

LA GASTRONOMÍA MEXICANA Y SUS DIÁLOGOS. ENTREVISTA CON LA CHEF MÓNICA PATIÑO

María de la Paz Amaro Cavada

Alimentación y cultura UAM

Dentro de uno de los proyectos que la UAM tiene en la línea de investigación *Alimentación y Cultura*, hemos realizado una serie de entrevistas a reconocidos chefs mexicanos para conocer sus trayectorias e investigar la relación que la gastronomía francesa tiene en la construcción de una gastronomía nacional. A continuación, presentamos la entrevista realizada recientemente a la Chef Mónica Patiño, quien es dueña de *La Taberna del León*, *Bistró El Delirio* y ha abierto recientemente *Casa Virginia* y *Abarrotes Delirio*. Sus inicios formativos fueron en L'École de Cuisine de La Varenne y de París para continuar con el aprendizaje y la investigación en cursos especializados en Europa, Asia y otras partes del mundo. Patiño no sólo es conocida por sus restaurantes sino también por sus programas de cocina en televisión, por sus libros culinarios, de los que ha recibido importantes premios como el *Gourmand World Cookbook Award* (2004), por su participación activa en la renovación de la Colonia Roma y por impartir sus ciclos de talleres *Huerto gastronómico* destinados a formar habitantes de la ciudad conscientes del desarrollo autosustentable. Para Patiño siempre ha sido importante aprender a interpretar influencias ajenas dentro de un contexto local. Sus influencias son un método para crear un mundo culinario en el que México está profundamente arraigado.

UAM: ¿Cómo ves actualmente la gastronomía mexicana? Sabemos que estudiaste en Francia, ¿consideras que todavía hay una cierta evidencia de cocina francesa?

MP: Yo vengo de una familia en la que, a mi papá sobre todo, tenía como este amor a la gastronomía gracias a su mamá y a la abuela, como eran las historias normales. Resulta que su mamá vivía aquí en la Roma y también sus hermanas, toda la familia vivía en esta zona, en la calle de Puebla y en la calle de Tabasco. Nosotros veníamos aquí a la colonia Roma a tener ese contacto con la familia, con la abuela, con la bisabuela que todavía vivía. Los domingos, como era normal, comíamos en familia y ella cocinaba lo que ella admiraba. Tenía la influencia francesa ya desde entonces, claro que combinada con mexicana. Así es como conozco la cocina, unido lo mexicano con lo francés. Tengo sus recetarios pues mi papá puso a una secretaria a pasar todo a máquina. Ahí ves que tenía las bases de la bechamel y las salsas, la mayonesa, bernesa... hacia volovanes y los rellenaba de rajas, entonces ahí estaba la influencia mexicana, pero claro, había al final

los frijoles refritos muy bien hechos. La cocina mexicana se hacía como era y de la cocina francesa se hacía lo que conocía, sumándole lo que ella creaba. Entonces, así crecemos y cuando yo tengo interés por la gastronomía, había tenido también la oportunidad de vivir en Inglaterra muy joven, a los trece años. De allí me viene mi gran amor por las mermeladas de naranja. Después tengo la oportunidad de ir a estudiar a Francia para reforzar mi francés. Me fui un año tres meses a Suiza y seis meses cerca de París, a un pueblito en el que hacían muy buen queso Coulommier y el Brie, entre otros. De ahí mi papá me recogía para las vacaciones, éramos cómplices de ir a comer a los mejores restaurantes y eso sumaba experiencias y contactos.

Para mí la cocina de casa, de corazón, era mexicana, pero siempre con esa influencia francesa. Estar allá fue como llegar al Edén de la comida, entre ir a comer con Paul Bocuse, los Purvis y todo eso que a mi papá le gustaba. Fue ahí donde tuve mi primer contacto directo.

UAM: ...Con lo mejor de lo mejor...

