

SEMANAL

Día Siete

dardos: diasiete.com

464

CIRCULACIÓN NACIONAL
EN LÍNEA CON SU PERIÓDICO

Redes
de odio
en la red

Tanto
gris no
podía ser
bueno

Europa,
territorio
libre (de hijos)

Billie Holiday,
a medio siglo



7 años

Incluye
CATALOGO
DELL

Olor a hogar

LAS GRANDES DE LA COMIDA CASERA



TOMA Y DAKA: Pambo • **PERFILES:** *The Tudors* y Patricia Arquette • **COLUMNNA:** Salón de letras • **MAITENA:** ...Pa, voy a dejar la facultad... • ...Y EN EL HASTA ATRÁS: J.M. Servín



EDITORIAL
El Despertador

300 Carmen Ramírez Degollado, mujer conocida como "Titi", es una mayora indolente que nos lleva el corazón con sus deliciosos pastiles tradicionales en El Bate.

Día Siete 464

CONSEJEROS

Juan Francisco Ealy Ortiz
Carlos Álvarez del Castillo
Miguel Valladares

EDITOR DE SECCIONES José Pérez-Espino
EDITORIA DE NEGOCIOS Martha Robles Félix
EDITOR DE ARTES Y COSTOS Omar Vargas

PRODUCCIÓN Fernando Rubio
COORDINADORA DE DISEÑO Raquel Arizpe
ASISTENTE DE PRODUCCIÓN Ana Gabriela Jiménez

DIRECTOR JORGE ZEPEDA PATTERSON
SUBDIRECTOR ALEJANDRO PÉREZ VARELA
ASESORA EDITORIAL LUIS JAVIER SOLANA

ADMINISTRACIÓN Elena Serna
DIRECCIÓN GENERAL Laura Mackenzie
REDACCIÓN

(0155) 55.53.37.88
(0155) 55.53.39.26
(0155) 55.53.39.77
FAX (0155) 55.53.40.24

CORREO ELECTRÓNICO ventas@elsiete.com

WWW.ELSIETE.COM

día siete
DUMBO.COM

EL QUE BUSCA ENCONTRA >

FOT. FEDERICO GAMA

PUBLICIDAD

TELÉFONOS

(0155) 52.11.07.96
(0155) 55.53.02.84

FAX

(0155) 55.53.40.24

CORREO ELECTRÓNICO

ventas@elsiete.com

ANUNCIANTES EN ESTA EDICIÓN: EN LA CONTRAPORTADA: CANAL 11

2A DE FORROS: CANAL 11 | 3A DE FORROS: CANAL 11 | 4A SÍETE.COM: PÁG 3 | CANAL 22 PÁG 5 | CANAL PÁG 7 | OLUDOSAMBA: PÁG 11 | VENEZUELA: PÁG 13 | BUENOS AIRES: PÁG 19 | SUCRAMONTE: PÁG 23 | ALAN: PÁG 25 | SUPERMERCADOS ANAHTAC: PÁG 33

“**T**ita era el último eslabón de una cadena de cocineras que desde la época prehispánica se habían transmitido los secretos de la cocina de generación en generación, y estaba considerada como la mejor exponente de este maravilloso arte, el arte culinario. Por tanto, su nombramiento como cocinera oficial del rancho fue muy bien recibido por todo el mundo...”¹⁰

El universo gastronómico retratado por Laura Esquivel en su novela *Como agua para chocolate* es eminentemente femenino, impregnado de realismo mágico, y plagado de sentimientos y emociones. Su trama se desarrolla alrededor de la cocina, y más específicamente, en la cocina del siglo XIX.

Era precisamente en esa época cuando “las mayores” estaban en su apogeo, mujeres que habían nacido y crecido al lado del fogón, y que a fuerza de presencia y paciencia, iban extrayendo los secretos del pasado y acuciando sus propios descubrimientos para heredarlos a la siguiente generación de aprendices.

El término “Mayora” comenzó a utilizarse en la época colonial para designar a “la que mandaba en la cocina”; sin embargo, este puesto adquirió toda su carga simbólica de jerarquía doméstica, en las grandes haciendas en el México de los siglos XVIII y XIX, poco antes, durante y después de la Revolución Mexicana.

