

Taco

El **taco** es una preparación culinaria muy popular en México que consiste en una tortilla, generalmente de maíz, que se dobla para contener dentro diversos ingredientes y algún tipo de salsa.¹ Es el «antojito» más representativo de la cocina mexicana^{2 3} y se puede encontrar en todos los lugares de la república y en restaurantes mexicanos por todo el mundo.

En la actualidad los tacos están extendidos mundialmente como un tipo de comida rápida. Sin embargo, lo que se conoce como *taco* a nivel internacional son los tacos de influencia estadounidense que difieren bastante en ingredientes y preparación de los mexicanos y provienen de la comida Tex-Mex, lo que influye en la forma de preparación y sabor.

Índice

Descripción

Ingredientes

Etimología

Historia

Antecedentes

Época colonial

Actualidad

Tipos de tacos

Por tipo de carne

Por tipo de preparación

Taco de suadero

Tacos especiales de diferentes zonas en México

Variaciones controvertidas

Taco deconstruido y taco líquido

Tacos franceses

Taco australiano

El taco en las artes y la cultura

Frases populares

La patente del taco

El Día del Taco

En los medios



Taco



Tipo	antojito (comida callejera)
Procedencia	🇲🇷 México
Ingredientes	tortilla de maíz o de trigo, queso, carne, vegetales, salsas



Tacos de carne asada con guacamole y cilantro.

Producciones audiovisuales

Producciones sonoras

Canciones

Otros ejemplos

Tacos en la academia

Véase también

Referencias

Bibliografía

Descripción

Ingredientes

La **tortilla** es una preparación fina y redonda hecha de masa de maíz, de entre 5 y 10 cm de diámetro. También se elaboran, aunque menos comúnmente, tortillas de harina de trigo, e incluso de nopal. Los tacos también pueden ser con doble tortilla cuando el alimento que contenga sea demasiado pesado para contener con una sola tortilla.

Para el **relleno**, existe una amplia variedad de alimentos como carnes, casquería o embutidos. Los ingredientes y la forma de cocinarlos determinan el nombre,¹ por ejemplo, los tacos de cochinita o los tacos dorados, también llamados tacos fritos o «flautas». Otras variantes incluyen: los tacos de canasta, muy extendidos y económicos, los tacos acorazados, llamados así por incluir arroz y huevo duro, los tacos ahogados, los tacos norteños, etc. entre muchos otros.

La **salsa** es el acompañamiento y a la vez un ingrediente imprescindible. Existen multitud de salsas en la gastronomía mexicana: la familia de salsas rojas, junto con la familia de salsas verdes, son las más típicas, además de la salsa de aguacate picante, la salsa de chile de árbol, la salsa macha, el pico de gallo, etc.

Otros acompañamientos comunes son: queso, crema, limón (nombre mexicano para la lima), rabanitos o una mezcla de cilantro y cebolla picados.

De igual forma, aunque el taco estándar se hace con tortilla de algún tipo, en restaurantes mexicanos de alta gastronomía o cocina fusión, la tortilla puede ser sustituida por lechuga, hoja de cebolla o algún ingrediente similar.^{3 4}

Etimología

Se desconoce el origen certero de la palabra «taco»,⁵ aunque se han propuesto diversas teorías: un taco de madera es un palo corto y grueso usado para tapan un hueco, quizá por el sonido *tac* que produce el tarugo al clavarse. Variantes de esta palabra se encuentran en lenguas romances y germánicas por igual. En algunos países hispanohablantes, «decir tacos» puede significar «insultar», quizá del germánico *tak* 'eructo'.⁶

Antiguamente en la minería mexicana, un «taco» era el papel que envolvía la pólvora. Este uso data del siglo XVIII.⁷ Finalmente también se ha propuesto una etimología náhuatl, *tlahco* 'mitad', ya que los ingredientes se colocan en medio y se dobla por la mitad.⁸ Sin embargo, este término se usaba más para

asuntos económicos, como el cuarto de real, que durante el Virreinato se llamó «tlaco» y, por antonomasia, se convirtió en sinónimo de «algo de valor ínfimo».⁹ El afijo nahua *tlac* está relacionado con conceptos alimentarios: *quauh^htlacualli* ('tortilla blanca de reyes'), *tlacualliztli* ('comer'), *tlacualli* ('manjar'), etc.

Historia

En diferentes culturas se desarrolló la tradición de una preparación a base de harina que aporta carbohidratos hecha de tal manera que queda como una superficie plana que sirve de sostén para otros alimentos. Así podemos comparar el taco con el shawarma de origen turco, preparaciones que no comparten nexos pero funcionan de la misma manera.

Antecedentes

Las tortillas de maíz verde, llamadas en náhuatl *tlaxcalli*, ya eran parte de la dieta mesoamericana precolombina y el modo de comerlas en taco es una herencia directa del periodo a la actualidad.¹⁰

Gracias a las crónicas de Francisco de Aguilar o Bernal Díaz del Castillo sabemos que en la mesa de Moctezuma se servían tortillas de maíz calientes como acompañamiento a la comida, y que el tlatoani usaba las tortillas a modo de «cuchara» para sostener y consumir los alimentos.¹¹

Época colonial

El primer registro histórico conocido de una taquiza es el de la realizada por Hernán Cortés y sus hombres en Coyoacán,^{12 13} para celebrar la caída de México-Tenochtitlan, y fue documentada por Díaz del Castillo en el Códice Florentino.

El nacimiento del taco proviene de las tortillas con mole prehispánicas, que eran preparadas sobre piedras calientes y decoradas con cochinilla, algunas de ellas acompañadas de frijol y chile, ingredientes que todavía constituyen la base alimenticia del pueblo mexicano. El guiso que se le ponía en ese entonces al taco, se basaba en la carne que se consumía durante esa época.

La comida mexicana se basaba en el guajolote (como se llama al pavo en el Centro de México), ya que era la única ave domesticada. También había perros sin pelo (Xoloitzcuintle) que se cebaban para el consumo. Su carne era menos estimada que la del guajolote.