MP: Empecé a tomar buenos vinos, a conocer a los chefs, tenía 16 años. Las vitrinas, los pasteles... mi papá es un gran amante de la gastronomía que siempre me decía desde chica: "Tienes que aprender a hacer *petit fours*, y tienes que aprender a hacer helados, y tienes que aprender a hacer todo, porque no hay un buen restaurante si no tiene un buen final." En ese entonces no pensábamos en tener restaurantes. Sólo era el amor por lo que él tenía, que había sido el hijo de esa señora Ana María que vivió aquí en la Roma, que a su vez había aprendido de su mamá Micaela, que era su bisabuela y que yo conocí. Ellas traían también mucho de la época del siglo XIX, principios del XX, donde se reunían en familia en las casas de la Roma alrededor de una mesa a hacer dulces en las temporadas. No es que se la pasaran en la cocina pero sí en las temporadas religiosas o en la Candelaria para hacer los tamales o en la Navidad para hacer dulces. Les encantaba hacer dulces de pasta de almendra, que es totalmente francés. Como aquí en México no había, mis abuelos hacían comercio con Europa. Cuando podía, ella se traía sus latas de almendra, y su amor se expresaba dándoselos a todo mundo: hacer dulces de almendra, como ciruelas pasas rellenas de pasta de almendra y nuececitas de no sé qué, y huevitos de faltriquera con almendra y oporto. También teníamos una influencia de Italia, porque, de la familia de Micaela, su abuela era italiana. Había por un lado este brazo italiano, pero por otro lado, a lo mejor por la época de Porfirio Díaz hay evidencia de que la cultura francesa estaba presente. Así fue como se mezclaron las tres. Y así crecí yo, en la constante búsqueda de conocer la cocina. Cuando ya era más grande, a los dieciocho o diecinueve años, fue cuando ya empecé a analizar qué iba a hacer, adónde iba a dirigirme. Investigué sobre la cocina que se hacía aquí en el siglo XIX, hacia 1870. Me había ido de mi casa y necesitaba volver a repetir todo aquello que ya tenía como experiencia. Comencé a conocer cómo se comía en las haciendas, ¿quién escribía esos libros? Entonces era la burguesía, las haciendas, las casas grandes.

UAM: La élite...

MP: Y ahí vi cómo se desayunaba, se comía, se cenaba, se almorzaba. Estaban los menús y las recetas y era una manera de ver muy distinta a como lo vemos ahora, de explicar las medidas y de las formas. Ahí verifiqué que si tú abres un libro como el Diccionario Mexicano, tiene español y francés, y productos mexicanos y chiles y la forma

de explicar las recetas. Ambas cocinas como que nunca han estado separadas del todo. Para mí es muy evidente que así ha sido mi amor por la cocina francesa. Volví entonces a aprender directamente a La Varenne. Fue un gran descubrimiento, me dio mucha fortaleza conocer las bases, lo comprendí todo de una manera más ordenada. Después regresé, ya tenía la *Taberna del León* en Valle, y cuando pude me fui a Lenôtre, que es una escuela para profesionales cerca de París, a una hora en Grignon, en un pueblito cerca de Versailles. Esta escuela de Lenôtre es una gran empresa que tiene *traiteur* para todo. Desde ahí producen todos sus productos pero, a la vez, también dan oportunidad tanto en sus cocinas como sus grandes profesores, de hacer semanas de *stage* sobre un tema en particular. Puedes tomar una semana de puros helados, de puros *petit four*, de patés y terrinas. Comencé a tomarlos en diferentes viajes porque era un hambre de amor, de ansiedad, de querer aprender todo de la cocina y así fue como mi aprendizaje fue. La cocina francesa estaba muy en mí. Con la madurez y con el conocimiento de las técnicas y del amalgamamiento de otras comidas, etc., se forma una cocina muy personal.

UAM: ¿Consideras que la cocina francesa sigue presente o está de vuelta en la cocina nacional?, ¿crees que sí hubo una influencia, por ejemplo, de la *nouvelle cuisine* en la cocina de autor mexicana?, ¿cuál sería la visión en el presente y el futuro respecto de esta influencia?

MP: Aparentemente, uno creería que la cocina francesa tuvo una retirada en términos de presencia en los restaurantes y en el aprecio de los clientes ante la cocina francesa. Claro que es muy pobre decir cocina francesa, porque es tan amplio, todo es tan dinámico, todo se adapta... Yo creo que la cocina francesa, aunque no se ve como antes, pues estaba el *Fouquet's*,

UAM: ...*Les moustaches*...

