



POR JOSÉ MANUEL POSADA DE  
LA CONCHA

**D**esde hace un par de años, la Torre de Ingeniería tiene el privilegio de contar con uno de los dos restaurantes Azul y Oro del chef Ricardo Muñoz Zurita, quien en las revistas especializadas es llamado el “antropólogo de la cocina mexicana” o el “investigador de nuestra cocina”. Ricardo Muñoz Zurita también es autor de innumerables artículos y de cuatro libros sobre este tema; tiene otros tres en ciernes. Ha participado en diversas partes del mundo como conferencista, jurado y embajador, y ha obtenido un gran número de reconocimientos nacionales e internacionales.

Se trata, sin lugar a dudas, de uno de los mejores chefs de cocina mexicana en el mundo o, ... ¿acaso es el mejor?

**Gaceta II:** Una gran conocedora de la cocina tradicional mexicana como lo fue mi abuela, me comentaba que el primer sentido que debe satisfacer un buen platillo, curiosamente, es la vista, el segundo el olfato y por último el gusto, ¿será cierto?

**Ricardo Muñoz Zurita (RMZ):** Seguramente tu abuela fue mucho más sabia que yo, pues nunca lo había pensado con detenimiento. Yo creo que los tres sentidos son fundamentales, no sé si en ese orden, pero definitivamente los tres participan cuando se tiene un buen plato en frente.

**Gaceta II:** El lugar donde se encuentra tu restaurante de la Torre de Ingeniería, se caracteriza por ser un centro de investigación. Tú también realizas

# Ricardo Muñoz Zurita

Chef del restaurante Azul y Oro  
de la Torre de Ingeniería

investigación, en otros ámbitos, pero la haces. ¿La curiosidad es un móvil en tu vida?

**RMZ:** Yo hago investigación porque es un reto saber más, en particular sobre la cocina mexicana. Tengo cuatro libros ya escritos y tres por publicarse, lo que demuestra que siempre he tenido ganas de saber más y compartir lo que voy encontrando. Ahora bien, siempre he creído que la tradición culinaria no la hemos sabido valorar ni la hemos defendido bien, porque si haces un rastreo de cocina mexicana, históricamente hemos tenido muy poco. Si lo comparas con comida francesa o internacional, había escasos restaurantes de cocina mexicana, inclusive, aquí en el país. Pero por suerte, a finales de los 80 y principios de los 90 comenzó un boom de nuestra cocina, del cual orgullosamente puedo decir que soy uno de los precursores, ya que a mí siempre me ha preocupado que se pierdan esas tradiciones y recetas antiguas. La comida de hace 25 años solamente estaba en las casas, los ranchos o con las abuelas. Ahora ya se tiene un poco de registro escrito, memoria para todos.

**Gaceta II:** Por suerte, no existen recetas para realizar investigación. Si tú le preguntas a cualquier investigador de los que vienen a comer a tu restaurante, cada quien te dirá que trabaja de manera diferente. ¿Cómo son tus trabajos de investigación?

**RMZ:** En primer lugar, mis trabajos de investigación han consistido en adentrarme en muchos rincones del

país para buscar, indagar, encontrar. Por ejemplo, he pasado mucho tiempo en Oaxaca, Yucatán, Veracruz, Puebla, Hidalgo. Siempre hay que recorrer lo más que se pueda: mercados, plazas, casas particulares, fiestas. Por ejemplo, en Yucatán asistí al entierro de la cochinita pibil; en Oaxaca estuve en una fiesta donde se sirvieron 400 litros de mole para una boda zapoteca; en Boca del Río aprecié cómo se preparaban las mariscadas, cocteles y ceviches. Este tipo de platillos son muy emblemáticos y uno debe conocer cómo se preparan en vivo, directamente. Cabe aclarar que la investigación es muy cara, por lo que si yo tuviera la oportunidad de pedir un regalo, sería una beca sustanciosa para seguir recorriendo el país y recabar la mayor cantidad de recetas posibles.

Ahora bien, una vez que uno se empapa de los ingredientes y técnicas del platillo, al reproducirlos en el restaurante hay que darles una manita de gato por la cuestión de la vista, como mencionaba tu abuela. Siempre hay que proporcionar un reacomodo a las cosas, aunque cabe aclarar que nunca ha sido mi idea cambiar el origen o el sentido del platillo (hay colegas que sí lo hacen). En este sentido puedo decir que mío, mío, mío, no hay nada en la cocina mexicana; más bien son adaptaciones a cosas que ya se han hecho, que ya están inventadas. Mis platillos son aquéllos que yo trato de hacer contemporáneos o acomodarlos a la época moderna. Por ejemplo, el mole negro se ha comido con pavo, pollo o pato desde siempre, pero

nosotros hicimos un pato rostizado para tener buñuelos de pato bañados en mole. Esto es lo que yo podría llamar “receta mía”.

**Gaceta II:** Desde fuera, se aprecia que por tu trayectoria podrías tener, sin mayores problemas, un restaurante en Polanco o en Las Lomas. ¿Qué te mueve a tener dos restaurantes dentro de una universidad pública?

