

Vatel[®]

MAGAZINE

Nico Mejía

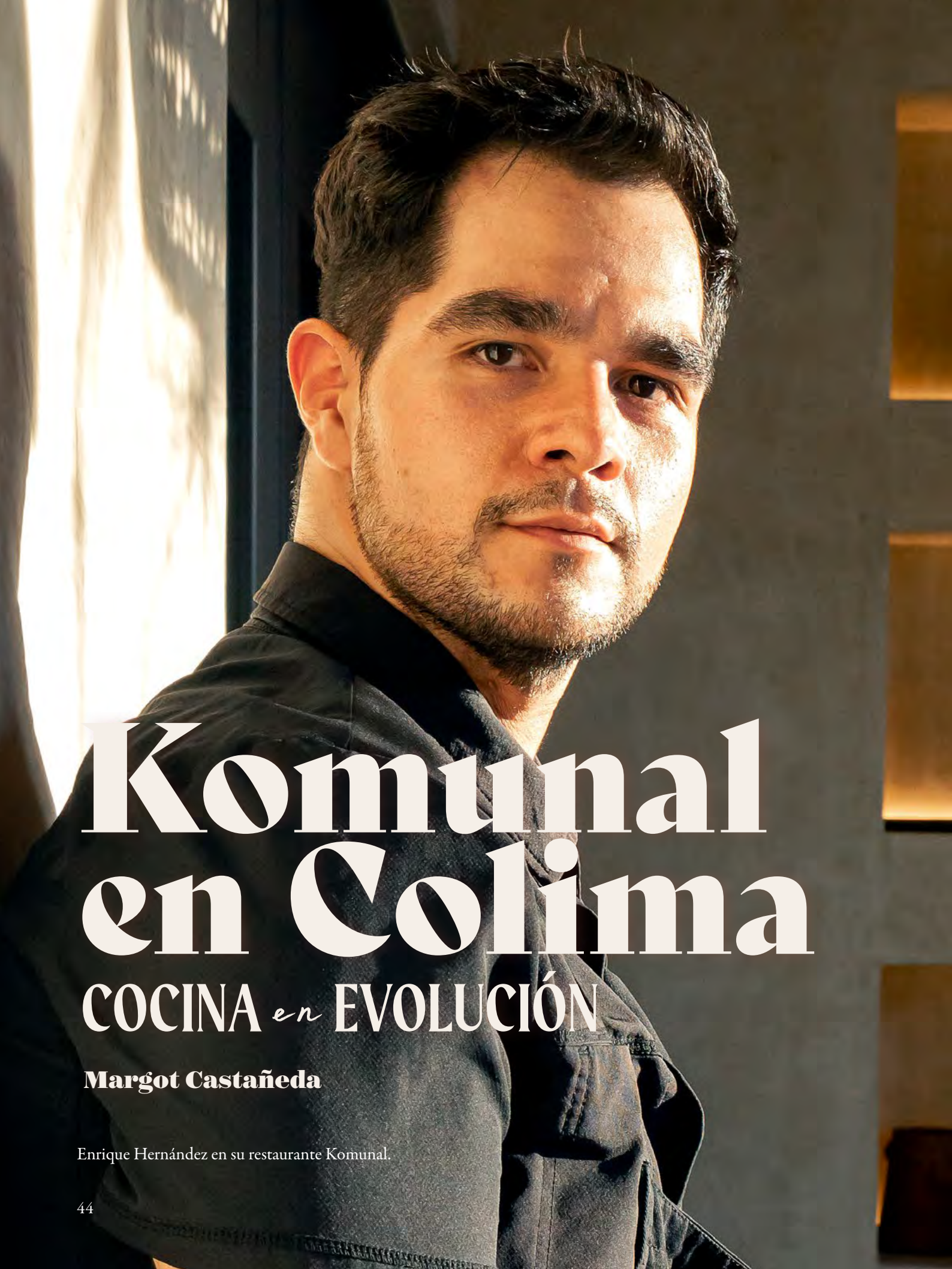
LA COCINA ENTRE VOLCANES

KOMUNAL EN COLIMA
COCINA EN EVOLUCIÓN

LA EXTRAORDINARIA SAL DE COLIMA
EMBLEMÁTICO HOTEL LAS HADAS

\$100.00



A portrait of Enrique Hernández, a man with dark hair and a beard, wearing a dark shirt. He is looking slightly to the side with a thoughtful expression. The background is softly blurred, showing what appears to be a restaurant interior with warm lighting.

