

Oaxaca Flavors

Arlén Sánchez Valdés

Doctora en Estudios Turísticos, Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, y Coordinadora Editorial de esta revista.

OAXACA FLAVORS

Los días 27, 28 y 29 de septiembre de 2019, se llevó a cabo en la ciudad de Oaxaca, México, el festival gastronómico “Oaxaca Flavors” (*El Saber del Sabor*). Aunque ésta no es la primera edición del festival, su realización generó gran expectativa debido a que las dos ediciones anteriores fueron canceladas por los acontecimientos suscitados por el temblor de 2017; lo que a su vez dio pie a una atinada reestructuración del evento.

En esta ocasión, como anfitriones encontramos a los chefs: José Manuel Baños, Celia Florián, Deyanira Aquino, Rodolfo Castellanos; Luis Arellano, Pilar Cabrera y Aurora Toledo, quienes abrieron sus restaurantes y cocinas para que los chefs visitantes como Benito Molina, Solange Muris, Mikel Alonso; Gerard Bellver, Daniela Soto-Innes, Baline Wetzel; Celia Gómez, Juantxo Sánchez, Roberto Solís y Atzín Santos, pudieran participar como invitados y deleitar con menús de degustación a los entusiastas comensales.

Pero fueron en realidad las 50 cocineras tradicionales, las verdaderas protagonistas del “Oaxaca Flavors Night”, espectáculo que realmente engalanó el fin de semana. El Centro Cultural y de Convenciones se convirtió en un auditorio pletórico de anafres donde estas cocineras tradicionales, en conjunto con alumnos de diferentes escuelas de gastronomía de la región, servían a cada uno de los comensales quienes, entre música y mezcal, lograron tan sólo una pequeña probadita de Oaxaca.

Imagen 1. Cocineras tradicionales durante el evento.



Fuente: Elaboración propia.

Y es que, si algo debe presumir este Estado del sur de la República Mexicana, es de su gastronomía, la que perdura gracias al fuerte arraigo que existe por el uso de sus ingredientes y por la práctica ancestral de sus tradiciones. Y no es para menos, ya que son 570 los municipios de Oaxaca que se han dividido en ocho regiones con diversas condiciones climáticas y complicada orografía. Pero cada una de ellas, con gastronomías distintivas, muy diferentes unas de otras, pero todas igual de exquisitas: mientras en la costa se hace presente el sabor de los productos del mar, en el valle prevalecen los colores, aromas y sabores del campo.

Fueron dos los premios principales otorgados esa noche, uno para el Istmo, y otro para los valles centrales: Juana Vasco Gutiérrez, con su 'Relleno de puerco', mereció el *Premio al Mejor Platillo Tradicional de Oaxaca* representando al Istmo de Tehuantepec; y de los Valles Centrales en Teotitlán del Valle, Altagracia María Morales, con un 'Borrego asado con caldo fúnebre'.

Pero Oaxaca no sólo es tradición, sino también fuente de innovación gastronómica, siendo dos las empresas destacadas en este rubro, y presentes en el evento: *Casa Parada*, con su amplia variedad de mezcales, desde el tradicional 'Espadín' hasta los recientes 'Ensamblés'. Y una empresa panadera muy joven, 'Naranja Dulce', que, tomando como base la *masa madre*, ha desarrollado su pan fermentado de maíz, reinventando así las viejas tradiciones europeas.

Este evento ha dejado en claro que, el pasado, presente y futuro de la gastronomía mexicana está, por lo menos durante el mes de septiembre, en OAXACA.

Imagen 2. La cocinera tradicional Abigail Valdés y nuestra colaboradora, Arlén Sánchez.



Fuente: Elaboración propia.

Imagen 3. El chef Benito Molina, la RP (Publirelacionista) de Casa Parada Mezcales, y Arlén Sánchez Valdés.



Fuente: Elaboración propia.