Actualidad

Si bien en el siglo XXI existen restaurantes de alta gastronomía que proponen tacos en su menú, a lo largo de su historia el estatus de este platillo ha evolucionado: durante el periodo conocido como Porfiriato (finales del siglo XIX, principios del XX), el taco era considerado la comida del pueblo, de la "chusma".³

Con el paso de los siglos surgieron los tacos más famosos de México, los primeros fueron los acordados en 1908, originarios de Cuautla, Morelos; posteriormente en 1950 aparecen los tacos de canasta en San Vicente Xiloxochitla, Tlaxcala; pero no fue hasta 1966 que el rey de los tacos, el taco al pastor, nace cuando el restaurante "El Tizoncito" puso a la venta la versión mexicana del shawarma árabe, un platillo hecho con carne de cordero envuelta en pan pita.¹⁴

Tipos de tacos

Se pueden distinguir algunos tipos particulares, basados en su tipo de carne o en su preparación. Hay quienes consideran que un taco nace con el "mero acto" de envolver o enrollar un guiso con una tortilla.¹⁰

Por tipo de carne

Los tacos se rellenan básicamente de carnes de cerdo y res, entre estos se encuentran: Tacos de tripa, tacos de arrachera, tacos de sesos, tacos de bistec, tacos de suadero, tacos de escamoles y tacos de canasta

Tacos al pastor

El ingrediente principal para estos tacos es la carne de cerdo adobada con achiote o chile ancho, naranja, vinagre, pimienta. Estos se acompañan con un trozo de piña, la tortilla es pequeña y en ocasiones se usan dos, una sobre otra.



Tacos de bistec

Tacos de carnitas

Elaborados con carne de cerdo cocida en manteca (grasa) del mismo.

Taco de longaniza

Preparado con longaniza, un embutido largo, relleno de carne de cerdo picada

Tacos al carbón

Contienen cualquier carne asada en brasas de carbón, comúnmente es carne de res, cerdo o pollo.

Tacos de carne asada

Como su nombre indica, son tacos con carne asada de res. Se consumen generalmente en restaurantes especializados en carne asada.

Tacos de cochinita

La cochinita es un platillo tradicional del estado de Yucatán. Se prepara bañando la carne de puerco con adobo (achiote) y dejándola macerar por lo menos durante una hora. Se precalienta el horno a 180 °C y se mete la carne. Se deja cocer hasta que esté muy suave. Originalmente el guisado se realiza cocinando la carne en un agujero en la tierra donde se han calentado piedras por medio de fuego intenso, luego se cubre con hojas diversas.

Taco árabe

Tipo de taco muy popular en el estado de Puebla, es una variante mexicanizada de los shawarmas árabes, fueron estos últimos quienes los empezaron a vender en Puebla, tradicionalmente se sirven en pita (pan plano) y actualidad se sirven también en tortilla de harina o maíz, son de carne de cerdo aderezada con cebolla, orégano y tomillo y se les agrega limón y salsa con base de chipotle, piloncillo y vinagre.

Taco de barbacoa

Contiene carne de borrego, carnero o res en los estados del norte. Puede servirse en la forma tradicional, con tortilla suave, o con la tortilla enrollada cubriendo la carne o bien frito en aceite, cubierto de crema y queso fresco. Por lo general se acompaña por el consomé o caldo del borrego, el cual contiene arroz y garbanzos, y se adereza con salsa borracha, preparada con chile pasilla y pulque.

Taco de birria

Se elabora con carne de chivo, la cual se baña con una salsa especial y se cuece en un horno de barro durante horas. La birria, servida como caldo espeso, es asimismo un platillo típico de Jalisco.

Tacos de cabeza

Se preparan al vapor con los diferentes tipos de carne que hay en la cabeza de la res o del borrego. Incluyen los tacos de lengua, oreja, ojo, sesos (cerebro), maciza y cachete,

solo por enumerar algunos.

Tacos de pollo

Este taco se elabora con pollo cocido y desmenuzado, mole, cebolla, y se acompaña con una tortilla elaborada con, harina de maíz, harina de trigo, manteca de cerdo, sal y agua.

Tacos a la siberia

Se preparan con tortilla grande en aceite con pechuga de pollo desmenuzada acompañado de crema, guacamole y chile jalapeño.



Tacos de longaniza



Taquero preparando tacos al pastor.

Entre estos se suele indicar el corte de donde proviene la carne, por lo que podemos encontrar, *Taco de cuerito* o piel; *Taco de bofe* o pulmón; *Taco de Montalayo* o corazón; *Taco de hígado*; *Taco de riñón*; *Taco de ojo*; *Taco de nana* o matriz de la hembra del cerdo; *Tacos de pescado* (diversos

pescados); *Tacos de Trompa* o lengua; *Tacos de pajarilla* elaborados con el páncreas; *Taco de criadillas* que son testículos de toro o cerdo, *Taco de machitos* (órganos reproductores) con intestinos (tripas) fritos en aceite; éstos antes se higienizan debidamente y se sazonan de diversas maneras; pueden a su vez estar rellenos de otras vísceras. En Argentina se llaman chinchulines; otra variante es la del *Taco de tripa* o intestinos; De estos últimos existe una variante conocida como "Taco de Raspadura" hecho con lo que se le saca a los intestinos cuando se le raspa la flora intestinal para hacer la cubierta para los embutidos o a los estómagos de la res cuando se limpian antes de cocerlos para su consumo.

En la zona del golfo de California se han creado tacos con base en carne de pescado y mariscos, sobre todo camarones, langosta y filete de pescado. En algunos tipos de tacos de carne, se suele usar el término «Campechano» (de alegre surtido o variedad), para indicar que el taco lleva varios tipos de corte.