La figura femenina como principal exponente de la maestría culinaria, nos viene a los mexicanos de muy atrás, pues los más antiguos códices prehispánicos ya dan cuenta de las “diosas nutricias”, facetas casi siempre en simbiosis con los ciclos de la tierra y de sus dones naturales para dar vida.

Chicomocatl, por ejemplo, era señora de la subsistencia y la fertilidad y madre de la vegetación, muy especialmente del maíz, primigenio alimento de nuestros antepasados. Y según la mitología azteca, Chántico era la cara femenina del fuego, bajo cuyo gobierno estaban “los fuegos del corazón, del hogar y de los volcanes”, y a quien también se le atribuían las artes mágicas propias exclusivamente de las mujeres, que debían vigilar que las llamas—internas y externas—continuaran ardiendo.

A falta de pan, tortillas...

Pero en la historia, los pecados de omisión, se traducen en ignorancia y después llega el olvido. Esto fue lo que ocurrió con la figura de “Las Mayoras”, curiosamente durante el Porfiriato, una época donde el exotismo extranjero era privilegiado por encima de lo autóctono, y que coincide con la llegada de los primeros “chefs” a las casas y familias más adineradas de México.

Yuri de Gortari, investigador, acérrimo defensor de los sabores nacionales y fundador de la Escuela de Gastronomía Mexicana, cree con firmeza que a partir del siglo XIX, la cocina de nuestro país fue “tomada por los hombres”, y la figura femenina de “la mayora” fue relegada a un segundo plano en un territorio que le correspondía no sólo por herencia, sino también y sobre todo, por experiencia.

“En las grandes cocinas actuales, la figura de la mayora está todavía en el olvido, la mujer ha sido sojuzgada en un lugar que siempre fue suyo, puesto que nuestra cocina tradicional siempre se desarrolló en el interior de la mujer, eran las abuelas y las madres las que transmitían un conocimiento no escrito, y eran ellas las que guardaban la cercanía con las tradiciones”.

Hablando en términos generales y específicamente en cuestiones culinarias, “revalorar lo que es nuestro” es para Yuri de Gortari una urgente obligación actual que pasa por quienes somos los destinatarios finales de la magia gastronómica mexicana: los comensales, que a veces apreciamos más un ornamentado platillo extranjero que el sabor alquímico de un buen mole en cualquiera de sus 300 variedades.

CARMEN “TITITA”:

‘la típica niña de galleta’

RESTAURANTE EL BAJO

Carmen Hernández Oropeza, apodada desde niña como “Titita” llegó al altar a los 18 años y para entonces, ya era una cocinera experimentada, gracias al legado de Vicente, su madre, y a la guía de su nana.

Esta mujer que hoy tiene 70 años, y una energía digna de una jovencita, vive cotidianamente la pasión de la cocina como en sus primeros años de aprendizaje en su natal Xalapa, Veracruz.

“Yo fui educada como la típica niña de galleta, la que aprende a cocinar para conquistar al hombre por el estómago, pero a mí siempre me gustó cocinar, para mí no es solamente una pasión, es un acto de amor”.

Curiosamente, fue su marido quien la llevó a incursionar en el negocio gastronómico hace ya 37 años, cuando compraron un restaurante en Acapulco, en la ciudad de México, del que ella pronto comenzaría a hacerse cargo cuando su esposo cayó enfermo a los 4 años de haber inaugurado “El Bajo”, hoy reconocido por conoedores y profanos como uno de los mejores establecimientos de comida tradicional mexicana.

“Hoy está muy de moda aprender a cocinar en las escuelas, pero la verdad es que siempre han sido ellas las que transmitieron los conocimientos. Tal vez esa tradición se interrumpió un poco, pero ahora hay un renacer en el gusto por nuestra cocina y aunque digan que la mujer moderna no cocina, nadie puede quitarle su lugar, su faceta de alimentadora, la encargada de nutrir al hogar”.

Carmen, viuda de Ramírez Degollado, es madre de 5 hijos, y todos ellos, están en una u otra forma, involucrados en El Bajo, que hoy suma 5 restaurantes.

Si existiera un premio a la continuidad de la tradición, este restaurante merecería una mención especial, puesto que la mayoría de las manos que ahí cocinan son manos femeninas, algunas futuras mayoras, y otras, cocineras ya consumadas en la magia culinaria; como doña Juanita, que lleva 12 años trabajando con Titita, y que es la encargada de pasar temporadas en cada sucursal hasta asegurarse que el sazón es el que quiere “la jefa”.

