

Vatel[®]

MAGAZINE

Las chefs que mueven Oaxaca

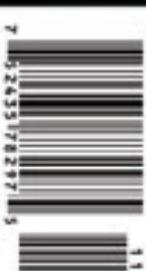
THALÍA BARRIOS • CELIA FLORIÁN • OLGA CABRERA
DEYANIRA AQUINO • AURORA TOLEDO

GUILLAUME GOMEZ EN MÉXICO

EMBAJADOR DE LA COCINA FRANCESA

ANÉCDOTAS DE UN COCINERO

\$100.00





Vatel

MAGAZINE

La revista de cocina,
desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
\$ 540.00 PESOS

vatelclub@gmail.com



HOSHIZAKI

Contact Us: ventas@hoshizaki.com



Vatel Magazine

Board

Guy Santoro/Azari Cuenca Maitret/Frédéric Lejeune

Staff

DIRECCIÓN EDITORIAL

Rodolfo Gerschman
gerschmanrodolfo@gmail.com

FOTOGRAFÍA

Ignacio Urquiza
www.estudiourquiza.mx
nachourquiza@icloud.com

EDITOR DE FOTOGRAFÍA

Ignacio Urquiza
IG: ignacio.urquiza

DIRECCIÓN DE ARTE

Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com.mx

ESCRIBEN

Margot Castañeda
Rodolfo Gerschman
Rubén Hernández

EDICION/TEXTOS CLUB VATEL

Rubén Hernández

ASISTENTE EDITORIAL

Gabriela Ezquerro
vateclub@gmail.com

RETOQUE FOTOGRÁFICO

Renato Flores

Comité Vatel Club 2023

PRESIDENTE ACTIVO
Azari Cuenca Maitret

PRESIDENTE MESA DIRECTIVA
Guy Santoro

VICEPRESIDENTE
Roberto Hernández

TESORERO
Frédéric Lejeune

COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA
Gabriela Ezquerro Souza

COMUNICACIÓN
Rubén Hernández

DELEGADOS

PANADERÍA
César Prado

REPOSTERÍA
Oswaldo Tapia

COCINA JOVEN
Edgar Núñez

CONCURSOS
David Hernández
Roberto Hernández

TALENTO FEMENINO
Paulina Aguilar
Isabella Dorantes

INTERNACIONALES
Carlos Gaytán
Indra Carrillo
Daniel Tellez

AL CAMPO
Ricardo Muñoz Zurita

PRESIDENTE FUNDADOR
Olivier Lombard †
Jean Berthelot †

PRESIDENTE HONORARIO
Jean Berthelot †

PRESIDENTES DE HONOR
Regis Lacombe
Mario Celis
Isabella Dorantes

PRESIDENTES DE HONOR
DELEGACIONES
Thierry Dufour
Gerardo Rivera
Alfredo Santamaria
Federico López

Delegación regional

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA
Javier Plascencia

BAJA CALIFORNIA SUR - LOS CABOS
Edgar Román

BAJÍO GUANAJUATO
Felipe Gómez León

BAJÍO QUERÉTARO
Aarón Chávez

CAMPECHE
Patrick Cros

CIUDAD DE MÉXICO
Alejandro Kuri

MORELOS
Alejandro Leyva

GUERRERO-ACAPULCO
Jovani Esquivel

GUERRERO-IXTAPA
Fagner Franco

JALISCO-GUADALAJARA
Jesús Ávila

JALISCO-NAYARIT
Thierry Blouët

MICHOACÁN-MORELIA
Eduardo Castillo García

PUEBLA
Bruno Airagnes

QUINTANA ROO-COZUMEL
Philippe Fournier

QUINTANA ROO-RIVERA MAYA
Benjamín Nava

SINALOA
José Miguel Taniyama

SINALOA - MAZATLÁN
Marino Maganda

SONORA
Gabriel Rendón

TAMAULIPAS
Ángel García

TOLUCA- ESTADO DE MÉXICO
Luis Avilés Benítez

VERACRUZ
Edgar García Rico

YUCATÁN-MÉRIDA
Lorena Dogre

ZACATECAS
Miguel Quezada

Vatel

MAGAZINE

LAS CHEFS QUE MUEVEN OAXACA

Hemos dedicado esta edición de Vatel Magazine a las chefs que, como decimos en nuestra portada, mueven Oaxaca. No son, claro está, todas, porque lo que enmarca la elección del tema es, justamente, su vastedad. El movimiento, con algo de sísmico, señala un salto importante en la valorización del rol de las cocineras oaxaqueñas. Son muchas —cada día más— las que modulan con su particular sazón los fogones en restaurantes y hoteles del estado y que, al hacerlo, afirman su liderazgo en la gastronomía de México. Son chefs, como ellas mismas se proclaman; no mayores ni cocineras tradicionales, expresiones que si bien agregan valor a su trabajo con el ingrediente de la tradición, también se lo restan, pues llevan implícita la idea de que no han alcanzado la cima del conocimiento que se le atribuye a los chefs “celebrities”. No hay tal, como verán en estas notas de Margot Castañeda, pues cada vez más las chefs oaxaqueñas, sin traicionar su origen, abordan a la vez el estudio de otras técnicas e ingredientes que suman a su acervo, si no a sus recetas. Y también, cada vez más, sus conocimientos son requeridos en las latitudes más diversas del planeta. Son estas mujeres chefs y restauranteras las que encabezan la evolución de las cocinas oaxaqueñas con toda la originalidad del caso, pues lo hacen sin traicionar sus raíces, que nutren a diario en sus comales y en contacto con los comensales. Esta edición, en síntesis, celebra a la vez el arraigo y la modernidad que anida en estas chefs oaxaqueñas y el soplo vital que anima sus fogones.

RODOLFO GERSCHMAN



Contenido

6 Rostros

Chef Saúl Carranza
Lala Noguera

11 Las chefs que mueven Oaxaca

12 Thalía Barrios
31 Celia Florián
37 Deyanira Aquino
45 Olga Cabrera
55 Aurora Toledo

63 Real Minero

Tradición y autenticidad

72 Vatel Club

72 Picnic en Blanc de Vatel Club
Querétaro
74 En Quintana Roo
hacen la fiesta en grande
76 Les Disciples d'Escoffier
avanzan en México
78 Guillaume Gomez conversa con
cocineros y estudiantes
de gastronomía

80 Anécdotas de un cocinero

El vino mexicano en EEUU
y Don Artemio en Fort Worth,
Texas.

Recetas

CHEF THALÍA BARRIOS

22 *Machucadas*
24 *Tamal de barbacolilla*

CHEF DEYANIRA AQUINO

42 *Relleno de cerdo con puré de papa*

CHEF OLGA CABRERA

52 *Mole mixteco de tres generaciones*
53 *Huachimole*

CHEF AURORA TOLEDO

58 *Cochito horneado*
59 *Molotes de plátano*



Saúl Carranza, chef en Oaxaca

Con apenas 20 años curiosidad y vocación lo impulsaron a viajar desde su natal León a Vancouver. Llegó a trabajar de albañil para sobrevivir hasta que inició su idilio con la cocina. Desde entonces el chef Saúl Carranza (38) no para: pasó por las cocinas de Martín Berasategui en Lasarte, País Vasco, en Garzón, Uruguay, con el argentino Francis Mallman y en el dos estrellas Michelin Fleur de Loire, en Blois, Francia, con el chef Christophe Hay. Desde hace ocho años forma parte del grupo Habita y actualmente es su chef ejecutivo en los hoteles Otro y Escondido de Oaxaca. forma parte del grupo Habita y actualmente es su chef ejecutivo en los hoteles Otro y Escondido de Oaxaca. 



Lala, la mujer del mezcal

Laura Noguera, Lala, como la conocen todos en el medio gastronómico, fundó la asociación Mujeres del Mezcal y Magüey de México como momento culmen en su carrera. Su trabajo constante y consistente de promoción atraviesa una década de investigación, cursos, conferencias en México y el extranjero, asistencia a eventos y también el apoyo a los productores para la generación de negocios, básicamente asociándolos con otros empresarios a fin de desarrollar marcas y abrir mercados. Todo un emblema del éxito logrado por el mezcal y otros destilados mexicanos de agave. 





Thalía Barrios, un rostro que marca la presencia en los fogones de la nueva generación de chefs oaxaqueñas y la vitalidad que imprimen sus restaurantes a la cocina del estado.

LAS CHEFS QUE MUEVEN OAXACA

TEXTOS: MARGOT CASTAÑEDA

El corazón de la cocina mexicana palpita en Oaxaca y tiene espíritu de mujer. Ellas lo fueron modelando a través de siglos junto a los fogones y le dieron consistencia, brillo y color en la forja del mestizaje. Nuevas y pasadas generaciones alimentan ese fuego con creatividad, astucia y voluntad férrea. El siguiente dossier de Margot Castañeda nos lo cuenta a través de cinco talentosas mujeres chefs que mueven Oaxaca.

THALÍA BARRIOS

EL CAMINO CORRECTO

Thalía está dispuesta a cuestionar lo establecido e incluso a cambiarlo; lo suyo es una sensibilidad encendida. No teme a la friega porque siempre ha trabajado: en la milpa con su padre, en la cocina con su madre, en la pastelería que abrió a los 12 años en su pueblo.

Se paraba a las tres de la mañana para irse a Tlaxiaco. A las orillas del pueblo se encontraba con una señora y la transacción se hacía rapidito, casi a escondidas. Thalía Barrios regresaba a la ciudad de Oaxaca con canastos llenos de hongos silvestres para cocinar en mole, en sopa o en pipián. Luego: a entregar por kilo, caminando, con cubrebocas y sana distancia. Así, Levadura de Olla, el entonces naciente restaurante de Thalía, afianzó a su clientela en plena pandemia, a mitad de 2020.

Lo de cocinar hongos no fue fortuito. Ella sabía que ningún otro restaurante o fonda los ofrecía en la ciudad porque los pueblos hongueros como Tlaxiaco estaban cerrados. Nadie salía, nadie entraba; pero ella "tenía un contacto" y podía ingeniárselas para vender. Necesitaba recuperarse del depósito por la renta del local que había perdido en marzo de 2020, cuando tuvo que cerrar por la contingencia sanitaria, apenas tres meses después de inaugurar. Perdido al igual que los 50 mil pesos obtenidos en su pueblo, San Mateo Yucutindó, para regresar a Oaxaca tras la crisis y levantar el restaurante que se prometió a sí misma abriría a los 30 años.

En realidad la meta se le adelantó e inauguró Levadura de Olla a los 24, junto a su socio y también cocinero Jesús Ramos. Mejor dicho: ella la aceleró porque siguió su instinto. "Soy muy así de planear qué quiero y cuándo", dice con su voz tersa pero firme y con proyección clara. Las manos en la cintura, el largo cabello negro amarrado en una coleta alta, sin maquillaje, la mirada alta y profunda. "Soy segura y determinada", dice con todo su cuerpo.

Siempre quiso tener un restaurante y lo concibió desde que en la escuela la pusieron a escribir sus objetivos a corto, mediano y largo plazo. "Si ya lo escribí, ahora lo cumplo, porque si no le das importancia a lo tuyo luego quedas mal contigo misma". Primer paso para conseguirlo: estudiar gastronomía en la Universidad Tecnológica de los Valles Centrales.

Sus papás no entendieron por qué iba a estudiar algo que aprendió a hacer desde niña en casa. Como todas las mujeres de su comunidad de la sierra sur de Oaxaca, creció entre el campo y la cocina de humo y a los nueve años ya sabía hacer tortillas, salsas y tamales. Pero quería aprender administración, contabilidad y mercadotecnia, herramientas básicas para dirigir un restaurante. Logro cumplido. Segundo paso: adquirir experiencia, trabajar en cocinas de renombre allá y acullá, ahorrar dinero y regresar a Oaxaca a los 30 para abrir su restaurante. Logro frustrado.

"Ni ahorrando todos los días y sin comer nada iba a lograr juntar el dinero" dice. Trabajó en dos restaurantes célebres mexicanos y la realidad le pegó en la cara: jornadas interminables, sueldos miserables, robo de propinas, falta de prestaciones de ley y malos tratos. "Pésimas experiencias", cuenta con un enojo palpable pero no desatado. "Está mal que la industria normalice tan malas condiciones de trabajo y culpe a la 'generación de cristal' porque 'los jóvenes ya no queremos trabajar'. No es eso. Nos duele que haya tan malos liderazgos en las cocinas, que los chefs no cuiden a su gente. Trabajar con factor humano es siempre complicado, pero eso no justifica las malas condiciones".



Thalía en su cocina de Cocina de Humo



Thalía nació en 1995. Es generación zeta, y por eso no teme expresar su opinión; está dispuesta a cuestionar lo establecido e incluso a cambiarlo con un enfoque progresista —sobre todo igualdad de derechos y justicia social—. Una persona baby boomer o generación equis la llamaría, de manera peyorativa, “de cristal” por no adaptarse a las viejas formas. Pero lo suyo no es fragilidad sino una sensibilidad encendida y quizá un poco esperanzada sobre lo que significa vivir bien.

Claro que quiere chambear, pero quiere una vida laboral digna. No le teme a la friega porque siempre ha trabajado: en la milpa con su padre Valentín, en la cocina con su madre Celedonia, en la pastelería que abrió a los 12 años en su pueblo, o en la ciudad vendiendo agave, ropa, zapatos, libros o comida. Ella ya sabía cómo ganarse la vida antes de trabajar en restaurantes, así que no temió renunciar a un sueldo, bajo pero constante, para emprender lo suyo.

Abandonar su exploración en renombrados restaurantes de México no le supo a fracaso sino a oportunidad. Un día, mientras trabajaba en el huerto de Corazón de Tierra, el restaurante ensenadense de Diego Hernández Baquedano donde hizo prácticas, se dio cuenta de que los grandes restaurantes basan la calidad de su propuesta en el producto y venden la idea de valorarlos como si fuera el descubrimiento del siglo. “Nosotros siempre hemos hecho eso en la sierra” dice, refiriéndose al uso de productos frescos y al cuidado de ingredientes endémicos, “y nadie nos aplaude”. Tomó esta epifanía como motor para acelerar los planes, se regresó al pueblo para trabajar su pastelería y juntó el dinero para convertirse en restaurantera.

En Levadura de Olla hay tres moles: los típicos oaxaqueños que le enseñó Toñita (negro y coloradito), los de San Mateo, el de fiesta o el de hongos, y los de su propia inventiva, como el de guayaba con camarón y coliflor capeada.

cio parecido en el pueblo, el éxito llegó fácil —hasta la fecha sigue productiva y sin competencia—. La segunda fue enterarse, gracias a Toñita, que existía la carrera de gastronomía. La tercera: descubrir el inabarcable universo de los moles oaxaqueños. En San Mateo, y en general en los pueblos rurales de Oaxaca, los moles no son dulces, son picantes, herbales y no tienen tantos ingredientes —nada de chocolate, almendras o ajonjolí—; así que cuando probó el mole negro y el coloradito, típicos de los Valles Centrales, su mundo sávido se ensanchó.

En Levadura de Olla hay espacio para tres tipos de moles: los típicos oaxaqueños que le enseñó Toñita (el negro y el coloradito), los de San Mateo, como el de maíz, el de fiesta o el de hongos, que se acompañan de un tipo de pozole seco, y los de su propia inventiva, como el de guayaba con camarón y coliflor capeada.

En general, el menú de Levadura de Olla es como jugar a jalar la cuerda. De un lado jala el pasado y la tradición,

Naranja Dulce, su pastelería, fue su primer emprendimiento y uno de los manantiales de los que brotó el capital para Levadura de Olla. La abrió siendo una niña, tras aprender a hacer panqués, pasteles y cupcakes en el programa gubernamental de educación itinerante Misiones Culturales, que llegó a San Mateo cuando tenía nueve años. “Se va a quemar, es peligroso”, dijo la maestra de cocina, Toñita, quien dudó en aceptarla en el taller por su edad. “Pero si ella ya hace tortillas y moles”, respondió su papá Valentín, “no le tiene miedo al fuego”.

