

REVISTA

\* interjet

**Estado de México,**  
el destino de los mil  
atractivos



Raphael  
cierra  
el círculo

San Miguel  
de Allende,  
por amor al arte

Michelle Obama,  
nuevo estilo  
para la Casa Blanca

#26 ENERO 2009

famoso tomate verde con cáscara, que no existe en otro lugar. La nuestra es sin duda una de las grandes cocinas del mundo

*¿Por qué, sin embargo, se la identifica a menudo con grasa y picante?*

Por desconocimiento y mala fama. La cocina mexicana es fina, variada, sana y rica en nutrientes. El chile, que siempre nos acompaña, es una poderosa fuente de vitaminas con el que hacemos salsas únicas. Un mole, un pipián, ¿en qué país se emplean hasta treinta tipos de ingredientes para lograr tal maravilla?

Ocurre, sin embargo, que existe un protocolo de aprendizaje por la multitud de matices y recovecos. Sólo un mexicano, por ejemplo, sabe que a las gorditas infladas hay que darles un toquecito de chipotle meco, que la cochinita pibil se acompaña de rajas desfilemadas de chile habanero, o que las salsas se espesan con masa de maíz y no de harina...

*Parece un cuento interminable.*

Y por eso mismo mágico. No importa que las recetas importantes sean en sí mismas cerradas: cada mexicano gradúa a su antojo los niveles de picante y concede a sus platos toques únicos para degustarlos a su antojo.

## Desayunos manjar

*¿De dónde le viene el gusto por la cocina?*

De los hornillos de mi mamá y mi abuelita en Jalapa, Veracruz, donde había mucho trajin desde la madrugada. Al amanecer se molía cada día el maíz, para llevar tortillas calientes a la mesa del desayuno. Aquello era un manjar: nunca faltaban los huevitos tirados, el caldo de frijoles, el molito papantleco, los tamalitos o las frutas frescas. Crecer así es un lujo, la mejor garantía para preservar nuestra suntuosidad culinaria que, desgraciadamente, se está perdiendo.

*¿Cree que se come cada vez peor?*

La buena cocina, como el amor, es a fuego lento, así que las prisas actuales no favorecen. Me choca que un niño me pida salsa ketchup, como si no tuviéramos suficientes condimentos igual o mejores. Mucha culpa es de los padres, que no siempre entendemos la obligación de enseñar a comer bien. En México no resulta difícil, somos un país de mercados llenos de frutas y verduras frescas, por poco dinero se encuentran productos extraordinarios con los que hacer guisos estupendos.

Los malos hábitos no impiden, sin embargo, que cada vez se hable más de la cocina mexicana en otros países.



Así es, estamos viviendo un resurgir de lo mexicano, hay un interés extranjero hacia lo nuestro, y eso está muy bien.

*¿Usted se considera artífice de este cambio?*

La reputación de nuestros cocineros es cada vez mayor, pero todos nosotros debemos mucho a una mujer inglesa maravillosa llamada Diana Kennedy, quien durante décadas recorrió cada rincón de México rescatando recetas ancestrales que luego publicó en un libro de alcance internacional titulado "Cocina esencial de México". Su contribución es impagable.

*Durante bastantes décadas en México la cocina tradicional estaba mal vista frente a la influencia francesa o europea.*

Pues sí, hemos vivido acomplejados, avergonzados de nuestras raíces. Ahora, sin embargo, la mexicanidad está en boga. Una vez que el mundo nos ha reconocido, hemos empezado a ser conscientes del valor de nuestras tradiciones y herencia histórica. Tenemos lo más importante, y hay que defenderlo.

*¿Es buena la globalización para la cocina?*

La comida tex-mex es un agravio. ¿Quién come burritos en México? Nadie. Eso no es cocina mexicana. Sin embargo, cada vez hay más restauran-

tes mexicanos de calidad y representativos en el extranjero, y eso es fenomenal, pues nos acerca al mundo y el mundo se acerca a nosotros.

*Parece usted una mujer moderna y emprendedora.*

¡Sí, sí, estoy siempre abierta, al día, viajo, entro y salgo, me muevo, soy disciplinada y muy trabajadora. Me interesan mucho las críticas, me gusta que un cliente se queje de que las garnachas de un "Bajío" no saben igual que en otro, pues me ayuda a mejorar. Yo me crié en los mercados de pueblo, en las rancherías donde las mujeres indígenas te ofrecían montoncitos de ejotes frescos o huitlacoques que no costaban nada. Soy muy consciente de los recursos de nuestra tierra, y eso me hace sentir segura de que lo que ofrezco vale la pena.

*No se puede bajar la guardia.*

Nunca; yo me aseguro cada día de que en mis restaurantes todo esté fresco, que nada se congele, que los menús cambien por temporadas, que el servicio sea eficiente y, sobre todo, que la gente disfrute...

*¿Cuál es la receta para el éxito en la cocina?*

Cocinar con gusto y con mucho sentimiento. Concluye convencida esta auténtica artífice de la nueva/tradicional cocina mexicana ✨