Por tipo de preparación

Tacos dorados

Estos tacos se elaboran a partir de tortillas de maíz recién hechas y se rellenan por lo regular de carne deshebrada de pollo, res, cerdo o barbacoa, frijol o bien de papa con queso; la tortilla se enrolla y se fríe en abundante aceite o manteca de cerdo para que tome una consistencia dorada y firme. Cuando se sirven, por lo regular se les pone encima una capa de crema, queso rallado, lechuga picada y salsa al gusto verde o roja.¹⁰ Tienen una popularidad amplia puesto que son muy económicos. También reciben el nombre de flautas. En el estado de Guerrero, para ser más específicos en su capital Chilpancingo, estos tacos suelen presentarse en un plato con caldo de pollo y salsa



Tacos dorados preparados en Puebla, México

verde denominado consomé, donde se sumergen los tacos y se comen ya sea con la mano o con cuchara, el plato es usualmente acompañado de un huevo recién cocido.

Taco de suadero

Este tipo de taco se prepara con dos tortillas fritas y encima se añade una porción de suadero (carne de vaca) y se puede acompañar con cilantro, cebolla, limón, sal y ya sea salsa roja o verde al gusto del comensal. Este tipo de taco es más fácil de encontrar ya que es de los más populares junto al de pastor. Es común que las personas soliciten este tipo de tacos con *gordito* (grasa del animal) porque añade sabor al alimento.

Tacos de canasta

Son tacos que se preparan con pequeñas tortillas de maíz y se calientan con vapor utilizando una olla llamada "vaporera". Estos tacos se distinguen por ser aceitosos, sudados. Los guisos generalmente son de papa, frijoles, carne deshebrada de res y de chicharrón de puerco, papa, mole verde o tinga de pollo así como de picadillo, el cual puede ser simple carne de res molida



Taco de suadero.

con verduras. Este tipo de tacos se consumen mucho en el Norte de México, en la mañana o en alguna reunión en la noche. En la ciudad de México son vendidos por taqueros ambulantes en bicicleta o triciclo, que llevan un gran frasco de salsa verde o roja (aproximadamente un galón); los tacos viajan en una canasta de mimbre (de ahí su nombre) que contiene alrededor de 200 tacos. Son muy populares por ser sumamente económicos, una particularidad es que se mantienen calientes solo por la canasta que los contiene.

Taco placero

Es el taco con un relleno fácil de conseguir y que no implique cocinar, como el chicharrón seco, queso o guisados cualquiera, con acompañamiento al gusto de nopales preparados, queso fresco, aguacate y hierba de pápalo. Una variación es el *Taco de guisado* relleno de cualquier guisado simple, combinado o no con una dosis de arroz a la mexicana; los hay de chicharrón prensado, tinga, huevos duros, nopales con huevo, longaniza con papas, chicharrón guisado en salsa verde o roja, bistec con nopales, costilla de puerco en adobo, entre otros.

Tacos de guisado

Son tacos hechos de platillos típicos mexicanos, como son: chicharrón en salsa verde, costilla en chile morita, entomatado de lomo de cerdo, chiles rellenos de queso, rellena, mole verde con pollo o puerco, picadillo, bistec en chile pasilla, huevo con jamón, huevo en salsa, longaniza con papas, etc. Se acostumbra a servirse con dos tortillas con arroz encima y salsa verde y roja para ponerles encima. En la ciudad de México se pueden comprar estos tacos en puestos metálicos ubicados en todas las delegaciones.

Tacos ahogados

Hay muchas recetas para esta preparación, pero consiste básicamente en un taco que para servirse se ahoga en una salsa ligera. Dentro de este tipo están las enchiladas utilizando una gran variedad de chiles para cocinar la salsa o incluso salsa de frijoles, de tomate, de tomatillo verde, etc. En ocasiones se dora la tortilla para que no se deshaga con la salsa, pero cuidando que siga permitiendo la acción del enrollado.

Dobladas

Estos tacos se hacen con una tortilla doblada y frita en aceite, lo que la hace dura y lista para rellenarse de papas, carne, frijoles, etc. además de algún tipo de ensalada de hojas verdes.

Tacos especiales de diferentes zonas en México

Tacos al pastor

Se dice ser creados en una afamada taquería de la Ciudad de México en la década de 1970, aunque, muchas otras fuentes indican que su origen es realmente en la Ciudad de Puebla de Zaragoza, esta variante se ha difundido por todo el país destacando las versiones de Baja California y Veracruz; se trata de un "trompo" de carne adobada asada acompañada por un trozo de piña.

Tacos a la siberia

Son de tortilla de maíz grande bañada en aceite; los ingredientes son pollo triturado (preferentemente de pechuga), crema, guacamole acompañado con chile jalapeño. Son originarios de Monterrey, Nuevo León.

Tacos de carne asada

Es de carne de res asada al carbón, puede ser de tortilla de maíz o harina de trigo, se consumen generalmente en el norte del país, originarios de Chihuahua.

Tacos piratas

Son de tortilla de harina de trigo; los ingredientes son carne asada o bistec de res y se acompañan con queso fundido, son similares a una quesadilla con carne.

Campechanas

Son forzosamente de tortilla de harina de trigo; los ingredientes son bistec de res y carne al pastor y se acompañan con queso fundido. Son similares a las gringas y a los piratas.

Burritos

Son de tortilla de harina de trigo y originarios de Cd. Juárez, Chihuahua. Populares en el norte de México y en los Estados Unidos. Las variedades son muchas, por ejemplo de carne asada, carne deshebrada con papas y chile, de frijol, chile relleno, de papas con chorizo, chicharrón en salsa verde, de rajas con queso.

Salbutes

Originarios de Yucatán, se preparan con tortillas de maíz, tipo sope, pero más delgadas; aún crudas se echan al aceite sin dejar que se frían del todo. Su ingrediente principal es el pavo asado, en relleno negro o blanco, aunque en la ciudad de México se utiliza también cochinita pibil, cebolla morada, chile habanero, naranja agria y sal. En Campeche se les puede agregar cazón.

