



Juan Alberto Apodaca **I tacos della Negrete**

traduzione di Anna Marta Marini

Domenica, dieci e trenta del mattino e io con un doposbornia che neanche il pesce tilapia scoglionato del mercato ambulante della colonia Libertad. Neanche mi ricordo come sono arrivato a casa ieri notte. Ah sì! Là c'è la mia auto parcheggiata, il che vuol dire che ho guidato fin qui, almeno non è successo nulla di grave, che mi ricordi. Mamma mia! Ho bisogno di mangiare qualcosa per farmi passare il doposbornia, mi rimetto la stessa roba che avevo su ieri, anche se puzza di sigaretta, vabbè, diciamo che ha un sottile odore di fumo. Me la metto così, più tardi mi lavo. Ora devo trovare le chiavi, devono essere sul piano della cucina; sì, stanno lì.

Cosa mi mangio? Già lo so, vado dai tacos della Negrete, non so neanche come si chiama il carretto, se ha un nome, ma è l'ultimo dei miei problemi, i tacos di gambero li fanno bene. Maledizione, c'è un bel sole e io con il mal di testa. Che ore sono? Già le undici e un quarto. Mi salta in testa di uscire praticamente a mezzogiorno ma qualsiasi cosa per dei tacos di gambero e la sua rispettiva agua de jamaica.

Esco dal vicolo, guido lungo la Miguel Anzures fino a dove incrocia la strada che scende verso Zona Río. Arrivo al Cecut, svolto a destra per raggiungere il Centro dalla strada Tercera. Appena due vie dopo il ponte della Línea c'è la Negrete, proprio dove spunta il cartello che recita: *Mercato dell'artigianato*. Svolto a destra e parcheggio giusto fuori dall'entrata di un'enoteca che, fortunatamente, oggi è chiusa perché è domenica.

Nello scendere dall'auto, la prima cosa che annuso è la fogna aperta che si trova proprio accanto ai tacos. Poco a poco si dissipa il fetore per lasciare spazio a quello squisito alone di frutti di mare nell'olio. Mi avvicino al carretto e il taquero, con il baffo e una vaga aria da sinaloense per il modo in cui parla, mi chiede: *Cosa le diamo giovane? Ci sono di gambero, pesce, marlin e campechanos*. Al che rispondo senza titubare: *Due di gambero con tutto*, lui dice: *Insieme o divorziati?* Al che io completo: *Insieme*.

É un carretto normale di tacos da strada, senza sedie o sgabelli perché il commensale degusti seduto i tacos e le zuppe deliziosi. Siccome non c'è altra possibilità, stiamo tutti in piedi ma questo non ha la minima importanza. Sul banconcino del carretto ci sono lime, due tipi di salsa, una nel molcajete e una in una bottiglia che basta solo schiacciarlo per ricevere il piccante, che personalmente è quello che preferisco. Ci sono anche tovagliolini, sale e da un lato possiamo utilizzare un apribottiglie che sta appeso e legato con una stringa sudicia, per dissuadere quelli abituati a portarsi a casa un ricordo dei posti che visitano. Dietro il



carretto ci sono quattro persone: due taqueros; un giovane che si occupa della cassa e allo stesso tempo cerca di evitare l'alito da drago di quelli che hanno appena finito di mangiare, offrendo loro caramelle alla menta della rinomata marca Usher; un altro giovane che cuoce i pezzi di pesce e gambero precedentemente impastellati, in una pentola abbastanza grande che contiene olio bollente per cui una sola passata è sufficiente perché i frutti di mare escano dall'olio fritti a puntino per essere ingoiati senza alcuna pena.

Dalla nostra posizione di clienti, si può vedere al lato sinistro della carretta un altro ragazzo che fa da tuttofare, poiché ha diverse funzioni tra le quali c'è quella di preparare i tacos fritti di marlin e formaggio, così come di servire l'*agua de jamaica* fresca che rosseggia alla sua destra, dentro una caraffa di cristallo trasparente tappata a metà da un piatto blu e con dentro un grosso mestolo, speciale per questo tipo di mestiere. Oltre a tutto ciò, il tuttofare porta al carretto gli ingredienti che mancano dalla cucina, o estensione del nostro 'stabilimento'.

Il carretto è sistemato proprio sul marciapiede di ciò che era (o almeno così pare) una casa, della quale ora i davanzali delle finestre sono utilizzati per collocarci i due tipi di salsa, i lime, il sale e i tovaigliolini. All'interno della supposta vecchia casa, adesso convertita in una specie di cucina e cantina, si preparano gli ingredienti da utilizzare nella preparazione di tutto ciò che serve per i tacos della Negrete. Lì si sminuzzano il pomodoro, la cipolla e il chile serrano, che si utilizzano per fare quella che è conosciuta come la salsa bandera, o in altre latitudini come pico de gallo; da quella stanza buia escono come per magia i tegami pieni di pesce o gamberi già preparati con farina e uovo e destinati direttamente all'olio bollente; il cavolo cappuccio tritato, le casse di soda, la maionese allungata che per alcuni fa da panna, così come i lime tagliati in quattro, i tovaigliolini, le salse, e qualsiasi cosa che manchi uscirà sicuramente dalla cantina-cucina, a cui tutto viene ordinato con un grido: *É finito il pesce! Non ci sono più lime! Portate la soda! Più gamberi!* e immediatamente appare qualcuno con un grembiule che soddisfa la richiesta fatta da una voce all'aria.

