

Vatel[®]

MAGAZINE

Nico Mejía

LA COCINA ENTRE VOLCANES

KOMUNAL EN COLIMA
COCINA EN EVOLUCIÓN

LA EXTRAORDINARIA SAL DE COLIMA
EMBLEMÁTICO HOTEL LAS HADAS

\$100.00





A veces se nos olvida que lo esencial es invisible, oculto tras lo evidente. Socorro Magaña (63) cultiva ese misterio en su casa, escondida en el corazón de un frondoso bosque en las cumbres de Canoas, municipio de Manzanillo. Desde allí nos recuerda el arte de una vida serena y auténtica.

El restaurante de esta cocinera tradicional —cabaña de frágil madera, piso de tierra tantas veces alisado que parece arcilla cocida, mesas comunales rústicas— está entre árboles, arbustos y un silencio sólo interrumpido por el rumor del arroyo cercano y los gritos de las guacamayas.

La montaña, con su quietud y majestuosidad, es un refugio donde se preserva la esencia más pura de la gastronomía colimota. En su serie de libros Colima. Una Gran Travesía Gastronómica, Nico Mejía sostiene que si bien la cocina de Colima no posee el arraigo ancestral profundo de las cocinas oaxaqueña o michoacana, guarda en sus montañas el latido de una tradición que sobrevivió al paso del tiempo y a la devastación de la Conquista. Es lo que atesora Socorro.

Fue aquí, en las cumbres, donde los pueblos de tradición nahua se refugiaron para preservar su legado frente al embate de la modernidad. Entre cañadas y lagunas, ciruelos, guámuchiles y parotas, aún palpita una cosmovisión ancestral que se creía perdida y que implica vivir en comunión con el entorno, como parte de la tierra y no a costa de ella.

En ese contexto transcurre la vida de Socorro y su familia. Cultivan maíces endémicos, café, nopales, chiles, frijoles y calabazas de la sagrada milpa, que cocinan a pocos metros del palmo de tierra donde crecen. En su mesa se des-

pliega la generosidad de un entorno que ofrece ciruelas verdes, plátanos, bonetes y parotas según la temporada, y agua pura de río, “agua viva, agua de la buena”.

Socorro, con su hablar parco y su mirada áspera, cocina con la dedicación y el cariño que solo puede ofrecer quien entiende el valor de cada ingrediente. Su generosidad se despliega en una mesa colmada de frijoles con elote, tortitas de parota, tamales colados y tamales pata de mula, que en Michoacán llaman corundas. Su menú incluye ensalada de palmitos, ceviche de plátano verde, cocolmeca cocida —esa raíz tropical conocida en otros lugares como bejuco—, sopitos de requesón y atole de timbuche, una fruta cuya apariencia recuerda a la mora azul pero que revela un sabor terroso, menos dulce y único.

Para ocasiones especiales Socorro prepara pepena y chanfaina, dos guisos cuya magia radica en el incisivo sabor cárnico de las entrañas de la res o el cerdo. “Muchos me dicen que mi chanfaina es la más rica que han probado”, dice como si no le importaran los elogios. Le creo, no solo porque donde reina el silencio y el verdor, el ganado vive y se alimenta mejor que en cualquier otro sitio. Esa plenitud se refleja en el sabor.

Las mañanas comienzan con el aroma del café de olla, y al caer la tarde se llena la mesa con tuxca y, a veces, con vino de coco, una bebida casi olvidada, pero que arrastra tras de

Casa Socorro

en Canoas

Margot Castañeda

Socorro Magaña en su cocina, en Casa Socorro en Canoas.





sí una larga historia. Según cuenta Nico –respaldado por las antropólogas, historiadores y editoras que han colaborado en la creación de sus cuatro libros–, el vino de coco es un producto de la inagotable creatividad colimota, nacido de alguien que presintió el resultado de fermentar la tuba.

Su producción fue prohibida durante el Virreinato, pero las creaciones populares reencuentran su cauce aunque sea con variantes: pobladores que se refugiaron en las montañas reemplazaron ese vino con la tuxca, un mezcal destilado en alambiques llegados con los filipinos de la Nao de China. Le llamaron “tuxca”, en honor a Tuxcacuesco, la región en la frontera entre el sur de Jalisco y el norte del Valle de Colima, en Zapotitlán de Vadillo. Con el tiempo el vino de coco regresó a la legalidad y ahora convive con el mezcal.

La mesa de Socorro es una enciclopedia viva de historias e ingredientes colimotes y muestra cómo una cocina deliciosa puede sostenerse de lo que hay a menos de un kilómetro a la redonda. Muchos de sus comensales viven en los alrededores, con lo cual Socorro cierra el círculo de la tierra y sus habitantes. A veces llegan hasta allí algunos extranjeros en busca de una autenticidad culinaria cada vez más difícil de hallar y redondean ingresos con su compra.

Socorro Magaña guarda un secreto para vivir mejor en esta época en que todos tienen alguno, aunque no siempre tan esenciales: sabernos parte de algo más grande que nosotros mismos, ser parte de la tierra que nos brinda esos extraordinarios alimentos. 🍷



La mesa está puesta en Casa Socorro.

Tamal colado

Socorro Magaña

6 TAMALES

Ingredientes

3 tazas de grano de elote amarillo duro
½ taza de leche de vaca
½ taza de leche evaporada
1 trocito de canela en rama
½ taza de azúcar blanca
12 hojas del mismo elote, hidratadas

Preparación

En la licuadora, moler los granos de elote junto con las leches, la canela y el azúcar hasta obtener una salsa fina y tersa que pase por un colador. Colar y desechar el bagazo; reservar la salsa.

En una olla a fuego medio, verter el molido de elote y dejar cocer durante una hora, moviendo constantemente para que no se pegue. Retirar del fuego cuando la mezcla se adhiera a las paredes de la olla.

Formar los tamales con dos hojas de elote y una taza del licuado de elote cada uno. Hacerlo mientras la masa está caliente porque, de lo contrario, puede ser difícil moldear los tamales. Cerrar bien con las hojas y dejar reposar en refrigeración hasta que cuajen.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Servir los tamales fríos.



Tamal colado