103

LINGÜÍSTICA DEL CERDO

Sinónimos:

bellota, chancho, coche, cochino, cocho, cuche, cuchí, cuino, cuto, gorrino, guarro, marrano, puerco, tunco.

Hipónimos:

capón, cochinitillo, congo, gurriato, lechón, macho, verraco, verrón.

DATOS CURIOSOS DEL CERDO

- Los cerdos son animales que carecen de glándulas sudoríferas. Usan el agua o el lodo para estar frescos en los días calurosos.
- El cerdo es uno de los doce animales que componen el zodiaco chino
- El cerdo es un animal doméstico que se usa como fuente de carne, de piel y productos similares.
- El orgasmo de un cerdo llega a durar ¡media hora!
- Salvo cuando tienen calor, a los cerdos no les gusta echarse en el lodo. De hecho, prefieren la limpieza mucho más que otros animales.
- A un grupo grande de cerdos se le llama piara.
- Los cerdos tienen un olfato sumamente desarrollado que les permite encontrar raíces y tubérculos debajo de la tierra.
- El chillido de miedo de un cerdo se ha medido en 115 decibeles, más alto que el ruido del motor de jet (113 decibeles).
- Muchos expertos consideran a los cerdos más fáciles de entrenar que a los perros y gatos.
- La más grande camada de cerdos en la historia fue de 37 lechones, de los cuales 36 nacieron vivos pero sólo 33 sobrevivieron.
- Un cerdo completamente adulto es capaz de beber más de cincuenta litros de agua al día.
- Entre los judíos y musulmanes se prohíbe comer carne de cerdo ya que se le considera un animal impuro.
- Actualmente es muy común que ciertas variedades del cerdo se usen como mascota.

CLAVADO EN UN AZUL PROFUNDO

p. 112 – 117

DIRECTORIO DE TACOS DE CANASTA

LOS DE LA PIRÁMIDE (O LOS DE DON TOBIÁS)

En la esquina de las calles línea 4 y línea 1. Saliendo de Periférico Sur al Hospital de Pemex de Picacho. (Frente a la pirámide menos protegida de toda Mesoamérica) Tlalpan, México DF



LOS ESPECIALES

Av. Francisco I. Madero #71
a media cuadra del Zócalo
Centro, Cuauhtémoc, México DF

LOS JOVEN

Av. Universidad #199 Local-B
Narvarte, Benito Juárez, México DF
Lunes a sábado 10 a 16:30 horas
Domingo 10 a 14:30 horas

XOLA

Av. Xola #620 Local-A (Carril izquierdo)
Entre Mier y pesado y Amores
Del Valle, Benito Juárez, México DF
Lunes a sábado 9 a 17 horas
Domingo cerrado

DEL VALLE

Oregón #752 Local-J
Entrada por Av. Colonia del Valle entre
San Francisco y Oregón
Del Valle, Benito Juárez, México DF
Lunes a sábado 9 a 17 horas
Domingo cerrado