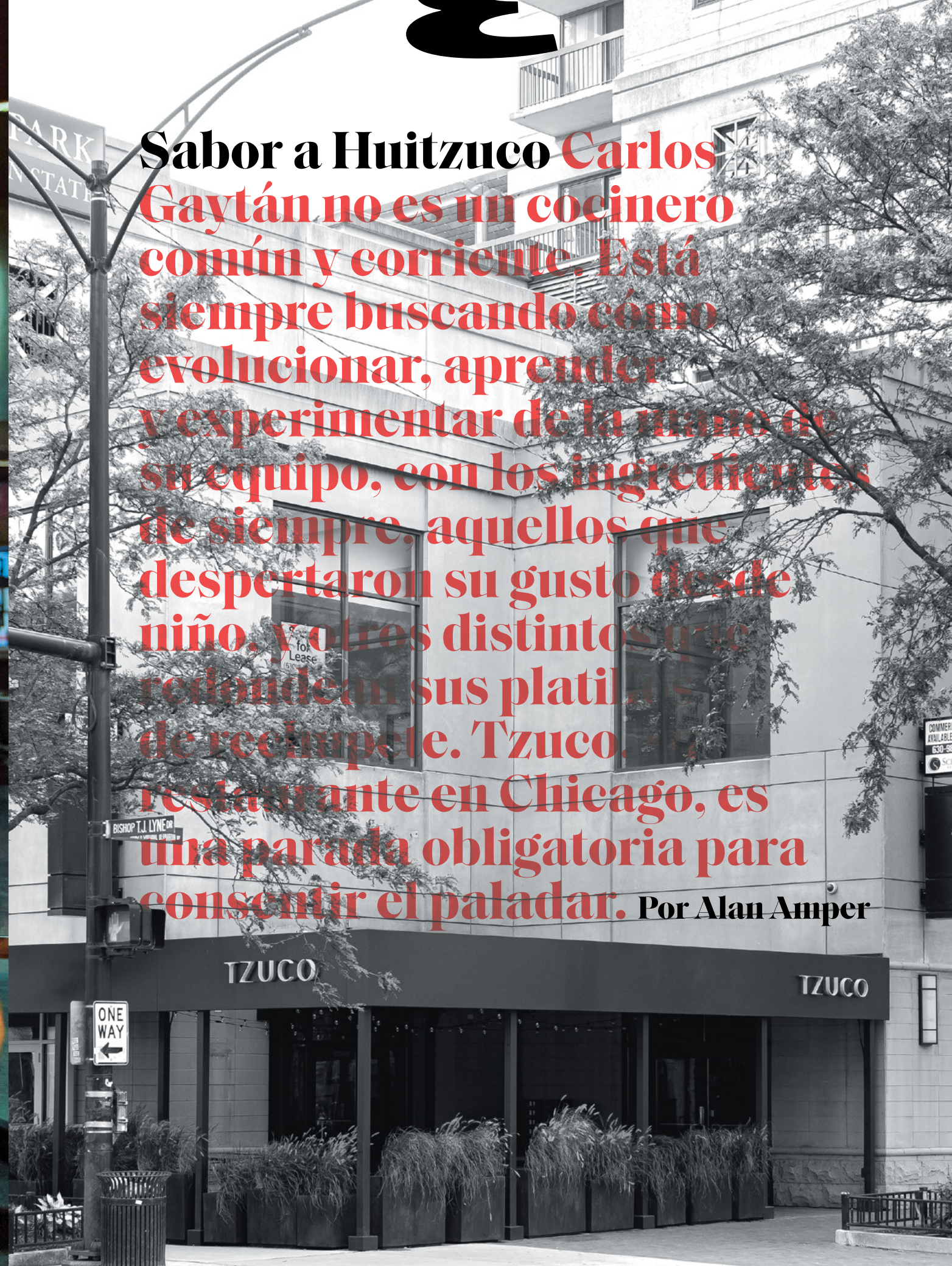




Sabor a Huitzucó Carlos Gaytán no es un cocinero común y corriente. Está siempre buscando cómo evolucionar, aprender y experimentar de la mano de su equipo, con los ingredientes de siempre, aquellos que despertaron su gusto desde niño, y otros distintos que redondean sus platos de reconcepto. Tzucó, restaurante en Chicago, es una parada obligatoria para consentir el paladar. Por Alan Amper



E

HACE UNOS MESES, CARLOS GAYTÁN afirmaba a un medio local que estaba viviendo algo más allá de lo que jamás soñó, y eso que ya obtuvo dos estrellas Michelin en el pasado. Tzucu, su restaurante, expresa quién es, desde sus raíces, a través de platillos que hablan de su historia, de aquellos sabores que despiertan recuerdos o anécdotas.

Ir a Chicago y no visitar Tzucu podría ser un pecado no capital. Un homenaje a su lugar de origen, Huitzucu, Guerrero, donde creció. Su amor por la comida viene de la caza de carne con su padre y la sazón con las ollas de su madre.

no hubo regreso, siempre estuvimos pendientes y trabajando; hemos evolucionado y aprendimos a manejar la situación superándola, es una continuación para nosotros.

