



Juan Alberto Apodaca

Los tacos de la Negrete³

Domingo, diez treinta de la mañana y yo tan crudo como la tilapia mosqueada del mercado sobreruedas de la colonia Libertad. Ya ni recuerdo cómo llegué anoche a mi casa. ¡Ah sí! Ahí está estacionado mi carro, eso quiere decir que manejé hasta aquí, lo bueno que no pasó nada grave, que yo recuerde. ¡Ay wey! Necesito comer algo para curarme esta resaca, me voy a poner lo mismo que traía ayer, aunque apesta a cigarro, bueno, dejémoslo en que tiene un sutil olor a humo. Así me lo pondré, al rato me baño. Ahora tengo que encontrar mis llaves, deben estar en la barra de la cocina; sí, ahí están.

¿Qué comeré? Ya sé, voy a Los tacos de la Negrete, no sé ni como se llama la carreta, si es que tiene nombre, pero eso es lo que menos importa, los tacos de camarón están bien reportados. Maldición, está haciendo bastante sol y yo con dolor de cabeza. ¿Qué hora es? Ya las once y quince. Se me ocurre salir en pleno mediodía pero todo sea por unos tacos de camarón y su respectiva agua de jamaica.

Salgo del callejón, manejo por la Miguel Animes hasta donde topa la calle pan bajar a la Zona Río. Llego al Cecut, doy vuelta a la derecha para llegar al Centro por la calle Tercera. Sólo dos calles después del puente de la Línea está la Negrece, justo donde se asoma el señalamiento que reza: *Mercado de Artesanías*. Doy vuelta a la derecha y me estaciono justo afuera de la entrada de una bodega que, afortunadamente, se encuentra cerrada porque hoy es domingo. Al bajarme del auto, lo primero que huelo es el drenaje que se encuentra abierto justo a un lado de los tacos. Poco a poco se va disipando el hedor para dar lugar a aquel exquisito halo de mariscos en aceite. Me acerco a la carreta y el taquero, de bigote y con cierto aire de sinaloense por su manera de hablar, me pregunta: *¿Qué le damos joven? Hay de camarón, pescado, marlin y campechanos*. A lo que respondo sin titubear: *Dos de camarón con todo*, él dice: *¿Juntos o divorciados?* A lo que sólo me resta completar: *Juntos*.

Es una carreta normal de tacos callejeros, sin sillas o banquitos para que el comensal deguste sentado los deliciosos tacos o caldos. Pues como no hay de otra, todos estamos de pie pero eso no tiene la menor importancia. En la barrita de la carreta hay limones, dos tipos de salsa, una en molcajete y otra en un recipiente que sólo basta apretar pan recibir el picante, que en lo personal es el que más me gusta. También hay servilletas, sal y a un costado podemos utilizar un destapador que se encuentra colgado y amarrado a una agujeta percutida, para evitar a aquellos que acostumbran llevarse recuerdos de los lugares que

³ tratto dall'antologia *Tijuana de día y de noche*, cortesemente messa a disposizione da Kodama Cartonera <https://issuu.com/kodamacartonera>.



visitán. Detrás de la carreta hay cuatro personas: dos taqueros; un joven que se encarga de la caja y al mismo tiempo trata de evitar el aliento de dragón de los que ya terminaron de comer, obsequiándoles dulces de menta de la reconocida marca Usher; otro joven que cuece los pedazos de pescado y camarón previamente sancochados con huevo, en una olla lo bastante grande que contiene aceite hirviendo y que un solo hervor es suficiente para que ambos mariscos salgan del aceite lo suficientemente freídos para llevarlos al estómago sin pena alguna.

Desde el punto de vista de uno, como cliente, se puede ver al lado izquierdo de la carreta a otro muchacho que hace de comodín, ya que tiene distintas funciones, entre las cuales están la de preparar los tacos doraditos de marlin con queso, así como servir el agua fresca de jamaica que rojea a su lado derecho dentro de una olla de cristal transparente medio tapada con un plato azul y la cuchara cóncava en su interior especial para ese tipo de menesteres. Además de lo anterior, el comodín también acarrea los ingredientes faltantes en la carreta desde la cocina o extensión de nuestro "establecimiento".

Están instalados justo en la banqueta de lo que fue, o al menos eso parece, una casa, de la que ahora las repisas de sus ventanas son utilizadas para colocar los dos tipos de salsa, limones, sal y servilletas. En el interior de la antigua supuesta casa, ahora convertida en una especie de cocina y bodega, se disponen los ingredientes a utilizar en la preparación de todo lo que se sirve en Los tacos de la Negrete. Ahí, se pican tanto el tomate, la cebolla y el chile serrano, que se utilizan para hacer la conocida como salsa bandera, o en otras latitudes como pico de gallo; de ese cuarto oscuro salen como por arte de magia las cazuelas repletas de pescado o camarón ya preparados con harina y huevo con destino directo al aceite hirviendo; el repollo picado, las cajas de sodas, la mayonesa rebajada que para algunos la pega como crema, así como los limones partidos en cuatro, las servilletas, las salsas, y cualquier cosa que haga falta seguramente saldrá de la bodega-cocina, porque todo lo piden de ahí con un grito: *¡Se acabó el pescado! ¡Ya no hay limones/ ¡Traigan sodas! ¡Más camarón!* E inmediatamente aparece alguien con mandil que acarrea lo pedido de una sola voz al aire.