Mulitas

Similar a un sándwich pero compuesto por dos tortillas de harina de trigo o de maíz, carne asada, queso oaxaca, guacamole y salsa bandera. Populares en el norte de México. También conocidas como «Gringas» en el resto del país (y también son preparados solo con una tortilla de harina en el resto del país).

Tacos de buches

Es una tortilla de maíz doble con carne de la tripa, buche y la panza de la res frita en aceite o manteca. Se consumen en distintas partes del noroeste de México.

Taco estilo Matamoros

Es una tortilla frita en aceite, siempre tortilla blanca, con carne de bistec o fajita, según prefiera, y queso fresco desmoronado, cilantro, aguacate, cebolla cruda y frita,



Taco de chapulines.

acompañados de salsa mexicana. Son famosos en Heroica Matamoros.

Tacos Morelianos

De carne deshebrada con una salsa a base de chiles secos y mole poblano. Son la identificación gastronómica de Meoqui, Chihuahua.

Taco acorazado

Originario de Cuautla, Morelos. Se preparan con grandes porciones de arroz rojo, chile relleno, bistec, milanesa o cecina, quedando abultado de estos ingredientes envueltos en doble tortilla.

Tacos envenenados

Tipo de taco muy tradicional en Zacatecas. Consiste en un taco hecho con una tortilla de maíz de gran tamaño y dorada en aceite rellena de frijoles refritos con queso.



Tacos morelianos.

Tacos estilo Ensenada

Populares en Baja California y Baja California Sur.

Se preparan con pescado empanizado en un tipo de tempura y frito en aceite. Se acompañan con pico de gallo, salsa verde, aderezo en base de crema, mayonesa y repollo finamente cortado. También hay de camarón y por lo general son un poco más grandes en algunos establecimientos de Ensenada, Mexicali, Tijuana y San Felipe en Baja California. Y en Baja California Sur en las ciudades de La Paz y Los Cabos.

Empalmes

Son tradicionales del norte de México. Es una tortilla con manteca de puerco rellena de frijoles y ocasionalmente carne deshebrada, chicharrón o queso, cubierta por otra tortilla y asada a la parrilla o a la plancha.

Aunque la presentación y preparación específica de cada tipo de taco varía, ya que cada establecimiento tiene sus especialidades y tradición en recetas; lo que influye en la gran variabilidad de estos.

Variaciones controvertidas

Al ser considerado un plato básico de la identidad y de la gastronomía mexicanas, existen variaciones o cambios que resultan controvertidas.

Taco deconstruido y taco líquido

De 2005 a 2009, el Pujol, restaurante mexicano, incluyó en su carta diversos platillos mexicanos deconstruidos, entre ellos el taco placero deconstruido, el cual se servía en un frasco con polvo de chicharrón y gelatina de salsa mexicana; otra variante era el taco placero líquido.^{15 16}

Tacos franceses

Los llamados tacos franceses consisten en una tortilla de harina rellena de diferentes ingredientes como algún tipo de carne roja molida, nuggets de pollo o pescado, verduras y una gran variedad de salsas con base de mayonesa, regularmente. A la usanza de los emparedados o paninis en Francia, este platillo se mete en una parrilla eléctrica.

De acuerdo a algunas fuentes, el "tacos" (con "s" tanto para singular como plural) surgió a principios de siglo XXI en la ciudad francesa de Lyon y de ahí se expandió a otras localidades hasta llegar a la capital, París, de donde se exportó a otras latitudes como Marruecos y Estados Unidos, países donde la moda culinaria llegó durante la segunda década del siglo XXI.

El fenómeno en Francia ha dado lugar a franquicias como O'Tacos y Tacos Avenue, mientras que en Marruecos es posible encontrar negocios como Tacos de Lyon (<https://www.tacos.ma>), Jaco's Tacos o Planet Roll Tacos (cuyo eslogan es "El verdadero taco francés") en ciudades como Casablanca, Tánger y Rabat.^{17 18 19}



Tacos de Lyon

Taco australiano

El llamado "Aussi taco" o taco australiano, fue parte de una campaña de la cadena de supermercados Coles. Se trató de una salchicha colocada de forma diagonal al interior de un pedazo de pan blanco. La campaña causó controversia entre el propio público de la nación oceánica y la misma cadena se retractó de llamar taco a ese platillo.²⁰

El taco en las artes y la cultura

La importancia del taco como parte de la cultura mexicana puede ser comprendida a través de las expresiones artísticas y de la cultura popular en donde es mencionado este platillo.

Frases populares

Dentro del gran repertorio de dichos y frases populares en México, el taco es mencionado varias veces. Algunos ejemplos:^{21 22 3 23}

- *Echase un taco*: sinónimo de comer.³
- *De lengua me como un taco*: resaltar que alguien es mentiroso o chismoso.
- *Echase un taco de ojo*: disfrutar la contemplación de algo o alguien.
- *Echarle mucha crema a sus tacos*: se refiere a alguien que es presuntuoso.
- *A falta de amor, unos tacos al pastor*.

La patente del taco

El 15 de mayo de 1979, la artista mexicana Maris Bustamente, como parte de un proyecto artístico conceptual, registró legalmente el taco como si fuera su propia creación^{24 3}. La obra llevó por título *Manifiesto de reconocimiento al taco* cuyo objetivo era defender este "símbolo cultural mexicano, de una completa expropiación por cadenas como Taco Bell –que existe desde los años 40 y que en ese entonces era una empresa exitosa que había patentado bajo su autoría a la palabra taco al menos en su nombre–, así como de la distorsión de su significado mexicano original, cuya historia data a más de dos mil años".²⁴

El Manifiesto de reconocimiento al taco incluyó varias piezas particulares: fotografía en blanco y negro de un taco realizada por Alfredo Núñez, el performance titulado *La patente del taco*, una pieza literaria, y tres cápsulas donde la artista concentró la simbología del taco como "elemento de penetración cultural", su secuestro y su patente.^{24 25}