Gracias a estas clases la curiosidad se expandió y floreció en tres direcciones muy claras. La primera: su pastelería. Como no había nego-



Plato de jitomates nativos oaxaqueños con pure de betabel y vinagreta de frutas



Mesa comunal del restaurante Cocina de Humo



Vista de la sala del Restaurante Levadura de Olla



del otro el presente y la innovación. Están las machucadas (tradición), típico desayuno de la sierra sur oaxaqueña: tortillas ligeramente cocidas al comal y machucadas con las manos, que se bañan con pipián rojo y se espolvorean con queso fresco y pepitas de calabaza. También está la preciosa ensalada con variedad de jitomates nativos oaxaqueños (innovación), con puré de betabel y vinagreta de frutas; el tamal de barbacollita (tradición), con maíz quebrajado, pollo, cerdo y chiles rojos; y la pesca del día (innovación) con arroz entomatado, almendras y alioli.

El menú de bebidas también es viejo y joven al mismo tiempo. Hay agua de maíz tostado, tepache con jamaica, ticunchi (jugo del agave ticunchi con coyul y que-lite de trébol), pozontle (con cacao, maíz, raíces de una planta llamada cocolmeca y panela), agua de taberna (hecha con flor de palma), varios atoles y cocteles con mezcal, pulque y kalanka (licor de maíz destilado con una hierba chocholteca). El mezcal de la casa es tobalá silvestre, hecho con los agaves que Thalía y su familia cultivan en el pueblo.

Levadura de Olla es certeza y es sorpresa, pero no es un restaurante estático sino proyecto en evolución. Refleja una inquietud creativa que aún no ha alcanzado su plena maduración, pero que disfruta de su fértil era exploratoria. Como Thalía, enérgica y a la vez flexible, en esa dualidad radica su gran acierto. La base es sólida: el producto es de calidad superior con una trazabilidad transparente; sin embargo, su esencia es maleable: nada en el menú o en el estilo es inmutable. El enfoque culinario de la chef es intuitivo. De hecho, hacer la carta fue la última etapa en la creación del restaurante; primero se aseguró de contar

El producto es de calidad superior pero su esencia es maleable: nada en el menú o en el estilo es inmutable. El enfoque culinario de la chef es intuitivo. De hecho, hacer la carta fue la última etapa en la creación del restaurante.

con los mejores productos disponibles a su alcance y después vio cómo cocinarlos.

Thalía dedica jornadas enteras a pizarcar el maíz en su propia milpa de San Mateo. Los maíces autóctonos de la región, como el olotón, olotillo y bolita, han sido cuidadosamente preservados por la comunidad para evitar su desaparición. Este año cosechó seis toneladas, todas destinadas al consumo en sus restaurantes. "Lo hacemos para garantizar la calidad de lo que ofrecemos", dice, "aunque los costos pueden superar las ganancias".

Además del maíz, Thalía obtiene de su pueblo productos como frijol, chiles, diversas calabazas, aguacates de piedra, quelites, caca-

yas, ejotes, cuaguajes, guajes, flores de pipe y las tradicionales tostadas de maíz de la sierra sur (grandes, delgadas y hechas a mano). Estos ingredientes, comunes para ella y en la sierra, representan un lujo para sus comensales de la ciudad. Su mente alberga una enciclopedia de ingredientes oaxaqueños, no solo de donde vienen. Conoce sus sabores, su origen, cómo se cultivan y cosechan, cuánto rinden y cómo se cocinan. Domina el conocimiento profundo de cada producto que utiliza porque sabe que la cocina empieza en el campo.

Esta es su forma de honrar su cultura y mantenerse conectada con su comunidad: comparte con el mundo las bellezas de San Mateo Yucutindoo y promueve un comercio más equitativo. "Lo que más les gusta a mis papás de lo que hago es que se sienten orgullosos de pagar a mejor precio todo lo que compramos, que si la calabaza, el frijol. Antes no pasaba". Las tostadas, por ejemplo, que antes hacía su tía Alba, se pagaban a dos pesos. Después de costearlas, Thalía las paga a 10.



ARCH.
@arch.oax

"Portadora de historias" Tributo a las mujeres cocineras de México.
Obra realizada por el artista @arch.oax tomando a Thalía como modelo



La calidad apabullante de su cocina ha cautivado a la prensa y a la crítica nacional e internacional. En apenas tres años desde su apertura ha logrado posicionarse como el único restaurante oaxaqueño presente en la prestigiosa lista Latin America's 50 Best Restaurants. Alcanzó el puesto 85 de 100 en la edición 2023, muy cerca de otros grandes como Máximo Bistrot, de Eduardo García y Animalón, de Javier Plascencia. Thalía también acumula otros reconocimientos, como el de Chef Revelación 2022 en la Guía México Gastronómico y la de estar entre los Best New Chefs 2021 de Food and Wine México.

Hasta ahora transitó su camino profesional a su modo y sin la ayuda de los grandes chefs de Oaxaca. Más bien parece liderar un movimiento gastronómico nuevo que se perfila expansivo para los años venideros. No sólo se distingue por su propuesta culinaria, sino también por su enfoque hacia la cultura laboral. Quiénes colaboran con ella tienen jornadas laborales de ocho horas y descansan dos días a la semana, lo que difiere de la norma en las cocinas de restaurantes. "Es difícil porque los números se disparan", reconoce, "pero mi papá siempre nos enseñó que hay que pagar justo para vender bien".

No solo busca elevar la retribución económica, sino también el salario emocional y la salud de sus colaboradores. Mientras echa tortillas al comal y prepara un pipián blanco bajo el rayo de sol que entra por el tragaluz de su cocina, platica planes que tiene muy claros. Trasladará Cocina de Humo, su segunda cocina donde brinda experiencias personalizadas de la cocina de la sierra sur de Oaxaca, a un espacio más amplio, con

Es joven, no le tiene miedo a su propia voz; elude el folclor, no adopta apariencia de cocinera tradicional. Es chef. Es empresaria. Viste de negro, prescindiendo de joyas y peinados rebuscados. cocina con sazón distintiva, filosa, desafiante, nada tímida.

un sistema de extracción mejorado. Porque a pesar de que quiere preservar el encanto (y el sabor) de cocinar a la leña, una práctica arraigada en las tradiciones de sus ancestros, es consciente de los posibles efectos nocivos del humo en la salud a largo plazo. Además, tiene en mente la apertura de una tamalería, la estandarización de sus recetas, la publicación de uno o dos libros y, quizás lo más inesperado: el cierre de Levadura de Olla una vez que alcance la década de existencia.

Durante estos años ha observado que en la industria restaurantera se sobrevalora el sentido de pertenencia. Muchos chefs se enorgullecen de pasar décadas en el mismo lugar, en el mismo puesto, con las mismas responsabilidades. "Así nadie crece, así las ideas no corren", dice. En contraste, ella tiene una visión señera: "hacer espacio para lo nuevo". Tal vez cuando cierre Levadura inaugure otro restaurante o se dedique a la alfarería, su actual pasatiempo. Nada está escrito pero algo es seguro: no tendrá miedo de hacerse responsable de sus propios deseos.

Es joven, sabe bien quién es y no le tiene miedo a su propia voz; elude el folclor, no se presenta ataviada con los típicos huipiles oaxaqueños, no adopta apariencia de cocinera tradicional. Es chef. Es empresaria. Es ella misma. Se viste de negro, prescindiendo de joyas, maquillaje y peinados rebuscados. Cocina a su antojo, con una sazón distintiva, filosa, picante, desafiante y nada tímida; no vacila en meter la mano al fuego, echarle sal a la salsa o aventurarse en lo desconocido. Como el caracol que carga su concha, lleva consigo la tradición, no en tono de reverencia sino como legado de identidad que le ayuda a caminar con gracia su propio camino. 🌿

Thalia Barrios

Machucadas

8 porciones

INGREDIENTES

Salsa de jitomate

400 gramos de jitoma riñón

2 chiles jalapeños, sin rabos, maduros

2 chiles de agua

1/2 cebolla con piel

2 dientes de ajo con piel

100 gr de tomatillos

Sal al gusto

Para las machucadas:

400 gramos de masa de maíz nixtamalizado

Sal al gusto

Queso oreado rallado al gusto

Pepitas de calabaza al gusto

PREPARACIÓN

Salsa de jitomate

Encender el fogón y asar los jitomates, los chiles, la cebolla, los dientes de ajo y los tomatillos en las brasas hasta que estén ligeramente quemados. Retirar del fuego, pelar la cebolla y los dientes de ajo y retirar la piel quemada de los jitomates, los chiles y los tomatillos.

Moler el ajo y la cebolla en un molcajete con sal al gusto hasta obtener una pasta. Aplastar los tomatillos hasta que fundan, agregar los jitomates y los chiles y machacarlos hasta obtener una salsa con consistencia.

Machucadas

Hacer tortillas de 20 gramos con la masa de maíz y la sal. Colocar en el comal durante unos minutos y voltear. Retirarlas del comal cuando aún estén un poco crudas. Machucar las tortillas con la mano y sumergirlas en la salsa de jitomate. Espolvorear queso rallado encima y pepitas de calabaza.



Thalia Barrios

Tamal de barbacollita

8 porciones

INGREDIENTES

Masa de granillo
2 kg de granos de maíz
50 gramos de cal
Salsa de chiles:
80 ml de aceite
2 cebollas grandes fileteadas
5 dientes de ajo
20 chiles guajillo sin rabo, venas ni semillas
20 chiles puya sin rabo, venas ni semillas
10 clavos de olor
4 hojas de aguacate tostadas
Sal al gusto

Tamal

1· kg de pechuga de pollo sin piel ni huesos y cortada en cubos
1· kg de pierna de cerdo, sin grasa ni cartílagos y cortada en cubos
40 ml de aceite
2 litros de caldo de pollo
1· kg de manteca
Hojas de totemoxtle, remojadas en agua

PREPARACIÓN

Masa de granillo

Calentar suficiente agua en una olla y hervir los granitos de maíz con la cal durante 30 minutos. Enjuagar los granos de maíz para retirarles la cutícula y molerlos con un molino manual para que el maíz quede triturado.

Salsa de chiles

Calentar el aceite en una cacerola a fuego medio y sofreír la cebolla y los ajos. Agregar los chiles y mover constantemente para evitar que se quemen. Añadir el clavo de olor y retirar todos los ingredientes del fuego. Licuar con suficiente agua y colar. Sofreír la salsa en la misma cacerola; agregar las hojas de aguacate, sazonar con sal al gusto y reservar.

Tamales

Calentar lentamente el aceite en una cacerola y sofreír los cubos de pollo y de cerdo a fuego medio.

Verter la salsa de chiles. Agregar la masa de granillo, el caldo de pollo, la manteca y sal al gusto. Bajar el fuego y mover constantemente la preparación hasta obtener una masa apenas espesa.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Armar los tamales con mezcla de carne y maíz en hojas de totemoxtle. Distribuir los tamales en una vaporera con suficiente agua. Cocerlos durante una hora a fuego medio.

Envolver los tamalitos en hojas de totemoxtle, asarlos sobre las brasas durante unos minutos y servir.



Tamal de barbacollita

Hotel Otro Oaxaca

El sabor de la modernidad



OTRO
OAXACA

LA FILOSOFÍA DEL GRUPO HABITA HA IDO HACIÉNDOSE CADA VEZ MÁS PRECISA, PARA PASAR DEL MINIMALISMO PURO A OTRO MÁS “VESTIDO” POR LOS COLORES Y LAS TEXTURAS, MANIFIESTO TANTO EN LA ELECCIÓN DE LOS MATERIALES COMO EN SU USO. SE TRATA, FINALMENTE, DE LLEVAR LA EXPERIENCIA AL LÍMITE PARA QUE EL HUÉSPED VIVA CADA ESPACIO.

Desde que atraviesas su portal, situado frente al convento de Santo Domingo, el hotel Otro Oaxaca te introduce en una sensación de intimidad hogareña que no cesará durante toda la estadía. Es quizá lo más peculiar de su estilo: lo pequeño (tiene solo 16 habitaciones) convertido en cualidad gracias a un diseño que privilegia la comunicación entre espacios.

A pocos metros de la entrada, valga el ejemplo, está el restaurante, en un patio abierto en forma de cruz que debes atravesar para llegar a las habitaciones, de manera que nunca dejas de verlo y tampoco de sentirte llamado a ocupar una de sus mesas. Ese espacio, sin embargo, no pierde calidez gracias a la barra. Cada mañana los meseros colocan en ella el servicio de desayuno y durante el resto del día puede brindarte un café o un tentempié al paso.

Además del logro arquitectónico de RootStudio en el diseño del edificio, ayuda a interiorismo que se podría calificar de “rusticidad elegante”, presente a la vez en el trazo de las líneas y en el uso de los materiales, todos de origen local y trabajados por artesanos oaxaqueños. La alisada superficie del hormigón, que domina su perfil ascético, alterna con tramos de madera, ladrillo y piedra caliza.

Se asimila así a la filosofía del grupo Habita, que ha ido haciéndose cada vez más precisa, para pasar del minimalismo puro a otro más “vestido” por los colores y las texturas, manifiesto tanto en la elección de los materiales como en su uso. Las pesadas pero eficaces cortinas de



cuero en las habitaciones son expresión de ello, al igual que las puertas plegables de madera que dan acceso a los baños o las luces estratégicamente distribuidas. Se trata, finalmente, de llevar la experiencia al límite para que el huésped viva cada espacio.

Otro Oaxaca ofrece la elección entre cuatro tipos de habitación, que guardan similar distribución. La categoría "superior" está dotada de camas king size y desde sus ventanales el huésped puede ver el patio y la terraza del restaurante. Si el viaje es en familia, es posible reservar una "casa" de 80 metros cuadrados, con terraza.

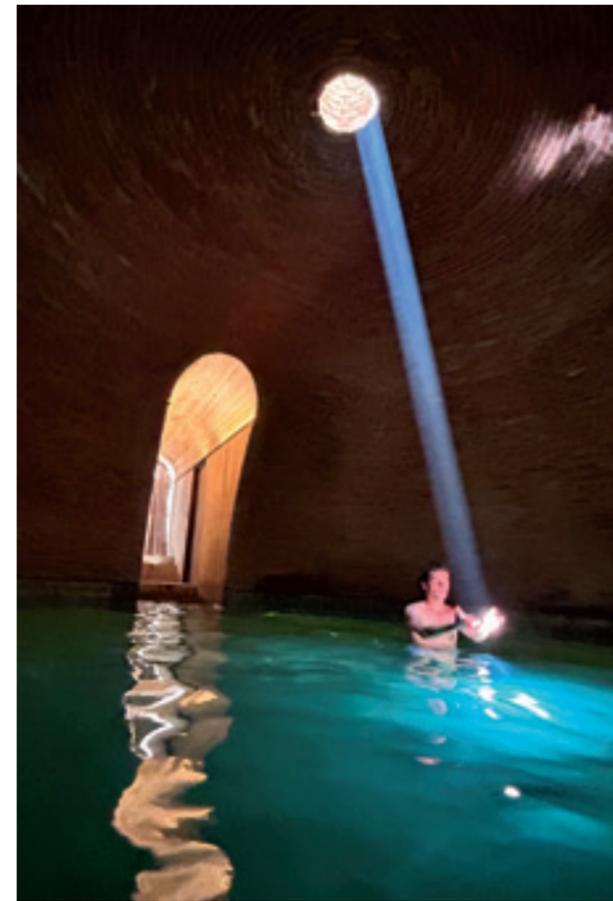
En la azotea del edificio puedes asolearte junto a la alberca, o nadar o relajarte dejando vagar la mirada por la hermosa vista del convento de Santo Domingo. Pero también puedes optar por bajar las escaleras y desde el patio en cruz acceder al spa subterráneo Otro Mundo y a su menú de terapias. En su interior la alberca circular y la luz solar que proyecta desde la abertura superior evocan un cenote.

Un capítulo aparte merece el restaurante, a cargo del chef Saúl Carranza. "La idea de Otro era proponer otra cosa" dice el chef, en referencia a su menú, que si bien proclama su arraigo en la elección de los ingredientes, se abre también a la fusión con otros países y continentes.

Es una cocina, define Saúl, "a base de experiencias más, viajes, comidas, restaurantes, puestos callejeros en muchos países, pero elaborada íntegramente con productos de Oaxaca, salvo en la pesca, que viene de sitios con fama por su producto marino". Aunque esta cocina podría ser calificada "de autor" no es pretenciosa, agrega, "es un casual dining", que cuenta también con una "mesa del chef family style".

