

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





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 totemoxtlito; 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 matenar. 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
expertos en artesanía
www.artekoo.com

998 208 6735
998 386 6508
contacto@artekoo.com