Aunque están en una zona poco frecuentada por gente de clase media-alta o alta de la ciudad, llegan autos en los que sus tripulantes ni se bajan, sólo envían a un emisario para que compre unos quince tacos para llevar o, los menos fijados, se los comen dentro del auto para no codearse con la chusma y mucho menos permanecer algunos minutos de pie. En el punto exacto donde se sirven los mejores tacos de camarón (a mi punto de vista) de la Zona Centro de Tijuana, convergen vagabundos que piden dinero para un taco que ahí mismo se comen, peatones hambrientos que al pasar les llama la atención la nutrida afluencia de gente y piden un taco para ver a qué saben, automóviles que van única y exclusivamente a la calle Negrece casi esquina con Tercera sólo para degustar unos tacos de marlin, fiesteros que buscan curarse la cruda después de una noche de socialización con dos tacos de camarón



bañados en salsa de la botella y un agua de jamaica con mucho hielo, y agentes de la policía, hombres y mujeres. que en lugar de multar a los comensales estacionados en doble fila que están a la mitad de su caldo de mariscos, se limitan a pedir dos tacos de camarón divorciados, uno para el primero que llega y el otro para el pareja, que olvida el reglamento de tránsito para comerse un buen taco con una coca cola bien fría, que saca de la hielera blanca que está situada al lado derecho de la carreta, justo a la disposición del cliente para que escoja el refresco de su preferencia.

Una vez que hago mi pedido, el taquero sinaloense toma dos tortillas en su mano izquierda, con la derecha sostiene una pinza de cocina con la que hurga en los camarones ya freídos para escoger cuatro piezas que encajen dentro de las tortillas; una vez escogidos los trozos ideales del langostino, dirige la pinza hacia el recipiente que contiene el repollo para colocar un poco en cada bocado, acto seguido la pinza es encaminada hacia la salsa bandera, toma una porción del mencionado condimento en una sola emisión pan agregar al respectivo taco. En eso, deja el utensilio sobre la mezcla de tomate, cebolla y chile serrano para tomar la cuchara postrada en la bandeja llena de mayonesa rebajada y, de esta manera, pintar el interior del taco de un tono blancuzco con la sustancia que ni es crema ni mayonesa, pero que le imprime un toque especial al platillo. Después de esos sencillos pasos, el taquero se dirige hacia mi para decirme: *Servido, joven*.

Tomo el plato, las tortillas están rebosantes de camarón pintado de blanco con trozos de pico de gallo y repollo a la espera de los demás ingredientes. Agarro el botecito con sal y rocío al langostino con unos cuantos cristales; ahora lo más importante de todo es la salsa roja embotellada, que con una previa activación de las glándulas salivales que por poco aparece una demostración de entre los labios, presiono la botella y sale el jugo espeso acompañado de semillas de chile que aterrizan en la parte superior del taco para cubrir lo blanco con un color rojo oscuro. El toque final, y no menos importante, son las gotas de limón que exprimo desde un pequeño triángulo verde. Intento cerrar el taco sin lograrlo, logro darle una mordida abriendo mi boca lo máximo posible y sólo pruebo un trozo de camarón con salsa; en el segundo intento, logro morder el taco en su plenitud, mis glándulas salivales se activan completamente degustando la combinación de marisco enchilado con un toque de verduras agrias, cubiertas con tortillas de maíz calientitas.

Después de repetir la misma operación por unas veinte ocasiones, me dirijo a pedir una ración de agua de jamaica, me la sirven en un vaso blanco de foam, o hielo seco, con un enorme trozo de hielo que sobresale al tope del recipiente. Como tengo una tenaz necesidad de ingerir una bebida fría, de un sorbo me embullo toda el agua colorada, pero me llevo el vaso para degustar el hielo que por lo menos me tomará una media hora en lograrlo.

Me acerco al joven que hace las veces de cajero, me cobra, me regresa el sobrante de mi billete de cien pesos, y junto con la morralla me da un par de paquetes de pastillas de menta



Usher. Es el broche de oro después de unos buenos tacos de la Negrece. Me subo a mi auto, veo que ya es la una de la tarde, el termómetro está a unos veintiocho grados centígrados, comienzo a sudar y recuerdo no me he bañado porque el olor me refresca la memoria. Ya comí, el dolor de cabeza cesó, ahora tengo que dormir otro rato para, si me dan ganas, darme una ducha y volverme a dormir porque mañana comienza, de nuevo, la rutina de la vida diaria.