



Tengo 75 años. Nací en Xalapa y vivo en Ciudad de México. Soy cocinera. Soy viuda con cinco hijos, doce nietos y un bisnieto. Los políticos nos roban, no son fiables. Soy católica y guadalupana, pero no beata. Preservo y difundo platos ancestrales de la gastronomía mexicana

“A Ferran Adrià le gustaron mucho mis gorditas infladas”



LIBERT TEIXIDO

Qué es toda esta comida? Gorditas, jaibas, chipotles, bocoles, huatapes, chilpacholes, xoxoyotes, mixiotes...

Suena a México, sí...

...chileatoles, totoles, quelites, zacahuiles, pulacles, cuidlacoches, pipianes, ejotes, chayotexcles...

Perdone mi ignorancia, no conocía...

...pambacitos, molotes... ¡ah, y mis famosas carnitas! Es normal que no conozca: ¡muchos mexicanos tampoco la conocen!

Aquí hay restaurantes mexicanos, eh.

No, lo que aquí hay son restaurantes tex-mex: ¡eso no es cocina mexicana! Es una fusión: pura confusión. No se confunda.

Explíquemelo.

La cocina tex-mex la crean los mexicanos emigrados a Estados Unidos con lo que tenían a mano, y la exportan. Otra cosa es la cocina mexicana auténtica, mex-mex.

A ver.

La cocina mexicana tradicional quedó agazapada en casas de familias modestas. Los mexicanos pudientes se afrancesaron y la menospreciaron. ¡Y me puse a recuperarla!

¿Cómo?

Me quedé viuda con 40 años, tenía que sos-

tener a mis cinco hijos y... abrí un restaurante, El Bajío. Y allí empecé a rescatar los platos de mi niñez, los que cocinaba en casa mi madre, mi abuela, mi nana...

¿Qué platos?

La cocina mexicana prehispánica se basa en el maíz, el frijol y el chile. ¡Hay más de 300 clases de chile, eso sí!

¿A qué olía la cocina de su niñez?

A frijol pinto, pescado con salsa de acuyo, una planta aromática que llamamos hierba santa, trepa por nuestros patios y tejados...

¿Recuerda una comida en particular?

Yo tenía diez años cuando mi abuela cumplió cien, y celebramos una comida fastuosa, tortillas de maíz, carne de puerco...

¿La tortilla de maíz es la base?

Hay que hervir el maíz con cal. Eso rompe sus moléculas y permite que el organismo lo asimile. ¡Por eso los indígenas tenían huesos muy fuertes y nada de caries! Hay maíz negro, amarillo, rojo, blanco y azul.

¡Azul!

Sí, y salen las tortillas azules.

¿Cuál es el plato más antiguo?

El tamal: carnes desmenuzadas y verduras cocidas en tortilla de maíz, todo envuelto en hojas, cocido enterrado, con piedras calientes.

Oaxaca

Doña Titita es una figura venerada en México, es la gran dama de la cocina mexicana, junto a Diana Kennedy. Con razón. Es toda una dama, jovial, energética, sonriente. Y sabía: fiel a la memoria de su abuela y su madre, ha rescatado la cocina más humilde, ancestral y genuina de su país para elevar su delicadeza y finura intrínsecas a las mesas más exigentes. Yo creía que sabía lo que era la comida mexicana hasta que esta dama me ha desasnado en una mesa del restaurante mezcalería Oaxaca en Barcelona, único local que cocina fuera de México los platos que Titita ha preservado y difundido. Me tomo con ella un mezcal para celebrarlo, y sal de gusano.

¿Dónde se han preservado mejor las esencias?

En el estado de Oaxaca, por su aislamiento. Ahí cocinar aún es un ritual místico, de conexión con la tierra, lo divino. También se comen insectos, riquísimos: hormigas meleras, gusanos de maguey, huevos de hormiga, chinicuil (un gusanito rojo)... ¡Delicias!

¿Algún exotismo más?

Tenemos la mejor vainilla del mundo, la de Papantla. Y cocinamos mucho con flores: izote, colorín, flor de frijol rojo...

¿Y qué hay de la famosa salsa mole?

Hay un mole para cada día de la semana en Oaxaca. Yo hago uno con 56 ingredientes: cebolla, ajo, tomate, chocolates, ajonjolí, canela, nuez, anís, tortilla tostada...

¿Cuál es su plato favorito?

La sopa de fideos que hago. Si algún despistado venía a mi restaurante y pedía espaguetis, le decía: “Váyase: aquí, sopa de fideos”.

Brava.

Una mujer sola, hace 40 años y en México... ¡Tuve que ponerme fuerte! Defendí mi cocina, y hoy tengo doce restaurantes. He enseñado a los mexicanos a apreciar su comida.

¿Qué dirían los chefs de élite?

¡Todos se asombran de su riqueza en colores, sabores, olores! Vino un día Ferran Adrià... y le impresionó. Declaró a la prensa que era una cocina insuperable.

¿Qué le gustó más?

Las gorditas infladas.

¿Qué es eso?

Bolitas de masa de maíz y frijol, con anís, fritas, huecas por dentro... ¡Boquiabierto se quedó! Sus elogios ayudaron a revalorizar la buena gastronomía mexicana.

¿Y qué se bebe con estos platos?

Agua de frutas molidas. La bebida prehispánica era el pulque: aguamiel de ágave fermentada. El ágave es un cactus, también llamado maguey pulquero, que retiene mucho líquido. Y luego está el mezcal, el tequila...

¿Qué diferencia hay?

Para elaborar tequila se cuece la piña de un ágave azul de diez años, se tritura, se fermenta, se destila. Para el mezcal se cuecen piñas de maguey de 10 a 40 años, se machacan, fermentan y destilan los vapores. Hay 40 variedades de maguey, que dan mezcales anisados, cítricos, florales, ahumados...

¿Puedo probar?

Sí, en esta jicara, media cáscara de un fruto, muy dura, y antes del trago chupe esta sal de gusano sobre este gajo de naranja.

¿Sal de gusano?

Sal mezclada con chile y chinicuil, gusano frito y pulverizado. Es un buen aperitivo.

Hum, riquísimo... Resúmame la comida mexicana.

Atrevida, seductora, energética, afrodisiaca, como el chile, que siempre pica, pero siempre diferente, porque pica distinto la puntita que lo de atrás.

VÍCTOR-M. AMELA