Este chef, que nació en León, Guanajuato, estudió cocina en la Universidad Tecnológica de Bahía Banderas (Puerto Vallarta) y partió a los 20 años a recorrer mundo, fue cocinero primero en Vancouver y trabajó luego con Martín Berasategui en el País Vasco, España, con el argentino Francis Mallman en su restaurante de Garzón, Uruguay, y en Francia con el chef Christophe Hay, del restaurante Fleur de Loire, en Blois, un dos estrellas Michelin.

Los platillos del menú de Otro Oaxaca revelan una cocina abierta a diferentes sazones y técnicas, ecléctica sobre todo dado que no renuncia tampoco al arraigo oaxaqueño. Por ejemplo: el Risotto de chile poblano con chícharo y colinabo se codea en el menú con los dumplings de prensado en verde y miso de chintextle, el Miltomate lactofermentado con tapenade de algas y cucamelón con



ES UNA COCINA, "A BASE DE EXPERIENCIAS MÍAS, VIAJES, COMIDAS, RESTAURANTES, PUESTOS CALLEJEROS EN MUCHOS PAÍSES, PERO ELABORADA ÍNTEGRAMENTE CON PRODUCTOS DE OAXACA, SALVO EN LA PESCA, QUE VIENE DE SITIOS CON FAMA POR SU PRODUCTO MARINO"

CHEF SAÚL CARRANZA

los Tagliatelle cola de res y la Salsa tártara de shiitake, hueva de arenque y tártara de Tasajo.

Es también, y básicamente, una cocina sabrosa. El restaurante de Otro Oaxaca replica conceptualmente lo que es el hotel: contemporáneo, confortable, de gran contenido estético, perfectamente integrado al ritmo de una ciudad que confronta (y resuelve) a diario el encuentro de nacionalidades y estilos de todo el planeta con sus ricas tradiciones. 🍴





CELIA FLORIÁN

LAS LETRAS DEL SABOR

“Las cocineras oaxaqueñas aprenden a hacer tamales como aprenden las letras del abecedario”

Nos detenemos primero en un aroma: el de la mantequilla fresca. La hacía a mano en un platito hondo cuando era niña y su abuela Antonia le decía que para conseguirla debía ponerse lista; o sea: pararse a las cuatro o cinco de la mañana, correr a los botes de leche recién ordeñada en la hacienda de su familia y robarse la crema de la superficie antes que los mozos se la llevaran a repartir. Luego batía esa crema con un tenedor rápido, sin parar, hasta que se formaba la mantequilla y ella terminaba sonriente y orgullosa.

Con esa mantequilla su abuela cocinaba lo que hubiera en el huerto. Calabacitas, por ejemplo, sofritas con cebolla, queso fresco (también lo hacían), epazote y granos de elote. Las cocinaba rapidito y ¡a comer!

“Quedaban crujientes, no te puedes imaginar la delicia”, cuenta con su particular voz ronquita. “A veces les ponía agua y se hacía sopa. Los ejotes los ponía a hervir con piojito (una hierba, parecida al poleo, endémica de los Valles Centrales con una florecita blanca parecida al bichito), y servía las calabacitas junto a la salsa de chiles secos al molcajete y tortillas de maíz que hacía mi mamá en el comal de leña ¡la cosa más deliciosa!” rememora con deleite Celia Florián (52) en la sala de su restaurante, Las Quince letras. No lo dice sólo con palabras, también con su cuerpo, con sus gestos y su mirada: en esa época de su vida era feliz.

“De pequeña me daban la cuajada fresca y queso en un totomoxtlito; les ponía sal y ya con eso me hacía mis tacos súper ricos” recuerda. “No se me olvida ese aroma. No se me olvida cuando mi madre estaba hincada moliendo el cacao y me daba a probar. Son aromas que tengo impregnados en la memoria”.

Podríamos hablar de estos recuerdos aromáticos durante horas. Celia se siente cómoda cuando está en su infancia de La Ciénega, Zimatlán de Álvarez, quizá porque allí nació su amor por la cocina, por las cocineras, por Oaxaca, y moldeó el camino de una de las chefs mexicanas más elogiadas en la última década.

Cocinamos por muchas razones pero una de ellas es para pertenecer —a alguien, a algo, a algún lugar—. Celia cocina para reafirmar pertenencia a su tierra y para mantenerse cerca de su gente, de su abuela y de su madre. Se jacta —y la crítica lo confirma— que hace algunos de los mejores moles del país y que sus tamales son verdaderas joyas de campeonato, “mi abuelo era campesino, mi abuela hacía muchos moles y mi mamá unos tamales buenísimos”. La conexión es clara: Celia honra a sus ancestros al continuar las recetas que le heredaron e incluso al mejorarlas. Por eso quizá el mole negro de fandango o el pipán blanco le quedan tan buenos, es el amor por ellos que se le grabó en el cuerpo.

Por la misma razón uno de sus más grandes orgullos en su restaurante Las Quince Letras, en el centro histórico de Oaxaca, es el tamalito de insectos. Con ellos reafirma su identidad y perpetúa la historia familiar. “Cuando mi mamá hacía tamales, salía tantito al pueblo con su chiquihuite y los vendía rapidísimo. Nomás la escuchaban decir ¿quieren tamales? y corrían a comprarle. Ella me enseñó a hacerlos y eso me sirvió muchísimo. Yo no estudié cocina, me formé con la experiencia”.

Su voz sugiere orgullo, no sólo porque llegó al Olimpo de los chefs sin un respaldo académico prestigioso sino porque, igual que para muchas —¿o todas?— las cocineras tradicionales de Oaxaca, la cocina es un lenguaje que aprenden desde



Sala del restaurante Las Quince Letras



pequeñas y que se transmite sólo entre mujeres. Ese es el secreto de su sazón, de su éxito, su más grande ventaja: que aprenden a hacer tamales como aprenden las letras del abecedario. La cocina para ellas es una forma de enfrentarse al mundo, de explicarlo y de vivirlo; pero también una oportunidad para entregarse al otro, amarlo, protegerlo, maternarlo.

Esta conexión de las oaxaqueñas con la cocina es ancestral. “Yo creo que lo traemos en la sangre”, dice; aunque tal vez es resultado de la repetición: los hombres al campo, las mujeres al comal y las niñas a ayudar. Así, generación tras generación. Por un lado está el rol asignado de manera sistemática, por otro el “instinto femenino”

que, aunque no es inherente a las mujeres y muchas veces ha sido erróneamente definido bajo el sesgo de la mirada masculina, existe y podría describirse como un impulso a matinar. No por una condición biológica u ontológica sino como cuidado y sostenimiento. Celia, con su forma tan amorosa de conducirse, su sonrisa cálida y su afán por llenar la mesa de comida, tiene ese instinto suelto y desarrollado, convertido en la fuerza motora de su carrera como chef y restaurantera.

Ella cocina para nutrir y para darle un lugar al amor que trae. Se preocupa porque su comida le haga bien a quien la consume. Eso también lo aprendió de sus predecesoras, quienes todo lo cocinaban fresco, con poca grasa y con poca sal. “Casi no comíamos carne, pero sí mucha proteína vegetal, frijol, maíz, hierbas, porque las oaxaqueñas somos mucho de hierbas. Éramos muy sanos y, sin saberlo, siempre fuimos slow food”.

Celia, con su forma tan amorosa de conducirse, su sonrisa cálida y su afán por llenar la mesa de comida, tiene ese instinto de maternar suelto y desarrollado, convertido en la fuerza motora de su carrera como chef y restaurantera

Y así quiso que fueran sus hijos Fidel, Alam y Frida, y los amigos de sus hijos también. “Para mí era preocupante la educación alimentaria de los niños; en las fiestas infantiles todo era hamburguesas, pizzas y hot dogs, incluso mis hijos querían comer eso. Y yo pensaba: tengo que encontrar una manera de que coman sano, que coman oaxaqueño”.

Su manera fue dar clases de cocina tradicional a niños. Fue su segunda empresa; después de que en 1992 dejara su trabajo en un banco y junto a su esposo Fidel abriera Las Quince Letras con puras recetas caseras, luego luego bien recibidas por comensales locales y extranjeros. A veces en alianza con la oficina de Turismo de Oaxaca, otras veces a través de

la organización internacional Slow Food o de manera particular, Celia ha dado incontables clases de cocina a niños y a chefs de estrellas Michelin –como Ángelo Sosa que sirve el mole negro de Celia en su restaurante Tía Carmen, en Arizona–. “Les llevaba hierbas, insectos y de todo para que probaran y me decían fuchi, guácala; pero yo les cocinaba cosas, lo probaban y ‘wow, qué rico, es usted una maga’, corregían luego”. Es uno de los cambios más importantes que Celia ha visto e impulsado en la escena gastronómica oaxaqueña durante sus 21 años de chef, restaurantera y promotora: “los niños ya quieren comida tradicional, ya se llenaron de identidad”.

Es fácil imaginarla dando clases de cocina. Sólo hay que observarla cuando supervisa en su restaurante y corrige a las jóvenes cocineras que apenas están aprendiendo a dominar el comal de barro. Se mueve ágil y sigilosa, con su largo pelo



negro trenzado, sus huipiles elegantes y sus joyas largas. Habla de prisa y se obsesiona con el detalle: que los chiles de agua en escabeche (una de las especialidades de Las Quince Letras) sean los más frescos, que las empanadas de amarillo no se entiesen, y que el emplatado de la preciosa ensalada de tomatitos criollos esté perfecta. “Soy muy cuadrada, purista”, confiesa. “Respeto la tradición y las recetas como van, pero no rechazo lo moderno. Mi innovación está en el montaje de los platos”.

El otro cambio, ¿logro?, es abrirle camino al reconocimiento nacional a otras cocineras tradicionales de su estado. En 2017, junto a Adriana Aguilar, organizó el primer Encuentro de Cocineras de Oaxaca y reunió a 50 mujeres de ocho regiones del estado. Ese fue el trampolín para que muchas brincaran de su cocina de humo familiar a un restaurante abierto al turismo. Catalina Lucas y Minerva López, por ejemplo, que se codean con chefs de talla internacional, salen en portadas de revistas y reciben a celebridades que buscan la experiencia auténtica de la comida oaxaqueña.

“No digo que es gracias a mí que ellas son lo que son; es gracias a su talento”, dice Celia, aunque pareciera también gustarle que se le reconozca el esfuerzo hecho para visibilizarlas. Muchas la consideran la mamá de este movimiento que ha permitido a cocineras tradicionales convertir su actividad cotidiana en sustento, pero sobre todo en un espacio de creatividad y de resguardo activo, tanto de los saberes culinarios tradicionales como de ingredientes endémicos regionales que la globalización amenaza con desaparecer.

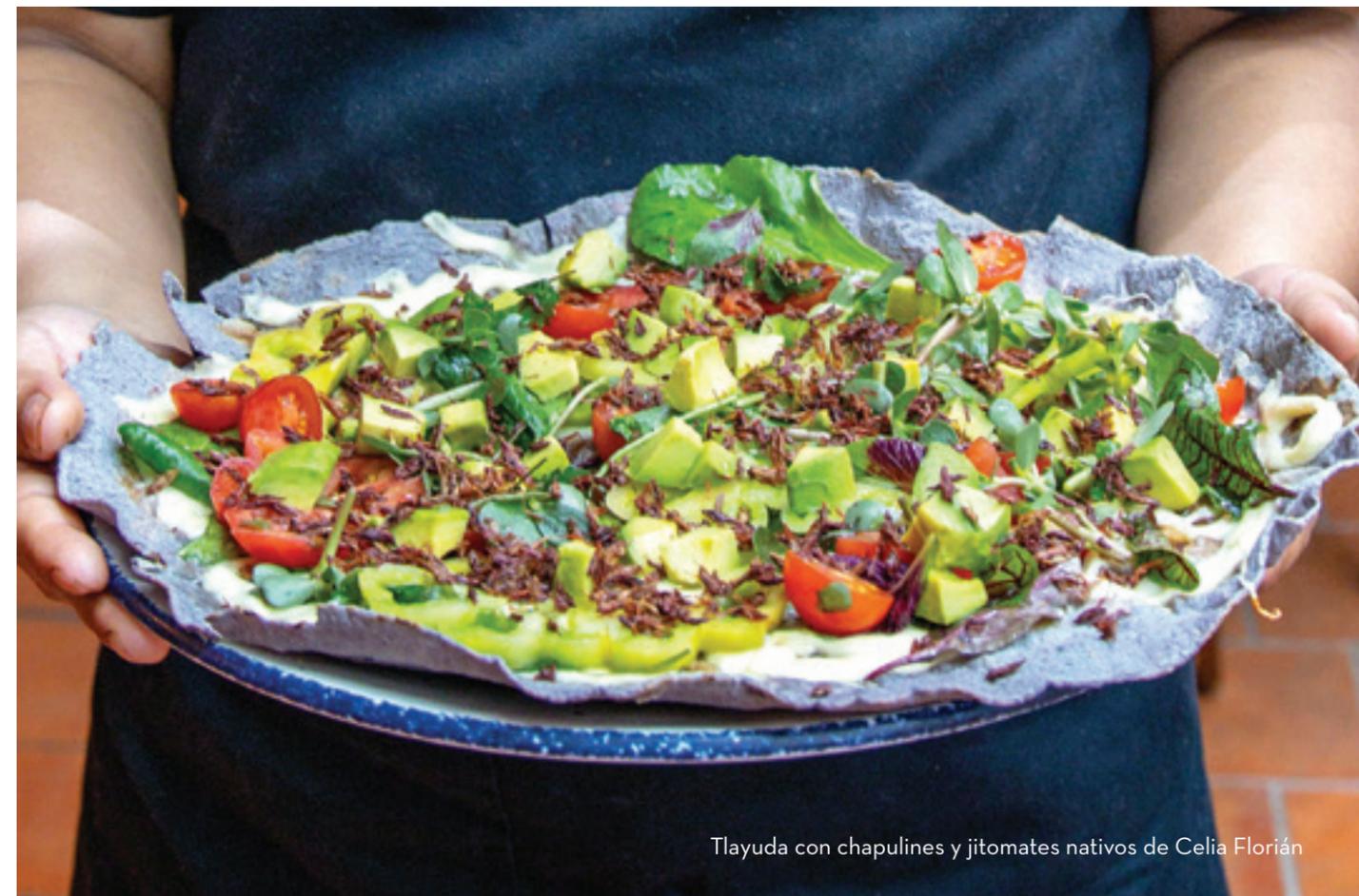
En 2017, con Adriana Aguilar, Celia organizó el Encuentro de Cocineras de Oaxaca y reunió a 50 mujeres de ocho regiones del estado. Fue el trampolín para que muchas brincaran de su cocina de humo a un restaurante abierto al turismo.

súper luchona en ese tema; siempre comprando a los propios”.

“Los propios”: productores que venden sin intermediarios. Gracias a esta labor —y a la de otros chefs que han impulsado la preservación de ese baluarte culinario, como Ricardo Muñoz Zurit— ahora es más fácil encontrar chilhuacle, por lo menos en Oaxaca. Y qué bueno, porque sin él el mole negro de Celia Florián no sería lo mismo.

Habría que escribir Mole Negro de Celia Florián con mayúscula, por respeto; porque es un tesoro puro y porque ahí se concentran la generosidad, el amor y la positividad que hacen que Celia sea Celia, junto a esas historias aromáticas de su abuela Antonia, el respeto por el campo que le inculcó su familia y el orgullo de saberse pionera en un movimiento nacional. Quizá llegue el día en que diremos “si vas a Oaxaca y no pruebas el Mole Negro de Celia Florián, no fuiste a Oaxaca”. O quizá ese día ya llegó. 🍴

El chilhuacle, por ejemplo. Hace una década, Félix Martínez —uno de los poquísimos productores de este chile endémico de la región de la Cañada, en peligro de extinción desde hace varias décadas— estaba a punto de dejar de sembrarlo en San Juan Bautista Cuicatlán porque no era negocio. Celia se lo compraba para el mole negro. Es uno de los ingredientes principales porque le da su color profundo y su toquecito dulzón y ahumado, tan sabroso. “No, don Félix, ¿cómo va a dejar de sembrar? Espérese”, le dijo, y se propuso conseguir compradores. “Me traían bultos de chiles, don Félix y otros productores. Yo les pagaba y no regateaba. Subíamos a redes, ofrecíamos a restaurantes. Fui



Tlayuda con chapulines y jitomates nativos de Celia Florián



ARTEKOO
arte mexicano

ArteKoo

expertos en artesanía

www.artekoo.com

998 208 6735
998 386 6508
contacto@artekoo.com





DEYANIRA AQUINO

INTIMIDAD EN LA COCINA

Mientras platicamos, Deyanira sirve mezcal, queso, totopos y salsa para botanear. Saca un tamal tras otro y nos anima a comer y beber más. Le gustan los halagos a su cocina y también los que recibe ella.

