

Boletín N° 373
29 de septiembre de 2019

El hombre requiere del amor de quien cocina

*** La cocina virreinal ya es elemento fundamental del Festival Barroco de Guadalupe, donde se llevó a cabo su tradicional buffet y una plática de Sylvia Kurczyn

*** La creadora de chocolates artesanales Viridiana Arteaga deleitó con una degustación de sus productos con rellenos peculiares hechos con ingredientes de la región

La reconocida chef Sylvia Kurczyn Villalobos y Viridiana Arteaga, creadora de chocolates artesanales de Zacatecas, coinciden en que el ingrediente necesario en las cocinas mexicanas es el amor de quien la prepara. “El hombre, desde tiempos inmemoriales, ha buscado lo dulce para abrigarse internamente y requiere del amor de quien cocina”, dice la cocinera profesional.

La jornada de este sábado en el Festival Barroco de Guadalupe estuvo dedicada a la gastronomía virreinal, abordada en la teoría y la práctica, a través de dos actividades organizadas por el Museo de Guadalupe, en coordinación con la Universidad de la Vera Cruz (UVC), establecida en el mismo municipio: de entrada, una conferencia impartida por la chef Kurczyn, quien dirigió a los estudiantes de la UVC en la preparación de una muestra gastronómica que se sirvió como plato fuerte.

El menú se basó en la investigación y el rescate de recetas de la cocina barroca de la Nueva España, en documentos conventuales, entre ellos el *Libro de cocina del Convento de San Jerónimo*, que contiene una selección de recetas que transcribió Sor Juana Inés de la Cruz; y un cuadernillo del que sólo se conoce una copia del siglo XVIII.

En el espacio que fuera la biblioteca del Ex Colegio de Propaganda Fide de Guadalupe, Zacatecas, donde se formaban los frailes evangelizadores del norte, y ante un auditorio lleno con más de 130 personas, la chef dijo que durante los primeros años del virreinato, la mejor confitería y pastelería salían de los conventos, producto del encierro del cuerpo y de la imaginación en libertad; los postres traspasaban el claustro para llegar a los paladares de los personajes más encumbrados de la época.

Cada platillo virreinal cuenta con un nombre, algunos relacionados con su sabor; otros, con su color, como el manchamanteles; o textura, como el gigote; a partir de su forma, el artelete; su herencia, el turco; de las castas, las coyotas (de la mezcla de indígena con mestiza). No obstante, los más dulces eran tímidos y sutiles mensajes que parecen sugerir verdades en el silencio: besos, suspiros, aleluyas y tumbagones son ejemplos de los secretos a voces que rondaban por los pasillos de los conventos virreinales, explicó.

La precursora y líder de la Cofradía de Apoyo a la Mayora Mexicana, institución dedicada a la cocinera tradicional mexicana, detalla que el tumbagón ya solo se encuentra en un local de San Miguel de Allende, Guanajuato, es parecido a los buñuelos, pero más frágil, y la leyenda dice que “si se rompe al morderlo, la pareja es infiel”.

En el buffet hubo sorpresas: la UVC, con ayuda de la chef, presentó un bocado rescatado por Juana de Asbaje en el recetario citado: purín de espinaca, de un verde intenso y sabor dulce que se adornó con una pequeña oblea impresa con la imagen de la Décima Musa. Kurczyn considera que debió haber sido favorable al paladar de Sor Juana, si no, no la hubiera dejado en su recopilación culinaria.

La cocina barroca mexicana acaba por no ser igual a ninguna otra, dice la chef, al referir que se reconoce por su carácter que denota múltiples influencias como la árabe, que aportaron las culturas de contacto, y de los personajes que se arraigaron a esta tierra y enriquecieron nuestro patrimonio gastronómico.

De nuestro pasado indígena, en particular de la milpa, prevalecen hasta nuestros días el maíz, la calabaza, el chile, el frijol, el nixtamal, los nopales y las tunas; de enseres, el comal, por encima de todo. La cocina se enriqueció teniendo como piso bien cimentado, el pasado indígena, y con el mestizaje se adoptaron nuevas maneras de cocimiento; se sumaron carnes de vacuno, cerdo, borrego y pollo, condimentadas con clavo, canela, comino, pimienta negra, almendras, pasas, aceitunas y alcaparras.

Se les incluyeron frutos: manzanas, naranjas, higos y membrillos; así como trigo, garbanzos, habas, azúcar. El tiempo hizo saborear la unión de granos, semillas y chiles con perfumada miel de abeja; el encuentro con el chocolate y la vainilla acrecentaron la inventiva de confiteros, pasteleros y monjas, dando cuerpo grato y alegre a una cocina barroca, señala la chef.

Para Kurczyn, la cocina es seductora y sensual, alivia el hambre física y se reafirma como conquistadora de paladares. También simboliza la prosperidad, resalta la alegría, la abundancia y las bendiciones. Es señal y símbolo de homenaje, y acaricia el alma.

Chocolates Nueva Galicia

Pequeños bocados de cacao traído desde Tabasco y preparado en diferentes proporciones, rellenos de sabores zacatecanos: queso añejo, vino tinto, mezcal, asado de boda, vino blanco con guayaba, dulce de membrillo, ganaches (chocolate con crema) y jaleas, evocan lo exótico del barroco, dejan un sabor intenso, sin grasa en el paladar, y alegre el corazón.

Viridiana Arteaga es la creadora de estas porciones de cacao, quien dice que es difícil encontrar un buen chocolate, porque no lo hay en el mercado o suele ser muy sebooso, o empalaga. Por eso, comenzó a documentarse, a investigar, tomó un curso en la Ciudad de México para aprender las bases de la chocolatería y bombonería, y luego empezó a desarrollar sus propios sabores.

Hoy, elabora diferentes líneas: chocolate macizo, relleno y trufa. Hay algunos representativos de Zacatecas, como el de queso añejo, licor de membrillo, los que llevan vinos de mesa o el relleno de asado de boda, que es una especie de mole de sabor exquisito, o las pequeñas porciones de carne seca y enchilada, aderezadas con chocolate amargo.

“Todo lleva cacao. Tenemos chocolate sin azúcar, y estamos desarrollando una línea para pacientes oncológicos, para que puedan ser disfrutados por estas personas delicadas de salud; estarán rellenos de agua miel y miel de agave o de abeja”, explica la zacatecana.

En su pequeño expendio está impregnado el olor a cacao. Además de filas de bombones y trufas de diferentes formas y colores, están disponibles bolsitas con cacao entero que conserva su cascarilla, ya tostado, y grué de cacao para el licuado, el cereal o comerlo solo. En la empresa familiar zacatecana trabajan sobrinos, hijos, hermanos y la pareja de Viridiana, Max Pimentel.

El Festival Barroco abre espacios para que la comunidad de Zacatecas muestre su ingenio y cómo el barroco sigue presente, incrustado en nuestra cultura cotidiana en algo tan básico y a la vez sublime como lo es la alimentación.