


Una tortilla sublime, un relleno exquisito y una salsa memorable constituyen lo que los expertos llaman “una verdadera Santísima Trinidad para el taco perfecto”. Es una de las cosas que enseña la atractiva y sugerente publicación “Tacopedia, la enciclopedia del taco”, publicada por la editorial Trilce y distribuida en Chile por el Fondo de Cultura Económica (FCE). 

En casi 500 páginas y en clave de enciclopedia -en cuanto al alcance investigativo y a su tratamiento conceptual- la original propuesta desarrolla una entretenida y muy bien hecha compilación de datos e historia en torno a los tacos mexicanos.

Con un diseño potente y una amenidad a toda prueba, el libro da cuenta de los orígenes de esta exquisita comida desde el descubrimiento del maíz como alimento y sus variables como el nixtamal, viviendo variadas evoluciones hasta las tortillas, las que entre los años 1000 y 500 a.C. derivan en el taco, que se transforma en algo así como una cuchara comestible.

Y es que su tradición envuelve los más variados guisados y permite comerlos directo a la boca, sujetando la envoltura de tortilla de tal manera que no se derrame el relleno. «Toda una ciencia», explica la escritora mexicana Deborah Holtz, quien estuvo a cargo de la dirección, producción y edición del libro.

El texto elaborado con permanente atractivo e información es obra del periodista mexicano Alejandro Escalante, lo que se suma al activo trabajo de una veintena de fotógrafos, dibujantes y colaboradores, quienes en un trabajo de intensos cinco años logran como resultado una publicación de innegable calidad.



Holtz apunta que un buen taco «surge de una tortilla recién salida del comal, infladita y bien caliente; el relleno debe ser fresco y, ya sea un guiso de compleja manufactura, o tan sólo una cucharada de frijoles, tiene que verse apetecible, estar sabroso, ser bueno. En cuanto a la salsa, debe picar, aunque sea un poquito».

“Tacopedia” es, indiscutiblemente, un libro riguroso en su investigación, pero con un espíritu libre y lúdico que se agradece en sus ilustraciones y diseño, todo lo cual no impide -por cierto- incluir muchas recetas y variados consejos de cómo comer los díscolos y apatecibles tacos mexicanos.