AHORA EN MORELIA, SE INAUGURA EL RESTAURANTE LA TRADICIÓN DE APATZINGÁN

Escrito por: Margarita Delgado Nute
09/10/2023

Este entrañable restaurante cambia de ubicación y reabre sus puertas en el corazón de Morelia, Michoacán, dando toda una demostración del sabor de Tierra Caliente a manos de la cocinera tradicional, Victoria González.

La alegría y los cantos de su mamá Ana María en la cocina es una memoria preciada para la cocinera tradicional Victoria González. Orgullosamente de Apatzingán, una ciudad ubicada en la región de Tierra Caliente en Michoacán, Victoria relata como su mamá la involucró desde pequeña en el arte de la comida, aprendiendo de recetas, técnicas e ingredientes.

“Siempre me llamaba la atención lo alegre que estaba mi mamá mientras preparaba los alimentos. Quise adoptar su actitud, así que cuando preparaba sola mi primer chile relleno también cantaba mientras cocinaba. Recuerdo que mi chile quedó pelón porque se desprendió el capeado, lloré, pero mamá me dijo que no pasaba nada y que a la siguiente vez ella me iría diciendo qué hacer”, cuenta con cierta nostalgia Victoria.

Los ingredientes siempre estuvieron a la mano de esta cocinera tradicional de 68 años, quien relata como tenían solares (también conocidos como traspatios), en donde las familias sembraban maíz blanco y diferentes hierbas como albahaca, hierbabuena, cilantro, y epazote; así como calabaza, jamaica, cítricos y otras frutas como melón, sandía y ciruelas. Todos ellos ingredientes importantes para la gastronomía de Tierra Caliente.

“Mamá decía que siempre debíamos tener de todo. Con el maíz podemos hacer uchepos, nixtamal para tortillas, una sopa de tortilla que es un poco diferente, acá se pone la tortilla dorada con bastante hierbabuena y jitomate molido con cebolla y ajo. También tenemos el huitlacoche, que nos gusta mucho para las quesadillas. Tierra Caliente es muy fértil y somos bendecidos de tener todo en nuestras casas”.

Victoria González Cocinera Tradicional

Uchepos de salsa verde y queso

Esa pasión por la cocina en la que Victoria ha trabajado por más de 50 años, la llevó a abrir su restaurante La Tradición de Apatzingán en su tierra natal. Comenzando como una fonda de cuatro mesas, creció el lugar para poder dar aforo a 70 personas. Años después, al ser nombrada Cocinera Tradicional y tomar el compromiso de dar a conocer su gastronomía, se fue a Pátzcuaro en 2015.

Ahora, se mudaron al centro de Morelia, a la Calle Allende 624. Aquí, personas de todos lados de Michoacán, otros estados y extranjeros podrán probar diferentes platillos que llevan todo el corazón de la gastronomía calentana. Victoria comenta que esta cocina se identifica por sus moles, espesuras, y condimentaciones.

Algunos de los platillos favoritos de La Tradición de Apatzingán son la morisqueta, que es arroz con frijoles con salsa ranchera y queso de rancho; un plato que se puede desayunar, comer y cenar, adecuándose con otros ingredientes. Están las toqueras, que son una especie de gorditas de elote tierno y se acostumbran en la mañana con un vaso de leche bronca. Son comidas consumidas principalmente en los ranchos, Victoria fue a investigar cómo se hacían para preservar sus recetas. También pueden pedir unas deliciosas enchiladas estilo Apatzingán, que llevan la tortilla frita y se acompañan con cecina o pollo.

Y por supuesto, un indispensable son los uchepos, que es un tamal de elote tierno de consistencia suave y sabor dulce.

“Acostumbramos las “uchepeadas”, toda la familia colabora para la elaboración. Las mujeres rebanamos el elote, los hombres muelen el maíz, los niños separan las hojas. Es toda una fiesta y se puede hacer en casa, en el campo, o cerca

del río. Todo del maíz se utiliza, con los olotes hacemos como una cama en una tina para que los uchepos no se vayan a quemar. El elote se usa tierno y sin nixtamalizar".

Para acompañar, se tienen varias bebidas que suman esa sensación de apapacho, como lo es un té de flor de mariposa con hierbabuena.

En la Tradición de Apatzingán se hace uso de indumentaria y técnicas como el metate, el molcajete, y la cocina de humo, e ingredientes frescos de solares locales para que se tenga el sabor de la cocina tradicional michoacana, algo muy importante para Victoria y su familia, pues son grandes difusoras de la gastronomía a través del restaurante, talleres, y participaciones en foros importantes como los Encuentros Globales de la Cocina Tradicional Mexicana.

Otro grande éxito fue el haber formado parte del equipo de investigación para solicitar la declaración de patrimonio. Con base en la tradición de la cocina michoacana, en 2010, la UNESCO declaró la cocina mexicana como Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad. Victoria, en conjunto con el Grupo de Cocineras Tradicionales, en el que están figuras como las maestras Juanita Bravo y Antonina González, Victoria estuvo presente durante el periodo de investigación para la conformación del expediente en compañía de una de sus hijas.

Durante todo este proceso, todas intercambiaron saberes, prácticas y utensilios.

Restaurante La Tradición de Apatzingán

"Me siento orgullosa porque pude participar en el expediente. Fuimos varias cocineras luchando por esto. Hubo también chefs, y la presencia de Gloria López, presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana que nos apoyaron. Ahora, me he llegado a presentar en eventos de la Secretaría de Relaciones Exteriores, con otros países. Nadie hablaba el mismo idioma, pero nos entendíamos a la perfección en la cocina. La cocina es un idioma en la expresión y sin saber, a veces tenemos los mismos ingredientes".

El poder compartir sus experiencias con su familia es una gran satisfacción, En su restaurante, están involucradas sus hijas; Isis, Yunuen, Indira y Victoria, su esposo Eloy y su yerno. Sus primeras dos hijas también son cocineras tradicionales. La transmisión de conocimiento se encuentra ya en la tercera generación, pues su nieto también se involucró en la cocina desde los tres años, cuando hizo su primera tortilla.

“Aquí en mi restaurante puedo dar clases, cocinar, y me siento satisfecha de poder implementar todo lo que quería. Mis hijas son profesionistas y han seguido mis pasos y yo le digo a las personas que mis recetas están divididas en cuatro tomos, que son mis cuatro hijas, ellas me enorgullecen. Traté de seguir los pasos de mi mamá de involucrarme en preparaciones, y ahora hago lo mismo que ella. Logré mi sueño de tener un restaurante en el cual puedo dar a conocer una cocina tradicional y enseñar que todavía se puede rescatar y hacer. Estoy contenta de ver a la gente que viene se lleva ese sabor tan agradable de Tierra Caliente”, concluye.

Visita el restaurante La Tradición de Apatzingán en Calle Allende # 624, el centro de Morelia, Michoacán.

Horarios: martes a domingo de 1:00 a 10:00 pm

IG: @latradicionvictoria

Corundas tradicionales de Michoacán

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