

JORGE GORDILLO Y SU EQUIPO VALORAN A LA MILPA EN SAN CRISTOBAL DE LAS CASAS

Escrito por: Mariana Castillo Hernández 18/05/2023

En Tarumba, restaurante al interior del hotel Sombra del agua, puedes experimentar historias que se narran y saborean tanto en Barra San Juan como en sus eventos especiales.



Jorge Antonio Gordillo Aguilar está a cargo del equipo de cocina de Tarumba, restaurante del hotel Sombra del agua en San Cristóbal de las Casas, Chiapas. Su equipo está integrado por 25 personas, todas de origen local y de diferentes comunidades del estado.

Dentro de este lugar, existe Barra San Juan, un espacio que ofrece un menú degustación de alimentos y bebidas que son un homenaje a las memorias de quienes transforman ingredientes en platillos, de quienes saben que los maíces, los derivados de las milpas, las técnicas originarias y las tradiciones son raíces que se valoran, respetan e inspiran para crear y compartir.

Cristina Gómez López es tsotsil, de Joltzemén: además de ser una guía en la vivencia de esta barra, es quien se encarga de los cócteles del lugar; Irma Pérez Gómez es ch'ol de Sabanilla: con décadas de experiencia en diferentes tipos de cocina, es especialista en nixtamal, en los derivados del maíz hechos al comal y más; y Rosa López, originaria de Teopisca, lleva dos años colaborando con este grupo de mucha experiencia y sabiduría.

Ellas son algunas de las mujeres que hacen mancuerna con Jorge, quien refuerza el mensaje de que la cocina es trabajo en colectividad, donde circulan aprendizajes. Él nació en Ocosingo, pero se crió coleto, además de que Delia Aguilar Guillén, su madre y también cocinera —quien es de la localidad de Tumbalá—, le enseñó cuando él también comenzó este oficio en los fogones, primero por necesidad, después por convicción.



Jorge Antonio Gordillo Aguilar

Barra San Juan comenzó operaciones el 5 de diciembre de 2020 y sigue en pie buscando darse a conocer y destacar en esta época en la que algunos discursos de cocina tradicional están sujetos a apropiación cultural por iniciativas contemporáneas ajenas a sus contextos. Esta, por fortuna, es y se percibe real, gracias a quienes son parte de él y la construyen: lo que se cocina y charla ahí surge de sus vivencias.

Este texto no te explica exactamente paso a paso y en forma de crónica lo que puedes vivir, sino que te doy ejemplos de porqué te sugiero ir y te platico de quienes hacen posible pasar horas probando y conociendo. Que te den la bienvenida con la frase en tsotsil ¿K'uxi avo'onton? que significa «¿Cómo está tu corazón?» indica, en este caso, que hay interés en nombrar lo importante en su lenguaje y significancia.

Cristina presenta bebidas como el coctel *Tarumba*, con piña asada, jugo de naranja, licor de chile ancho, jilote (mazorca de maíz aún tierna) y *pox*. Ella comparte que en su familia se dedicaban a hacer ese destilado: su abuelo, bisabuelo y tatarabuelo no le ponían maíz, solo llevaba azúcar y salvado. De los distintos que ahora usan en su coctelería sí tiene esa gramínea y buscan que más personas se animen a probarlo tanto solo como mezclado.

Y es que Cristina dice que en su pueblo está presente en el ritual de bienvenida cuando se nace, también cuando una pareja se une. Además, se le da a los *kuch nichim,* un cargo tradicional desempeñado por los hombres para buscar ramos y flores como las bromelias para que se honre a la naturaleza antes de fiesta grande de San Juan, cada 24 de junio: «Van *poxeídos,* la mayoría de las personas lo toman o lo guardan, se respeta. Si no tomo, lo guardo o regalo, la intención es no rechazarlo».



Cristina Gómez López

Por otro lado, Irma, generosa, conversa mientras prepara las memelas al comal. La que sirve en conjunto con Jorge y Rosa, va rellena de chayote, con pepita de calabaza y salsa de tomatillos, pero en su terruño las hay con frijol, calabaza o chícharo y son comida de diario: «también sé hacer varios tamales y la comida de nosotros». Busca en su celular algunas fotos y muestra una de un frijol rojo pequeño que hay allá en los cultivos familiares, a cinco horas de camino en carretera.

Sobre este mismo alimento, Cristina narra: «nosotros las comemos de acuerdo a las fases de la luna: si está llena, hacemos memelas redondas; si es nueva, hacemos memelas en esa forma. Hay que ir en sincronía con las estaciones del año, de la vida». Lorenza López López, su mamá, mantiene costumbres antiguas en su hogar como la olla de barro, el comal y el metate, además de una cosmovisión armónica con lo que les rodea: «cuando me ve con los zapatos me dice: quítatelos, conéctate con la tierra».

De bocado en bocado y de escucha en escucha, Jorge comparte que él pasó por muchos trabajos antes de saber que quería dedicarse a cocinar: arreglaba calzado, estuvo en carpintería y haciendo marcos para cuadros, hasta que a los 18 años decidió irse al país vecino del norte a buscar el «sueño americano», sin papeles: pasó por Sonora, cruzó en dos noches y un día. Virginia fue su destino y ahí se dedicó a la construcción hasta que después llegó a varios restaurantes. Comenzó lavando trastes y fue ascendiendo, tomando experiencia. Ya le iba mejor económicamente, pero decidió regresar un primero de octubre de 2011.