**RMZ:** Son varias cosas, todas ligadas: Primero, existe algo que se llama prestigio y compromiso que en ningún otro lado se puede tener; segundo, es que yo soy universitario, que aunque nunca estudié en la UNAM ni tengo algún título de esta universidad, mi cariño y respeto por esta institución me hacen quererla a tal grado que se me hincha el pecho cuando hablo sobre esta casa de estudios o platico que yo trabajo aquí. Otra cosa más, es que creo que existe gente muy talentosa en ciencia, medicina, comunicación, ingeniería que viene a comer con nosotros y que tienen una enorme sensibilidad para las buenas cosas, el buen gusto y la buena cocina. Ellos me aprecian y se merecen un lugar digno donde comer. Estos restaurantes Azul y Oro no serían lo que son sin estas personas con sensibilidad para apreciar lo que aquí hacemos.

**Gaceta II:** Una de los grandes personajes de nuestra Universidad, el matemático Alberto Barajas, comentaba muy a menudo sobre este espíritu universitario que en ti se desborda. ¿Cómo se inició tu relación con nuestra universidad?

**RMZ:** Mi historia con la UNAM es interesante y ya ronda varios ayeres. En algún momento me fue ofrecido el comedor ejecutivo del rector para servir a los invitados especiales. Prácticamente trabajé con los últimos tres rectores: Sarukhán, Barnés y de la Fuente. Ya con José Narro no he trabajado directamente, aunque puedo presumir que él viene a comer aquí muy seguido. Ese comedor ejecutivo fue un buen lugar donde se sirvió este tipo de comida de investigación de la que ya hemos platicado. Después, de ahí decidí irme a establecer el Azul y Oro en el Centro Cultural de Ciudad Universitaria, y ha sido tan buena su aceptación, que por eso abrí este segundo restaurante para otra parte de la comunidad.

**Gaceta II:** De las muchas cosas que han cambiado nuestra vida en los últimos años, y como producto de la globalización, están las cadenas mundiales de comida rápida, ¿qué opinión te merecen?

**RMZ:** Bueno, primero te diré que en contraparte del fast food existe el movimiento mundial denominado slow food. Este restaurante es orgullosamente slow food, porque muchos productos de los que aquí utilizamos son orgánicos: el café, el chocolate, la fruta, las verduras, además no utilizamos conservadores, la comida en lata es la mínima indispensable, prácticamente no utilizamos comida refrigerada. De este movimiento slow food les puedo decir que yo soy miembro fundador y cada dos años nos reunimos en Turín, Italia, en un congreso internacional. Sobre esto existe mucha información en la red y en otros medios.

La comida rápida es un mal necesario. No estoy de acuerdo con esta forma de alimentarse, pero lamentablemente la vida moderna nos empuja a comer así, pues hay gente con poca disciplina. Es recomendable que un día las personas vayan al supermercado, compren fruta y los ingredientes necesarios para hacerse un sándwich de pavo o pollo. Estoy pensando en la gente con poco tiempo en su vida. Pueden hacer un itacate (nótese que no dije box lunch)



con dos peras, dos manzanas, una torta o un sándwich. No es raro que en las oficinas ya haya pequeños microndas donde puede calentarse una sopa.

El mayor problema del fast food es que se convierte en rutina. De vez en cuando no está mal pues entre otras cosas no te puedes aislar de la sociedad, pero no debería ser a diario pues las consecuencias están a la vista.

**Gaceta II:** Se dice que la comida mexicana es una de las tres más ricas del mundo y por eso existió la propuesta para nombrarla “Patrimonio no tangible de la humanidad”, que a final de cuentas no le otorgaron. ¿Qué sabes al respecto?

**RMZ:** Pues mira, curiosamente yo fui el representante de esta petición ante la UNESCO, por lo que creo que la propuesta sonaba muy bien, pero sucedieron dos cosas. Por un lado, la UNESCO no fue sensible a la petición por ser novedosa, nadie se había atrevido a hacer algo semejante (ahora Perú y Francia han hecho lo propio y están a la espera). Y por otro lado, a quien le tocaba hacer la representación era a Sari Bermúdez, y a su vez, ella tenía que apoyarse de una gran mujer que conoce muy bien las formas porque vivió en París y trabajó para la UNESCO, Gloria López Morales. Para mala fortuna de todos, Sari nos dejó “colgados de la brocha”, ella no apareció nunca y tampoco dejó ir a Gloria López Morales.

**Gaceta II:** A pesar de que la comida mexicana es una de las más variadas

y ricas del mundo, como ya mencionamos, da la impresión de que no es muy valorada, pues prácticamente en cualquier lado encuentras comida china, francesa o inclusive argentina, pero mexicana no, ¿cierto?

**RMZ:** No del todo, porque he de decir que hay un boom de la comida mexicana a nivel mundial y en ninguna otra época de la historia despertó tanto interés. Ya existen muchos libros, también hay muchos restaurantes mexicanos (dirigidos por mexicanos) que hacen más que tacos y burritos. La comida mexicana se ha puesto de moda. Por ejemplo, hay un acontecimiento muy importante para toda la comunidad de habla hispana que se llama Madrid Fusión. Este evento se realiza a finales de enero y el año próximo el país invitado es México. Desde luego que ahí vamos a estar.

Por último, el chef Ricardo Muñoz Zurita nos platicó sobre las opciones culinarias que podremos encontrar este año en el Azul y Oro de la Torre de Ingeniería: ya terminó el Festival de Yucatán, y estamos con el Festival de Oaxaca hasta junio. Después vendrá Alma Nacional que durará julio, agosto y septiembre, con chiles en nogada, pipianes y moles. En octubre y noviembre vendrá Alma Jarocho.

No cabe más que agradecer a Ricardo Muñoz su plática, y decir a quienes se asomen por esta excelente opción culinaria cercana a nuestro instituto ¡muy buen provecho!