Sebbene stiano in una zona poco frequentata da gente di classe medio-alta o alta della città, arrivano auto da cui i passeggeri nemmeno scendono, inviando solo un emissario a comprare quindici tacos da portar via o, i meno pignoli, se li mangiano dentro l'auto per non sgomitare con la plebaglia e ancor meno stare qualche minuto in piedi. Nel punto esatto in cui servono i migliori tacos di gambero (secondo il mio punto di vista) della Zona Centro di Tijuana, convergono vagabondi che chiedono soldi per un taco che poi si mangiano lì; pedoni affamati che nel passare fanno caso alla nutrita affluenza di gente e chiedono un taco per vedere com'è; automobili che vanno unicamente ed esclusivamente in via Negrete (quasi all'angolo con Tercera) per degustare qualche taco di marlin; festaioli che vogliono curarsi la sbornia dopo una notte di socializzazione con due tacos di gambero bagnati con la salsa della bottiglia e un'*agua de jamaica* con tanto ghiaccio; e agenti della polizia, uomini e donne,



che invece di multare i commensali parcheggiati in doppia fila che si trovano a metà del loro brodo di frutti di mare, si limitano a chiedere due tacos di gambero separati, uno per il primo che arriva e l'altro per il collega, che dimentica il regolamento stradale per mangiarsi un buon taco con una Coca Cola bella fredda, tirandola fuori dal frigo bianco situato alla destra del carretto, giusto a disposizione del cliente perché scelga la bibita di sua preferenza.

Una volta fatto il mio ordine, il *taquero* sinaloense si mette due tortillas nella mano sinistra, nella destra tiene una pinza da cucina con cui rovista fra i gamberi già fritti per scegliere quattro pezzi che ci stiano nelle tortillas; una volta scelti i pezzi ideali di gamberone, dirige la pinza verso il recipiente che contiene il cavolo per collocarne un po' in ogni boccone, subito dopo la pinza si incammina verso la salsa bandera, prende una porzione del suddetto condimento in un solo gesto per aggregarlo al taco rispettivo. Fatto ciò, lascia l'utensile sopra la miscela di pomodoro, cipolla e chile serrano per prendere il cucchiaino adagiato nella teglia piena di maionese allungata e, in tal modo, dipingere l'interno del taco di un tono bianchiccio con la sostanza che non è maionese né panna, che però imprime un tocco speciale al piatto. Dopo questi semplici passi, il *taquero* si dirige verso di me per dirmi: *Servito, giovane*.

Prendo il piatto, le tortillas sono traboccanti di gambero pitturato di bianco con pezzi di pico de gallo e cavolo, in attesa degli altri ingredienti. Afferro il vasetto con il sale e dissemino sul gamberone un certo numero di cristalli; adesso la cosa più importante è la salsa rossa imbottigliata, con una previa attivazione delle ghiandole salivari di cui per poco non appare una dimostrazione tra le labbra, schiaccio la bottiglia e esce il succo spesso accompagnato dai semi di peperoncino che atterrano nella parte superiore del taco, coprendo il bianco con un colore rosso scuro. Il tocco finale, e non meno importante, sono le gocce di lime che spremono da un piccolo triangolo verde. Cerco di chiudere il taco senza riuscirci, riesco a dargli un morso aprendo la bocca al massimo possibile e riesco ad assaggiare solo un pezzetto di gambero con la salsa; al secondo tentativo, riesco a mordere il taco nella sua totalità, le mie ghiandole salivari si attivano completamente degustando la combinazione di frutto di mare piccante con un tocco di verdura aspra, coperta da tortillas di mais appena fatte.

Dopo aver ripetuto la stessa operazione una ventina di volte, mi dirigo a ordinare una razione di *agua de jamaica*, me la servono in un bicchiere bianco di polistirolo termico, con un pezzo enorme di ghiaccio che sporge dal bordo del recipiente. Siccome ho la persistente necessità di ingerire una bibita fredda, in un sorso mi tracanno tutta l'acqua rossa però mi porto via il bicchiere per degustare il ghiaccio, e per farlo mi ci vorrà almeno una mezz'ora.

Mi avvicino al giovane che fa le veci di cassiere, mi fa pagare, mi dà il resto della mia banconota da cento pesos, e insieme alla moneta mi dà un paio di bustine di caramelle di menta Usher. È il gran finale dopo i perfetti tacos della Negrete. Salgo in auto, vedo che è



già l'una del pomeriggio, il termometro segna ventotto gradi centigradi, comincio a sudare e mi ricordo che non mi sono lavato perché l'odore mi rinfresca la memoria. Mangiare ho mangiato, il mal di testa è passato, adesso devo dormire un altro po' per poi, se mi viene voglia, farmi una doccia e tornare a dormire perché domani comincia, di nuovo, la routine della vita di tutti i giorni.