

El logro y la felicidad están en la gastronomía

RETRATO ÍNTIMO

Claudia Alarcón, originaria de la Ciudad de México, llegó a Austin hace 22 años buscando independencia. A pesar de la falta de recursos económicos, logró terminar su carrera como antropóloga en la Universidad de Texas. Con el paso del tiempo, Alarcón se ha convertido en una escritora reconocida y en crítica de gastronomía, aderezando sus escritos con su conocimiento antropológico, sus habilidades en la cocina y su pasión por las letras.

Nombre/edad: Claudia Alarcón Cacheux, 41 años.

Lugar de nacimiento: México D.F.

Estado marital: Casada, sin hijos.

Trabajo: Traductora en la unidad de servicios lingüísticos del Texas Department of Aging and Disability Services (DADS).

¿Cómo era tu vida cuando recién llegaste a Austin? Mi novio, su hermano y yo vivíamos en un departamento pequeño, sin muebles, porque no teníamos dinero para comprarlos. Dormíamos sobre una toalla. Comíamos arroz con salsa de barbecue. Tenía un conocimiento básico del inglés, pero como no entendía todo, y menos el humor, constantemente pensaba que la gente se estaba riendo de mí. Mi primer trabajo fue cocinando en un restaurante, Threadgill's, en 1985.

¿Qué otros trabajos has tenido? Cocinando para fraternidades en la Universidad de Texas (UT); supervisando las cocinas de restaurantes; colocando azulejos; traduciendo. Contribuyo con artículos a varias publicaciones; a menudo se publican mis críticas de restaurantes en el Austin Chronicle y Austin Monthly. Escribí un libro de cocina para el festival de arte y cocina en San Antonio, 'Arts & Eats', y fui la editora de Austin para la nueva guía Zagat (un directorio de restaurantes que existe en varias ciudades).

¿Cómo empezaste con el Austin Chronicle? El tema de mi tesis en UT fue sobre la importancia cultural de los tamales en el pasado y en la actualidad. La envié a un concurso de la Universidad de Oxford y ganó una mención honorífica; ahí me di cuenta que tal vez podría escribir sobre esos temas a nivel



Oscar Valdés iahora sí!

Claudia Alarcón Cacheux, crítica de gastronomía y traductora en el Texas Department of Aging and Disability Services (DADS).

profesional, y me puse en contacto con Virginia Wood, una amiga, y también la editora de cocina del Austin Chronicle.

¿Te consideras antropóloga, chef o escritora? Un poco de todo, pero principalmente escritora, aunque la antropología juega un papel muy importante en mis intereses culinarios.

¿Cuál es tu recuerdo más antiguo relacionado con la comida? Un día cuando mi abuelito Raúl, el papá de mi mamá, llegó a la casa con jaibas vivas para cocinarlas y se le escaparon de la bolsa. Me acuerdo que me subí a una silla del comedor mientras mi abuelito las perseguía alrededor de la mesa.

¿Cuáles son tus restaurantes favoritos en Austin? Uchi y Vespaio. El más romántico sin duda es Aquarelle. La mejor comida mexicana está en la Fonda San Miguel.

¿Tus logros más grandes? Además de haberme independizado de mi familia desde los 19 años, haber estado presente en las elecciones del presidente Nelson Mandela en Sudáfrica fue algo maravilloso.

¿Tu miedo más grande? No tener suficiente tiempo en la vida para lograr todas las metas que me gustaría alcanzar, entre ellas el ver publicado mi libro sobre la historia de los tamales.

¿Tu música favorita? Yo soy roquera de corazón, y en este momento lo que más escucho es a Beck, Wilco y U2, pero me encantan clásicos como Rush, The Clash, Queen, y grupos mexicanos como Plastilina Mosh, Genitallica y Molotov.

¿Receta favorita que aprendiste de tu mamá? Un platillo muy regional que se llama caldo de zorra; son costillas de

puerco con tomatillos, xoconostles y chile guajillo.

¿Tus pasatiempos? Me encanta la jardinería (tengo un jardín donde cultivo hierbas mexicanas, chiles y tomates), leer libros de cocina o gastronomía, ir a conciertos y pasarla con amigos.

¿Experiencia memorable de tus viajes? Mi viaje a Brasil me ayudó a descubrir la cocina de la costa del noreste brasileño, que tiene mucha influencia africana. Todo lo que comí fue maravilloso, desde pescado fresquísimo hasta frutas súper exóticas. Específicamente, recuerdo la moqueca de pescado, que es un platillo de origen africano y es la especialidad del estado de Bahía.

¿Quién te inspira? Mis padres, porque han sabido sacar adelante a la familia con muy poco dinero y pertenencias, pero con mucha dedicación y empeño. Además de que siempre nos inculcaron ser cariñosos y muy unidos. Mi hermano Ariel, mi esposo, Will Larson, que es un escultor local; y también mis amigas y colegas Mary Margaret Pack y Cathy Cochran-Lewis.

¿Un libro que recomiendes? He estado leyendo los nuevos libros de la chef Patricia Quintana, que son excelentes. El más reciente no es un recetario, sino una novela llamada *Polvo de Jade, Esencia del Tiempo* que parece interesantísimo.

¿Usas recetas o cocinas a base de lo que se te ocurra? Las dos cosas. Pero siempre me gusta jugar con la comida, así que a veces tomo una receta como base y le hago cambios según mi gusto o lo que tenga a la mano.

¿Algún platillo o costumbre regional de México? He viajado mucho por el centro y sur de México, pero no conozco bien el norte. Un platillo regional que conocí recientemente es el zacahuil, un tamal gigante como de un metro que se prepara en la región de la Huasteca. Lo probamos en Tamaulipas y en San Luis Potosí. ¡Es delicioso!

¿Calidades para tener éxito en tu campo profesional? Buena organización, habilidades para la comunicación, flexibilidad, esmero.

— Entrevista de Rachel Lavin

¿Conoces a alguien que merece estar en Retrato íntimo?

Envía tus sugerencias a Josefina Villcaña, jvillcana@ahorasi.com. Si tienes preguntas, llama al 445-3637.