

Evolución del taco y de la torta compuesta

No. 8

Jorge Ibargüengoitia

Uno de los más importantes inventores que ha habido en la historia del Distrito Federal es el gran tortero Armando, inventor de las tortas que llevan su nombre. Su importancia en la evolución alimenticia de los mexicanos es tal que ya nadie se acuerda de como eran las tortas antes de Armando.

Según la leyenda, la carrera de Armando culminó en una misión diplomática. Dicen que con motivo de algún suceso espectacular: el centenario de la consumación de la Independencia o la firma de algún tratado, se decidió que la embajada de México en Francia diera una gran fiesta, y para atender debidamente al cuerpo diplomático y a los funcionarios del Gobierno, Armando viajó a Francia, en barco, con un canasto de aguacates.

La torta de Armando es una creación barroca en la que intervienen aproximadamente veinticinco elementos —entre los que se cuentan el filo del cuchillo y la habilidad del operador para rebanar la lechuga— en un orden riguroso. Si se altera el orden —por ejemplo, si se pone primero el chipotle y después el queso— o si la calidad de alguno de los elementos falla —que el aguacate sea pagua— lo que se come uno, en vez de ser torta compuesta, es un desastre.

Las tortas de Armando estaban hechas con carnes que a nadie le gustan ahora —lengua, galantina, queso de puerco— y se debían comer acompañadas de un vaso chicha y de encurtidos en vinagre, de los que había amplia provisión en cada mesa, y que consumidos en abundancia provocaron la extrema unción de cuando menos un cliente, que yo sepa.

Conviene agregar que el cliente se recuperó y que vivió cuarenta años más, que empleó en narrar su proeza y repetirla varias veces.

La torta de Armando es clásica, y como tal, paso a la historia. En lo complicado de su concepción, en la variedad de los elementos que intervienen al hacerla y en la pericia necesaria para elaborarla, estaban las semillas de su muerte. La torta de Armando no pudo adaptarse a las necesidades de la vida moderna ni a las condiciones del mercado, y fue sustituida por algo mucho más práctico: la torta caliente de pavo, que es otro invento genial.

La torta caliente de pavo deslumbra por su sencillez. No tiene más que rebanadas de pavo asado y guacamole. La tapa de la telera va mojada en la salsa del pavo. Esta torta tuvo su apogeo en la época de Alemán y es coetánea del principio de nuestra industrialización y con la idea —desechada hoy en día— de que el guajolote es el animal más succulento.

La torta de pavo caliente a su vez, fue sustituida por la torta caliente de pierna —que empezó a tomar impulso a fines del periodo de Ruiz Cortines, y llegó a su apogeo en la época de López Mateos—. No se diferencia de la anterior más que en el animal del que proviene la carne de que esta hecha.

La torta de pierna tiene aceptación todavía en la actualidad, pero es evidente que va de salida. Al estudiar la evolución anterior, se puede prever que la próxima mutación implicará un cambio de animal, probablemente hacia uno más grande —del guajolote al puerco y del puerco a la res— y una simplificación en la fabricación de la torta. Es decir,

que la torta del futuro es el pepito.

Un día, cuando yo era niño, llegó mi abuelo a la casa y mientras se quitaba los guantes anunció con cierta solemnidad que acababa de ver, en la esquina de 16 de Septiembre y San Juan de Letrán a unos hombres que vendían tacos que estaban envueltos en un "jorongo colorado".

—Me comí tres y no están mal —dijo.

La introducción en el mercado de los tacos sudados constituye uno de los momentos culminantes de la tecnología mexicana comparable en importancia a la invención de la tortilladora automática o a la creación del primer taco al pastor. El taco sudado es el Volkswagen de los tacos: algo práctico, bueno y económico. Entre que pide uno los tacos y se limpia uno la boca satisfecho, no tienen por que haber pasado más de cinco minutos. Se conservaron en primera línea durante seis periodos presidenciales y si han caído últimamente en desuso se debe únicamente a la idea, neurótica pero en boga, de que: Todo alimento que no se elabora en presencia del cliente es venenoso.

En lo que respecta a los tacos al carbón, cabe decir lo siguiente: es una lástima que el mexicano haya necesitado cuatrocientos años para darse cuenta de que también de carne de res se pueden hacer tacos y que este descubrimiento haya ocurrido en la época en que nuestra riqueza forestal daba las últimas boqueadas. Tecnológicamente son un retroceso. Fracaso de la técnica, pero triunfo de la mercadotecnia. Algo inventado para aumentar los precios haciéndole creer al cliente que está comiendo regalado.

—! Hombre, un bistec y dos tortillas por tres pesos! ¿Qué mas puede uno pedir?

Nadie le advierte que puede comerse ocho sin sentirse satisfecho.

Fuente: Libro "Instrucciones para vivir en México"