

Entrevista al Chef David Cetina

Por: Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Profesor de Tiempo Completo adscrito al Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR) de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, y miembro del Consejo Editorial de esta revista.

Mérida, Yucatán. El chef David Cetina nos recibe en su restaurante “La Tradición”, considerado como uno de los mejores sitios para comer en la ciudad. De trato amable, con una sonrisa sincera que transmite el orgullo de ser mexicano y de estar feliz con lo que se hace, Cetina nos invita a probar sus mejores platillos antes de la entrevista. Su reconocimiento como cocinero lo ha llevado a diferentes países del mundo como representante de México.

Una explicación acerca de la preparación y los ingredientes antecede la degustación de cada platillo. Una comida generosa que se convierte en una grata charla.

Dr. Gerardo Novo (GN): David, un gusto estar contigo, muchas gracias por recibirnos.

Chef David Cetina (DC): Al contrario, bienvenidos a su casa.

GN: La cocina yucateca es un universo dentro de otro universo que es la cocina mexicana.

DC: Sí, así es. Hay más de 450 guisos registrados y además están los que no se han documentado. Es cierto, no hay duda de que tenemos un sinfín de guisos en Yucatán; no sólo aquí, hay un mar de guisos en toda la República Mexicana. Yo diría que los sabores de Yucatán y de Mérida específicamente, son sabores con un mayor condimentado con respecto al resto del país. Ésa es una diferencia de la cocina yucateca con la cocina del centro de México. Además de que la cocina de Yucatán, aparte de sus raíces mayas tiene muchas influencias: europea, árabe y china.

GN: Lo que hoy hemos probado tiene todas esas influencias. Y sus raíces ancestrales están en el conocimiento y las recetas familiares. Tú has procurado que la preparación de alimentos sea en su forma más pura, acorde a una tradición, pero también tiene tu toque personal; te has atrevido a hacer innovaciones y reinterpretaciones. A fin de cuentas, es cocina de autor.

DC: Sí, a lo largo de 26 años hemos estado respetando y cocinando de una manera tradicional. Aquí en Yucatán todos los guisos ancestrales los utilizamos o los hacemos con carbón, con leña y enterrado, como dicta la tradición en esta tierra. Ésta es cocina artesanal, cocina de casa, cocina de la abuela. Están presentes los aromas, las técnicas ancestrales, como el *pib* que los mayas utilizaban. El legado milenario que nos dejaron es lo que estamos transmitiendo a lo largo ya de casi treinta años en este restaurant y ésa es una motivación más para visitar Mérida, para disfrutar la gastronomía de Yucatán.

Yo cocino artesanalmente, todo lo que cocino en el restaurante se prepara con carbón, leña, o con maderas locales como el jabín, que son las leñas más aromáticas que tenemos, sobre todo para hacer el “Enterrado”, para hacer la “Cochinita Pibil”, para hacer un “Pavo en relleno negro” o en “Escabeche”. Esos sabores son únicos, y para obtenerlos necesitamos usar hojas de roble, hojas de jabín; así como hojas aromáticas, hojas de plátano, que le dan sabores espectaculares y nos lo da la tierra, esta tierra de Yucatán.

Dr. Gerardo Novo (GN): La comida es parte fundamental de la vida y es parte fundamental de una experiencia turística. Si uno no come lo que come la gente del lugar, si uno no sabe cómo se prepara y cómo se incorporan esos ingredientes, la experiencia turística está incompleta. Venir a Mérida particularmente, es venir a comer, no se puede probar todo, pero qué recomiendo probar y conocer.

Chef David Cetina (DC): Yo diría que es obligado comer el “Queso relleno”. Por supuesto, la “Cochinita Pibil”, el “Relleno negro”, los “Panuchos” y los “Salbutes”. También el “Pavo en escabeche”, el “Pavo en relleno negro”, los “Lomitos” y la “Longaniza de Valladolid”. La verdad es que difícil recomendar entre tantos guisos que tenemos. Lo importante es disfrutar de la enorme gastronomía yucateca y de todo lo que se relaciona con la cultura de Yucatán. Orgullosamente tenemos que transmitir y dejar ese legado a estas nuevas generaciones donde esté presente esa manera de cocinar.

GN: Tú has tenido oportunidad de estar en París, en Italia, cocinando con Massimo Bottura, considerado el gran chef italiano y uno de los cinco mejores chefs del mundo. Ésta es una forma de decir también: “esto es México y somos cultura”.

DC: Por supuesto, a través de la cocina se transmite nuestra cultura y en el mundo entero se asombran. A Massimo Bottura le regalé un kilo de orégano de aquí de Yucatán, que es un orégano aromático a diferencia del que se conoce en el resto del país. En Italia cociné “Lomitos de Valladolid”, preparé una “Cochinita”, hice “Escabeche”, “Pozole”, “Mole...”; lo hice con gran orgullo, con gran satisfacción como cocinero que soy. Se asombraron, los maravilló la cocina yucateca en particular y mexicana en general. De hecho, al año después Massimo vino a visitar Yucatán y se fue extasiado de tanta diversidad que tenemos en la cocina artesanal. Tenemos una cocina de vanguardia, hemos desarrollado una cocina de autor. Hay una clara evolución de la cocina yucateca, y como mexicano que soy me siento muy orgulloso de saber que, a través de nuestros guisos, estamos rompiendo fronteras y estamos acabando con ese

tabú que se tenía de la cocina mexicana. Se pensaba que, sobre todo la cocina yucateca, era muy picante y se sorprenden al probar esos sabores que no esperaban.

Yo creo que no sólo deben persistir esos guisos, sino también los saberes, y sobre todo esa pasión que sólo los mexicanos tenemos al cocinar. Así era la cocina de la abuela.

Dr. Gerardo Novo: Muchas gracias, David. Felicidades por esta labor que tú estás haciendo en favor de la cocina y la cultura mexicana.

Chef David Cetina: Gracias a ti.

Foto 1. El Chef David Cetina con el entrevistador, Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros.



Fuente: Elaboración propia, Mérida Yucatán, 2018.