Él se integró al personal de este hotel que se aloja en un monumento histórico que data de 1907 y que, en ese entonces, aún era una cadena y ha vivido su transición total: de dar servicio de *buffet* genérico, ahora en sus espacios gastronómicos con identidad, las cartas que Jorge y su equipo han creado con esmero incluyen desayunos, comidas y cenas con ingredientes locales y énfasis en la identidad chiapaneca y su cultura alimentaria a fin de que las visitas nacionales y extranjeras la conozcan.



Irma Pérez Gómez

En sus recintos —que en cada rincón, desde las habitaciones, pasando por los jardines y las estancias son también un homenaje al trabajo artesanal de Chiapas—, usan maíz blanco y amarillo de Zinacantán y de regiones aledañas a esta localidad, así como la variedad azul de Huixtán para diferentes fines: alimentos con maíz, panes y hasta cereales. Usan en promedio 10 kilos de masa a la semana y cuando hay, le compran a señoras que llegan de los alrededores a vender.

Otro platillo destacado de Jorge es el esquite de betabel con jilotes, queso de cuadro y mayonesa de café. Se sirve en un plato peculiar y Cristina explica que este tiene un atado de Jovel —a su vez, el antiguo nombre de San Cristóbal de las Casas— que se usaba en en las casas antiguas hechas de adobe y juncia seca (*Cyperus rotundus*) para que soportaran la humedad.

Y ella agrega: «El gesto de quemar pelos de elote es un símbolo, de que lo que consumas será purificado porque los alimentos son vida. Desde mi ritual familiar, es como honro lo que como porque gracias a ello me mantiene viva, camino y purifico antes de que entre en mi cuerpo».

Otra característica de su oferta culinaria es la frescura, el pensar en que menos elementos al plato es más, en que las técnicas de las cocinas originarias son el ahumado, el cocido, el tatemado, que los condimentos son las hierbas, la sal de piedra y la potencia de lo natural.



Esquite de betabel

Por temporada, llegan a la barra más platillos como una ensalada asada con manzana, fresa, mango ataulfo, chía, vinagreta de zarzamora con frambuesas y *pox* de Jamaica; una sopa de chile poblano tatemado con calabaza chilacayota, champiñones asados y quesillo; un robalo al comal con puré de plátano y salsa de espinaca; y un helado de maracuyá con mango oro asado y salsa de mango ataulfo asado, fresas asadas lechugas asadas chía y crocante de maíz. De cócteles, el Z´tanul, con ceniza de frutas, entre otros.

Uno con el que Jorge se emociona es el agua de chile Simojovel, un caldito de agua con cebolla, cilantro y chile que su mamá hacía en casa cuando era niño y él acompaña este recuerdo-platillo con una tostada de cecina de res, guacamole con chile jalapeño tatemado, frijoles y ceniza de cacao. Das sorbo, das mordida. Sí, menos es más y hay belleza y gusto en eso.

Escuchar el *Bolom Chom*, canto tradicional tsotsil que alude a un tigre que baila, como repetición hipnótica —que da nombre a otro de sus cócteles—, brindar con *pox* a la luz de las velas —que son la luz de cada ser humano en palabras de Cristina— y reforzar la analogía de que las personas somos de maíz, es parte de lo que se busca en Barra San Juan: «El número cuatro es importante: son las estaciones cardinales, los colores del maíz, su cuidado en cuatro tiempos: limpia, siembra, cuidado y cosecha. Cuando alguien fallece, se hace su despedida y lleva consigo su alimento: el maíz y el pozol, que deben ir hechos ceniza».

Para finalizar Jorge habla en colectivo: «No es coincidencia que estemos en este momento aquí, nos teníamos que encontrar en este punto y agradecemos mucho la decisión de venir a hacer este tipo de experiencias que son parte de la memorias y vivencias de todo el equipo entrelazado. Esto es lo que somos en Tarumba».



Agradecimiento equipo de Tarumba

Al día siguiente, hay la misma dinámica de trabajar en unión: Obed Reyes del restaurante Holoch en Mérida y el equipo de Sabina Sabe de Oaxaca son los invitados del evento especial «Hijos del maíz».

En el menú, más presencia de este grano y derivados de la milpa en platillos como salbut relleno de panceta ahumada, guanábana, pico de gallo y pepino dulce con caldo de frijol con pepita de calabaza; tostada de maíz azul raspada con oreja de cerdo con recado rojo yucateco; tetela rellena de lechón estilo Valladolid con quesillo mole negro estilo Juana Amaya; taco de *pork belly* cocido en mezcla de recado negro y naranja, chile dulce, puré de camote ahumado y quelites de la región; terrina prensada de *short* rib con puré de coliflor y frijol; y tamal de café relleno de crema de cacao y crocante de maíz con sorbete de melón.

«¿Para qué ha de entenderte nadie, Tarumba?», escribió Jaime Sabines, escritor chiapaneco, en esa obra que fue vanguardista para su tiempo, que rompió cánones con las élites literarias de su década por su uso del lenguaje sencillo y descarnado, cotidiano y rudo. Lo que se logra en estos espacios también es una búsqueda, una resistencia a otras maneras de repensar y apreciar los alimentos.

Si quieres conocer Barra San Juan, su menú de degustación incluye siete tiempos y dos cócteles, comiteco, *pox* natural y de sabores (hay que reservar un día antes como mínimo).

También prueba el menú de desayunos, comidas y cenas tanto en Tarumba, como en El Secreto, dentro del hotel Casa del alma, proyecto hermano de Sombra del agua.

Dirección: 1 de Marzo 15, colonia Centro, San Cristóbal de las Casas, Chiapas.

Más información:

http://www.sombradelagua.com.mx/

https://www.instagram.com/sombradelagua/

https://www.instagram.com/tarumba.mx/



Tostada de cecina de res

Fotografías: Walter Gutiérrez Omedè.