“Una cocinera zapoteca se siente orgullosa de haber nacido en el mismo lugar que el poeta Andrés Henestrosa. Lo repite varias veces: “San Francisco Ixhuatán. Ahí, entre ríos, mar, flores y maíz, yo nací, igual que el maestro”. Aunque hay alrededor de 50 años de diferencia entre sus nacimientos, muchas coincidencias les unen. Ambos crecieron en Guidxi Yaza (Ixhuatán en zapoteco), al sur del Istmo de Tehuantepec, comieron huevos de tortuga, tamales de iguana y guisos de armadillo, aprendieron a hablar zapoteco y a los 15 años emigraron a una ciudad más grande. El escritor y lingüista se fue a la Ciudad de México y la cocinera, Deyanira Aquino, a Juchitán, el corazón del territorio istmeño.

En mis historias encontrarás/ lo que es limpio, lo que es bello/ lo que transparente brota de mí como una flor.

Deyanira se acuerda de este pedacito del poema de Henestrosa Ven a mí. Lo declama con su voz suave. Lo repite. No quiere que se le olvide. “También lo escribió en zapoteco”, dice. Esta lengua, que predomina en el Istmo, donde también se habla el huave, el zoque, el mixe y el chontal, es otro puente de unión entre el poeta y la cocinera. Él fonetizó el idioma zapoteco y ella mantiene vivas las palabras que más recuerda. Casi todas son nombres de platillos.

“Guetá’gú belá’zaa es el tamal de res. Gueta es tortilla. Gueta guu es tamal. Bela, carne. Belá’zaa, o sea carne de res” —dice Deyanira sin prisa, como si disfrutara pronunciar cada sílaba mientras desenvuelve con ambas manos el humeante tamal que acaba de llegar a la mesa—. Está envuelto en hoja de plátano y relleno de salsa roja y carne (mezcla de partes de

la res que ella no revela). Es uno de los muchos tamales que sirve en su restaurante La Teca (por “ixhuateca”, “juchiteca” y “zapoteca”), en la colonia Reforma de la ciudad de Oaxaca.

De los tamales que no pueden faltar en ninguna casa istmeña el de elote al vapor, parecido al uchepo purépecha “es el gueta’badxi zeé, para desayunar, con su cafécito”, se sirve con crema y queso añejado del Istmo, “diría que es como un parmesano istmeño, saladito y seco”; el tamal de cambrai “gueta’gú cambrai, para las bodas”, lleva pollo, huevito cocido, papa, aceitunas, alcaparras, almendras, plátano, pasas, chipotle, canela, orégano y muchas otras especias; el gueta’badzi bizaá, de frijol, y el gueta’bi’ngui, el más popular en Juchitán, de maíz martañado con camarón o pescado seco, chiles rojos secos, pepitas de calabaza y achiote. Algunos tamales se cuecen al vapor y otros, como el gueta’bi’ngui, se hornean en el comiscal.

El comiscal (o comixcal) es parte esencial de la cocina tradicional istmeña. Es una especie de olla de barro con dos bocas que hace la labor de un comal o un horno cóncavo. Se calienta con leña en su interior y se utiliza para cocer tamales, pescados empapelados y, sobre todo, para hacer los famosos totopos istmeños —que podrían describirse como tostadas de maíz con pequeños agujeros—. Deyanira nunca aprendió a hacerlos a pesar de que su abuela, su mamá y sus hermanas Teresa y Alba dominaron la técnica: hay que mojarse las manos, moldear una tortilla a mano, hacer pequeños agujeros con un dedo y luego pegar la tortilla en las paredes internas del comiscal caliente. “Es un arte”, dice con expresión de asombro, “hay que meter la mano rapidito. Mi abuela nunca nos dejó hacerlo para que no nos quemáramos; hasta muy grandes mis hermanas aprendieron”.





Vista del patio al aire libre en el restaurante La Teca

Lo que sí aprendió de su abuela fue a guisar cheguiña (guíña' doo yase o guíña' doo xhuba), un mole de maíz con mucho epazote, achiote y carne de res o de puerco. “Aunque nosotros vivíamos en el campo y ahí lo hacíamos con iguana, venado, conejo o armadillo, lo que hubiera. Allí esas carnes están permitidas; pero sólo allá, ya no las puedes traer a Oaxaca porque está prohibido”, cuenta de manera ininterrumpida, brincando de un recuerdo a otro. “Lo que más recuerdo de mi infancia son los moles; sobre todo el guíña do' bendabuaa, el molito de camarón. Mi papá se dedicó a la pesca. Comíamos del mar y del maíz zapalote, que es el que se siembra en el Istmo”.

Mientras platicamos, Deyanira sirve mezcal, queso, totopos y salsa para botanear. Saca un tamal tras otro y nos anima a comer y beber más. Le gustan los halagos a su cocina pero también los que recibe ella. Interrumpe la plática para agradecer la visita de las comensales europeas que llegan en un grupo: “Me puse guapa para ustedes” sonrío, ríe, las abraza, “claro que nos tomamos una foto”. Como buena istmeña, siempre se le ve ajueada de pies a cabeza, con su huipil y su enagua de terciopelo y bordados coloridos, su cabello lacio y negro trenzado con listones brillantes, flores en la coronilla, aretes largos y múltiples collares. Altiava, se sabe guapa y lo refuerza. Le gusta ser el centro. Ríe con soltura, canta, baila, manda a las cocineras y a los meseros —todos familiares— y saluda a cada persona que entra a su restaurante, también su casa. Es como un quetzal, bella ave que disfruta mostrar su plumaje.

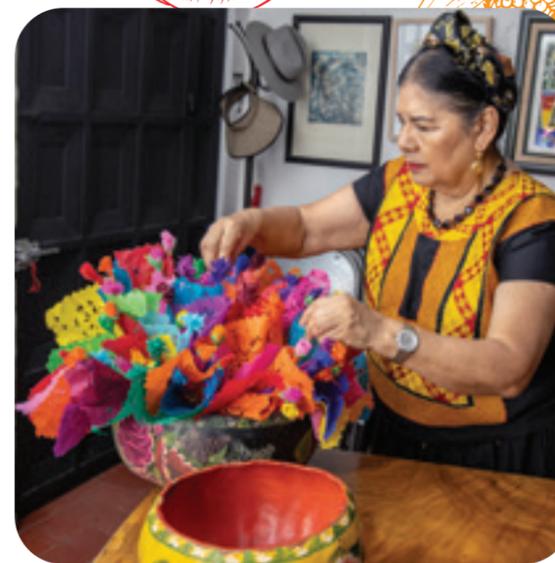
“El bupu, que se toma en los portales de Juchitán”, un atole blanco espumado con cacao y flor de mayo, “atole de coyol (fruta pequeña de consistencia viscosa pero sabor dulce), el marquesote (pan cuadrado hecho de harina de arroz), quesadillas de queso seco, cemitas de piloncillo...”. Enlista los platillos de su infancia y su juventud en el Istmo como si decirlos en voz alta trajera de vuelta los días felices de un pasado glorioso. “Mi abuela nos enseñó a guisar a todos, hasta el varón salió bueno para la cocinada; pero no te puedo decir que tal receta es de mi abuelita porque yo aprendí de toda la co-

munidad. El estofado de fiesta se lo aprendí a la señora Reina Hernández, una cocinera de velas (las fiestas de mayordomía). Eso sí, dicen que superé a la maestra”.

El estofado de fiesta (o de bodas): el rey de la cocina teca. Su origen es imposible de rastrear pero no importa, porque hoy es un platillo-leyenda, un tesoro oaxaqueño y un estandarte de la cultura istmeña. A fuego lento y durante muchas horas se menea en la palangana el adobo hecho de chile ancho y guajillo, jitomate, plátano, manzana, piña, almendra, aceituna, orégano, clavo, comino y canela. Se menea el recipiente sin parar hasta que la carne de res se desprende de los huesos, se deshace y se funde en el adobo, que adquiere una textura espesa, casi pastosa. Es una comida de lujo que requiere mucho tiempo, mucho dinero y mucha paciencia. La preparación es compleja pero fácil de describir: sabe a lo que sabe la comida festiva que siempre se extraña, por sabrosa, sí, pero sobre todo porque fue hecha por una abuela, una mamá, una tía o alguien que desborda su amor en la cocina.

La guarnición típica del estofado es igual de robusta: un puré de papa horneado y preparado con queso seco, crema, mostaza, cebolla, huevo, perejil, zanahoria y chícharos. Hay muchos sabores juntos y compiten en este y todos los platillos istmeños. Son especiados y el toque avinagrado abunda en las salsas, los acompañamientos y hasta los postres, como la col encurtida, que no falta en las garnachas, las aceitunas y las alcaparras, que de pronto descubres en los tamales, y los mangos o almendras encurtidas, que a veces se sirven al final de la comida.

La cocina istmeña es mestiza. Fue enriquecida a lo largo de los siglos por las culturas que se establecieron (o pasaron) en el territorio. Al ser el Istmo (por definición), la franja más angosta de México, donde casi se juntan el Océano Pacífico y el Golfo de México, ha sido —y es— cruce de caminos donde convergen personas de diversos orígenes y etnias. Los libaneses, árabes y españoles, sobre todo, han dejado su huella en la cocina y en la cultura. Guadalupe Musalem, la prima que la convenció de abrir La Teca en la sala de su casa hace más de 30 años, es



El tamal de res es uno de los que sirve en La Teca (por “ixhuateca”, “juchiteca” y “zapoteca”), en la colonia Reforma de la ciudad de Oaxaca, y que no faltan en una casa istmeña, al igual que el de elote al vapor, parecido al uchepo.

descendiente de libaneses. Deyanira, quizá, también.

“Una vez me visitaron unos libaneses y me dijeron que nos parecíamos. Yo no sé. A los 15 años me adoptó una familia libanesa” cuenta, ahora en voz baja. “De ella (su mamá adoptiva) aprendí a hacer el hummus, el tahini, el jocoque y todo eso”. No abunda en esta parte de su vida. Quizá no sabe mucho más o no le gusta contarlo. Prefiere aferrarse al orgullo de ser zapoteca, de haber nacido en el mismo lugar que uno de los autores que más ha contribuido al indigenismo y de haber sido amiga del maestro Francisco Toledo.

“Lo conocí cuando fundó la Casa de la Cultura de Juchitán. Después me lo encontré en el centro (de Oaxaca) y le platicué que tenía una cenaduría acá, en el saloncito de mi casa. Me llamó poco después para decirme que venía Monsiváis a comer y me pidió que le preparara una cabeza de res. Y ahí fui yo con mi anafre y con mi cabeza que me mandó mi hermana desde Juchitán”. Lo cuenta con cierta sorpresa, como si no fuera una historia suya. “Venían escritores y gente del medio intelectual y yo les cocinaba garnachas y de todo lo que sabía hacer”. Grandes nombres de la cultura y la política de México han saboreado el estofado de fiesta de Deyanira y se han convertido en amistades duraderas. No lo presume, lo cuenta como cualquier otra historia de su vida, con sus sobrinas, sus novios o los artistas que llegaron como comensales y dejaron alguna pintura, grabado, litografía o escultura para decorar la ya engalanada sala.

Las paredes de la sala, umbral que da paso al corazón del restaurante, están adornadas con un mosaico de arte oaxaqueño, con énfasis en las expresiones del Istmo. Entre

estas obras, destacan las creaciones de Francisco Monterrosa, Soid Pastrana y, por supuesto, de Francisco Toledo. Obsequiadas o comisionadas personalmente por Deyanira, son testimonio de su vida entrelazada con la belleza. Cada detalle, desde la manera en que los tamales son presentados en la mesa —como joyas para presumir— hasta los libros, las joyas de filigrana, las artesanías de barro y los textiles bordados que ha coleccionado durante más de treinta años, reflejan su pasión por el arte y por lo bello.

La Teca comenzó como una cenaduría donde Deyanira hacía garnachitas istmeñas por las noches y en fines de semana. Hoy es casi una galería de arte, cultura y gastronomía juchiteca. La experiencia no se limita a la comida deliciosa y al mezcalito bajo la sombra de la buganvilia en el patio soleado. La esencia de La Teca es, sin duda, Deyanira misma. Su conversación es una ventana hacia el rico y a menudo poco difundido patrimonio gastronómico del Istmo de Tehuantepec (no sólo de la cultura zapoteca sino también de la huave, la zoque, la chontal y la mixe). Hay que venir a La Teca muchas veces para descubrir los variadísimos sabores istmeños pero también para desentrañar los secretos que Deyanira, en su enigmática generosidad, comparte de manera selectiva. Hablar con ella es un juego de paciencia y curiosidad: ella siempre está dispuesta a compartir sus historias, pero hay que merecerlas.

Como aquel poema favorito de Henestrosa que tanto le gusta. Con su aura misteriosa y magnética, parece invitarnos a cumplirlo. “Ven a mí, acércate”, parece que susurra. “Acércate más, más cerca.”

Chef Deyanira Aquino

Relleno de cerdo con puré de papa

14 porciones

INGREDIENTES

4 kg de costilla de cerdo
1 kg de lomo de cerdo
3 tazas de vinagre
4 chiles anchos, sin semillas y remojados en agua caliente
4 chiles guajillos, sin semillas y remojados en agua caliente
2 cabezas de ajo
Orégano al gusto
1 pizca de comino
1 ramita de canela
Pimienta al gusto
Clavo al gusto
2 hojas de laurel
3 litros de agua
3 cucharadas de mostaza
4 chayotes medianos, en cubos
2 plátanos machos, en cubos
4 papas medianas, en cubos

PREPARACIÓN

Porcionar la carne en trozos de regular tamaño. Mezclarla con el vinagre y dejar reposar durante una hora. Retirar la carne de la marinada. Licuar los chiles junto con el ajo, el orégano, el comino, la canela, la pimienta, el clavo, la mostaza y el laurel. Agregar el agua al licuado en una olla grande y poner al fuego. Cocer la carne durante 2 horas. Cortar los chayotes, los plátanos y las papas en cubos y agregar a la olla junto con la carne. Dejar de 20 a 30 minutos o hasta que esté todo bien cocido.

FINAL Y PRESENTACIÓN FINAL Y PRESENTACIÓN 0 minutos o hasta que esté todo bien cocido.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Servir la carne junto con los trozos de chayotes, plátanos y papas, bañado todo por el líquido de la cocción y junto al puré istmeño.

Puré de papa Istmeño

INGREDIENTES

2 kg de papas
1/4 kg de zanahorias, en cubos pequeños
1/4 kg de chícharos
1 manojo de perejil, picado finamente
1 cebolla chica, picada
2 cucharadas de queso seco, rallado
5 huevos
1 litro de crema
Mostaza al gusto
Sal al gusto
Mantequilla para engrasar el molde

PREPARACIÓN

Hervir las papas hasta que estén suaves. Retirar las papas y machacar hasta obtener un puré. Hervir las zanahorias y los chícharos aparte. Incorporar el puré de papa con las zanahorias, los chícharos, el perejil, el queso, los huevos, la crema, la mostaza, la sal y la mantequilla. Rectificar sazón.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Engrasar un refractario con mantequilla, verter el puré istmeño y hornear durante al menos una hora. Servir junto al relleno de cerdo.



Relleno de cerdo con puré de papa



OLGA CABRERA

DONDE HABITA EL MOLE

No se puede hablar del laboratorio de comales, metates y hornos de Olga sin hablar de su tierra, la Mixteca, como la bautizaron los españoles. Es La Tierra del Sol intenso y desatado sobre las montañas, los campos y las casas de adobe.

Hay dos tipos de personas: las que se paran de la cama pasadas las nueve de la mañana y opinan de quienes se levantan temprano, como escribió Jorge Ibarguengoitia, que forman “un grupo social de descontentos”, y las que, por el contrario, se despiertan bien y de buenas al romper el alba.

Panaderas, barrenderas, corredoras y Olga Cabrera Oropeza son de este segundo grupo. “Cuando era niña toda mi familia madrugaba —cuenta con la mirada lejana, como quien intenta llegar a un recuerdo gastado—. Me despertaba la voz enérgica de mi abuelita mandando en la cocina y el olor que emanaba del comal y de los jarros calientes. El olor a café, a tortillas, a salsa, a carne frita”.