Carmen cumplió parte de sus conocimientos en el libro *Alquímicas y atmósferas del sabor*, publicado en 2002.

“La mujer es el corazón y la voluntad en la cocina” afirma Titita, quien espera publicar en un ejemplar la riqueza gastronómica de Xalapa.



"Esta actitud también ha influido en la discriminación de la mayora como "la jefa de la cocina", que es estrictamente lo mismo que un "chef", aunque con varias distinciones importantes, porque una Mayora sólo puede ser una mujer, implica una experiencia transmitida oral y visualmente, y el término, con toda su carga cultural, es solamente mexicano, algo que deberíamos rescatar no sólo a nivel nacional, sino llevarlo con orgullo a niveles internacionales".

"De lengua me como un plato"

Pero la desvalorización de "la mujer en la cocina" no es un fenómeno exclusivo de las escuelas o los restaurantes donde se enaltece la profesión de "chef, o jefe de cocina" en detrimento de "mayora o jefa de cocina". Lo cierto es que la pérdida de la tradición femenina como heredera del conocimiento culinario se vio acentuada con la emancipación de las mujeres de las labores exclusivamente hogareñas.

Si la mujer de antaño conocía las limitantes de su condición como ama de casa, y desde ahí exprimía todas sus -enormes- posibilidades en las artes del hogar y la cocina, la "mujer moderna" difícilmente quería ser comparada con el arquetipo de sus antecesoras, identificada por lo general con roles de poca libertad, sometidas a los caprichos de una sociedad repressora, y eminentemente machista.

Pero mientras la mayoría de las mujeres de México se apresuraron a tomar su lugar en la modernidad fuera del hogar, omitieron cuidar aquel fuego ancestral que ardía en las cocinas...

Y fue así que ellos, los hombres, tomaron el sitio abandonado; conquistaron fama, prestigio y por supuesto, dinero. Sistematizaron la enseñanza culinaria y cerraron el círculo para convertirse en un exclusivo club masculino de "magos", con grandes sombreros blancos como símbolo inequívoco de su poder de mando. Al final del día, todo tiene un precio, y ya lo dice el dicho: "No hay pan que no cueste una torta".

Por fortuna, habrían hecho falta muchas generaciones para que desapareciera por completo una tradición de siglos femeninos tras los fogones de la cocina. Tanto Yuri de Gortari, como especialistas en la cultura gastronómica de México y las propias mayoras entrevistadas por **Die Siete** para este artículo, coinciden en señalar que actualmente la llama interna de las mujeres vuelve a orientarse hacia un segundo y más poderoso hervor de los frijoles", segundo porque hay un regreso al hogar de las mujeres que quieren cocinar, y más poderoso porque ahora lo hacen con plena conciencia de lo que implica una tradición que antes, se percibía como una mera obligación casera, y que hoy trasciende las paredes de la vida familiar.

PILAR FAUSTO

Profesora de cocina, alumna de la vida

INSTITUTO GASTRONÓMICO DE ESTUDIOS SUPERIORES DE QUERÉTARO

A sus 62 años, esta cocinera originaria de Durango acumula ya 35 años impartiendo clases, y desde hace 9 años es la profesora titular en materia de cocina mexicana del Instituto Gastronómico de Estudios Superiores de Querétaro, ciudad donde reside en la actualidad.

Sus secretos culinarios los aprendió de su madre: "vengo de una familia de cocineras y comelones", confiesa entre risas, al recordar que desde joven daba clases entre sus amigas. Años después, fue invitada al terreno académico, hasta entonces se dio cuenta de que sus conocimientos empíricos palidecían ante los rimbombantes diplomas de chefs y cocineros profesionales.

"Como encargada del departamento de cocina mexicana me dediqué a hacer mi mayor pasión, a cocinar y enseñar a otros, pero no podía firmar lo que hacía, hasta que un día alguien me dijo que mis conocimientos eran

CIRILA

De cocinera autodidacta a la cocina de autor

Puñol

Enrique Olivera, uno de los más reconocidos chefs de la nueva cocina mexicana contrató a esta mayora hace ya 8 años. La prueba no fue fácil. Trabajó todo un día en el Puñol, era un 10 de mayo, día de la Madre, y los mexicanos sabemos lo que eso significa: casa llena, pedidos interminables, locura total en la cocina. Ella lo logró.