El Día del Taco

A iniciativa de la empresa Televisa, desde 2007 se celebra el Día del Taco cada año el 31 de marzo. Para conmemorar el primer año de esta celebración, la televisora organizó un concierto en el estadio Azteca y lanzó un sitio de Internet que posteriormente dejó de estar disponible en línea^{26 27}

En los medios

Libros

- *American Tacos: A History and Guide*, analiza la introducción del taco en los Estados Unidos, por el texano José R. Ralat.²⁸

Producciones audiovisuales

- *Chef*. Película de 2014 dirigida, escrita y protagonizada por Jon Favreau, cuenta la historia del chef Carl Casper (Favreau), quien luego de una mala reseña y de la negativa de su jefe (Dustin Hoffman) para permitirle probar cosas nuevas en su cocina, decide dejar su trabajo y empezar de nuevo comprando un camión de comida (food truck) y recorrer Estados Unidos. Dentro de los platillos que ofrece en su nuevo negocio, Casper incluye tacos, pues el creador considera que son parte fundamental de la cultura de la comida callejera de Los Angeles.^{29 30 31}
- *Chef's Table*: En 2017, el primer capítulo de la quinta temporada de esta serie web documental producida por Netflix cuenta la historia de la chef mexicana Cristina Martínez, dueña del restaurante South Philly Barbacoa, en Filadelfia. Martínez es una inmigrante ilegal originaria de Capulhuac, Estado de México, quien junto con su esposo, el estadounidense Ben Miller, fundó el restaurante que en 2016 fue nombrado Mejor Nuevo Restaurante de Estados Unidos por la revista Bon Appetit. Además de la historia como migrante de Martínez y de la preparación de la barbacoa y los tacos, el episodio aborda la faceta de vocera y activista de la comunidad migrante por parte de la chef.^{32 33 34}
- *Conan Without Borders: Made in Mexico*: El 1º de marzo de 2017, la cadena de televisión estadounidense TBS transmitió este episodio especial del programa nocturno conducido por Conan O'Brien y el cual se grabó en México. Como parte del recorrido que hizo del país con el objetivo de "reparar relaciones entre Estados Unidos y México" en el contexto del discurso xenóforo del presidente de EUA, Donald Trump, el O'Brien comió tacos en una conocida taquería de la Ciudad de México, acompañado del periodista mexicano Jorge Ramos.^{35 36 37}
- *Las crónicas del taco*: Serie web documental distribuida por la plataforma de streaming Netflix que fue estrenada el 12 de julio de 2019. Su primer volumen o temporada consta de seis episodios de 28 minutos, cada uno dedicado a un tipo de taco diferente: al pastor, de carnitas, de canasta, de asada, de barbacoa y de guisado. La serie fue creada por Pablo Cruz y producida por Canana Films, casa productora de Diego Luna, Gael García Bernal y el propio Cruz, y por Gloria Content. Cada episodio es "narrado" por el taco en turno, además de recurrir a entrevistas de antropólogos, críticos e investigadores gastronómicos, taqueros, chefs, meseros y comensales.^{38 39 40}
- *Ugly Delicious*: Esta serie web documental protagonizada por el chef David Chang y distribuida por Netflix, dedica su segundo episodio de la primera temporada a los tacos. Para abordar el tema, la serie visita taquerías de Los Ángeles y de Filadelfia, en Estados Unidos; Ciudad de México, Puebla y Tulum en México, y Copenhague en Dinamarca. El episodio ofrece la historia general del taco, además de las historias de diversos personajes dedicados a un tipo de taco en particular, como el caso de la inmigrante indocumentada mexicana Cristina Martínez, cuyo restaurante, South Philly Barbacoa, en Filadelfia, ofrece tacos de barbacoa y figura en la revista Bon Appetit como uno de los mejores del país.^{41 42}

Producciones sonoras

- *L.A. Taco Podcast* - Pódcast producido por la plataforma L.A. Taco, creada en 2006. De la misma forma que la plataforma, el pódcast aborda noticias y eventos de interés para la gente de Los Ángeles y su área metropolitana, en donde el tema de los tacos y su importancia cultural es recurrente.^{43 44 45}

Canciones

- *La taquiza* - Original del cantautor Chava Flores, existe también una versión rap cantada por el grupo Caló. Esta canción cuenta la historia de un hombre que lleva a cenar tacos a su novia para declararle su amor, mientras a ello lo único que le interesa es seguir comiendo toda la variedad de tacos posible.^{46 47}

Otros ejemplos

- *El niño del taco*: Litografía de 1932 del artista Diego Rivera.^{48 49}
- T.A.C.O (Taller de Arte Contemporáneo): Espacio cultural de la Ciudad de México que ofrece talleres artísticos y galería de exhibición.⁵⁰
- *Nuevo León Power Food Tacos*: Exposición artística celebrada en Monterrey, Nuevo León, en 2015.⁵¹
- *Taco de ojo*: Exposición artística celebrada en el Museo Amparo de la ciudad de Puebla en 2017.²³
- *Taco de ojo*: Exposición artística de Laurelena Rodríguez celebrada en El Paisa, taquería de la ciudad de Praga, República Checa.⁵²

Tacos en la academia

En 2016, el académico mexico-estadounidense Steven Paul Álvarez ofreció por primera vez un curso sobre el taco, de nivel licenciatura, en la Universidad de Kentucky. El curso, que impartió una vez más en 2018 en la Universidad de St. John's de Queens, Nueva York, se tituló "Alfabetización del taco: defensa pública y comida mexicana en el sur de Estados Unidos" (Literacy: Public Advocacy and Mexican Food in the U.S. South). La existencia del curso cobró notoriedad incluso antes de que Álvarez impartiera la primera sesión en la Universidad de Kentucky, esto gracias a una nota publicada (https://munchies.vice.com/en_us/article/ezqvee/you-can-now-study-tacos-at-the-university-of-kentucky) en Munchies, suplemento de comida de Vice.