Las mujeres de la familia Oropeza han sido panaderas desde hace varias generaciones, así que levantarse un poco antes de que salga el sol es una de tantas costumbres heredadas e ineludibles. Aunque de niña su mamá le decía que se quedara otro ratito en la cama, Olga se ponía de pie e iba hasta la cocina a observar el ajetreo. Para que no estorbara, su abuela Chonita le daba algo con qué entretenerse: tortear masa, echarle sal al huevo o hacer un atolito.

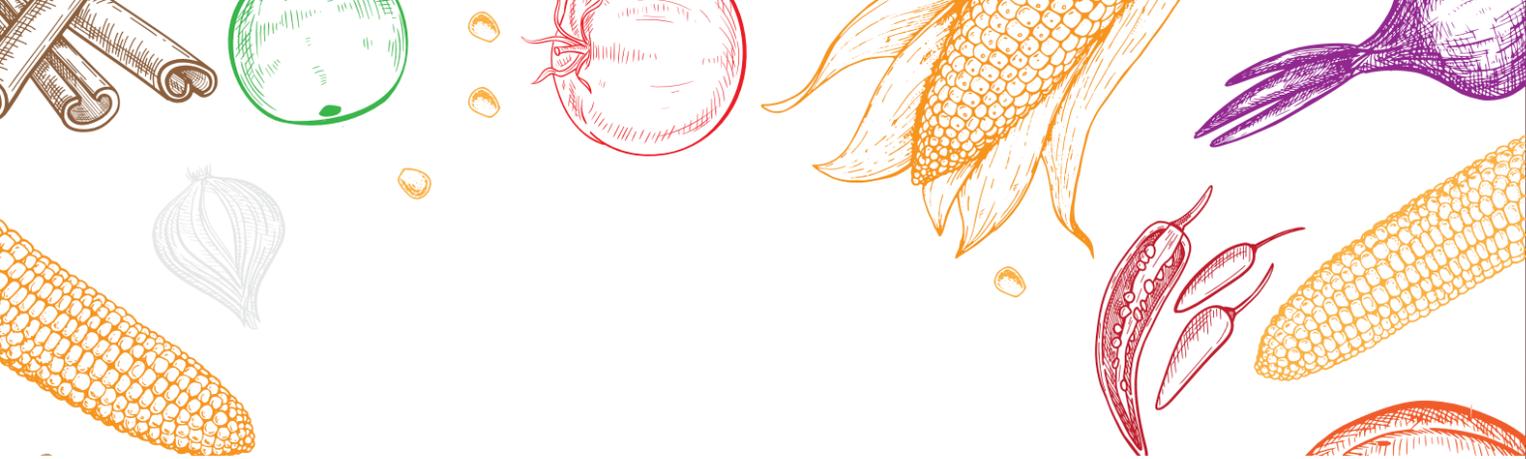
Aunque esos días quedaron en su pasado de Huajuapán de León, donde nació, la vida a sus 53 años en la capital de Oaxaca tiene un tono parecido al de su infancia: cuando sale el sol, Olga recorre las calles coloridas del centro histórico oaxaqueño, las fachadas amarillas, rojas, moradas y rosáceas y llega a la esquina de Reforma y Constitución, donde se levanta una preciosa casona colonial. Su segunda casa, su restaurante Tierra del

Sol. Vestida con huipil y sandalias serranas, alhajada con aretes y collares oaxaqueños, Olga enciende los fogones y entonces está lista para enfrentar el día desde su lugar seguro: la cocina.

No se puede hablar de lo que Olga crea en ese laboratorio de comales, metates y hornos sin hablar antes de ella y de su tierra, la Mixteca oaxaqueña. Los españoles la llamaron “La Mixteca”, pero antes esta región, que abarca los estados de Puebla, Guerrero y en mayor parte Oaxaca, era de ñuu savi, “el pueblo de la lluvia”; y desde que José López Alavez escribió Canción Mixteca, es la “Tierra del sol”. Eso es: es una tierra de sol intenso y desatado sobre las montañas, los campos y las casas de adobe y tejas. La zona es desértica y semidesértica, el clima es caluroso y el agua escasa.

Sobre todo Huajuapán de León es tierra caliente y árida, donde abundan las cactáceas y la agricultura se dificulta. Esto ha hecho que la mixteca sea una cocina de aprovechamiento. Hay poca carne y cuando hay —de guajolote, gallina o chivo—, se aprovecha todito y se sala o se seca al sol para preservarla. Se secan también las hierbas y todo se aromatiza con ellas, hasta el pozole que tiene hierba santa y se acompaña con molito de clavo.

Quizá lo más conocido de la cocina mixteca son las telelas (esos pequeños y gloriosos triángulos de maíz rellenos de frijoles con hoja de aguacate) y el mole de caderas (que más que un platillo es un patrimonio cultural). Sin embargo, el chileajo —verde, rojo y amarillo—, el huachimole y el pozole huajuapeño son algunos de los muchos platillos mixtecos que no conocían ni apreciaban en la capital oaxaqueña hasta que



hace veinte años Olga llegó con su comedor a ofrecer lo que sabía hacer y comer.

Cuando se casó, a los 16, ella ya sabía preparar chileajo, mole de fiesta, chilate, pan y otras cosas que su abuela y sus tías le enseñaron. Luego, con su suegra, aprendió otros modos y otros guisos: los que gustaban a su entonces marido. Cuando él emigró a Estados Unidos, como muchos hombres de la comunidad, Olga empezó a vender comida para ayudar a la economía familiar. Primero tuvo “abonados”: personas del pueblo que llegaban a su casa a almorzar o comer y pagaban después, a la semana o a la quincena. “O sea que yo hacía lo que ahora llaman ‘chef’s table’—bromea—. Hace treinta y tantos años yo tuve mi mesa del chef: abrí mi cocina y mi espacio para que la gente comiera lo que a mí se me ocurría cocinar”. Lo malo: todo mundo toma chocolate, pero no todo el mundo paga lo que debe.

Poco después llegó su segundo emprendimiento: vender comida corrida en el mercado Porfirio Díaz, también en Huajuapán, donde su mamá Eva tenía un puesto de pan. “Vendía hasta 50 comidas diarias —dice—. Ahí iba yo cargando mis bolsas y mis ollas con todo y platos”. El negocio creció rapidito de boca en boca hasta que, por ser tan popular fue boicoteado por otras cocineras locales. Tres años después, con cuatro hijos pequeños, sin casa y con un marido que apenas regresaba con el sueño americano roto, Olga se mudó a la capital y abrió

Cuando se casó, a los 16, ella ya sabía preparar chileajo, mole de fiesta, chilate, pan y otras cosas que su abuela y sus tías le enseñaron. Luego, con su suegra, aprendió otros modos y otros guisos: los que gustaban a su entonces marido.

su tercer intento: un comedor de cocina mixteca en las afueras de la ciudad, la primera versión de Tierra del Sol.

Llegó entonces un nuevo reto: a ella no le gustaba la comida

citadina y a la gente capitalina no le gustaba la comida de ella. Y es que no existe la “comida oaxaqueña”, existe la de la mixteca, la istmeña, la costeña, la del Valle o, en todo caso, “la comida que cada quien hace en su casa”, dice. “Yo quería mi chileajo amarillo pero no había, así que lo hice yo. Le tuve que cambiar el nombre para que lo aceptaran. Les decía que eran costillas en salsa de chile seco. Claro que hay chileajo en otras regiones, pero es diferente. Nuestra comida mixteca es saladita, picosa, si acaso más burda”.

Quizá fue la nostalgia de la comida de su pueblo o el orgullo que le provocó el rechazo de su sazón, pero algo se encendió en ella y cambió su intención: comenzó a cocinar desde un lugar creativo y no sólo por supervivencia. El menú de Tierra del Sol ha evolucionado poquito a poco desde entonces. Primero los guisos típicos mixtecos. Luego un par de creaciones y adaptaciones suyas, como el mole de laurel, que lleva treinta años transformándose desde que era un guiso aprendido de su suegra (bistecitos al laurel), hasta lo que es hoy: un mole aromático con frutas fermentadas

O el mole de tres generaciones. “Es el mole de fiesta —explica Olga—, el de bodas y cofradías, pero cada quién tiene su forma de prepararlo: mi abuela, mi mamá, yo. Es una herencia. Mi aportación fue no ponerle azúcar. Es un molito dulce pero mejor lo endulzo con plátano o manzana. A mi abuela no le encantaba esta idea pero se convenció. De alguna manera estamos las tres en este mole, lo viejo y lo nuevo”.

También está el mole soleado, con ingredientes de las ocho regiones de Oaxaca, acompañado de un tamalito de dos maíces y gusanitos de maguey. “Este es el rey de los moles”, dice Olga; aunque ese título también se lo podría llevar el mole blanco, que ella creó a su manera con chile de agua, papaxtle (cacao blanco), almendras, ajonjolí, pasas güeras y setas. Es un mole peculiar: color perla brillante sobre el plato negro, de textura rugosa parecida a la nogada pero con la consistencia carnosa del umami. Picosito, con un toque dulce y otro amargo. Es sabroso, pero su mejor cualidad es que no es un mole conservador. Es un mole nuevo. Todo el mundo espera que el mole sea auténtico y tradicional pero Olga lo liberó de esa carga. Para ella el mole es algo exploratorio, un





platillo que no deja de cambiar y de reinventarse a sí mismo, como ella. El mole blanco (“el mole de Olga”, dice el menú) vive en el presente.

Tampoco hay que esperar que el mole se sirva con arroz y frijoles, como en todos lados. “Era lo que más se desperdiciaba —confiesa—. Durante un tiempo separé todos los restos de comida y me di cuenta que la gente no se comía los frijoles ni el arroz de guarnición, así que los quité y se me ocurrió una manera de hacer que la gente los apreciara”. Así nació la “jícara de frijoles”, una ensaladita con once frijoles diferentes (santero, colorado, blanco, flor de mayo, ayocote negro, café y morado, bayo, chino, vaquita y acacahuatado), aliñados con aceite de oliva, hierbas oaxaqueñas, queso, chile serrano, rabanitos, cilantro y flor de calabaza: reivindicación lograda y uno de los platos que más vende el restaurante.

“La cocina evoluciona porque el entorno cambia y nosotras que cocinamos también cambiamos”, dice. Éste, por ahora, es el motor de su propuesta culinaria: todo cambia, todo se está perdiendo todo el tiempo (los ingredientes, las costumbres, las personas), pero también todo el tiempo estamos creando cosas nuevas, quizá mejorándolas.

Olga tiene una piel tersa, brillante y firme como su voz. Es amable y no deja de sonreír, pero su carácter recio asoma en los ojos y en la forma en la que modula sus palabras: sin dudar. “Las mujeres somos de fuego, no es fácil que nos marchitemos con el fracaso o con los malos tiempos —dice sin bajar la mirada—, al contrario: retoñamos con iniciativas”. Después de la pandemia, un duro golpe para el negocio, Tierra del Sol retoñó con Masea, una panadería que, además del pan de pulque y las clásicas regañadas mixtecas, vende galletas de maíz con poleo

“La cocina evoluciona porque el entorno cambia y nosotras que cocinamos cambiamos”. Es el motor de su propuesta: todo cambia, todo se pierde (ingredientes, costumbres), pero también estamos creando cosas nuevas, quizá mejorándolas.

merecemos, todos, comida deliciosa y saludable”.

Olga ha convertido a Tierra del Sol en un templo que celebra la cultura del pueblo ñuu savi a partir del respeto por una cocina milenaria que heredó de las mujeres de su familia y de su comunidad. Pero más allá de conservar el legado gastronómico, lo ha transformado en un producto valorado en la escena restaurantera nacional e incluso más allá. Viaja a cada vez más lugares como embajadora de su cultura culinaria, recibe premios, da clases y, lo más importante: promueve la idea de que la tradición es valiosa pero la innovación necesaria, porque “la repetición cansa; hasta la belleza cansa”.

No se asume cocinera tradicional y es obvia la razón: aunque su propuesta tiene una firme base ancestral, no es estática. “Para mí las cocineras tradicionales son quienes están en sus pueblos, que se han desarrollado en su comunidad pres-tándole un servicio social —explica—. No nada más representan la comida local sino la cultura en general de su pueblo. En

y otras creaciones dulces. Poco después abrió su atolería, donde rotan cerca de cien atoles diferentes a lo largo del año. Los favoritos: tejocote, níspero, jazmín y rosita de cacao con papaxtle.

En la misma casa conviven cuatro espacios: la terraza, la atolería, la panadería y la barra del comal donde hay puros antojitos. El menú gira alrededor de cinco ingredientes (maíz, quelites, frijoles, chiles y cacao) y un eje muy claro de responsabilidad social. Su red de productores está formada por gente impulsora de proyectos agrícolas a favor de la producción sustentable. “Garantizar la seguridad alimentaria es lo primero. Nos importa mucho que nuestros procesos favorezcan a la comunidad, porque



Las “herramientas” de Olga: hierbas, hojas, semillas, especias, pasas, nueces, granos



Oaxaca conozco a dos: a mi abuela y a la maestra Abigail Mendoza. Las demás somos cocineras de comida tradicional”.

La idea que tenemos de las cocineras tradicionales es un estigma, dice Olga: “Nos ven vestidas con un huipil y nos etiquetan como cocineras tradicionales”. Tiene razón. Es fácil agrupar a las mujeres que hacen moles y tortillas a mano en una sola categoría y eso es síntoma de un sistema patriarcal que, aunque ha menguado en los últimos años, aún rigió a la industria gastronómica. Las labores de cuidado, como cocinar, recaen siempre en las mujeres.

“En los pueblos lo primero que aprenden las niñas es a echar tortillas y los niños a cortar la leña. La cocina es nuestra primera obligación”, dice; por eso “cuando la mujer hace algo increíble en la cocina es fácil pensar que es porque lo trae de herencia, que es normal. Y sí, a las cocineras nos celebran pero de una manera distinta. A los hombres se les celebra más porque para ellos cocinar no es un quehacer común, es algo que deciden. Ellos son los que más dinero ganan, a los que la gente busca más. Quizá muchos piensen que por qué pagarle más a una mujer, ¿porque es cocinera? si en la casa también lo hace”.

Claro que le da gusto que se difunda el trabajo de las cocineras tradicionales pero no desde el desgastado discurso del “empoderamiento” porque eso refuerza el estigma y la estructura patriarcal. Lo que ella —como muchas— quiere, es que en lugar de empoderar a las mujeres, se acuerde en que la labor de cuidado (cocinar en casa) la pueden hacer todas las personas, que no sea sólo una carga para las mujeres.

Por eso Olga es crítica con la forma en la que se representa a las chefs, a las restauranteras y a las cocineras tra-

Como cualquier chef célebre, Olga ha invertido tantas horas en el comal (“hasta que me dolían las manos”) como en los mercados, en el campo y en las lecturas. A diferencia de muchos, lo hizo sin soltar las responsabilidades de ser madre y esposa.

lo hizo sin soltar las responsabilidades de ser madre, esposa y proveedora.

Su abuela Chonita aún mantiene la cocina que Olga recuerda de su niñez en Huajuapán. A sus 96 años aún hornea pan de pulque y vende tetelas para mantenerse a sí misma. No por necesidad económica (su familia ve por ella), sino emocional. Cocina porque eso la mantiene con vida. Es fácil imaginar un futuro similar para la nieta.

Hace casi cien años Virginia Woolf escribió un himno antipatriarcal que se siente tan vigente como entonces: “Una mujer debe tener dinero y una habitación propia si desea escribir ficción”. Chonita, Olga y un montón de cocineras y chefs lo han hecho a su modo, aunque hayan tenido que pasar dificultades tan largas como un día sin pan. A pesar de que ahora sus hijos Miguel y Carlos la ayudan a mantener el negocio saludable, Olga sigue siendo dueña de esa habitación que se construyó a sí misma. No escribe ficción, pero cocina moles nuevos. 🍲

dicionales en los medios, aunque también reconoce que el síndrome de la impostora se apropia de ellas con frecuencia. “Claro, como yo no estudié gastronomía muchas veces me he sentido menos ante la bola de hombres que trabaja en las cocinas de restaurantes”.