MP: ...El *Maxim's*, el *Rivoli*, Había mucha presencia, claro, dada por Porfirio Díaz. Tú veías que en las cartas estaba todo este amor por lo francés que poco a poco se fue deteriorando. Se fue como diluyendo o perdiendo fuerza. Creo que por un lado, se dio en una elite porque así estaba diseñada, para las grandes mesas, el champagne, grandes servicios. Las épocas van cambiando, no es que haya perdido el amor por la cocina francesa, son los jóvenes los que van marcando las pautas y son los grandes los que se quedan atrapados por este amor a lo tradicional. Pero lo que hay que voltear a ver es qué está pasando con la generación actual. Adónde va, qué es lo que le gusta. Y sí, podemos ver, por ejemplo en el caso del *Delirio*, en el que pervive la influencia francesa pero está adaptada, aterrizada a un barrio francés como lo es la colonia Roma. Si tú la ves tiene toda la pastelería, los *croissants* dentro de una cocina del mediterráneo, pues nuestra idea era rescatarla ya que es como la madre de la cocina occidental. La idea era comer en un lugar adaptado con influencias de New York. Como el mundo, la globalización ha ayudado a que suma valor. Sin embargo, Sin embargo siento que aunque no dice *Delirio* en francés, se ve que en el fondo sí es un lugar de *savoir vivre* con letreritos por aquí y por allá que te invitan a disfrutar. Si tú vas a la *Taberna del León*, encontrarás que aunque sí tiene sus platillos, como sus clásicos frijoles o sopa de frijol con nopalitos, también tiene un filete roquefort. Somos también *déposante* de *Dom Perignon*. Esos contrastes, creo que han seguido vivos pero se han ido integrando en las personalidades de los chefs. Ahora se da que todos tenemos la libertad de hacer nuestras propias cartas, nuestros propios platillos pero, en el fondo, aunque tengamos la libertad de expresarnos de manera

personal, creo que la cocina francesa está en un pedacito de cada uno de nosotros. Ya no una como “la cocina francesa es todo”, sino la cocina francesa es algo que yo conozco, que yo adapto, integro y, por supuesto, también la cocina mexicana la integro, la conozco, al igual que la influencia española. Es entonces cuando uno produce ya su propia cocina. Ya no tiene bandera, se empiezan a quitar las limitaciones que una bandera te da y sin embargo siguen vivas.

UAM: El auge por ejemplo de personajes de la cocina española actual con personas como Adriá, Arzak y su influencia en la cocina molecular, entiéndase como se entienda, por ejemplo con el chef mexicano Enrique Olvera, ¿Qué opinión tienes de este fenómeno?

MP: Yo pienso que todo lo que es cualquier expresión en el arte, en la pintura en la gastronomía, cualquier expresión creativa, tiene sus estilos y sus momentos. La cocina que hace Enrique Olvera yo la admiro porque es una cocina que tiene mucha profundidad en el conocimiento de las técnicas, en el estilo, en la presentación, pero es un estilo muy particular de él y está dirigido a un momento muy específico del ser humano. Si tú quieres experimentar algo como ir a ver un show, es también experimentar a través de los sentidos, del olfato y de todo, pero no se puede decir que eso sea un restaurante para comer. Es un restaurante para experimentar. Es la gran diferencia: tú desayunas y comes, te alimentas para ir a trabajar y ya cuando vas y decides: “vamos a un show o vamos a experimentar una obra de Tchaikovsky o un ballet”, claro, te puedes regocijar hasta cierto punto, pero no te puedes comer el ballet o la música. En el caso de Enrique Olvera o Adriá o Joan Roca, todos ellos van a otro nicho. Un nicho de experiencia completa, que yo admiro porque se requiere de muchísimo cuidado, atención, estar en un estrés constante y muy competitivo. Yo los admiro y lo gozo cuando los visito.

UAM: Hablaste de algo bien interesante que tiene que ver justo con lo que es el *Delirio*: “tomar un café, relajarse, platicar, ir, venir, se me antoja otra cosa, me paro, vuelvo por algo más...” Una experiencia muy a la manera francesa que radica en la importancia de estar y que contraviene a toda esta tendencia automática de ir de la casa al trabajo, del trabajo a internet, de internet a la tele, de la tele a dormir, y centrarse en el hecho de la convivencia...

