

# NO S A Z mexicano

A través de la cocina, Pati Jinich lleva el sabor de México al mundo entero



Cortesía: Pati Jinich

## CLUB/STAFF

La historia de Pati Jinich ha transcurrido durante los últimos 20 años entre descubrir México a través de su gastronomía y contarle a los estadounidenses cómo es que se cocina realmente en el país que la vio nacer.

"La verdad es que a los americanos se les hace agua la boca porque a ellos les fascina tanta historia que hay de nuestros platillos", dijo quien actualmente cuenta con uno de los programas de cocina más exitosos de Estados Unidos, pero, llegar hasta ahí, no fue un camino sencillo.

## INGREDIENTE PRINCIPAL: LA AÑORANZA.

Originaria de la Ciudad de México, Pati estudió Ciencias Políticas, en el ITAM, con el afán de volverse analista y académica, pero su vida dio un giro radical y tomó otro rumbo luego de casarse, ya que ella y su esposo, Daniel Jinich, se mudaron a Estados Unidos, primero a Dallas y, dos años más tarde, a Washington.

"Siempre he sido una enamorada de México, pero con la lejanía uno aprecia más; estando allá, me entró una nostalgia enorme por mi país", relató la chef, quien, debido a papeleos legales, no pudo viajar a su lugar natal hasta después de un año y medio.

Ese tiempo fue el justo para darse cuenta que una de las cosas que más extrañaba era la comida o el significado que ésta tenía para ella: sus recuerdos de infancia, la sobremesa con su abuela o su madre y los restaurantes que visitaba con su padre, entre otros.

"Era pésima en la cocina, pero poco a poco empecé a meterme, porque lo que me nutría y me hacía sentir acompañada era replicar esos sabores que me dieron tanto", dijo.

Las recetas de su familia fueron las primeras que preparó, para después hacer lo propio con las de los paisanos que conocía allá.

"Si veía a alguien comprando un tambo de manteca, le preguntaba, ¿qué vas a hacer?, ¿cómo haces el arroz?, ¿las carnititas?"

De este modo, al encontrarse con la comunidad de mexicanos, la admiradora de otros chefs nacionales, como Enrique Olvera, Ricardo Muñoz Zurita o Mónica Patiño, se dio cuenta que la faltaban por descubrir muchas regiones, historias e ingredientes típicos de su tierra.

"Fue un aprendizaje realmente muy intenso sobre México, a través de la gastronomía y de ir conociendo gente".



**TOQUE ESPECIAL:  
UNA INVESTIGADORA NATA**

Pati intentó seguir su camino como politóloga estudiando una maestría en Washington y trabajando en un centro de investigación, al tiempo que, como hobby, seguía descubriendo sabores y recordando platillos de su infancia, pero algo no iba del todo bien.

“No me gustaba lo que hacía, sentía que no estaba ayudando en nada”, comentó Jinich.

“Ya tenía a dos de mis hijos y estaba embarazada del tercero, trabajando mucho y pensando en qué ejemplo quería darles, así que decidí enseñarles que hay que tomar riesgos y aventarse porque sólo se vive una vez”.

Así fue como la mexicana de ascendencia polaca decidió tomar formalmente clases de cocina por las noches y eso la llevó a encontrar su verdadera pasión.

“Yo no quería hacer análisis político, sino análisis gastronómico”, comentó.

Gracias a esta vocación y a la experiencia como investigadora, Jinich supo darle el giro exacto a la tuerca para crecer y distinguirse en el medio de los chefs, aunque, inicialmente, esa no era su intención.

Convencida de que enseñar cocina mexicana no sólo era hablar de recetas, sino también de leyendas, historia y cultura, consiguió una oportunidad para crear un programa culinario en el Instituto Cultural Mexicano, en Washington, donde actualmente, por temporadas, enseña a más de 100 personas.

“Hice un compendio de platillos por región y por periodo histórico, comencé a crear trayectorias a través de la comida, fue entonces que me permitieron dar las clases”.

No fue fácil, pues ella misma tuvo que buscar a los patrocinadores y hacer posible que su grupo se llenara, pero, para entonces, ya recibía invitaciones de algunos medios de comunicación locales para hacer pequeños segmentos.

“  
*La cocina  
es el ámbito  
más noble,  
en el cual  
uno puede  
construir  
puentes  
y romper  
bardas”*



A partir de abril, el programa de Pati comenzó a transmitirse a través de Amazon Prime en México y en toda Latinoamérica.



## momentos especiales



Haber compartido con sus hijos las bajas y altas de su trayectoria.



Cocinar para más de 500 personas en la Casa Blanca durante el mandato del ex Presidente Obama.



Cocinar con Elmo y Cookie Monster en 'Plaza Sésamo' (Sesame Street).



Cada que tiene oportunidad de visitar México, suele recorrer mercados locales para conocer más sobre los ingredientes de cada región.

### **MODO DE COCCIÓN: A LA MEXICANA**

Hoy, 31 millones de estadounidenses siguen su transmisión; además, según los números, tiene otros 47 millones de televidentes del mercado internacional, lo que ha llevado a su programa "Pati's Mexican Table" a posicionarse en lugares como Canadá, Australia, India y Japón.

"Nos llegan e-mails divinos, nos dicen que visitarán Oaxaca u otras partes del País".

A Pati no le llegó una, sino varias oportunidades de tener su propio programa, pues algunas cadenas, asombradas por lo que hacía en el Instituto, comenzaron a llamarla; sin embargo, declinó ofertas hasta que llegó la adecuada, una que respetaba su identidad como mexicana.

"En una querían el 90 por ciento de todo mi contenido, en otra, me querían lanzar como embajadora de la comida latinoamericana y, además, querían darme clases para quitarme mi acento", contó la famosa cocinera.

Además de ese proyecto, ha editado dos libros de recetas, el primero en 2013 y, otro, en 2016.

"Cada una tiene una historia, siempre son compartidas y doy el crédito cuando una viene de algún lugar o cocinero en especial", explicó.

De acuerdo con Pati, ha hecho las cosas al revés, pues, por lo general, los chefs comienzan por abrir un restaurante, pero a ella eso nunca le ha quitado el sueño, aunque no lo descarta.

Actualmente, se está transmitiendo la séptima temporada de su programa y ella está enfocada en descubrir recetas a lo largo y ancho de la República, ya que, considera que lo más importante es mostrarle México al mundo.

"Estoy muy orgullosa, si perseveras en ser fiel a tu alma e identidad, a largo plazo ves los frutos. Ahorita la gente me reconoce en el aeropuerto, no por otra cosa, sino por mi acento, porque he sido firme en decir 'voy a ser mexicana y a hacer comida mexicana'", puntualizó.