

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





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 Ibargüengoitia, 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.

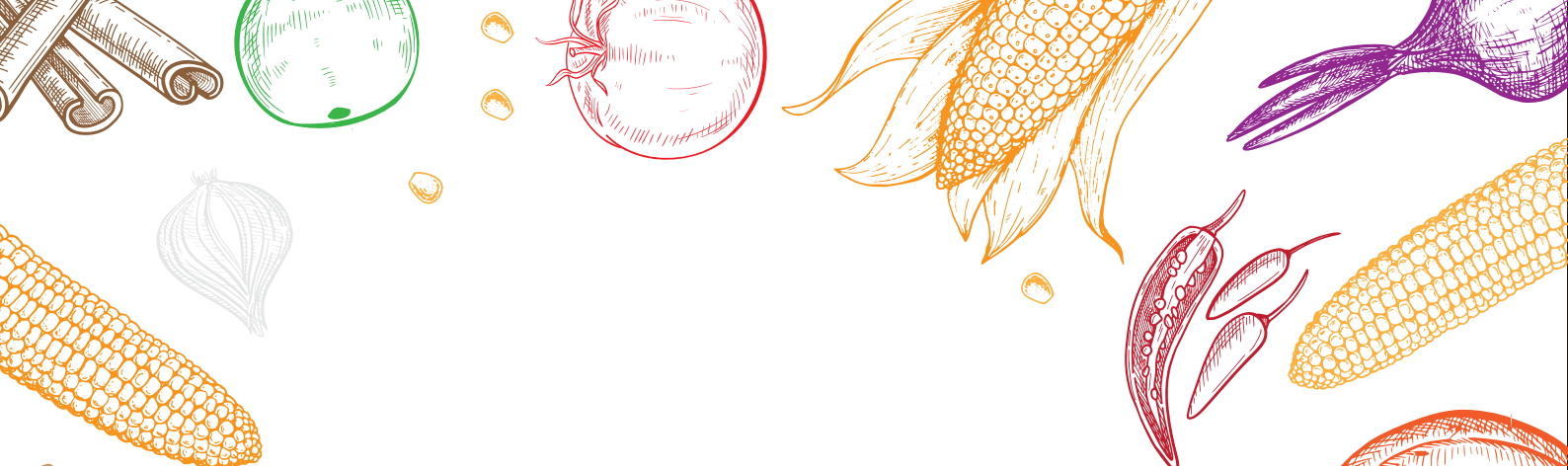
Aunque esos días quedaron en su pasado de Huajuapán de León, donde nació, la vida a sus 53 años en la capital de Oaxaca tiene un tono parecido al de su infancia: cuando sale el sol, Olga recorre las calles coloridas del centro histórico oaxaqueño, las fachadas amarillas, rojas, moradas y rosáceas y llega 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 todo 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 telas (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 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

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 cam-





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.

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 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 prestando un servicio social —explica—. No nada más representan la comida local sino la cultura en general de su pueblo. En



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 rige 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

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 rajas 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 queme. 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

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.