El dato curioso es que Cirila Ángeles Medina no fue educada por su familia, originaria de Toluca. Ella aprendió sola, poco a poco, metiéndose a la cocina, de donde no ha salido en los últimos 15 años. Antes de eso se dedicaba a trabajar como empleada doméstica y hasta fue empleada de la actriz Flor Silvestre. Luego logró trabajar en algunos restaurantes, donde empezó desde abajo.

"Lo que más me gusta de cocinar es el sentimiento que tengo adentro cuando lo hago, es como una emoción muy grande, pero trato de no estar nerviosa ni enojada, porque esos sentimientos son malos para el sabor de los platillos".

Doña Cirila habla pausado, y confiesa que antes no sabía lo que era una Mayora, sin embargo, afirma que las mujeres deben ser, como han sido siempre, quienes enseñen el conocimiento de lo que ella llama "esta magia que es la cocina".

No es la única mujer que trabaja en el Puñol, pero sí la que se ha ganado la confianza del chef Olivera, dice que trabaja "de memoria, sin recetas" y en su labor de estos años, ha formado ya a varios practicantes de cocina, tanto hombres como mujeres: paradójicamente, no le queda tiempo para enseñar a su hija de 18 años, aunque ese es uno de sus sueños pendientes, así como el de abrir su propio restaurante. •



valorables por experiencia. Así que fui a la SEP y en el 2002 me dieron una certificación oficial, eso sí, después de hacer un examen, porque no hay un título que te reconozca como mayora, eso sólo se gana con el tiempo".

Pilar Fausto considera de vital importancia que a la mujer se le vuelva a otorgar su justo lugar en la cocina tradicional mexicana, sin que eso signifique menospreciar a los hombres, porque para ella, desde siempre y según las costumbres, ellos tuvieron también sus roles específicos:

"En la región huasteca por ejemplo, el zacahuil (un tamal gigante cuya cocción puede tardar hasta 12 horas) debe prepararse afuera, porque los hombres tenían prohibido entrar a la cocina; en cambio, en Querétaro, el platillo del 'chivo tapeado' constituye todo un ritual y corresponde a los hombres el honor de destapar la olla".

A pesar de ejercer la academia, Pilar dice no haber sufrido ningún tipo de discriminación o 'machismo' por parte de los chefs masculinos, aunque sí menosprecio entre otras compañeras suyas. Y lo que sí ha vivido en carne propia es la arrogancia de los alumnos, que sólo con el tiempo han ido respetándola por sus enseñanzas.

"Llegaban aquí y se hacían llamar 'chefs' pero a la hora de la hora no sabían ni pelar una papa; ¡Claro! Tenían la licenciatura y todo lo que eso implica, pero no sabían plantarse en la cocina. Una mayora sabe todo eso: mandar, elegir, nutrir, pero lo sabe porque lo trae muy adentro y lo ha aprendido cocinando, a fuerza de acariciar todos los días los ingredientes".

Pilar Fausto, quien también tiene un pequeño negocio de banquetes, participó en la elaboración del libro *Cocina y cultura en Querétaro* dirigido por la investigadora Adriana Guerrero Ferrer.

GEORGINA CRUZ

La que hace el mole con los ojos cerrados

HOTEL CASA OAXACA

Mayora de la cocina tradicional donde las haya, Georgina confiesa orgullosa que terminó la primaria cuando tenía 29 años, hoy tiene 50, pero eso sí, ya le cocinaba a sus amigos desde que tenía 6 años.

Su especialidad: el mole, o mejor dicho, los moles, porque Georgina cocina los 7 moles oaxaqueños, y asegura que los ha hecho tanto y lo disfruta a tal grado que "podría hacerlos con los ojos cerrados".

"Aprendí de mi madre y de mi abuela, pero todavía hoy sigo aprendiendo, porque la cocina mexicana está llena de maravillas sin descubrir, por eso hay que conocer nuestras tradiciones, como no se pierdan".

Actualmente trabaja en la cocina del Hotel Casa Oaxaca donde el chef ejecutivo es Alejandro Ruiz, pero en su casi medio siglo de vida dedicado a guisar, ha pasado por diversos restaurantes, todos ellos considerados de altura, y sin embargo, el valor de su sazón y sus conocimientos, no le han sido suficientemente reconocidos sino hasta fechas recientes.