MP: ...exacto, como a lugares que te ayudan a no perder el contacto social, relajado.

UAM: ...que, en este caso en la Roma y la Condesa, cada vez se encuentran más lugares así...

MP: Sí, muy de barrio. Te incita a caminar, a darte una vuelta por las antigüedades.

UAM: Y como señalaste, alude a un factor que es también global en ese sentido pues mucha gente busca esa experiencia.

MP: Así es.

UAM: Algunos que hemos entrevistado como Guy Santoro o Alicia Gironella, comentaron que ellos apostaban porque en el futuro, la cocina iba a ser una “de producto”. Por un lado, nos constituimos como Patrimonio Intangible de la Humanidad por la UNESCO en el mismo dictamen en que la cocina francesa también se vuelve patrimonio de la humanidad. A la par que la denominación de origen, el mezcal o el tequila ¿qué va a

pasar con el mole, por ejemplo? En Oaxaca se está tratando de desarrollar la denominación de origen con determinados chiles para el mole negro....

MP: Yo creo que esto también es respuesta del fenómeno de la globalización. Cuando sobreviene la globalización y empezamos a perder fronteras, identidad, eso nos hizo decir: “a ver espérame, espérame..., regresemos al origen, a qué somos, qué tenemos, cuáles son nuestros valores”, porque si no tienes eso, pierdes tu país. El hecho de nombrar a la cocina patrimonio intangible de la humanidad, al que importa es a ti, al país, no al mundo. El mundo va a voltear a decir: “qué bueno que ya se dieron cuenta que tienen algo valioso y lo van a cuidar.” Pero para mi punto de vista es algo más profundo en el sentido de orgullo de nación, de reconocer los valores de lo que se da en tu lugar de origen, lo que se dan como técnicas de adaptación para que sean comestibles, si es fuego, vapor, etc. Ese valor que hace que un país o una nación fortalezca y crezca internamente.

Yo creo que la cocina es una de las cosas más fuertes de arraigo. La cocina está ligada con el producto y ¿dónde se da? En tu tierra y es de origen. Todo nos lleva a ese regreso al origen, El valor, el reconocimiento, la adaptación y la creación se vuelve una atracción para los demás, para que tú digas: “oye, quiero ir a ese lugar que tiene su identidad bien clara, sus valores bien definidos.” Se vuelve entonces un lugar atractivo porque es productivo, porque están contentos, porque es rico, porque están felices, porque reconocen sus valores, entonces te vuelves una nación poderosa. Pero si perdemos eso, nos volvemos imitadores de no sabemos qué, no tenemos identidad, no nos sentimos orgullosos, nos sentimos inseguros y perdemos nuestra noción de nación. Francia necesitaba este nombramiento pero yo creo que México lo necesitaba más. Y también como cocineros que somos, los que somos como emblema: ¿qué nos ven?. ¿qué hacemos y qué no hacemos? También es importante que todo sucediera al mismo tiempo pues nosotros estábamos siempre viendo hacia fuera. Se trata de momentos históricos simultáneos de los que todo mundo se contagia: productos, tradiciones, recetas que a lo mejor se han mantenido trescientos años pasándose de abuela a madre, de madre a hija y por esta suerte de transmisión siguen vivas. Considero que es un gran momento para México.

UAM: Incluso además porque se fomenta una especie de turismo especializado que ya es gastronómico.

UAM: Hace unos años, en 2009, estuvieron al mismo tiempo tú, Patricia Quintana, el chef Olvera, y otros mexicanos más en *Madrid Fusión*. Esto se vuelve evidencia de que el mundo está con los ojos puestos en la cocina mexicana. ¿Tú qué opinas?

MP: Sí, México fue invitado como un país. Y sí, está adquiriendo un peso, siempre lo ha tenido, insisto: la comida mexicana es conocida a nivel mundial. Esto ya es histórico. Hacia atrás se había dado en festivales donde nos invitaban a la India, a Alemania, a Francia, a Portugal. Éramos invitados por el gobierno o por las embajadas a representar a México en diferentes momentos. Pero que hayamos asistido, invitados a *Madrid Fusión* por primera vez ese año, creo que marca ya una plataforma de igualdad, de reconocimiento no como algo folklórico: “¡ah que lindo, comen tacos!” Creo que esto le abrió una ventana a la comida nacional: Dos mil personas en el auditorio, frente a los mejores chefs del momento y tú presentar tu cocina con ese orgullo y con entendimiento.