ESQ. ¿QUÉ SIGNIFICA PARA TI COMPARTIR, DESDE LAS RECETAS HASTA COCINAR?

C.G. Creo que compartir es una de las cosas más “padres” –dice sonriendo–, poder regresar a la gente mucho del cariño que nos ha dado. Cuando les das una tus recetas favoritas en redes sociales, por ejemplo, haces con ellos algo que les encanta, y la gente lo aprecia.

C.G. El menú cuenta muchas historias de niño, cuenta muchas cosas de cuando crecía. Siempre se van acomodando, dependiendo del plato que quiera sacar; todos mis platos tienen una historia muy particular y así le vamos dando vida a un menú.

ESQ. HAS DICHO QUE TE INTERESA MÁS COMPARTIR, PARA QUE OTROS COCINEROS MEXICANOS TE SUPEREN, QUE LAS ESTRELLAS MICHELIN QUE RECIBISTE.

C.G. Creo que compartir es una de las cosas más lindas que tiene el ser humano y lo voy a ejemplificar: si tienes un vaso de agua y lo

abuelitas, cocineras tradicionales que tienen tanto que enseñar. Cuando ya tienes esa escuela de la vida, se hace fácil ejecutar cosas que aprendiste; obviamente poner tu estilo y respetar los sabores tradicionales.

ESQ. ¿QUÉ INFLUENCIA TIENE CHICAGO EN TU COCINA, TOMANDO EN CUENTA QUE UTILIZAS MUCHO LA COCINA MEXICANA Y FRANCESA?

C.G. Creo que la gastronomía de Chicago es de las más increíbles del mundo. Todo cuenta para ser uno de los mejores destinos: la gastronomía, la arquitectura, la limpieza, la amabi-

chiles jalapeños como base. Es una salsa muy cremosa, pesada, con el vinagre de los chiles se balancea. Se me hace agua la boca. Agarras el pedazo de pan y “chopeas”... bien mexicano “chopear”, ¿no? Pides más pan para seguir “chopeando”, y la sirvo en un molcajete, eso vuelve loca a la gente. La cochinita pibil estilo guerrero es muy diferente. Te cuento: llego a Huitzucu, a casa, y le digo a mi madre que llame a la familia, que voy a cocinar, yo pensando en hacer la cochinita tradicional como aprendí en la Riviera Maya. Cocino, todos comiendo en silencio y hay

EL POSTRE PARA CERRAR LA TRIADA. SALIVO MIENTRAS LO DESCRIBE, POR CÓMO LO CUENTA Y PORQUE, ESA JUGOSA COCHINITA PIBIL FUE EL PLATO QUE PROBÉ.

C.G. Los postres son otra dimensión. Tenemos uno que cambiamos por temporada y lo recomendamos. Me gusta el maíz, tenemos un pan de elote dulce con helado de azafrán y un crujiente del dulce Tomy, de lo que comíamos cuando niños en el rancho. Con palomitas típicas de Chicago. Hay mucha influencia de Chicago con el pan de elote, las palomitas, el caramelo, azafrán mediterráneo; una combinación golosa, perfecta.

E

Las historias se cuentan, nos gusta emocionarnos, y cada quién lo hace a su manera: Carlos Gaytán lo hace cocinando. Mezcla los ingredientes que dejaron huella en su paladar y las técnicas que aprendió en el camino. Desde la decoración del lugar comienza la remembranza a Huitzucu pero el festival de sabores –cliché exacto y necesario– está en cada platillo.

Tzucu apenas tenía meses abierto cuando llegó la pandemia de Covid-19 y entonces hubo que adaptarse a las circunstancias y seguir, seguir cocinando, seguir con el sueño. Platicamos con el afamado cocinero acerca de la experiencia Tzucu y, eso sí, antes probamos diferentes platillos y podemos decir que nada más de recordar y escribir esta entrevista, se nos hace agua la boca.

ESQUIRE. ¿CÓMO FUE EL REGRESO AL RESTAURANTE TRAS LA PAUSA PANDÉMICA?

CARLOS GAYTÁN. En realidad, para nosotros

Cocinamos muchas recetas que transmitimos en línea y en realidad resulta algo que tiene muy buenos resultados.

ESQ. UTILIZAS MUCHO EL CHILE Y CHOCOLATE, ¿CUÁL ES EL INGREDIENTE POR EXCELENCIA DE HUITZUCO QUE MÁS TE GUSTA UTILIZAR?

C.G. Uno de los ingredientes más increíbles y particulares que tenemos en Huitzucu es el tamarindo. Ahí, hasta cuando te mueres dicen que ya fuiste a parar a los tamarindo, ¡porque como hay tanto tamarindo! Entonces es uno de los ingredientes con los que creces, conociéndolo, comiéndolo. El tamarindo siempre ha estado muy presente en mi cocina. Una buena salsa de tamarindo con un poquito de chipotle, naranja, jugo de vinagre, jengibre, ácido y dulce, con un buen pato asado, es muy rico.