La dinámica en el salón del clases incluía la ingesta de tacos, mientras que las tareas variaban entre la realización de reseñas gastronómicas, visitas a restaurantes, así como el uso de redes sociales como una forma de compartir e archivar la información a través de fotos y etiquetas o hashtags. El objetivo de Álvarez era retar a los estudiantes y hacerlos apreciar no solo la comida mexicana sino las personas que las preparan; en el caso de los estudiantes mexico-estadounidenses, eso significaba aprender sobre ellos mismos y sus familias.

La labor que realiza Álvarez, quien posee un doctorado en Inglés y realizó estudios en Literatura y Escritura Creativa, incluye una página de internet llamada Taco Literacy (<https://tacoliteracy.com>) (Alfabetización del taco) que creó en 2016, dos guías educativas publicadas sobre el tema, así como varias entrevistas otorgadas a diversas publicaciones y la información que comparte a través de su cuenta (<https://twitter.com/Chastitellez>) de Twitter.^{53 54 55 56}

Véase también

- [Burrito](#)
- [Dürüm](#)
- [Enchilada](#)
- [Martes de tacos](#)
- [Puesto ambulante de comida](#)
- [Taquiza](#)

Referencias

1. Muñoz, R.. «Taco» (<https://laroussecocina.mx/palabra/taco/>). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. Larousse Cocina. Consultado el 4 de junio de 2021.
2. Portillo, David (31 de marzo de 2017). «El taco, parte fundamental de la cultura mexicana» (<https://www.imagenpoblana.com/17/03/31/el-taco-parte-fundamental-de-la-cultura-mexicana>). Imagen Poblana. Consultado el 22 de agosto de 2019.
3. Escalante, Alejandro (2013). «Todo cabe en una tortilla». En Débora Holtz y Juan Carlos Mena, ed. *La Tocopedia. Enciclopedia del taco* (Segunda edición). Trilce Ediciones. ISBN 978-607-7663-53-9.
4. Ruvalcaba, Alonso (18 de enero de 2017). «El taco no es mexicano» (<https://munchies.vice.com/es/article/pgvzy7/el-taco-no-es-mexicano>). *Munchies* (Revista Vice). Consultado el 5 de noviembre de 2017.
5. Real Academia Española y Asociación de Academias de la Lengua Española. «taco» (<http://dle.rae.es/taco>). *Diccionario de la lengua española* (23.^a edición). Consultado el 29 de mayo de 2021.
6. Funes, E. (17 de septiembre de 2019). «Como el inasible taco» (<https://lalenguaviva.com/como-el-inasible-taco/>). *Lengua Viva*. Consultado el 29 de mayo de 2021.
7. «¿Conoces el origen de la palabra 'taco'?» (<https://noticieros.televisa.com/historia/conoces-origen-palabra-taco/>). *Noticieros Televisa*. 4 de octubre de 2019. Consultado el 29 de mayo de 2021.
8. «Tacón» (<http://etimologias.dechile.net/?taco.n>). *Etimologías de Chile*. Consultado el 29 de mayo de 2021.
9. «El oscuro origen del taco» (<https://algarabia.com/algarabia/el-oscurο-origen-del-taco/>). 14 de agosto de 2018. Consultado el 29 de mayo de 2021.
10. Chapa, Martha (2012). *Los tacos de México. Bienvenidos al paraíso del sabor*. Ink. ISBN 978-607-95886-8-7.
11. «El taco es la cena preferida de los capitalinos - economiahoy.mx» (<https://www.economiahoy.mx/life-style-eAm-mx/noticias/7458965/03/16/El-taco-platillo-mexicano-con-historia-y-un-dia-para-celebrarle.html>). *Economía Hoy*. 31 de marzo de 2016. Consultado el 17 de junio de 2021.
12. Adriana Durán (21 de agosto de 2012). «Un antojito muy mexicano» (<http://www.eluniversal.com.mx/articulos/72952.html>). *El Universal*. Consultado el 22 de enero de 2013.
13. El Universal (31 de julio de 2011). «La historia del taco: antecedentes, usos y costumbres» (<http://www.zocalo.com.mx/seccion/articulo/430237>). *Periódico Zócalo*. Consultado el 22 de enero de 2013.
14. «La evolución del taco» (<http://www.gob.mx/agricultura/es/articulos/la-evolucion-del-taco?idiom=es>). *Gobierno mexicano*. Consultado el 9 de junio de 2021.
15. Ruvalcaba, Alonso (22 de noviembre de 2016). «Entrevista a Enrique Olvera "Ir hacia delante sin perder el pasado"» (<http://www.letraslibres.com/mexico/revista/entrevista-enrique-olvera-ir-hacia-delante-sin-perder-el-pasado>). *Revista Letras Libres* (Ciudad de México). Consultado el 28 de abril de 2019.
16. Soto Viterbo, Felipe (2 de abril de 2018). «Pujol» (<https://www.timeoutmexico.mx/ciudad-de-mexico/restaurantes/pujol>). *Time Out Magazine* (Ciudad de México). Consultado el 28 de abril de 2019.