Sin embargo, también se ha esforzado por ponderar el valor de su trabajo y del conocimiento que ostenta (es una de las personas que más conocen los chiles oaxaqueños, por ejemplo). Como cualquier chef célebre, para llegar a ser reconocida ha invertido tantas horas en el comal (“hasta que me dolían las manos”) como en los mercados, en el campo y en las lecturas. Sin embargo, a diferencia de muchos,



Mole mixteco de tres generaciones

Chef Olga Cabrera

Mole mixteco de tres generaciones

10 porciones

INGREDIENTES

Mole

1 kg de chiles anchos rojos
500 gr de chiles pasilla mexicanos
500 gr de chiles mulatos
2 kg de plátanos machos, asados y pelados
500 gr de almendras enteras
750 gr de ajonjolí
500 gr de granos de cacao, tostados y sin cáscara
500 gr de pasas tostadas
2 cebollas, troceadas y asadas
2 cabezas de ajo, peladas y asadas
20 gr de hojas de laurel, tostadas
10 gr de pimientas negras, tostadas
10 gr de clavos de olor, tostados
10 gr de hojas de tomillo, tostadas
15 gr de rajitas de canela, tostadas
15 gr de orégano seco
4 tortillas grandes de maíz nativo, tostadas
1 1/2 kg de manteca de cerdo
1 kg de azúcar
100 gr de sal de tierra
100 gr de sal de mar

Guajolote

1 guajolote sin piel, cortado en piezas
2 cebollas, cortadas en cuartos
6 dientes de ajo
Sal al gusto

FINAL Y PRESENTACIÓN

Ajonjolí tostado al gusto

PREPARACIÓN

Mole

Retirar las venas de los chiles y reservar las semillas. Asar los chiles y las semillas en un comal por separado hasta que se tuesten. Moler los chiles con un poco de agua hasta que se obtenga una pasta. Mezclar los plátanos con las almendras, el ajonjolí, los granos de cacao, las pasitas, la cebolla, el ajo, el laurel, la pimienta, el clavo, el tomillo, la canela, el orégano y las tortillas. Moler estos ingredientes en un molino con muy poca agua hasta obtener una pasta o recaudo. Encender un asador con leña y calentar la manteca en una cacerola grande y cuando comience a humear, añadir la pasta de chile. Sofreír removiendo constantemente durante 30 minutos.

Añadir el recaudo con el azúcar y la sal y continuar cocinando, controlando el fuego para evitar que se quemé. Cocer el mole durante cuatro horas o hasta obtener una pasta espesa, removiendo constantemente para evitar que se pegue. Reservar.

Guajolote

Colocar todos los ingredientes en una olla con suficiente agua. Dejar que se cueza a fuego medio durante una hora o hasta que la carne esté suave. Rectificar la sazón y reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Diluir la pasta de mole con el caldo de guajolote. Servir las piezas de guajolote bañadas con mole mixteco y decorar con ajonjolí al gusto.

Huachimole

4 porciones

INGREDIENTES

500 gramos de costilla de cerdo
500 gramos de espinazo de cerdo
500 gramos de pierna de cerdo
8 dientes de ajo
1/2 cebolla
200 gr de chiles costeños rojos, sin rabos, venas ni semillas
200 gr de chiles guajillo, sin rabos, venas ni semillas
10 gr de hojas de orégano de monte
150 gr de miltomates
500 gr de semillas de guaje
100 gr de manteca de cerdo
Sal la necesaria
Tortillas de maíz al gusto

PREPARACIÓN

Mezclar suficiente agua con una cucharada de sal y marinar la carne de cerdo en esta mezcla a temperatura ambiente durante media hora. Escurrir la carne y colocarla en una olla con suficiente agua. Añadir sal al gusto, 4 dientes de ajo y la cebolla. Dejar que la carne se cueza a fuego medio hasta que esté suave. Remojar los chiles en agua caliente durante 15 minutos y licuarlos con los dientes de ajo restantes y las hojas de orégano. Licuar los miltomates y 500 gramos de semillas de guaje, dando pulsaciones para obtener una salsa martajada. Reserva.

Calentar la manteca en una cacerola hasta que humee y freír la carne para que se selle por todos sus lados. Agregar sal al gusto y vertir los chiles licuados en la cacerola. Dejar que la preparación se cueza a fuego medio hasta que cambie de color, de rojo claro a rojo oscuro.

Añadir el miltomate molido y hervir durante 5 minutos. Añadir un poco del caldo de la carne si la salsa es muy espesa. Cocinar durante 10 minutos o hasta que la salsa obtenga una consistencia espesa.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Servir el huachimole con las semillas de guaje y acompañar con tortillas de maíz.





AURORA TOLEDO

EL GOCE DE COMPARTIR

Para Aurora la cocina ha sido un espacio de exploración creativa y conexión femenina, de complicidad y conversación. Quizá el mayor placer que le ha dado ser chef y restaurantera es la oportunidad de compartir.

Uno de los regalos que entregó con más placer Aurora Toledo fue una caja repleta de comida para Francisco Toledo, el reconocido artista plástico oaxaqueño. Era el cumpleaños del maestro y Aurora llegó hasta su casa a las siete de la noche con un tesoro. “Dentro había armadillo, iguana, conejo, camarones, jaibas y una variedad de totopos”, recuerda Aurora con una sonrisa radiante. “Él me preguntó: ‘¿Qué he hecho para merecer esto?’ Y yo le respondí: ‘No has ido al Istmo, así que el Istmo ha venido a ti’”.

A pesar de compartir apellido, Aurora y Francisco no son parientes directos. Sin embargo, en el Istmo de Tehuantepec todos los Toledo se consideran familia, unidos por su raíz mestiza y por un especial amor hacia la comida regional, especialmente las carnes de iguana, de armadillo, de venado, de paloma de monte y de jabalí. En otros lados las llamarían exóticas pero en esta región, la cintura continental de México, son cotidianas y tradicionales, veneradas desde tiempos prehispánicos por los zapotecas.

Estas carnes se preparan de diversas maneras, como en tamales y guisos. Son comunes los tamales de iguana durante la Cuaresma y el guchachi dxita, una especie de mole de iguana que se prepara en Juchitán de Zaragoza. Ahora las iguanas verdes y negras y el armadillo son especies protegidas y aunque su consumo no está prohibido en el Istmo, sí es controlado. Por lo tanto, son aún más veneradas por los istmeños que viven fuera.

En su restaurante Zandunga Sabor Istmeño, Aurora no sirve estas carnes, pero sí ofrece las tradicionales garna-

chas istmeñas que, junto con los molotes de plátano, fueron los primeros platillos que sirvió cuando empezó hace 21 años. En ese entonces Zandunga era una pequeña barrita en su casa de la calle Quetzalcóatl de la ciudad de Oaxaca, donde trabajaba como subjefa de proyectos académicos del IIEPO (Instituto Estatal de Educación Pública de Oaxaca). Hoy es una casa unida por espacios para comer, beber y tomar clases de cocina.

Así empieza cualquier comida en Zandunga: garnachas al centro y mezcalito para todos. En cuanto a las garnachas, Aurora hace primero gorditas de masa de maíz y las cuece al comal; luego las parte por la mitad de manera transversal y coloca un poco de carne de res picadita ya cocida y sazonada encima. Después: ¡a freír! Procura que caiga aceite caliente sobre la carne también y coloca salsa de jitomate y chiles rojos encima. Cuando la masa ya está crujiente, las saca y sirve con col encurtida en vinagre de piña. Al final las espolvorea con el típico queso seco del Istmo y ¡listo!

Situado en el sur, a orillas del vasto océano Pacífico, el Istmo de Tehuantepec se erige como un crisol de culturas. Este enclave geográfico alberga cinco grupos étnicos distintos, y su puerto marítimo, Salina Cruz, ha sido un nexo vital para el intercambio cultural y gastronómico. A través del puerto una diversidad de productos llegaron desde el extranjero y se integraron paulatinamente en la cocina local.

Los nuevos ingredientes y sabores se fusionaron armoniosamente con las tradiciones culinarias de los pueblos zapotecos, zoques, mixes y chontales. De esta fusión nació una coci-



Entrada al restaurante Zandunga de Arora Toledo



na excepcionalmente rica y diversa, un verdadero mosaico de sabores que combina hábilmente lo dulce, lo suave y un toque de picante.

Hay que pasar un buen rato en Zandunga para explorar y entender a fondo los sabores tan complejos que ofrece la gastronomía istmeña. Se antoja pasarlo sin prisa en el patio, probar la cerveza artesanal de la casa y botanear los molotes de plátano y las garnachas. La Zandunga invita a quedarse y a admirar la belleza particular del Istmo. El lugar está repleto de arte y artesanías; e incluso hay una tienda de huipiles, diseños de Aurora.

Esta es otra de sus pasiones. Desde joven ha diseñado sus propios atuendos. “En el Istmo las mujeres siempre estamos pensando qué ponernos”, cuenta. “Debe ser algo diferente, algo que las demás no traigan”. Así empezó a diseñar, a elegir telas, mandar bordar y coleccionar huipiles. No le teme al color. Combina rojo con verde, amarillo, rosa y naranja. Todo junto. “Es lo que más me gusta: los colores son alegría y son vida. Y que un huipil es labor de varias mujeres. Una sola pieza tiene la intervención de por lo menos cinco mujeres. Eso también sucede en la cocina”.

Aurora es la séptima de nueve hijos y madre de dos, Germán y Marcos, quienes ahora son sus socios y le han ayudado a crecer el negocio. Nació en San Miguel Chimalapa, tierra de zoques y clima selvático, pero creció en Asunción Ixtalpapa, tierra de zapotecas, con vientos que soplan del Océano Pacífico.

Cuando era niña iba a “las ayudas”, es decir: a ayudar a las mujeres de su comunidad a cocinar para una fiesta particular o de mayordomía. La ponían primero a limpiar totomox-

El Istmo de Tehuantepec alberga cinco grupos étnicos y su puerto, Salina Cruz, ha estimulado el intercambio cultural y gastronómico. Una diversidad de productos llegaron desde el extranjero y se integraron paulatinamente en la cocina local.

les o a realizar alguna tarea secundaria lejos del fuego, pero ella quería ir a él, siempre de leña, no sólo para oler y probar, también para reír. “Las mujeres alrededor del fogón y del comaxcal, el horno de barro en el que se cocinan los totopos istmeños, siempre reían, platicaban, estaban felices”, recuerda. “Yo quería ver qué pasaba ahí en el fuego, que se la pasaban tan bien”.

Cuando por fin fue lo suficientemente grande para cocinar, nunca dejó de hacerlo. De ahí en adelante fue mirar, probar, preguntar y recrear todas las recetas que se le antojaban. Se educó a sí misma en el arte culinario; poco a poco entendió y replicó,

Uno de los platos que recuerda con más cariño es el estofado de boda, un emblema cultural istmeño con carácter festivo pues se sirve sólo en ocasiones especiales, y con el que es fácil generar un vínculo emocional. Para cocinarlo hay que dedicarle al menos un día y una noche entera; ser pacientes y no separarse del fogón. Quizá a alguien le pueda parecer un fastidio, pero para Aurora siempre fue un gozo, porque significaba juntarse con las mujeres istmeñas de su vecindario, cocinar juntas, bromear, contarse chismes, alabar sus huipiles y crear memoria.

Para ella la cocina siempre ha sido un espacio sagrado de exploración creativa y de conexión femenina. Un lugar de complicidad y grandes conversaciones. Quizá el más grande placer que le ha dejado ser cocinera y restaurantera es la oportunidad de compartir. Tal vez por eso nunca se le olvidará la vez que agasajó a su amigo Francisco Toledo con manjares de su tierra. 🍴

Chef Aurora Toledo

Cochito horneado

4 porciones

INGREDIENTES

Cochito
1 kg de costilla de cerdo

Adobo

3 chiles anchos
2 granos de pimienta
2 clavos de olor
1/2 cucharadita de hierbas de olor,
50 ml de vinagre de piña
Sal de grano, la necesaria

PREPARACIÓN

Adobo

Limpiar los chiles y poner en remojo durante 1 hora. Escurrirlos y licuarlos con las especias, el vinagre y una taza de agua.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar la costilla en trozos, agregar sal de grano y sellar por ambos lados. Agregar el adobo y cocinar a fuego lento con la cacerola bien tapada. Servir con un puré de camote en el centro, bañado por el adobo.



Molotes de plátano

4 porciones

INGREDIENTES

1 k de plátano macho maduro
1 queso
1/4 de crema
Aceite suficiente para freír

PREPARACIÓN

Lavar y cortar los plátanos en tres partes sin quitar la cáscara y cocer en 1/2 vaso de agua durante 20 minutos a fuego lento. Escurrir los plátanos, retirar la cáscara y aplastarlos con un machacador hasta lograr la masa suave y manejable con la que se formarán los molotes. Formar los molotes del tamaño aproximado de medio plátano, rellenar con queso y freír en suficiente aceite. Retirar de la sartén cuando están dorados y escurrir el exceso de aceite.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Servir 3 molotes por persona, y adornar en el plato con queso desmigajado y crema.



Manon, optimista

¡Manon no es de las que temen al futuro! Con confianza y consciente de los desafíos, sabe que también puede contar con una sólida red en Vatel para encontrar su camino y construir su futuro.



EN VATEL TRANSFORMAMOS TU PASIÓN EN TU FUTURA PROFESIÓN



Fondos culinarios

• LA COLUMNA VERTEBRAL DE LA COCINA •

De origen francés, los fondos son reconocidos por sus inicios artesanales, resultado de ensayos y ajustes que a lo largo del tiempo se han ido perfeccionando por la demanda y evolución gastronómica a nivel mundial.

En la industria, se ha buscado continuar con procesos tradicionales para conservar los orígenes de las recetas, sobre todo en esta época de fiestas decembrinas, situación que ha modificado los tiempos de operación en restaurantes y cocinas tradicionales locales. En este sentido, desde hace 35 años, la línea CHEF® de Nestlé Professional®, responde a las necesidades de gran demanda y gustos exigentes; con compromiso, innovación y calidad, lo que la convierte en una marca confiable y respetada en la industria.



Lomo en salsa dulce, listo para degustar.

Los productos CHEF®, brindan un toque distintivo excepcional que realza el sabor de los platillos más exigentes.

Los productos CHEF®, garantizan la autenticidad con calidad superior en cada presentación, están elaborados para brindar el toque distintivo excepcional que realza el sabor de los platillos más exigentes. Para poder garantizar resultados exitosos, CHEF® cuenta con un grupo de gastrónomos expertos que constantemente buscan mejorar soluciones que ins-

piren a otros chefs a lograr experiencias culinarias únicas. Entre sus cualidades, los fondos CHEF® utilizan ingredientes cuidadosamente seleccionados y estándares rigurosos para garantizar su seguridad al utilizarse. Gracias a ello, podemos ajustarlos a cualquier menú facilitando la operación en la cocina, sin sacrificar la calidad y resultado.



Chef potencia el sabor con los Fondos CHEF®

Existen 3 tipos de Fondos CHEF®, únicos en el mercado mexicano en su formato líquido, con hasta 18 meses de vida en anaquel.



Pasta con fondo CHEF® sabor a crustáceo.

Los fondos CHEF® son únicos en el mercado mexicano en su formato líquido. El CHEF® Fondo Demi Glace, es una base concentrada que sirve para múltiples preparaciones y usos. De color atractivo, aroma suave y alta densidad, es un excelente potencializador de sabor a carne en tus creaciones culinarias. Su presentación de un litro logra un ahorro de tiempos de aproximadamente 10 horas y un rendimiento de hasta 11 Lt.

El Fondo de carne de res líquido CHEF®, es altamente versátil para guisos, masas, marinados, mantequillas, salsas y mucho más. Brinda un toque intenso y profundo elevando la calidad de tus preparaciones. Es un aliado perfecto en todas las cocinas, ya que brinda un ahorro en tiempos de 8 horas en operación y producción, además de rendir hasta 34 litros por envase de 1 Lt.

Cubriendo las necesidades de todos los paladares, el Fondo de crustáceos CHEF® deshidratado en polvo, revoluciona la cocina como el único fumet de crustáceos en el mercado. Está hecho a base de mariscos deshidratados en polvo, como cangrejo, camarón y langosta; no tiene colorantes artificiales ni grasas hidrogenadas. Obtén resultados perfectos gracias a sus espesantes naturales, que otorgan un acabado más limpio.

