Origen de las taquerías

La historia de la taquería como negocio hostelero tiene sus raíces en la antigua cultura mesoamericana y ha evolucionado a lo largo de los siglos hasta convertirse en un elemento central de la gastronomía mexicana.

Los orígenes del taco se remontan a la época prehispánica en México cuando los indígenas utilizaban tortillas de maíz como base de sus comidas, y rellenaban estas tortillas con diversos ingredientes como carne, pescado, insectos y vegetales.

Este estilo de preparación de alimentos se mantuvo después de la conquista española de México en el siglo XVI, y los tacos comenzaron a formar parte de la dieta cotidiana del país.

El concepto de la taquería como un lugar dedicado específicamente a la venta de tacos surgió en México en el siglo

XIX.

Inicialmente, eran puestos callejeros donde los vendedores ambulantes ofrecían tacos preparados al momento para satisfacer la demanda de la población local.

Estos puestos se convirtieron rápidamente en puntos de encuentro populares y fueron ganando reputación por sus sabrosos tacos.

Con el paso del tiempo, las taquerías evolucionaron y se establecieron como locales fijos, donde las personas podían disfrutar de una amplia variedad de tacos y otros platos y recetas mexicanas incorporando mesas, sillas y una estructura más formal para atender a los comensales.

¿Cuándo se fundó la primera Taquería?

La primera taquería documentada en México es “El Tápalo” que fue fundada en 1901 en la Ciudad de México.

Fue establecida por un hombre llamado Juan Méndez, quien vendía tacos en un carrito de comida en la calle de Tacuba.

El nombre “El Tápalo” se derivó de una combinación de las palabras “taco” y “apolanco”, que era el nombre de la colonia donde se encontraba el puesto de tacos.

“El Tápalo” se hizo famoso por sus tacos de carne asada, que se sirven en tortillas de maíz calientes con diversos acompañamientos como cebolla, cilantro y salsa.

La taquería ganó popularidad rápidamente y se convirtió en un punto de referencia para los amantes de los tacos en la Ciudad de México.

Diferencias entre Taquería y restaurante mexicano

Un restaurante mexicano puede ofrecer una amplia variedad de platos tradicionales mexicanos, que van más allá de los tacos.

Estos restaurantes suelen tener un menú o carta diversa que incluye enchiladas, tamales, pozole, mole, **chiles** rellenos, guisados, entre otros.

Por otro lado, una taquería se especializa principalmente en la preparación y venta de tacos, aunque también pueden ofrecer otros antojitos mexicanos como quesadillas, sopes, gorditas o tostadas.

Las taquerías suelen tener un ambiente más informal y enfocado en la comida rápida, con la opción de pedir los tacos al mostrador y consumirlos en el lugar o llevarlos para disfrutarlos en otro sitio.

La elección entre un restaurante mexicano y una taquería dependerá de tus preferencias y del tipo de experiencia que desees tener.

Si estás buscando una variedad más amplia de platos mexicanos y una experiencia de restaurante más formal, un restaurante mexicano puede ser la opción adecuada, aunque como mencionamos existen taquerías que ofrecen prácticamente esta alternativa también.

Si, en cambio, tienes antojo específicamente de tacos y quieres una opción más rápida y casual, una taquería será la elección ideal.