Yo creo que fueron bien escogidos los personajes que fuimos porque cada uno dio una faceta distinta de lo mismo. Aunque cada quien muy distinto, era México en todas sus formas: Enrique Olvera como algo muy actual, Patricia Quintana como algo muy tradicional, yo también a la mitad de ambos caminos como algo muy tradicional pero con una cierta actualización. Sí recuerdo el evento como un buen momento para la gastronomía de México.

UAM: ¿Qué papel piensas que el gobierno requiere actualmente para impulsar todos estos nuevos fenómenos?

MP: Yo siempre he apuntado que estos son los momentos de presentar la cocina mexicana como ha sido y como es; de resaltar los valores, los productos, el campo, los pequeños productores, creo que es un llamado urgente del país. Acabo de regresar de Guatemala, he estado en el Perú y la situación es distinta pues las ciudades no han crecido tanto como en México. Además, no tienen esa cercanía con los Estados Unidos que también nos deteriora, pues se van rechazando los productos que duran menos en un anaquel, van cambiando los genes de nuestros frutos ancestrales. Ya es muy triste ir a un mercado a buscar variedad. Los tianguis dependen de la Central de Abastos, los supermercados también. Y la Central refrigera, no hay frescura ni variedad. Creo que el gobierno debe de observar esto para que no se pierda este famoso título de cocina intangible de la humanidad. Si no tenemos producto, el título no va a servir, no se sustenta. Necesitamos tener buenos productos, variedad de jitomates, de chiles, de papas, de hierbas, de quelites... Variedad es sinónimo de salud, debe estar relacionado a que eso es lo que necesitamos. Si la tierra eso daba es porque el ser humano necesita dicha variedad. En cuanto a gastronomía, tiendes a tener un pequeñito huerto que te surte, que se vuelve como una joya, en la que ya un cierto tipo de zanahoria vale diez pesos.

UAM: ¿De ahí la idea de tus cursos?

MP: Sí, esto lo he tenido desde que empecé. Desde Valle de Bravo tenía la hortaliza. Como gobierno, yo daría facilidades para los pueblos que producen, para que tengan tierras fértiles alrededor de las ciudades, alentarlos, educarlos; decir que sí es valorar la tierra. Concientizar a la gente del campo, cambiar la idea de: “ay no, yo no voy a ser agricultor como mi papá...” Me pasó en una entrevista en Puebla. Hablé con los chicos de las universidades que me contaban que se salen de la tierra “porque mi papá era agricultor y sembraba maíz, pero yo no quiero serlo porque yo quiero ser mejor.” Esa idea de que salirse de la tierra es mejorar, que dejar los campos es desarrollarse. Creo que retornar a la tierra debe ser una cuestión de dignidad, pues debe haber tierra, producto, cocineros, puentes directos que no pasen por la Central de Abastos. Crear estos puentes de fortaleza permitirán que la denominación de patrimonio intangible no se quede tan sólo como un título a colgar. Además de lo anterior, es importante dar cabida a los cocineros y cocineras tradicionales y presentarlos de una manera digna, no como tianguis o ferias folklóricas sino en toda su belleza dentro de foros como el Palacio de Bellas Artes y hacer presentaciones de calidad con su presencia. Pasar de lo folclórico y dejar que hablen ellos, ¿porque tenemos que ser siempre nosotros? Creo que estamos opacando el valor donde realmente está: en las manos de estas gentes que están en el mercado, en su casa cocinando a la manera tradicional. Hay que hacer hincapié en el rescate de valores y tradiciones a lo largo y ancho del país. Invitar a estos cocineros, escogerlos como

embajadores de sus regiones y hacer un festival como *Madrid Fusión* pero que se llame *México de verdad* o *México Real*, con la tortilla y el mole verdaderos presentados por señoras dignas con sus hermosos vestidos.