

Vatel[®]

MAGAZINE

Las chefs que mueven Oaxaca

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

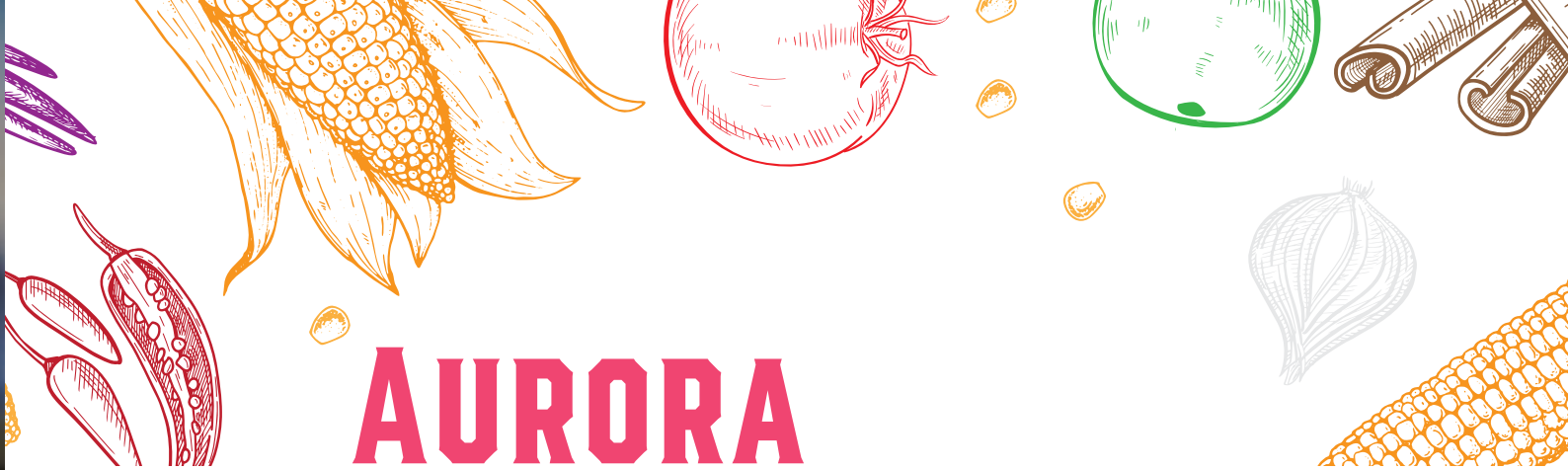
GUILLAUME GOMEZ EN MÉXICO

EMBAJADOR DE LA COCINA FRANCESA

ANÉCDOTAS DE UN COCINERO

\$100.00





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 totemox-

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. 🍴