



Enrique Olvera dirige en el DF el restaurante Pujol. / SAÚL RUIZ

El chef más celebrado de México

- ▶ Olvera ondea la bandera del nacionalismo culinario en su restaurante Pujol
- ▶ Su local ocupa el número 17 en la lista de los 50 mejores del mundo

PABLO DE LLANO
México

Enfrente del número 254 de la calle Francisco Petrarca, en el barrio de Polanco, la colonia más elitista del centro urbano de México DF, está aparcada una furgoneta Chrysler Caravan blanca del 98 cuyo maletero le sirve de mueble de cocina al restaurante ambulante de Angélica Román, de 48 años. Ella sirve tacos en esta calle desde hace 20. A las cinco de la mañana empieza a cocinar en su casa los platos de la jornada: chiles rellenos, albóndigas, alambre, mixotes y tantas cosas más que todas seguidas no las podría apuntar ni un taquígrafo.

En la cocina del número 254 de la calle Francisco Petrarca, sentado a una sobria mesa de madera, Enrique Olvera hace un discurso histórico y detalla cuál fue la anterior sede del restaurante ambulante que tiene enfrente de su triunfante restaurante: "Antes del coche era un Datsun amarillo como del '70". El cocinero más celebrado de México dice a sus 38 años que no tiene buena memoria, pero lo primero que cuenta en la entrevista son recuerdos. Este restaurante antes era "una pa-

rilla argentina bastante normal", y antes de eso fue la lavandería Carel's. Este restaurante, su restaurante, es el restaurante Pujol, número 17 en la lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo.

Al lado de la mesa hay una librería con libros de cocina. Al-

Entre su obra:
hormigas con chile
y un mole 81 días
siendo cocinado

Tiene libros
de cocina refinados
pero no aspecto
de intelectual

gunos: *On food and cooking*, Harold McGee. *Del tacu tacu a la pachamanca y un mundo por explorar*, de Gastón Acurio. *La fisiología del gusto*, de Jean Anthelme Brillant-Savarin. Varios tomos de la historia de elBulli...

Olvera tiene libros de nombre refinado pero no tiene aspecto de

Variada receta

▶ Cocineros y *gourmets* consideran a México la **potencia gastronómica** de Latinoamérica. Congresos como Mesamérica y Madrid FusiónMex lo certifican y la cocina tradicional es Patrimonio de la Humanidad. Hay muchos chefs, de raíces y transgresores, de los que a la escena mexicana puede presumir: Daniel Ovadía (Paxia), Jair Téllez (Merotoro y Laja), Guillermo Gonzales Beristain (Pangea), Pablo Salas (Amaranta), Diego Hernández (Corazón de Tierra), Jorge Vallejo (Quintonil), Bricio Domínguez (Bricio Domínguez (El Jardín de los Milagros)... Y la fusión vasco mexicana de Bruno Oteiza y Mikel Alonso (Biko).

▶ Capítulo aparte merece el **gastropoder femenino**: desde las maestras de tortillas y moles Patricia Quintana y Mónica Patiño a Martha Ortiz, reivindicadora de la cocina de la Malinche. / ROSA RIVAS

intelectual de la cocina. Tiene barba. Tiene un poco de barriga. Tiene una sonrisa joven. Tiene aspecto de ser un tipo de esos que ya está cerca de los cuarenta y que es aficionado a hacerle comidas riquísimas a sus amigos en su casa. Con la diferencia de que no es un aficionado sino un maestro de las comidas riquísimas.

Durante la entrevista pasan por la mesa de madera varias pruebas de la encumbrada obra de Olvera: infusión de quelites, que es como la quintaesencia del caldo de una abuela en un día lluvioso; elotitos con una mayonesa compuesta por café, hormigas culonas y polvo de chile, un plato que viene servido dentro de una cáscara de calabaza que echa un humo que huele a la primera hoguera que creó el ser humano, o al menos a una de las primeras; un mole que lleva 81 días siendo cocinado, un taco de ceviche y un chilacayote nixtamalizado, que eso ya saben todos ustedes lo que es.

En la muñeca izquierda Enrique Olvera tiene varias pulseras. Una de ellas es de plástico, tiene aspecto deportivo y sirve para medir los pasos que da una persona y las calorías que quema cada

día. Él tiene un promedio diario de 2.166 calorías y 1.628 pasos. A Enrique Olvera le preocupa que le falta tiempo para hacer deporte. También le preocupa que en México mucha gente no tenga tiempo ni dinero para hacerse una comida más sana. Su país es un líder mundial en las estadísticas de obesidad, y él opina que la causa tiene que ver con una sencilla ecuación de economía de consumo. Da un ejemplo: "Una sopa instantánea te cuesta seis pesos y se hace en el momento. Un kilo de frijoles te puede costar 20 pesos y tienes que cocinarlo horas". Olvera no es un talibán de la comida sana, pero cree que estamos ante una "catástrofe alimentaria" que hay que arreglar.

Su país es líder mundial en las estadísticas de obesidad

Se pone de mal humor si alguno de sus tres hijos come demasiado azúcar

Con su trabajo en el restaurante Pujol, Enrique Olvera reivindica la cocina tradicional de su país: "Nuestro menú es una historia de la comida mexicana". De algún modo, su cocina es una sublimación culinaria del arraigado nacionalismo del México contemporáneo. Él lo reconoce como tal: "Yo soy nacionalista". De calzado lleva unos tenis Asics modelo México 70. "Tienen aquí la equis", dice, y señala en un talón la forma de la letra más icónica de su patria.

El cocinero tiene prisa por llegar a otra cita y no le queda más tiempo que para posar ante el fotógrafo. Este le dice que tiene la camisa arrugada. Olvera sale andando rápido a buscar otra prenda. Unas decenas de pasos después regresa con una chaqueta blanca de chef puesta. Bien. Ahora pueden sacarle un retrato. Mientras le tiran fotos jugando con una sartén, responde dos preguntas más.

El cocinero más reconocido de México se pone de mal humor si alguno de sus tres hijos come demasiado azúcar. Pero lo que no puede soportar, lo que disgusta de forma intensa a este gastrónomo de élite es una cosa bien simple. El huevo duro de demasiado cocido. "Tiene olor a pedo", sentencia Enrique Olvera antes de quitarse la chaqueta de chef en medio de su cocina, ponerse de nuevo su camisa azul arrugada e irse a su próxima cita contando pasos y quemando calorías.



SUSCRIPCIONES E INFORMACIÓN -MÉXICO-

Tels: 55 5420 7555 ext. 1201 y 1204
suscripcioneselpaismexico@elpais.com.mx
Av. Río Mixcoac No. 274, Col. Acacias México C.P. 03240, D.F.

EL PAÍS



¡No te pierdas las noticias que ocurren en el país!