17. Shkolnik, Daniel (12 de mayo de 2017). «Los 'tacos franceses' no son tacos» (<http://munchies.vice.com/es/article/ypangg/french-tacos-are-not-tacos>). *Munchies* (en traducido del inglés al español por Elvira Rosales) (Vice Magazine). Consultado el 5 de noviembre de 2017.
18. Bargach, Sarah (26 de julio de 2016). «Le French Tacos, la nouvelle tendance de fast-food au Maroc» (http://www.huffpostmaghreb.com/2016/07/26/tacos-fast-food-restaurant_11198782.html). *Huffington Post Marruecos* (en francés). Consultado el 5 de noviembre de 2017.
19. Do, Tiffany (26 de abril de 2017). «What Is A French Taco?» (<http://www.foodrepublic.com/2017/04/26/french-taco/>). *Portal Food Republic* (en inglés) (EUA: Zero Point Zero Production). Consultado el 14 de agosto de 2018.
20. Marshall, Wyatt (16 de enero de 2017). «This 'Aussie Taco' Is Not a Taco. It's a Disgrace.» (https://munchies.vice.com/en_us/article/z48x9y/this-aussie-taco-is-not-a-taco-its-a-disgrace). *Vice Magazine* (en inglés). Consultado el 14 de agosto de 2018. «On Thursday, the Australian supermarket chain Coles ran an ad in the Daily Telegraph newspaper featuring a burly, beaming man (namely, Australian cricketer Merv Hughes) holding a hot dog in a diagonally folded piece of white bread. That's kind of a weird sandwich, you might reason, but nope—something far more insidious is happening here.»
21. «+ 250 Refranes Mexicanos que le dan Sazón a nuestras vidas» (<https://www.mexicodestinos.com/blog/2015/03/dichos-mexicanos-que-le-dan-sazon-a-nuestras-vidas/>). *México Destinos*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
22. «25 frases y dichos de los mexicanos más tragones» (<http://www.animalgourmet.com/2015/09/17/dichos-y-frases-de-los-mexicanos-mas-tragones/>). *Animal Gourmet*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
23. Museo Amparo (2017). «LATINO TOONS TACO DE OJO: TLACUILO» (<http://museoamparo.com/exposiciones/piezas/90/taco-de-ojo-tlacuilo>). *Museo Amparo*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
24. Madrid, Jaen (29 de marzo de 2016). «Maris Bustamante, la artista conceptual que "patentó el Taco"» (<http://masdemx.com/2016/03/maris-bustamante-pionera-del-art-conceptual-en-mexico/>). *Más de MX*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
25. Universidad de Castilla-La Mancha. «La patente del Taco» (<http://artesescenicass.uclm.es/index.php?sec=obras&id=1124>). *Universidad de Castilla-La Mancha*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
26. Villeda, Karen (31 de marzo de 2017). «31 de marzo: Día del Taco» (<http://www.chilango.com/comida/31-marzo-dia-del-taco/>). *Revista Chilango* (Ciudad de México, México). Consultado el 14 de agosto de 2018.
27. del Castillo García, Raquel (31 de marzo de 2017). «¿Qué es un taco?» (<http://www.eluniversal.com.mx/articulo/menu/2017/03/31/que-es-un-taco>). *El Universal* (Ciudad de México, México). Consultado el 14 de agosto de 2018.
28. «Los tacos, el regalo de México para el mundo» (<https://www.milenio.com/estilo/gastronomia/tacos-mexicanos-origen-evolucion-unidos-mundo>). *Milenio*. 15 de abril de 2020. Consultado el 8 de septiembre de 2020.
29. «Chef (2014)» (<https://www.imdb.com/title/tt2883512/>). *Internet Movie Database*.
30. «Sofía Vergara vende tacos en «#Chef», la primera película con nombre de hashtag» (<http://hoycinema.abc.es/noticias/20140703/abci-pelicua-chef-scarlett-johansson-201407021637.html>). *ABC (Hoy Cinema)* (España). 3 de julio de 2014. Consultado el 22 de julio de 2019.
31. Thompson, Chuck (10 de febrero de 2015). «<https://edition.cnn.com/travel/article/l-a-food-trucks/index.html>» (<https://edition.cnn.com/travel/article/l-a-food-trucks/index.html>). *CNN* (en inglés) (Estados Unidos). Consultado el 22 de julio de 2019.
32. «Chef's Table» (<https://www.netflix.com/title/80007945>). *Netflix*. Consultado el 22 de julio de 2019.
33. García, Ángel (23 de septiembre de 2018). «Orgullo mexicano: Cristina Martínez, la cocinera que tendrá un episodio en Chef's Table de Netflix» (<https://www.forbes.com.mx/forbes-life/cristina-martinez-la-cocinera-mexicana-en-chefs-table-de-netflix/>). *Forbes México*. Consultado el 22 de julio de 2019.