Es un excelente sazonzador y potencializador de sabor, que logra reducir el uso de la proteína, sin perder la presencia de sabor. Es de alto rendimiento, hasta 30 o 60 Lt. en su presentación de 900 gr, dependiendo su uso.

En cada caso, los fondos tienen hasta 18 meses de vida en anaquel, logrando la disponibilidad inmediata y reduciendo espacios de almacenaje. Experimenta la innovación culinaria con CHEF® y encanta a tus clientes con la autenticidad de sus sabores, creados de chefs para chefs.



Inicio del horneado de las piñas del agave



Real Minero

TRADICIÓN Y AUTENTICIDAD

Arte, leyenda y misterio conviven en esta bebida, convertida ya en una de las más prestigiosas y solicitadas del planeta. En sus mejores versiones una ligera nota de ahumado se entronca con perfumes florales y los sabores terrosos del agave. Real Minero, una empresa situada en Santa Catarina Minas, Oaxaca, mantiene el legado de la autenticidad, vivo en la historia de su pueblo.

RODOLFO GERSCHMAN



Graciela Ángeles, Gerente General de Real Minero



Transmite algo de épico la humareda que invade el recinto desde el centro de un círculo de piñas blancas, contundentes, de bellas texturas, algunas de tamaño descomunal. Al rato, cuando estén enterradas junto al fuego, el calor habrá de fundirlas. Desde el guiñapo de fibra brotará entonces el primer líquido, la materia oscura que, a través de sucesivas destilaciones, se transformará en alcohol cristalino envuelto en una suave nota ahumada que evocará el momento del parto.

Real Minero, donde transcurre la escena, es una de las destilerías más tradicionales de Oaxaca y cada año, como sucede en esta ocasión frente a nosotros, nace en sus instalaciones la variedad de pechuga. Curioso nombre, curioso procedimiento, tradición de origen misterioso que pone en sintonía dos materias muy ajenas: la piña del agave y la carne de la gallina.

Junto con las pechugas ingresan frutas a los alambiques donde bullen los primeros alcoholes: variedades criollas de plátano, manzana y piña, chabacano, pasas, almendras, canela, arroz, anís, naranja... el vapor de la tercera destilación se impregna antes de condensar en un alcohol de alrededor de 70 grados. Aquella parte del proceso perdurará en los aromas y será sutil, una sombra frágil que se adentra con paso fugaz en el paladar.

“Poca gente ha podido asistir al proceso del Pechuga”, enfatiza Graciela Ángeles Carreño, la gerente general de la empresa, que nos guía en la visita. Ella es la cuarta generación

Junto con las pechugas ingresan frutas a los alambiques donde bullen los primeros alcoholes: variedades criollas de plátano, manzana y piña, chabacano, pasas, almendras, canela, arroz, anís, naranja... el vapor de la tercera destilación se impregna antes de condensar en un alcohol de alrededor de 70 grados.

de la familia que creó Real Minero y lleva la gestión junto a Candalaria, su madre, y sus tres hermanos: Adriana, Miriam y Edgar.

Un rasgo distintivo de esta empresa (además de la calidad de sus productos) es haber nacido en el palenque mismo, La Concepción, en el pueblo de Santa Catarina Minas, un sitio donde vivieron generaciones previas de maestros mezcleros. Otro es haber atravesado paso a paso, sin más capital que su trabajo, cada época y cada desafío mientras armaba las piezas del rompecabezas: la botella de vidrio, el diseño y papel de sus etiquetas, las variedades del agave, el grado alcohólico, la distribución nacional y, en época más recientes, la exportación.

La compra por la familia de la propiedad donde está actualmente el palenque sucedió en 1978, hace 45 años. Y tuvieron

que pasar 29 años para que Lorenzo Ángeles Mendoza, el padre de Graciela, le diera formalidad con la creación de la empresa Mezcal de los Ángeles, Sociedad Cooperativa de Responsabilidad Limitada. En 2001 un accidente dejó gravemente heridos a los padres de Graciela y ella, que había elegido la carrera de sociología, debió hacerse cargo por primera vez de la producción. Aún así siguió estudiando hasta que en 2008, ya de manera definitiva, asumió la administración.

Pero enfatiza que tanto ella como sus hermanos están aquí por gusto, ya que sus padres no les exigieron, a ninguno de los cuatro hermanos que les sucedieran en el negocio. Pero sí lo hicieron y quizá ese aporte joven transmitió un enfoque





más contemporáneo que en otros casos. Parte de ese enfoque fue el cuidado sistemático del medio ambiente y del acervo genético que está en sus agaves.

Real Minero estuvo certificado orgánico entre 2008 y 2018. Por razones económicas abandonó la certificación, pero sigue aplicando todas las técnicas y restricciones que ésta impone. Cultiva 16 tipos de agave: Largo, Barril, Tripón, Madrecuishe, Cirial, Arroqueño, Tobala, Sierruda, Canastuda de Castilla, Maguey Canastuda, Maguey de Carne, Cuishe Penca Verde, Cuishe Penca Larga, Bolita, De lumbre, Coyota y Espadín. Y ha dado nacimiento al proyecto LAM (Lorenzo Ángeles Mendoza, como el padre) cuyo objetivo es preservar y eventualmente propagar especies de agave endémicas y en peligro de extinción.

Suman 22 las especies vigiladas. En un almacén impecable, con temperatura controlada, la empresa guarda semillas de 17 de ellas. Como el objetivo es social, el proyecto LAM comparte conocimientos y las semillas mismas con otros pequeños productores. Hasta ahora ha logrado propagar doce agaves endémicos, también presentes en un aleccionador recorrido, suerte de jardín de los agaves, que hace evidente la diversidad biológica tras el destilado. Y en 2013 creó la biblioteca comunitaria el Rosario, con el fin de promover la lectura entre los niños de la comunidad y estimular así en ellos el interés por el estudio, familiarizándolos con los libros.

Actualmente es una empresa pequeña, artesanal, con cultivos orgánicos. Produce una diversidad de destilados hechos con alrededor de 16 diferentes especies de agave y exporta el 60 por ciento a la Unión Americana y Europa. En México vende exclusivamente en restaurantes y bares.

La compenetración de la empresa con su comunidad está en cada área. Se cuece aparte si se la quiere juzgar en el contexto de la moda del mezcal y el consecuente auge comercial. Real Minero no es solo una marca, es un ente vivo que palpita al ritmo de la tradición en que se forjó el carácter casi mítico de la bebida. Graciela marca el deslinde: “Una cosa es vender y otra ser parte de toda la cadena productiva. Este mundo ha evolucionado muy rápido y en un periodo muy corto”. Hoy día, señala, apenas el diez por ciento de las empresas son nacionales y muchas de ellas maquilan para alguna marca.

“Nuestro proyecto original”, señala Graciela, “fue: vamos a producir pero no vamos a maquilar. Y hemos mantenido ese propósito; aunque es difícil, porque vas más despacio”. Actualmente es una empresa pequeña, artesanal, con cultivos orgánicos. Produce una diversidad de destilados hechos con alrededor de

16 diferentes especies de agave y exporta el 60 por ciento a la Unión Americana y Europa. En México vende exclusivamente en restaurantes y bares.

Real Minero elabora solo destilados blancos extraídos de sus agaves con una gran diversidad de mezclas de variedades, característica que distingue el estilo del maestro palenquero Edgar Ángeles, su director de producción. Sus destilados —algunos madurados en vidrio—, son de una calidad poco común, gracias a decisiones estratégicas que la empresa resume en una sola frase: “Porque sólo lo auténtico perdura.”



Mezcalería Los Amantes, en el centro de Oaxaca

Los mejores productos del mundo llevados a las manos de los mejores pasteleros, reposteros, panaderos y artesanos de todo México.



Con una operación de más de 14 años como distribuidores, La Madeleine Products se perfila como uno de los más importantes proveedores de insumos y accesorios para repostería y pastelería. Actualmente cuenta con oficinas en la Ciudad de México, Cancún, Puerto Vallarta y República Dominicana, y puntos estratégicos para la atención a los profesionales de este sector.

En esa sintonía, su red de servicios tiene la capacidad, la infraestructura y el potencial humano para atender a usuarios de toda la República Mexicana, como es el caso de puntos de gran relevancia, como son Guadalajara, Monterrey, Oaxaca y Los Cabos, entre otros destinos.

En estos años de servicio, La Madeleine Products ha integrado a su catálogo las marcas más importantes del mundo de la chocolatería, repostería, harinas, decoraciones, puars de frutas congelados, frutas confitadas, y gelatinas, entre otros muchos rubros mas. Su personal cuenta con todo el expertise para ofrecer las alternativas idóneas para cada negocio, abriendo más ventanas para el crecimiento y el fortalecimiento de las empresas.

Los emprendedores de esta industria en auge tienen también en La Madeleine Products a un estupendo aliado, ya que una de las áreas en las que también se trabaja con mucho dinamismo es la asesoría, planeación y capacitación para el desarrollo de nuevos negocios. Sus clientes no solo cuentan con un proveedor de bienes materiales, sino también de ideas y estrategias en pro del éxito.

Como parte de su desarrollo y sus estrategias de servicio, La Madeleine Products ha desarrollado también su propia marca de productos: San Fermín, con ingredientes, insumos y utensilios que complementan la oferta que brinda a sus clientes, acorde con las necesidades específicas de calidad y variedad que ha detectado en el mercado a lo largo de los años de experiencia e interacción con los consumidores.

Fermín Rodríguez, director general de La Madeleine Products, explica con mucho entusiasmo que entre los factores más importantes para el posicionamiento y la proyección de la marca están la constancia en el excelente servicio, compromiso ineludible de todo el equipo de trabajo; así como la calidad de los productos que ofrecen, con



<https://www.lamadeleineproducts.com.mx/>

la consigna de que todas las mejores marcas de repostería internacional estén presentes en el mercado mexicano. “Estamos muy orgullosos del trabajo que estamos haciendo y del alto perfil de todos los que colaboran y participan en nuestra empresa, ya que ha sido precisamente nuestro equipo el que ha abierto las puertas a nuestros clientes para conocer y apreciar el rico acervo que tenemos a su disposición”, dice Fermín Rodríguez.

Desarrolla lo mejor de la repostería

Con más de una década de presencia en el mercado, La Madeleine Products ofrece:

- Las mejores marcas internacionales de repostería, boiron, Barry Callebaut y todas sus marcas, Puratos, Demarle, Ataco y muchas marcas más, en el mercado mexicano,
- Atención y servicio en todo México, con la efectividad de tiempos y calidad que requiere tu negocio
- Personal altamente calificado para ofrecer las mejores opciones de acuerdo con tus requerimientos de tu negocio.
- Asesoría y capacitación a nuevos emprendedores para el desarrollo de un negocio exitoso
- Variedad de insumos y accesorios de acuerdo con las necesidades y tendencias de la repostería contemporánea, incluyendo la marca San Fermín, concepto propio diseñado en función de las necesidades de sus clientes.

“Estamos muy orgullosos del trabajo que estamos haciendo y del alto perfil de todos los que colaboran y participan en nuestra empresa, ya que ha sido precisamente nuestro equipo el que ha abierto las puertas a nuestros clientes para conocer y apreciar el rico acervo que tenemos a su disposición”, dice Fermín Rodríguez.



Todo un éxito el Picnic en Blanc de Vatel Club Querétaro

El Pueblo Mágico de Ezequiel Montes fue escenario de la fiesta de la gastronomía, el vino y la amistad que ya es una tradición en esas tierras de pródiga naturaleza



El Picnic en Blanc se ha posicionado como la gran fiesta de la cocina y los vinos de Querétaro, bajo la dirección del chef Aarón Chávez, presidente de la delegación local.

La delegación Vatel Querétaro celebra una nueva edición de su ya reconocido Picnic en Blanc, un encuentro que congrega a los sibaritas de ese estado y de otras entidades cercanas en una fiesta de gastronomía, buenos vinos, música y una animada convivencia.

En esta ocasión el Picnic en Blanc se llevó a cabo en el Pueblo Mágico de Ezequiel Montes, escenario ideal de gratos y relajantes paisajes que brilla además por su cocina regional y el goce de los cada vez más famosos vinos de la región, elementos que proyectan a esta localidad en el mapa nacional del turismo, tanto en el aspecto gastronómico como para la realización de todo tipo de eventos sociales.

“El Picnic en Blanc es una propuesta que surgió hace algunos años y que paulatinamente ha ido marcando el entusiasmo de los queretanos y de gente de la Ciudad de México y otros estados que buscan pasar un domingo único, disfrutando de la naturaleza y del patrimonio artístico, cultural y culinario que ofrece este maravilloso estado. Por supuesto los vinos de la región son un atractivo único para hacer de esta visita una jornada perfecta”, explica el chef Aarón Chávez, presidente regional de Vatel Club.

Además del deleite en familia y entre amigos, el Picnic en Blanc ofrece la ocasión para conocer y disfrutar del patrimonio alimentario de Querétaro. Así, la celebración comenzó con recorrido por la reconocida Finca VAI, célebre por su producción de quesos de vaca y su oferta en vinos y cervezas artesanales, además de contar con un espléndido hotel.

Los participantes del Picnic en Blanc disfrutaron en esta parada de una degustación de diversos quesos de vaca, pudiendo apreciar sus características bajo la guía de los expertos. Asimismo conocieron la cava de quesos y vinos, con sus espléndidas instalaciones que resaltan en el ambiente familiar y campirano que distingue Finca VAI.

Viñedos Azteca fue el segundo punto del recorrido. En esta bodega reconocida internacionalmente los visitantes conocieron más sobre la historia de esta empresa, así como de las características de sus vinos, los cuales pudieron apreciarse en una cata dirigida.

“Ya en sintonía para disfrutar los placeres de la mesa, las actividades se concentraron en el área del Picnic, dentro de la misma bodega, donde gozamos de la culinaria queretana,



Tiempo de convivencia y deleite en el marco de los viñedos queretanos.



Los visitantes disfrutaron de un delicioso día saboreando los productos de artesanos locales.

na, preparada por una cocinera tradicional del mismo municipio. De igual modo gozamos de otros guisos típicos, como tacos de cochinita y chamorro en recado negro, entre otras especialidades. En el menú no faltó la tradicional paella, así como ceviches, carnes asadas, postres, quesos y más; todo esto acompañado de una sugerente propuesta en mixología, vino y cervezas artesanales”, refiere el chef.

Otro de los atractivos, añade el chef, fue el área dedicada a los artesanos de la región, quienes expusieron sus magníficas creaciones para la venta al público. Toda la convivencia estuvo amenizada con música de un espectacular DJ que nos puso a bailar y disfrutar todo el día.

“Querétaro cuenta con estos espacios que nos ofrecen paisajes dignos de presumir ante los invitados y permite a su vez crear una atmósfera donde los vinos, quesos y productos del estado brillan por su calidad, variedad y sabor. El Picnic en Blanc es expresión plena de esta riqueza queretana”, precisa el chef Aarón Chávez. 🍷



**A L'OLIVIER,
CREADOR DE MARIDAJES
PERFECTOS**



Fundada en 1822, la casa A L'Olivier es una historia de familia, quien ha desarrollado un saber-hacer único para encontrar un equilibrio sutil entre la delicadeza de los sabores de las grandes añadas de aceite de oliva y la intensidad de las plantas aromáticas.



Distribuido en México por AB gourmet
www.abgourmet.com • info@abgourmet.com
Tel. : 33 2005 0675 • Whatsapp : 33 2205 0825

En Quintana Roo hacen la fiesta en grande

En la paradisíaca Playa del Carmen, las delegación de este estado, así como de Yucatán entronizan a nuevos integrantes, bajo la filosofía de Amistad Gastronómica

Fotografías: Cristina Raya

La delegación de Vatel Club México en Quintana Roo celebró recientemente, con mucho éxito, su Cena de Gala, en la que además de presentar a los nuevos miembros de esta comunidad del sureste del país, se destinó una parte de los recursos obtenidos para la preparación y el desarrollo de las actividades de los equipos mexicanos que participarán en 2024 en la Coupe du Monde de la Pâtisserie y el Tropheé Passion, en Francia.

El Hotel Platinum Yucatán Princess, en Playa del Carmen, Quintana Roo, fue el espléndido escenario donde los cocineros vatelianos de la región desplegaron su talento en un fastuoso menú que incluso llamó la atención de turistas y público local desde que se anunció, por lo que fue un evento que marcó con sabores inolvidables a este bello destino turístico.