Komunal en Colima

COCINA *en* EVOLUCIÓN

Margot Castañeda

Enrique Hernández en su restaurante Komunal.

“¡Es que ve esto!”, exclama Mariana Valdovinos (30) con una chispa de asombro en la voz. “¿Quién tiene esta preciosura, pues?”. Sus ojos se posan en el Volcán de Fuego, una presencia imponente que domina el horizonte, tan majestuosa que parece que el paisaje se ha construido a su alrededor. “¡Y tan de cerca! Aquí tenemos estas vistas todos los días; así salgas a hacer un mandado, te encuentras con el volcán ahí cuidándote”.



Mientras avanzamos por la carretera, subiendo desde la ciudad de Colima hacia Villa de Álvarez, Mariana, al volante, me habla con esa voz risueña y orgullosa de quien ha encontrado su lugar en el mundo. “Colima tiene la capacidad de sorprenderte con sus paisajes. Con media hora que manejes te vas a encontrar con otro ecosistema completamente distinto, con frutas y árboles diferentes, y es que la tierra colimota es riquísima”. Enrique Hernández, su esposo y Nico Mejía, nuestro anfitrión en esta travesía, lo confirman.

Tienen razón. Colima es un pequeño México donde se entrelazan paisajes que parecen sacados de diferentes latitudes. Desde las planicies semiáridas que albergan agaves milenarios, hasta bosques con zarzamoras, valles tropicales llenos de mangos, ríos y lagunas donde abundan chacales, salineras antiquísimas, playas con oleajes furiosos y, claro, los volcanes que impregnan la tierra con su esencia mineral, dando carácter al agua y a varios ingredientes.

De hecho, el término “colimota” no se queda dentro de las fronteras del estado; se extiende hacia Michoacán y Jalisco, cubriendo la confluencia entre el Eje Neovolcánico, la Sierra Madre del Sur, la Depresión del Balsas y la Costa del Pacífico. Lo fascinante es que Colima es un estado tan pequeño –apretujado entre dos gigantes y un océano– que es posible recorrer sus 5,543 kilómetros cuadrados en poco tiempo, y apreciar toda la diversidad de alturas, climas y, a su

vez, de ingredientes, que se despliegan con una temporalidad muy marcada.

Le pregunto a Mariana qué ingredientes están en temporada durante esta calurosa primavera. Con una sonrisa en la voz, responde que la parota y el bonete, entre muchos otros que desconoce porque “si algo hemos descubierto explorando otras partes de Colima, es que cualquier cosa que crece en la montaña o en las faldas del volcán puede ser comestible, aunque no lo parezca”. La parota es el árbol emblemático de Colima. Florece entre abril y junio, y sus frutos, unas vainas semicirculares que parecen pequeñas orejas de elefante verde brillante, podrían engañar a cualquiera que no conozca su secreto. Pero esas semillas, tiernas y tostadas, son un manjar nutritivo que muchos colimotes disfrutaban durante la primavera.

A ambos lados de la carretera, las parotas se alzan con sus frutos gorditos, ya listos para ser recogidos y cocinados. Son árboles resilientes, generosos, tal vez poco apreciados en la ciudad, pero venerados en las rancherías y pueblos de la periferia. Gracias a la labor de Nico Mejía para revalorizar la cocina colimota, la parota, que antes solo aparecía en las cocinas rurales, ahora ocupa un lugar de honor en la mesa de Komunal, el restaurante de cocina contemporánea que Mariana y su esposo, Enrique Hernández (30), fundaron en la ciudad de Colima hace casi cuatro años.

Antes de llegar a Komunal, nos detendremos en El Nuevo Naranjal, un pequeño poblado montañoso donde los cafetales y los palos de agua con sus flores amarillas nos reciben con un aire de serenidad. Ahí, haremos un picnic y probaremos el emblemático tatemado colimote, un molito caldoso, picante y recio, cocinado con chile pico de pájaro, carne de res o de cerdo marinada en vinagre de tuba y harto jengibre, una herencia de la fuerte influencia filipina que define la identidad gastronómica de Colima. Al calor de unas Piedra Lisas y Colimitas –porque en esta tierra soleada el agua nomás no se antoja–, también recibiremos una cátedra, platicadita y como quien no quiere la cosa, sobre la historia de Colima, cortesía de Nico Mejía, quien nunca pierde la oportunidad de ensalzar a su tierra y compartir lo que sabe y, con aún más orgullo, lo que no.

