

de un principio se propuso servir “comida mejicana de verdad”. En aquel momento, le llegó el comentario de que en Argentina sólo había dos lugares que cumplían con este requisito: uno en Buenos Aires y... La Guadalupana. Como al restorán porteño ya lo cerraron, la corona se unificó y el anfitrión asume el carácter de campeón nacional en su categoría.

## LA CARTA

Una pareja de amigos que me ha instigado a refugiarme del otoño en este comedor sugiere arrancar por unos nachos; y yo le hago caso. Pero también hay quienes optan por los champiñones al ajillo. Por supuesto, no faltan las fajitas en sus tres variedades —de pollo, res o cerdo—, siempre salteadas con cebollas. Tampoco quedarán sin saciar los fanáticos de los tacos y las quesadillas. Los precios parecen fijados por el Indec: a pesar de la incertidumbre económica reinante y de que se utilizan algunas materias primas importadas, la cotización de los productos de la casa dista mucho de ser desmesurada.

Preside la carta una imagen de Nuestra Señora de Guadalupe. Los mejicanos extienden el patronazgo de la virgen hacia todo el continente, pero el propio Luis se encarga de relativizar la fe que caracteriza a sus coterráneos. En realidad, explica, esta religiosidad es simplemente la última capa de una serie de sedimentos, en cuyas franjas inferiores se encuentran los cultos paganos. Y, sobre todo, los de la civilización maya, que ejerció su influencia sobre una extensión territorial comparable a la del reino de la virgen guadalupana.

Cuando de los nachos ya quedan sólo las migas, encargo unos chilaquiles de pollo que me dejan pasmado. Hasta ahora, mis favoritas eran las enchiladas, pero desde esta noche han perdido ese sitio. Recorro con mis cubiertos esas tortillas de maíz cortadas en trocitos triangulares y recubiertas por una salsa picante. Mientras en la calle se padecen los primeros fríos de mayo, esta exquisitez insufla calor e incita a pedir otra cerveza de manera inmediata.

mi cabeza mezcla una coctelera de imágenes. Por ejemplo, las películas de Cantinflas y el barril del Chavo. Y la imborrable estampa de mi amigo Christian Obregón, en el centro de la pista de una disco de Francfort, bailando hasta eclipsar todos los demás bailes. Los alemanes pensaban que después de ver Frida no les quedaba más nada por saber sobre los mejicanos. Pero estaban equivocados. Christian les demostró por qué el meridiano de Latinoamérica pasa hoy por el Distrito Federal.

No tiene ningún sentido seguir pensando en las ciudades capitales como si la historia le hubiese hecho caso a Fukuyama. México, San Pablo, Los Ángeles, constituyen algunos de los focos incendiarios en la actualidad. Vejestorios como Londres, Roma o París sólo sobreviven como faros culturales gracias a sus inmigrantes. Es decir, gracias a la presencia de aquellos a quienes se pretende expulsar.

Estoy pensando en esto cuando Luis Mora Castro arrima una silla a nuestra mesa y nos conversa sobre los carnets de conductor a la mejicana. Mientras hablamos, San Lorenzo le ha dado vuelta un resultado a River por la Copa Libertadores. Y el planeta ha girado sobre su eje aunque nosotros no lo hayamos percibido. Los efectos benéficos del tequila ya se hacen notar. 🍷



## COCTELERA

Ya viene el tequila, nos anticipa el dueño de casa. Y mientras espero,

WILL BE FRIENDS...  
 NO, CHICAS ¿E NOMBRE LE VEMOS A NUESTRO FOTÓLOGO?  
 Y, ESTÁ CANTANDO ¡Las Queens!  
 MIÉRCOLES SIGUIENTE  
 HOLA, ROMINA. SOY FERNANDO.  
 ¿SALIMOS, MARIA?  
 ESTA HISTORIA DE AMOR ARRANCO EL 4 DE FEBRERO DE 1967.  
 3 AÑOS DESPUÉS...  
 SI QUERÉS EL SÁBADO NOS COMPRAMOS UNO CADA UNO MI SÁBADO ME DA SALE

**¿qué historieta!**  
 COMICS PERSONALIZADOS

CONTAMOS EN DIBUJOS LOS RECUERDOS ESPECIALES DE PAREJAS, CUMPLEAÑEROS Y GRADUADOS

PARA REGALAR EN INTIMIDAD O COMO SOUVENIR EN UNA FIESTA

(0351) 4254911 / 155749729 / que\_historieta@arnet.com.ar / www.quehistorieta.blogspot.com

# EL SABOR FUNDAMENTAL

49

## LA GUADALUPANA

*POR JUAN CARLOS MARADDÓN. FOTOS DE OSCAR BARBERY.* En un local de lo que fuera una de las primeras galerías comerciales del Cerro de las Rosas, Luis Mora Castro se propone cocinar los platos representativos de la genuina comida mejicana. Como un amigo mío del DF, que en la pista de una discoteca de Francfort, sin darse cuenta, les demostró a los alemanes cómo se baila de verdad.

Es difícil describir la sensación que produce el tequila cuando se desliza por el interior de nuestro cuerpo. No se lo puede comparar con otras bebidas, porque ni siquiera es una cuestión de intensidad o graduación alcohólica. Podría decirse que el tequila es un medio de transporte, que nos lleva hacia un lugar oculto para el resto de los brebajes. Y acá estamos, entre amigos, bebiendo del vasito salado y envueltos en una conversación cuyo rumbo erra de forma deliberada. Como en aquellas noches de tequila en Port Neuf, en los 90, cuando por un peso te entregaban el limón, la sal y la medida que estabas esperando. Como en aquellas fiestas del toc-toc en el Mercado Norte, cuando una rubia hacía sonar el silbato que te obligaba a apurar el fondo blanco.

La mesa alrededor de la cual nos hemos sentado es una de las

tantas que se despliegan en el recinto de Avenida Rafael Núñez 3593. El restorán se llama La Guadalupana y ocupa un local de lo que fuera una de las primeras galerías comerciales que abrieron en los años 70 en aquella zona de la ciudad.

Sí, claro, comedores que sirvan platos mejicanos abundan. Pero ahora lo que se reclama es la autenticidad. Frente a un tsunami de promesas falsas, los comensales se desvelan por encontrar ese alimento que respete las costumbres ancestrales. Y el esmero de Luis Mora Castro, dueño de La Guadalupana, va en ese sentido: como él mismo es el encargado de la cocina, puede asegurar a sus clientes la calidad de lo que habrán de cenar. Luis se ocupa de convencernos de que estamos en buenas manos. Y además, nos instruye sobre la cultura y la economía de su país, mientras utiliza los cuadros que decoran su negocio a manera de ilustración. Luis llegó hace tres años y medio a Córdoba, para visitar a un amigo. Pero la visita se prolongó en el tiempo y en el espacio. A su emprendimiento gastronómico del Distrito Federal, lo trasladó al Cerro de las Rosas. Y des-

Comedores que sirvan platos mejicanos abundan. Pero ahora lo que se reclama es la autenticidad. Y el esmero de Luis, dueño de La Guadalupana, va en ese sentido.

