

EL CONOCEDOR 17

DULCES MEXICANOS

DULCES: VARIEDAD Y COLOR
LOS FAVORITOS: CACAO Y VAINILLA
PLATILLOS TÍPICOS QUE TRASCIENDEN

MÉXICO Y SUS VINOS

NUESTRO PASADO VITIVINÍCOLA
UN PRESENTE DE DESTACADOS
WINEMAKERS Y FUTUROS HORIZONTES



TESOROS

BARRANCAS DEL COBRE
MONEDAS CONMEMORATIVAS

\$50.00 PESOS



TOTAL CONTROL DE SU CONTEXTO IDENTIDAD CULINARIA

El cocinero es agente de cambio y su responsabilidad histórica jamás había sido tan demandante. Para Olvera cada platillo de las cocinas mexicanas modernas debe ser una fotografía inspirada en alguna de las partes del gran abanico que es México. De esta forma, con diferencias fusionadas se va creando una estructura de identidad.

Los fogones internacionales de vanguardia hacen un llamado de conciencia por lo local, de respeto por la tradición y de ganas de generar identidad social. Más que un alimento, cada plato es un símbolo que representa la actualidad del cocinero, las tendencias de un grupo, y el anhelo social por lograr que las diferencias sobrevivan a un tiempo atestado de homogenización. El cocinero es agente de cambio y su responsabilidad histórica jamás había sido tan demandante.

Los vanguardistas coinciden en que “desde la cocina se hace patria”. Pero en México, su construcción está llena de retos. Las condiciones geográficas, históricas y políticas en ocasiones no van de la mano con su gastronomía y construyen a un país de complejidades innegables y de multiplicidad de personalidades.

“Con tantas ‘identidades’ mexicanas es complicado aterrizar las cosas en un plato o en un concepto. Lo peor es que a veces se cree que sólo existe una cocina mexicana en vez de muchas cocinas mexicanas, lo que limita los procesos creativos y reduce las posibilidades de éxito”, dice Enrique Olvera, propietario de Pujol.

La cochinita pibil, el cabrito al pastor, los tacos de langosta, las enchiladas queretanas, el mole poblano, el mole amarillito y el sope de hormigas chicatanas son mexicanos. Los separan miles de kilómetros de distancia, siglos de condicionantes culturales, millones de personas desiguales, pero al final, son productos mexicanos disponibles a la interpretación de los cocineros modernos.

Si la cocina sirve a la identidad nacional, ¿cómo construir la mexicana en la que el contraste pareciera el único patrón apto para el análisis?

Para Enrique Olvera, la respuesta está en el contexto. Cada platillo creado desde las cocinas modernas debe ser una fotografía de la situación personal y social del lugar en el que reside. Cada ingrediente cocinado debe responder a las circunstancias presentes: los proveedores, las tradiciones, los deseos y obsesiones personales, las problemáticas sociales o ecológicas y las determinantes intelectuales de los creativos y los consumidores. Debe recordar a México, advierte Olvera, o a alguna de las partes del gran abanico que es México.

De lograr estos derroteros, los platos reflejarían a un país conciente de su complejidad, indeciso ante su identidad, pero necesitado de enlaces que los signifiquen como sociedad.

La creatividad al servicio de la construcción de patrones culturales sólo existe cuando el cocinero introduce sentido común a sus obras. El cocinero inteligente -con dos dedos de frente, como los llama Enrique- es culto, informado, respeta sus productos y tiene conciencia por su contexto. Un auténtico *renaissance man* (hombre del Renacimiento); un apasionado de conocer para enriquecer sus conceptos.

“El cocinero moderno es un hombre que comprende y refleja la realidad en sus platos, y esos sólo se logran con disciplina, estudio y profesionalismo”, comenta el propietario del restaurante 72 del mundo de acuerdo a la lista publicada por Restaurant Magazine (2010).

Un México moderno. Ese cocinero integral debe ser un agente de experiencias, continúa Enrique. Debe guiar a sus comensales a través de una interpretación del mundo reflejada en platos. Como consecuencia de esa manera de ser, el nuevo chef mexicano ayuda a fundar el estilo de la incipiente alta restaurantería mexicana.

“Estamos tomando una postura más japonesa del servicio: cuidamos al cliente, lo dejamos que haga su voluntad pero lo limitamos, y le decimos hasta dónde puede llegar para que se lleve la mejor experiencia de nuestro concepto. Los comensales de 45 años para abajo son más respetuosos y renuncian al modelo americano de ‘el que paga manda’ que tanto daño nos ha hecho. Ya no servimos chiles toreados o cambiamos salsas sólo porque los clientes lo exigen”, señala.

Este prometedor panorama sólo cuajaría al incrementarse el número de chefs que apuesten por estilos creativos basados en la gastronomía nacional. Así, los estilos se multiplicarían y las “cocinas mexicanas” —o las interpretaciones o manifestaciones de ella— contribuirían en la construcción del carácter —o caracteres— nacionales.

La modernidad culinaria en México esboza una aparente transformación social. La constancia de la simbiosis cocinero-comensal es la vía para conseguir la meta.