Uno de los detalles más agradables de esta edición es que en la ceremonia de entronización de nuevos vatelianos estuvieron también cocineros del capítulo Yucatán, por lo que el sabor de celebración y amistad gastronómica se extendió más allá de la tierra quintanarroense.

El evento estuvo presidido por el presidente regional del Capítulo Quintana Roo, el chef Benjamín Nava, y se contó con la especial presencia del chef Guy Santoro, presidente de la Mesa Consultiva de Vatel Club México, quien elogió la organización del evento y resaltó el entusiasmo de los nuevos vatelianos al sumarse a este capítulo que desarrolla diversos proyectos de formación gastronómica y, especialmente de acción social, como es su participación en los eventos del Teletón local, así como de apoyo a productores pesqueros de la zona.

“Es un momento muy importante para nuestra asociación. Día a día nos seguimos fortaleciendo y crecemos de una manera armónica y estructurada, sumando talentos cuyo principal objetivo es servir a la comunidad, así como enaltecer esta noble profesión que es sinónimo de servicio y compromiso con la sociedad”, expresa el chef Benjamín Nava.

Agrega que, bajo el lema del Club, “Amistad Gastronómica”, se sumaron ocho nuevos miembros a la comunidad vateliana. Un factor fundamental del éxito de esta cena de gala fue la participación de más de 30 patrocinadores, entre los que destacan Nestlé Professional, Joe Jurgielewicz-Duck, Winterhalter, Consazón y Earth Ocean Farm.

Los entronizados por parte de Vatel Club Quintana Roo son Mauricio Rocha Pavón, Avisac Garduza Chable, José Enrique Chable Tun, Alejandro López Olmos y Rubicel Moreno. A la delegación de Yucatán se suman Neftalí Alvarado Cante y Mario Hernández Ventura.



Chef Benjamín Nava, presidente regional de Vatel Club Quintana Roo.



Trilogía de filete de res Wagyu. Zanahorias baby tatemadas, hongos King Oyster braseados, puré trufado y salsa vino Chianti Venegas Single Vineyard, Sangiovese. Argentina 2019. Chef Silvano Ramos.



QUESO AZUL de los Estados Unidos



TIPO DE LECHE:
Vaca



TIPO:
Semisuave madurado con moho



MADURACIÓN:
Mínimo dos meses, máximo seis meses



COMPOSICIÓN TÍPICA:
46% de humedad máxima, 50% de sólidos de grasa butírica mínimo



COLOR:
Marfil cremoso con vetas verde azuladas



TEXTURA:
Cremosa desmoronable que se extiende



SABOR:
Pronunciado y fuerte que inicia suave, se va intensificando hasta el picor. Con la maduración los sabores se agudizan. Un tanto salado



MARIDAJE:
Vinos tintos Zinfandel, Barolo, Amarone.
Cervezas Porter, Imperial Stout, Barley Wine.



RECOMENDACIONES DE CONSERVACIÓN:

Refrigerar entre 2 a 4°C. No se debe congelar, ya que el frío en exceso puede eliminar los mohos usados en su producción.

Mantener estos quesos alejados de alimentos con alto contenido de humedad en el refrigerador (leche, quesos frescos, hortalizas, etc.).

Tener cuidado al almacenar para evitar que se aplasten.

Una higiene adecuada al manejar estos quesos ayudará a su conservación y evitar que las bacterias usadas en su producción contaminen otros alimentos perecederos.

Bajo estas condiciones, estos quesos se conservarán en promedio de dos a tres meses.



SUGERENCIAS GASTRONÓMICAS:

Se emplea como especia, ya que aporta un sabor intenso con un volumen mínimo. Ideal para fundir o desmoronar sobre ensaladas, salsas, aderezos y para añadirse encima de carnes a la parrilla o pizzas gourmet. Es un queso que combina con platillos dulces pero favorece más los entornos salados.



QUESO CAMPEÓN 2019-2020

Rogue River Blue de Rogue Creamery

SÍGUENOS EN REDES



@cheesefromtheusa.mx

Les Disciples d'Escoffier avanzan en México

La asociación creada bajo los principios del chef Auguste Escoffier suma nuevos miembros y realiza cena de gala para su entronización oficial

Fotografías: Alex Vera



Les Disciples d'Escoffier es una asociación mundial que reúne a profesionales de distintos segmentos de la gastronomía bajo la filosofía de servicio según el maestro Auguste Escoffier.

Les Disciples D'Escoffier México realizó recientemente su Cuarta Cena de Gala, evento en el que se entronizó a los nuevos miembros de esta asociación que tiene su origen en Francia, donde fue fundada en 1954 por el chef Jean Ducroux. La delegación mexicana fue creada en 2018 y cuenta actualmente con casi un centenar de miembros. La comunidad está conformada no solo por cocineros, sino también por sommeliers, productores y empresarios relacionados con el sector gastronómico, en sintonía con el espíritu de unidad y transmisión del conocimiento del maestro Auguste Escoffier.

El escenario de esta gran acontecimiento gastronómico fue el Hotel Galería Plaza San Jerónimo, joya de la hotelería contemporánea en el sur de la Ciudad de México, donde la emotiva ceremonia de entronización culminó con una cena de cinco tiempos preparada por algunos de los chefs entronizados en esta ocasión, Gabriel Cambon, Roger Martin, Edson Joao Valdez y Oswaldo Tapia, junto con el equipo del hotel anfitrión, dirigidos por los chefs Brenda Chávez y Luis Rodríguez, chef ejecutivo del Hotel Galería Plaza Reforma.

“Sin duda Auguste Escoffier fue un chef y gastrónomo francés que revo-

lucionó la cocina y dejó un legado invaluable en la gastronomía mundial. Su enfoque en la organización y estandarización de las técnicas culinarias sentó las bases para la cocina moderna”, expresó el chef Guy Santoro, presidente de honor de Les Disciples d'Escoffier México. “Pero detrás de cada gran chef, hay un equipo de personas que hacen posible la magia en la cocina. Los agricultores, proveedores, sommeliers y chefs trabajan en conjunto para llevar a la mesa los ingredientes frescos y de calidad que hacen que cada plato sea excepcional. Este mundo de la alta gastronomía es de todos nosotros. Los aplaudo a cada uno



1.



2.



3.

de ustedes y celebro esta asociación que nos muestra que todos somos valiosos y elementos clave para el éxito de la experiencia gastronómica”, destacó el chef Santoro.

El Espíritu Escoffier, esencia de esta gran asociación con 27 delegaciones en todo el mundo y más de 30 mil miembros presididos por el Nicolas Sale, es la igualdad entre los Discípulos, independientemente de su rango; la transmisión de conocimientos, el respeto por la cultura y la evolución perpetua de la cocina, la investigación y la realización de acciones de altruismo y beneficio social.

Los entronizados en esta emotiva ceremonia en la que juraron “transmitir, servir y honrar la cocina, su cultura y su evolución continua son:

- Julio César Aguirre
- Gabriel Cambon
- Mauro Chávez Muños
- Arturo Dávila
- Thierry Dufour
- Raúl López Serna
- Roger Martín
- Óscar Rangel
- Atanacio Reyes
- Martín Rodríguez
- Julieta Rodríguez
- Philippe Seguin
- Oswaldo Tapia
- Edson Joao Valdez Reséndiz
- Rodrigo Venado

1. Foie gras con chutney de frutas, por el chef Gabriel Cambon
2. Filete de cordero relleno, papa carbonara, jugo y aceite de trufa, por el chef Edson Joao Valdez
3. Salmón, puré de camote, setas Tataki, Alioli Wasabi y reducción de soya, por el chef Roger Martin

Guillaume Gomez conversa con cocineros y estudiantes de gastronomía

En el marco de su visita a México, el Embajador de la gastronomía francesa se reúne con profesionales y universitarios para dialogar en torno a la cocina contemporánea y su proyección a futuro

Fotografías: Santiago Escobedo



Chefs Pascal Masson, Guillaume Gomez, Guy Santoro y Ximena Velasco.

La Universidad del Claustro de Sor Juana fue sede de la reciente charla que cocineros, sommeliers, empresarios y estudiantes sostuvieron con el chef Guillaume Gomez, Embajador de la gastronomía francesa del gobierno del Presidente Emmanuel Macron. Este encuentro se realizó en el auditorio “Divino Narciso”, con la cálida anfitrionía de la Lic. Guillermina Torres Savín, Vicerrectora Académica de la institución universitaria.

En compañía del chef Guy Santoro, presidente de honor de Vatel Club México y presidente regional de l’Académie Culinaire de France para México, América Central y el Caribe, Guillaume Gomez disertó en torno a diversas inquietudes de la comunidad culinaria sobre el presente y el futuro de la gastronomía a nivel mundial. En el presidium estuvieron también Ximena Velasco, directora del Festival Qué Gusto!, celebración de la cocina mexicana que se realiza en Francia; y el chef Pascal Masson, director general del Instituto Gastronómico Aspica.

“Hay que aprender y consolidar el conocimiento para tener una identidad. Los jóvenes están en la edad de aprender y eso implica copiar de otros, pero es parte del proceso. Copiamos hasta desarrollar nuestra propia expresión de la cocina”, Guillaume Gomez

Atendiendo a preguntas puntuales del chef Santoro, así como de los asistentes, Gomez destacó que el mayor consejo que da a las nuevas generaciones es ser curiosos e inquietos, con el ímpetu de aprender a cada momento, sin tener miedo de enfrentar retos.

“Tienen mucha suerte al contar con recursos como la Internet y las redes sociales, lo que les da la oportunidad de saber todo lo que sucede en el mundo gastronómico. Hay que aprender y consolidar el conocimiento para tener una identidad. Los jóvenes están en la edad de aprender y eso implica copiar de otros, pero es parte del proceso. Copiamos hasta desarrollar nuestra propia expresión de la cocina”.

A este encuentro asistieron miembros de asociaciones gastronómicas como Vatel Club México, Enogastronomía, l’Académie Culinaire de France y Les Disciples d’Escoffier. El chef Gomez reconoció la importancia de estas agrupaciones en el sentido de crear un espíritu gremial de convivencia y cooperación. Subrayó que la cocina es un oficio de transmisión, por lo que es importante traba-



1. Eduardo Plascencia, Ricardo Morales, Lacho Ruiz, Guy Santoro, Guillaume Gomez, Óscar Rangel, Alejandro Leyva, Rubén Hernández, Emmanuel Chabre y Alberto Romero.



jar en equipo y compartir el conocimiento, la pericia a las nuevas generaciones.

“Los jóvenes deben estar atentos, y nosotros ocuparnos en transmitir experiencias e ideas. Son el porvenir de la humanidad por lo que sin duda tienen que ser mejores que nosotros. Ahora tenemos perspectivas que no tomábamos en cuenta hace varias décadas. No éramos conscientes, por ejemplo, de los productos de temporada, de la estacionalidad. Nadie hablaba de eso. Ahora tenemos que reflexionar sobre esos temas, sobre la salud pública. Nuestro compromiso es llevar a la humanidad a una mejor alimentación”, resaltó.

Guillaume Gomez fue el chef del Palacio del Elíseo con cuatro presidentes, comenzando con Jacques Chirac. Entre sus méritos está ser el cocinero más joven en su momento en obtener el exigente título de Meilleur Ouvrier de France (Mejor Obrero de Francia), tan solo con 25 años de edad. Asimismo es autor de un libro que se ha convertido en un infaltable vademécum para todos aquellos que quieren adentrarse en las recetas y pro-

cesos de la culinaria gala: La Cocina Francesa paso a paso.

Con relación a la cocina mexicana, Gomez subrayó que por mucho tiempo en Europa se vivió con una imagen falseada sobre ella, pensando que todo era tacos y cocina texmex.

“Veo una evolución importantísima en la proyección de México y su cocina. Hace 20 años me encontraba con una cocina internacionalizada, sin identidad muy clara, que resultaba un producto poco identificable para la promoción en el extranjero.

“Hoy veo un panorama diferente, reiterando las razones por las que la gastronomía mexicana es Patrimonio de la Humanidad. Es una cocina que no tiene que imitar nada, que tiene su carácter, su perfil propio, junto con una gran variedad de productos y platillos que definen su rostro en el mundo. Es indudable que mucha gente visita Francia por sus vinos y su gastronomía; pero también es el caso de México, cuya cocina es un aliciente irresistible para visitarlo”, precisó el chef Guillaume Gomez. 🍷

2. Encuentro de Guillaume Gomez con la comunidad universitaria.

3. Participación de alumnos y profesores de Enogastronomía, escuela de sommeliers dirigida por Óscar Rangel.

Anécdotas de un cocinero

El vino mexicano en EEUU

y Don Artemio en Fort Worth, Texas.

JUAN RAMÓN CÁRDENAS CANTÚ

Desde sus inicios, en 2007, quisimos contar en el restaurante Don Artemio de Saltillo con una gran cava que reflejará el notable auge del vino mexicano. Ya en aquellos tiempos, el liderazgo lo tenía el valle de Guadalupe, de manera que nos dimos a la tarea de ir a visitarlo y traer a Saltillo una significativa diversidad a fin de complementar lo que teníamos de Coahuila, que en aquel tiempo no iba mucho más allá de lo que producía Casa Madero. Como dato, cuando hicimos nuestro viaje (aún en 2006) había en cambio alrededor de 60 bodegas en el Valle de Guadalupe.

Mas o menos por las mismas fechas, es decir en esa primera década del siglo veintiuno, don José Milmo Madero inició una cruzada para inundar de vides Coahuila y en aras de lograrlo conversó con diferentes y destacados agricultores de varias regiones del estado para que plantaran uva de vino en sus municipios. Los convenció y en ese momento comenzó el renacimiento del vino de Coahuila.

Al igual que lo hicimos en Saltillo, para abrir nuestro restaurante, en Fort Worth quisimos contar con el mayor número posible de referencias de vino mexicano y entre ellos, lógicamente, los vinos de Coahuila.

Para lograrlo mi socio, Adrián Burciaga, me contactó con Tom Bracamontes, el mayor importador de vinos mexicanos en EEUU. Le marqué entonces y cuando le pregunté en el teléfono qué vinos tenía de Coahuila, su respuesta, para mi sorpresa, fue: ninguno. No lo podía creer ¿cómo era posible que no tuviera uno solo?



Me puse a investigar el tema y me di cuenta entonces que las únicas bodegas de Coahuila que estaban exportando eran Casa Madero, Hacienda Florida y Hacienda del Marqués. Por supuesto, los conseguimos. Sin embargo, nuestro sueño seguía siendo tener el mayor número de etiquetas de vino mexicano en EEUU y, por supuesto, que un porcentaje significativo fuera de nuestra tierra, Coahuila.

Volví a hablar con Tom Bracamontes y me ofrecí para confeccionarle una agenda de citas de negocios con los propietarios de las bodegas de Coahuila. Mi hija Beatriz fue la encargada de organizar todo. Nuestra esperanza era que el viaje fructificara y que más productores coahuilenses le entraran a la exportación, generando

un círculo virtuoso para todos, incluidos los productores de otras partes del país.

Con mucha alegría les comparto que esa gestión llegó literalmente a buen puerto, de manera que actualmente Don Artemio de Fort Worth cuenta con 42 etiquetas de vino mexicano, de las cuales 19 son de vinos de Coahuila. 🍷

IG @juanramon012

Juan Ramón Cárdenas Cantú es chef propietario de Don Artemio y de la casa de banquetes Villa Ferré (Saltillo, Coahuila), también autor del libro "La Senda del Cabrito", premio al mejor libro de cocina del mundo en categoría carnes en el Gourmand World Cookbook Awards 2018.



SOLUCIONES PARA TU NEGOCIO

Productos lácteos de Nueva Zelanda

**Anchor** 
FOOD PROFESSIONALS

Síguenos en
Instagram



Porque
sólo lo auténtico
Perdura



Santa Catarina Minas, Oaxaca, México



52.60% Alc. Vol. Cont. Net. 750 ml

**REAL
MINERO.**
DESTILADO DE AGAVE

100% Agave
Elaborado y
Emvasado
de Origen
desde 1898

HECHO EN
MÉXICO

Triple Destilación
en Olas de Barro

Destilado con

PECHUGA

de gallina, frutas, especias y semillas

PRODUCIDO Y ENVASADO EN
SANTA CATARINA MINAS, OAXACA

NO. DE BOTTLEA	LOTI	EDICIÓN
010/252	DRMP-15	2022