

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





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 cafecito”, se sirve con crema y queso añejado del Istmo, “diría que es como un parmesano istmeño, saladito y seco”; el tamal de cambray “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 mojar 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 cheguíña (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. Allá 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” sonríe, ríe, las abraza, “claro que nos tomamos una foto”. Como buena istmeña, siempre se le ve ajueareada 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

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



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.

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.”

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 3

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