ESQ. ¿ESO CÓMO LO TRADUJISTE EN EL MENÚ DE TZUCO?

llenas, tienes que vaciarlo –en otros vasos para que puedas echarle más agua. Cuando compartes conocimiento con todos tus chicos, se va vaciando y tienes espacio para aprender cosas nuevas. Puedes hacerlo porque alguien sabe hacer lo que hacías, ya saben tus recetas, ya no tienes que estar ahí haciéndolas. Para mí es importante compartir.

DE PASO AGREGÓ QUE SUS COCINEROS INTERVIENEN EN EL MENÚ CON PLATILLOS ESPECIALES. A VECES LOS SORPRENDE CON UN PESCADO FRESCO Y VARIEDAD DE INGREDIENTES PARA QUE EXPERIMENTEN. ASÍ, ADEMÁS ASEGURA QUE TODOS SE MANTENGAN CREATIVOS, MANTENIENDO CIERTO NIVEL.

ESQ. ¿CÓMO HACEN EN TZUCO PARA DARLE EL “VERDADERO SABOR MEXICANO” A LOS PLATILLOS?

C.G. A través de tantos viajes que he hecho a México, he ido a conocer, a enriquecerme, obviamente a aprender. He guisado con grandísimos cocineros mexicanos, con las

lidad de la gente y su tamaño. La influencia es grande; vas a encontrar sabores mediterráneos, italianos, incluso africanos. Hablar de la gastronomía auténtica de Chicago es hablar de un hot dog o de un buen barbecue, y esa influencia la uso cuando salgo de la ciudad para llevarla a dónde voy. Por ejemplo, si hago un chorizo de camarón, va con una salsa mediterránea, con chile morrón, un toque de chile de árbol para que sea alegre, y dátiles. Es una combinación de ingredientes lindísima.

Y ENTONCES EL MOMENTO DE LA VERDAD LLEGÓ.

ESQ. ¿CUÁL ES TU TRIADA DE PLATILLOS MÁS REPRESENTATIVA EN TZUCO?

C.G. Creo que la entrada que más sorprende a la gente son los mejillones, ya que tengo esa influencia de la cocina francesa, me representa totalmente; sabe a México y a Francia. Son mejillones con azafrán, lleva chorizo seco, jalapeños; al azafrán le ponemos jugo de

algo que no sentí bien, generalmente dicen algo; le pregunté a mi madre cómo estaba la cochinita pibil. Con calma y seguridad me respondió ‘Mijo, yo mañana le voy a cocinar mi cochinita’ y ¡tómala! (entre risas). Algo estoy haciendo mal o no sé. Al día siguiente, me voy al mercado con mi madre y allí trabaja los ingredientes, veo que saca un frasco con piña adentro y dice: ‘Esta es mi base, vinagre de piña que hago en casa’. Eso es parte del comienzo de hacer cochinita pibil estilo Guerrero. No se usa axiote, ni habanero, ni naranja agria; ella utiliza guajillo, canela, comino, almendra y vinagre de piña. Cuando hizo eso, vi la diferencia del cielo a la tierra. Se ha convertido en uno de los platillos favoritos de la gente, de los que tienen que probar. Es un chamorro de puerco y lo escogí así por el tamaño, porque, en casa, mi mamá pone todo en el centro y se va pasando la comida, vuela una tortilla de lado a lado. Esa es la intención: que Tzucu sea como en casa.

ESQ. ¿CÓMO LOGRASTE ADAPTAR EL PICOR Y SABORES FUERTES A LOS QUE ESTAMOS ACOSTUMBRADOS EN MÉXICO PARA QUIENES NO LO ESTÁN?

C.G. Tenemos niveles de picantes. Los indios (India) comen mucho picante, entonces a ellos los cocinamos a un nivel que tal vez los mexicanos no llegamos. Vamos mostrando los sabores de los chiles, que pique pero que no quemé la boca. Confieso que en los Estados Unidos se come más picante que en México. acá se han quejado más del picor.

LA CORONACIÓN LLEGA CON LOS CÓCTELES. EN TZUCO HICIERON UN TRAGO QUE SE LLAMA PIBIL, ES COMO UNA MARGARITA PERO CON LOS MÁGICOS INGREDIENTES DEL PIBIL: PIÑA, CANELA, ALMENDRAS. SIMPLEMENTE ESPECTACULAR. LA ESCENA CULINARIA EN CHICAGO ES VASTA, Y ENTRE TANTOS PLATILLOS Y CHEFS RENOMBRADOS, ESTÁ CARLOS GAYTÁN, DESTACANDO DE UNA FORMA SINGULAR Y SABROSA LA COCINA DE SU TERRUÑO. QUIENES LO HAN DISFRUTADO, VIVEN MÁS ALLÁ DE UN SUEÑO. ■