34. Vargas, Marcela (3 de octubre de 2018). «10 datos sobre Cristina Martínez, la mexicana que sale en 'Chef's Table'» (<http://www.mexico.com/hecho-en-mexico/10-datos-de-cristina-martinez-la-chef-mexicana-que-sale-en-chefs-table/>). *México* (Ciudad de México, México). Consultado el 22 de julio de 2019.
35. «5 momentos épicos del show de Conan O'Brien en México» (<https://www.univision.com/entretenimiento/5-momentos-epicos-del-show-de-conan-obrien-en-mexico>). *UNIVISIÓN* (Estados Unidos). 3 de marzo de 2017. Consultado el 22 de julio de 2019.
36. Konerman, Jennifer (3 de marzo de 2017). «Conan O'Brien Crosses the Border for Mexico Special» (<https://www.hollywoodreporter.com/news/conan-obrien-crosses-border-mexico-special-watch-982132>). *The Hollywood Reporter* (en inglés) (California, Estados Unidos: Prometheus Global Media, LLC.). Consultado el 22 de julio de 2019.
37. «Conan O'Brien se enchila comiendo tacos junto a Jorge Ramos en la Ciudad de México (VIDEO)» (<https://www.sinembargo.mx/21-02-2017/3156633>). *Sin Embargo* (Ciudad de México, México). AP. 21 de febrero de 2017. Consultado el 22 de julio de 2019.
38. «Las crónicas del taco» (<https://www.netflix.com/title/81040704>). *Netflix*. Consultado el 15 de julio de 2019.
39. «Netflix estrena una serie dedicada a los tacos: Las crónicas del taco» (<https://www.eluniversal.com.mx/menu/netflix-estrena-una-serie-dedicada-los-tacos-las-cronicas-del-taco>). *El Universal* (Ciudad de México, México). 12 de julio de 2019. Consultado el 15 de julio de 2019.
40. Cahun, Antonio (3 de julio de 2019). «'Las Crónicas del Taco': la serie original de Netflix sobre el platillo más emblemático de México, aquí el tráiler oficial» (<https://www.xataka.com/streaming/cronicas-taco-serie-original-netflix-platillo-emblematico-mexico-aqui-trailer-oficial>). *Xataka*. Consultado el 15 de julio de 2019.
41. «"Ugly Delicious": cuando la gastronomía, el racismo y Netflix se cruzan» (<https://www.efe.com/efe/america/cultura/ugly-delicious-cuando-la-gastronomia-el-racismo-y-netflix-se-cruzan/20000009-3533704>). *EFE* (Nueva York, Estados Unidos). EFE. 23 de febrero de 2018. Consultado el 21 de julio de 2019.
42. Morabito, Greg (23 de febrero de 2018). «'Ugly Delicious' Embarks on a Tortilla Crawl to End Them All in 'Tacos'» (<https://www.eater.com/2018/2/23/17029898/ugly-delicious-tacos-recap-season-1-episode-2>). *Eater* (en inglés). Consultado el 21 de julio de 2019.
43. «Waht is L.A. Taco?» (<https://www.lataco.com/about/>). *L.A. Taco* (en inglés). 2018. Consultado el 22 de julio de 2019.
44. «L.A. Taco Podcast» (<https://www.stitcher.com/podcast/la-taco-podcast>). *Stitcher* (en inglés). Consultado el 22 de julio de 2019.
45. «L.A. Taco Podcast» (<https://audioboom.com/channels/4985409>). *Audioboom* (en inglés). Consultado el 22 de julio de 2019.
46. «La Taquiza. Chava Flores» (<https://www.lettras.com/chava-flores/1063173/>). *Letras*. 2003-2019. Consultado el 23 de julio de 2019.
47. Guadarrama, Armando (11 de junio de 2018). «Caló brinda una noche de 'rap en español' y nostalgia noventera» (<https://www.lasestrellas.tv/espectaculos-1/musica-1/calalo-una-noche-de-rap>). *Las Estrellas TV* (México: Televisa). Consultado el 23 de julio de 2019. «'Esta canción se la dedico a todos los hombres que han invitado a cenar a una chica y les sale más caro invitarla a cenar que comprarle un vestido', dijo Yarto para rapear 'La Taquiza', su versión al tema de Chava Flores.»
48. Museo Dolores Olmedo. «Diego Rivera» (<https://web.archive.org/web/20171104211339/http://www.museodoloresolmedo.org.mx/blog/portfolio-item/diego-rivera/>). Archivado desde el original (<http://www.museodoloresolmedo.org.mx/blog/portfolio-item/diego-rivera/>) el 4 de noviembre de 2017. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
49. Google Art Project. «El niño del taco» (<https://www.google.com/culturalinstitute/beta/asset/el-ni%C3%B1o-del-taco/HAHaL0P-J4FFSg?hl=es>). Consultado el 5 de noviembre de 2017.
50. Sierra, Sonia (28 de agosto de 2013). «Taco, un espacio entre la escuela y el mundo del arte» (<http://archivo.eluniversal.com.mx/cultura/2013/impreso/taco-un-espacio-entre-la-escuela-y-el-mundo-del-arte-72>

- 481.html). *El Universal*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
51. González, Arturo (5 de diciembre de 2015). «Le dan al taco sentido de arte» (<http://elhorizonte.mx/seccion/le-dan-al-taco-sentido-de-arte/1669013>). *El Horizonte*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
52. Ojeda, Paula (29 de febrero). «Tacos y arte, una explosión de sensaciones» (<http://acentos.cz/tacos-y-arteuna-explosion-de-sensaciones/>). *Acentos de Praga*. Consultado el 5 de noviembre de 2017.
53. Steven Paul Álvarez. «STEVEN PAUL ALVAREZ» (https://lsa.umich.edu/ncid/people/diversity-scholars-directory/steven-alvarez/_jcr_content/file.res/alvarez,steven.CV.pdf) (en inglés). Universidad de Michigan. Consultado el 28 de abril de 2019.
54. Cabral, Javier (28 de enero de 2016). «You Can Now Study Tacos at the University of Kentucky» (https://munchies.vice.com/en_us/article/ezqvee/you-can-now-study-tacos-at-the-university-of-kentucky). *Munchies (Vice Magazine)* (en inglés). Consultado el 28 de abril de 2019.
55. «Using Food to Explore Culture, Build Bridges» (<https://wrd.as.uky.edu/podcasts/behind-blue-using-food-explore-culture-build-bridges>). *Behind the blue (podcast)* (en inglés) (Lexington, Kentucky: Colegio de Artes y Ciencias de la Universidad de Kentucky). 8 de septiembre de 2016. Consultado el 28 de abril de 2019.
56. Obed, Manuel (19 de abril de 2018). «'You can't have Mexican food without having the Mexicans': Professor of 'taco literacy' course comes to Dallas» (<https://www.guidelive.com/food-and-drink/2019/04/19/cant-mexican-food-without-mexicans-professor-taco-literacy-course-comes-dallas>). *Guide Live* (en inglés) (Dallas, Texas). Consultado el 28 de abril de 2019.

Bibliografía

- «La Historia de la comida mexicana» (<http://cocina-mexico.com/historia/histo.html>). Consultado el 30 de enero de 2012.
- Chapa, Martha (2008), *Los Tacos de México*, Aguilar, ISBN 978-9705803932.
- Monroy de Sada, Paulina, *Introducción a la historia de la gastronomía*, Limusa.
- Holtz, Déborah y Juan Carlos Mena (2012), *La tacopedia: enciclopedia del taco*, Trilce Ediciones, ISBN 9786077663355.

Obtenido de «<https://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Taco&oldid=137736520>»

Esta página se editó por última vez el 17 ago 2021 a las 21:25.

El texto está disponible bajo la Licencia Creative Commons Atribución Compartir Igual 3.0; pueden aplicarse cláusulas adicionales. Al usar este sitio, usted acepta nuestros términos de uso y nuestra política de privacidad. Wikipedia® es una marca registrada de la Fundación Wikimedia, Inc., una organización sin ánimo de lucro.