"Como la moda era ser chef, los hombres se han llevado el crédito de los que nosotros las mujeres hacíamos en la cocina. Estábamos como quien dice atrás de la puerta mientras ellos brillaban, porque han estudiado fuera o porque son extranjeros".

Fue su padre quien decidió que por ser mujer, no necesitaba ir a la escuela, pero ella siempre disfrutó lo que hoy es su vida y su carrera: estar en la cocina; y gracias a sus conocimientos, ahora están bajo su cargo 15 personas en el restaurante donde "la que manda" es ella.

Cuando sus vacaciones se lo permiten, Georgina imparte cursos en la ciudad de México, en la Escuela de Gastronomía Mexicana, donde ella enseña a chefs profesionales a preparar los platillos que ella hace "con los ojos cerrados".

ISABEL FRANCO

La señora de las salsas

CLUB DE INDUSTRIALES

Este par de manos femeninas que también dan vida al menú del restaurante del Club de Industriales del DF, colecciona en su pequeño libro personal las recetas de 60 tipos de salsas diferentes, o quizá más... nunca las ha contado, sabe hacerlas, las prepara y ya. Así es la experiencia.

Isabel comenzó a cocinar cuando tenía 18 años y hoy ya tiene 50. Ahora ya le dicen Mayora, a ella, que también aprendió de dos grandes "jefas": Candelaria e Irene, ahí en el mismo lugar donde ella todavía trabaja y cuyo restaurante es dirigido por la chef Isabel Dorantes.

"Yo siempre quise ser cocinera, y aunque empecé lavando platos, siempre me quedaba más tiempo para ver cómo hacían los platillos, aprendí nomás viendo y luego en mi casa me preparaba las cosas, para ensayar".

Su estandarte es la cocina tradicional mexicana, y se siente orgullosa de que los clientes de este restaurante internacional prefieran "por puro gusto nuestros platillos", que ella prepara con un secreto personal: "Ah! Pues siempre tengo que estar centrada y alegre, porque la comida se resiente cuando no la mimas, es como los niños".

Otra de las cosas que Isabel más disfruta es formar a las generaciones jóvenes, para ella "la cocina no tiene fin y no le pertenece a una persona, es un patrimonio, y hay que enseñar lo que una sabe".

LAS QUE SABEN, ACONSEJAN PROBAR:

Platillo	Lugar
Queso Relleno	Yucatán
Asado de Boda	Zacatecas
Pan Cazón	Campeche
Langosta estilo Rosarito	B.C. Norte
Mole de Garbanzo	Querétaro
Mole de Xico	Veracruz
Mole Amarillo	Oaxaca
Xonequi (sopa)	Veracruz



CULTURA
HOTEL

ANTONIA SORIA

El amor entra por los ojos...
y por la boca

El LITORAL

Hace 30 años que cocina de memoria "con todo lo que trae en la cabeza", y lo más curioso de todo es que no le gustaba cocinar; pero cuando comenzó a trabajar lavando platos en el restaurante del Club de Industriales de la Ciudad de México, se enamoró del arte que pasaba ante sus ojos transformado en comida.

"Estuve allá 22 años, ahí aprendí casi todo lo que sé al lado de la Mayora Irene, tengo su imagen imborrable en la mente. En esa cocina me nació el amor por guisar que yo antes no tenía, porque pude ver que la comida es sagrada, que nos da vida y placer".

Antonia es actualmente la única mujer que trabaja en la cocina del restaurante mediterráneo El Litoral", a donde ella, experta y amante de la cocina tradicional, ya ha logrado "colar" en el menú internacional, algunas de sus especialidades mexicanas, como los "huazontles", que ella prepara según la receta de su abuela.

Modesta, y sin ser del todo consciente del enorme valor de su experiencia, está agradecida de que todavía la tomen en cuenta: "Cuando me fui del Club de Industriales pensé que por mi edad ya no me contratarían, porque comenzaron a llegar puros jovencitos, ellos sí habían estudiado pero teníamos que enseñarles casi todo, y a nosotros nos fueron haciendo a un lado".

Lo cierto es que el tiempo ha convertido a Antonia en una mayora con todas las de la ley, no en vano hay comensales que visitan el restaurante mediterráneo exclusivamente para comer sus platillos mexicanos.

Notas:

1.-*Como agua para chocolate.*
Laura Esquivel. Editorial Planeta-1989. Pág.53