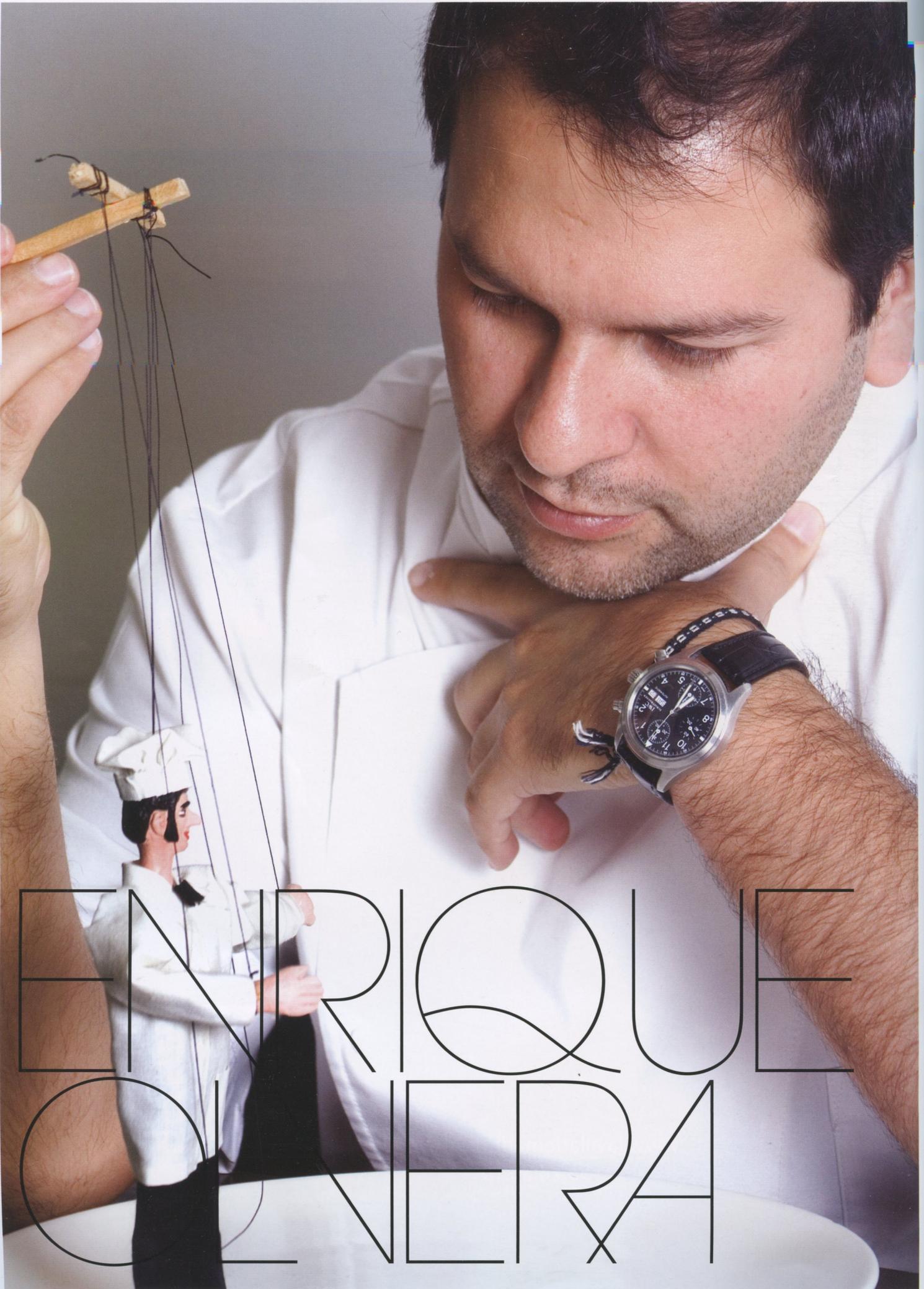
Reencuentro con las raíces. La frase “el futuro es el pasado” parece contradictoria. Pero toma sentido al hablar de cocina mexicana contemporánea. Para Enrique, las diferencias fusionadas construyen la identidad nacional: todas las manifestaciones mexicanas se deben amalgamar hasta lograr una perfecta sincronía reflejada en los platos más arraigados. El mole, añade, sí es la mejor representación de la identidad nacional. Sus 30 o hasta 50 ingredientes conforman un solo sabor con equilibrio, madurez y potencia. Luego entonces, el mole podría ser el plato que represente el pasado, presente y futuro de la identidad nacional.

Y muchos de los platos hoy servidos en Pujol parecen advertirlo. La estética se destruye al llegar a la mesa: todo el producto se baña con salsa y debajo de ella quedan muchas horas de reflexión y pensamiento. Pero así siempre ha sido, las salsas mexicanas cubren el plato hasta los bordes, hasta formar un espejo que pareciera estar obligado a reflejar a su consumidor.

Las salsas son el camino para el futuro, dice Enrique. ¿Conclusión anticipada, prestidigitación culinaria o profecía cultural? Por ahora, el camino está trazado: los salseos son protagonistas, el servicio regionaliza lo hecho en Japón, la cocina renuncia a los límites creativos, y su autor apuesta por una *mexicanidad* contextualizada.

El mole suena a tentación creativa: su complejidad nacional nos muestra reflejos de futurismo. Algunos moles tardan hasta 15 días en prepararse, afortunadamente, el andar creativo de Enrique pregona la virtud de la paciencia.

La identidad culinaria de nuestro país ha cambiado después de 200 años, veamos cómo se transforma, adapta y construye en las próximas décadas. Pareciera que lo mejor está por venir.



ENRIQUE OLIVERA