Desde nuestra mesa, en medio de un huerto sin señal 5G pero con la hielera llena de cervezas, los volcanes visten el horizonte. Su presencia es paternal, imponente, protectora. Es fácil imaginar que hace 400 años, sin Google Maps ni siquiera una Guía Roji, los habitantes de estas tierras usaban estos colosos geológicos como puntos de referencia para orientarse.

“Está documentado. Durante el Virreinato sirvió como guía para la Nao”, comenta Nico, relatando la historia como si fuera un recuerdo personal. La ruta comercial “Nao de China”, o Galeón de Manila, trajo a estas tierras algunos de los ingredientes fundacionales de la cocina colimota: mango, cítricos, tamarindo, pimienta, clavo, canela, jengibre, variedades de arroz y, por supuesto, las palmeras, el

sol que ilumina la galaxia colimota.

“Pero bueno, Coco, hermano, después de casi medio milenio, ya eres mexicano”.

No recuerdo quién lo dijo, pero lo dijo bien. Es imposible imaginar a Colima sin sus palmas, sus cocos, y esos valientes tuberos que trepan los altísimos troncos para extraer la tuba del día. Imposible también imaginar a México sin sus limones, indispensables para... todo. Hace cinco siglos, estos ingredientes eran novedades; hoy son parte integral de nuestro menú diario. Sin embargo, unas horas más tarde, ya en la mesa de Mariana y Enrique en Komunal, veremos llegar un nuevo navío desde Asia y Europa, cargado con influencias frescas y sofisticadas, nacidas en las cocinas más prestigiosas del mundo.

Alto, serio, con anillos gruesos, mirada firme, el uniforme negro y los brazos cruzados, Enrique presenta la nueva etapa de su propuesta gastronómica en Komunal: un poco más arraigada en Colima pero sin soltar la mano innovadora de la escuela de Noma, donde hizo una estancia durante su maestría en Cocina, Técnica, Producto y Creatividad en el Basque Culinary Center. Bien afianzado en la escuela contemporánea de hacer “cocina de producto”, donde cada ingrediente se aprovecha al máximo y se experimenta con técnicas de conservación, Enrique sazona con una especie de furikake. Pero a diferencia del original japonés, hecho con algas nori, pescado seco, ajonjolí y umeboshi, Enrique lo prepara con buganvillas deshidratadas y ciruelas verdes de Zacualpan, que conserva en salmuera o mediante el proceso de lactofermentación.

También tiene su propia versión de kosho, elaborada con la ralladura de todos y cada uno de los limones que se

exprimen en el restaurante, un toque de chile serrano y flor de sal de Cuyutlán. Esa combinación fermentada, ácida y picante añade una capa de sabor más profunda a su ceviche de parota con leche de coco y perlititas de bonete.

“Lo que no se fermenta, se seca, se deshidrata, se congela, se convierte en vinagre o en aceite. Hasta los limones exprimidos sirven para hacer un desengrasante casero”.

Los cócteles llevan un chorrito de la salmuera de limones que también adereza la mayonesa del camote de Zapotitlán de Badilla, frito en un tempura hecho con la cáscara del camote, semillas de quelite y masa madre. Incluso en los postres, hay variedades de cheongs (un tipo de macerado de frutas de origen coreano) con frutos rojos o jamaica. La Nao de China hizo su último viaje hace doscientos años, pero la globalización —y la tendencia mundial de los chefs que recorren el mundo y regresan como hijos pródigos a la tierra que los vio nacer— sigue nutriéndonos con la sabiduría culinaria del continente asiático. Y no es una queja.

Enrique asegura que no quiere seguir el mismo camino que otros chefs: reinterpretar un platillo que las cocineras tradicionales han perfeccionado durante años. Sobre todo porque, a diferencia de muchos, él no puede presumir de una herencia familiar ligada a la cocina. Los ingredientes endémicos que abundan en las rancherías, como el bonete, no fueron parte de su infancia; no crecieron en su mesa. Sin embargo, no es desventaja sino oportunidad. Ante la ausencia de tradición familiar, la creatividad podría fluir sin la atadura del vínculo emocional.

Él lo sabe y confía en su propio ingenio. Aprovecha, por ejemplo, la consistencia resbaladiza del bonete —que, después de todo, pertenece a la misma familia que la papa-



Enrique Hernández y Mariana Valdovinos, juntos en Komunal.



