ZANDUNGA UNA CELEBRACIÓN A LA COCINA DEL ISTMO OAXAQUEÑO

Escrito por: Wendy Pérez
11/01/2023

La cocinera Aurora Toledo tiene 20 años mostrando en este restaurante la grandeza culinaria de su tierra, llena de sabores a garnachas y totopos.

Tortillas de maíz fritas con carne de res, cebolla y salsa de tomate son los ingredientes básicos de las garnachas istmeñas que desde hace 20 años pone sobre le mesa Aurora Toledo, en Zandunga Restaurante en la Ciudad de Oaxaca. Esta gran cocinera es a la vez promotora de la gastronomía de su zona de origen y un pilar para la propuesta existente y consistente en Oaxaca, con un menú inspirado en productos de la milpa y en sus recuerdos.

“Las garnachas son las niñas de la casa, son sinónimo de fiesta como el Istmo mismo. Son 20 ingredientes en un solo bocado, parte importante de las fiestas. Recuerdo que cuando se instalaban los circos a un costado se ponían las garnacheras y las taberneras. Eso era imperdible…las chicas bailaban y quienes las pretendían les invitaban a salirse de la carpa a comer unas garnachas. Era parte del cortejo”, describe Toledo sobre la receta que está en su menú desde el primer día -en 2002- del restaurante ubicado actualmente en Calle Manuel García Vigil 512, en el centro de Oaxaca.

Garnachas Istmeñas

Y estos antojitos no faltaron en la celebración de dos décadas de Zandunga Restaurante que organizó Toledo junto a sus hijos Marcos y Germán y las **cocineras tradicionales** invitadas: Flórida Antonio, Ofelia y Rosalía Jiménez, Ana Delia Ortiz, Francisco Bartolo y Esperanza Regalado.

La col curtida y el queso seco que las copetean son indispensables en las garnachas, bien "reportaditas", y así llegan a las mesas todos los días.

“Durante 30 años fui maestra de preescolar, yo no estudié para cocinera porque no había escuelas. A los 16 años me fui a la Escuela Normal Para Educadores De La Ciudad De México, pero siempre me gustó cocinar.

“De niña en Ixtaltepec todos teníamos actividades -es la séptima de nueve hermanos- y se elegían por gusto y como la cocina me agradó porque se me hacía muy fácil, entonces yo era quien cocinaba. Mi papá Aristeo Toledo decía que yo había heredado la sazón de su mamá Canuta, quien vivía en la montaña y tenía que ser muy creativa para alimentar a sus hijos.

Una de las características de las garnachas -que son extraordinarias con Aurora- es su jugosidad que se debe a que la carne se mezcla con la cebolla, lo que la humedece. “Es una preparación que pasó de las casas a los espacios públicos, como ya mencioné indispensable en las fiestas y, poco a poco, han sido junto a los totopos -alimento circular a base de maíz y duro, similar a unas tostadas, con algunos hoyitos al centro- sellos del Istmo de Tehuantepec y de Juchitán e Asunción Ixtaltepec, de donde soy yo”.

Totopos de Tehuantepec

Totopo Istmeño

Aurora, Marcos y Germán

Aurora me describe que sus padres tenían una tienda y le encantaba de chiquita que su mamá Cornelia le hiciera una canasta y salir a vender. “Cuando yo me iba del Istmo a México llevaba totopo, pan o queso para vender… yo creo que es muy natural de los istmeños no quedarse con las manos cruzadas y sobre todo vender comida que nos encanta. Por eso surgió Zandunga, quería mostrar a que sabía mi tierra, mostrar los sabores y colores de Istmo”.

El objetivo se logró y Zandunga es garnachas, totopos, molito de maíz -generalmente de la raza zapalote-, cochito horneado con papa del Istmo, chileajo y molotes de plátano.

“Comencé en un lugar pequeño con muchos miedos, pero con mis sabores fuimos creciendo, y mis hijos lo hicieron en Zandunga, viendo lo que yo podía, sabía y quería y luego ellos comenzaron a entrar con su visión y a sentirlo muy suyo.

“Ambos han contribuido a refrescar el proyecto, mantenerlo y eso es el éxito. Sin duda ha sido un reto para los tres, pero ahora necesito volar y recorrer el mundo visitando cocineras, aprender, cocinar con ellas y traer eso al restaurante, y hacer lo mismo con las compañeras de **Oaxaca**”, concluye orgullosa esta mujer de 60 años, que ve en cada comensal un amigo y una extensión de su pasión: la cocina.

Contáctalos en IG: **@zandungasabor** y **www.zandungasabor.com**

Cochito horneado

“Ahí donde vivía ella era un lugar donde los arrieros pasaban y se quedaban un rato, entonces la abuela fue alguien que tenía el fogón prendido y una olla de café, así como otra olla con yuca o **chayote** para darle a los arrieros. En ese intercambio siempre le traían malanga, camote, caña, aguacate y mamey.

“Era alguien muy adelantada a su tiempo, por ejemplo, de la parte blanca de la sandía la hacía tiritas y con eso preparaba dulces; con unas latas de alcohol con hoyos rallaba la yuca, la ponía a secar, la molía y sacaba su harina. Mi papá decía también que yo tenía ese don, que se sumó con lo que vi hacer a mi abuela materna Adela, quien mataba marranos y los vendía como carne o comida, preparaba un frito del animal, delicioso”.

Esas enseñanzas ejemplares de las mujeres istmeñas la marcaron y a su cocina también. “Nosotras siempre pensamos en cómo crear prosperidad. Las mujeres del Istmo se iban en el tren a Coatzacoalcos o a Guatemala y traían cosas para vender, es esta parte de no estar quietas, sino de ¿cómo lo produzco?”.

Fotografías: Zandunga

Este texto es propiedad de su autor y forma parte del acervo editorial de Tortilla de Maíz Mexicana, A. C. una organización mexicana sin fines de lucro. Consulta más información en www.fundaciontortilla.org