Helado de ponche comalteco con bríoche, crema de lavanda, crumble de jamaica y cheong de frutos rojos, de Enrique Hernández en Komunal.

ya— para crear perlititas que recuerdan al caviar; o lo asa con un toque de mantequilla tostada, para luego bañarlo en un pipián rojo de chile cuachalero, un ingrediente esencial en la cocina colimota, y lo cubre con crumble de maíz, logrando así la redondez de texturas. Este platillo se inspira en la cuachala, un platillo típico de la región biocultural colimota, cuya historia se remonta a las ceremonias prehispánicas. Antes de la Conquista, la sangre de los sacrificios se vertía en un recipiente hondo llamado cuachalero. Tras la evangelización y la consiguiente prohibición de estos rituales, la gente continuó usando los cuachaleros, pero ahora para servir una especie de molito ligero, de un rojo brillante como la sangre, acompañado de guajolote, chachalaca o jabalí.

Su estilo también se manifiesta en las ciruelas verdes que conserva en lactofermento, para luego convertirlas en una salsita profunda y juguetona, mezclada con chaltomate —o tomatillo silvestre— y jalapeño, perfecta para acompañar tostaditas raspadas antes del menú degustación. Por otro lado, los platillos que, por ahora, se sienten menos suyos son el arroz meloso con pork belly, una variación del tradicional tatemado, y el entamado de Tecmán. A diferencia del original, que doña Maricela Parra —a quien se le atribuye la creación desde hace 35 años— prepara con bistec en salsa verde, Enrique lo reinterpreta con cachete de res, quelites y hoja de vid. Quizá lo suyo no sea reimaginar los platillos de

otras personas sino encontrar nuevas maneras de utilizar los ingredientes que se han cocinado de la misma manera durante años.

“Henry ha ido encontrando su propia voz”. Mariana, de estatura baja, cabello lacio y una sonrisa *waterproof*, habla del trabajo creativo de su marido con el mismo cariño y orgullo con el que presume las generosas vistas del volcán. “Abrir Komunal es un viaje de autodescubrimiento para los dos”. Para ella, la travesía le ha dejado claro su lugar: en la hospitalidad. Después de estudiar Relaciones Internacionales y una maestría en Alta Dirección, el mundo restaurantero le abrió las puertas cuando decidió que su mejor amigo desde el kínder sería su esposo y su socio.

Enrique sigue explorando. Por ahora está en su fase de “regresar al terruño y conectar con las raíces”, bajo cierta mentoría de Nico Mejía y con la libertad que le da operar el restaurante solo cuando hay reservaciones. Pero Komunal es un terreno fértil, y mientras la energía de Mariana mantenga a flote lo que ocurre más allá del laboratorio culinario, Enrique tendrá el espacio necesario para definir su propósito.

Ese viaje, me gustaría decirles, no tiene un destino fijo porque una de las pocas certezas de la vida es el cambio. Sobre todo en un lugar tan próspero en diversidad. En Colima no hay una sola cocina, sino varias y lo lógico es que en Komunal también las haya. 🍴



Bonete en pipián rojo de chile cuachalero con crumble de maíz, de Enrique Hernández en Komunal.



Arroz meloso tatemado, versión de Enrique Hernández del tradicional tatemado de cerdo colimense.



Camote de Zapotitlán de Vadilla en tempura de su cáscara con masa madre, semillas de quelite y mayonesa de limón fermentado, en Komunal.

Salsa de ciruela verde lactofermentada

Enrique Hernández

500 ML

Ingredientes

CIRUELAS LACTOFERMENTADAS:

500 g de ciruela verde de Zacualpan
500 ml de agua natural
20 g de flor de sal de Cuyutlán

SALSA:

500 g de ciruela verde de Zacualpan
lactofermentada
20 g de chile serrano
5 g de flor de sal de Cuyutlán
5 g de aceite de oliva
5 g de ajo
15 g de jugo de limón

Preparación

CIRUELAS LACTOFERMENTADAS:

Lavar las ciruelas y colocarlas en un frasco hermético.
Disolver la flor de sal en el agua y vaciar en el frasco.
Tapar y dejar reposar en refrigeración por lo menos 6 meses.
Rectificar sabor; deben estar ligeramente saladas y ácidas.

SALSA:

Retirar el hueso de las ciruelas con ayuda de un cuchillo.
Asar el ajo y el chile serrano y reservar.
Añadir en una licuadora todos los ingredientes.
Triturar hasta tener una consistencia tersa y mantener en refrigeración.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Servir con tostadas raspadas.



Salsa de ciruela verde lactofermentada, en Komunal.



Entamalado colimota

Enrique Hernández



12 PORCIONES

Ingredientes

COLITA DE RES:

1.5 kg de cola de res
150 ml de aceite natural
2 cebollas blancas
2 ó 3 varitas de apio
2 zanahorias
1 cabeza de ajo
500 ml de vino tinto
150 g de harina de trigo
8 litros de agua

SALSA VERDE:

500 g de tomate verde
300 g de cebolla blanca
2 chiles jalapeños, desvenados y sin semillas
2 dientes de ajo
1 ramita de cilantro fresco
125 ml de aceite natural
Flor de sal de Colima (al gusto)
Pimienta negra (al gusto)

ENTAMALADO:

1 litro de salsa verde
500 g de cola de res
500 g de tortillas de maíz calientitas
Aceite para freír
1 ramita de cilantro criollo
½ cebolla en rodajas
Flor de sal de Colima (al gusto)

Preparación

COLITA DE RES:

Enharinar los huesos, retirar el exceso de harina y reservar.
Calentar una olla honda y agregar el aceite a fuego alto.
Sellar toda la superficie de la cola de res en la olla y reservar.
Cortar los vegetales en mirepoix y agregar a la olla aún caliente, cocinar hasta dorar.
Regresar la cola de res a la olla y desglasear con el vino tinto hasta evaporar el alcohol.
Agregar el agua fría a la olla y cocinar a fuego alto hasta hervir por 30 minutos y después bajar a fuego medio y cocinar durante 8 horas más o hasta que la carne de la cola se desprenda del hueso.
Cada 30 minutos, retirar las impurezas que pueda soltar la carne.
Filtrar los sólidos por un colador y separar la cola de los vegetales.
Retirar la carne de los huesos aun estando tibia y reservar en refrigeración. (Desechar los huesos.)

SALSA VERDE:

Cocinar los vegetales, excepto el cilantro, en agua hirviendo hasta que se suavicen.
Licuar los vegetales cocidos junto con el cilantro y las especias hasta obtener una salsa fina y tersa.
Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se sigue licuando la salsa para lograr una emulsión y obtener un resultado más cremoso.

ENTAMALADO:

Mezclar toda la carne con 150 ml de salsa verde y reservar.
Calentar a fuego alto el aceite para freír y pasar una por una las tortillas un par de segundos por lado, dejándolas escurrir el exceso de aceite.
Bañar las tortillas fritas con la salsa verde y colocarlas en la fuente o bandeja por toda la base, sin dejar espacios descubiertos.
Agregar la mitad de la carne esparcida proporcionalmente.
Repetir de manera que el orden sea tortilla, carne, tortilla, carne, y finalizar con una última capa de tortillas.
Cocinar al vapor por unos 40 minutos.
Cortar en porciones de 120 gramos, de aproximadamente 5 x 8 cm.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Bañar el entamalado con salsa verde y servir con un mix de hierbas locales y cebolla en julianas.



Entamalado, versión de Enrique Hernández del tradicional entamalado de Tecomán, en Komunal.



Salty Sex

Enrique Hernández



1 PORCIÓN

Ingredientes

SOLUCIÓN SALINA DE LIMÓN AMARILLO*:

500 g de limón amarillo
100 g de limón verde
500 g de flor de sal de Cuyutlán

COCTEL:

30 ml de solución salina de limón amarillo
15 ml de yuzu
15 ml de tuxca o destilado de agave local
30 ml de jarabe natural
30 ml de agua con gas
1 chip de naranja deshidratada

Preparación

SOLUCIÓN SALINA DE LIMÓN AMARILLO:

Lavar los limones y colocarlos en una bolsa al vacío.

Añadir la sal y el jugo de limón.

Sellar al vacío y reservar en refrigeración de 6 a 12 meses.

Una vez pasado el tiempo, los limones comenzarán a drenar su jugo, generando una salmuera muy fresca y cítrica.

Drenar la salmuera y reservar.

COCTEL:

Añadir todos los ingredientes, excepto el agua con gas, en un shaker junto con hielo.

Agitar vigorosamente por espacio de 15 segundos para incorporar sabores y derretir un poco el hielo.

FINAL Y PRESENTACIÓN:

Servir en un vaso con hielo cúbico.

Añadir el agua con gas.

Terminar con el chip de naranja.



Coc tel Salty Sex, en Komunal. (Foto de Enrique Hernández.)