vinetur

El Parián Atelier: Un viaje culinario a través de la historia de Oaxaca

Israel Loyola fusiona la tradición oaxaqueña con la elegancia francesa

miércoles 31 de enero de 2024



La evocación de El Parián, un poblado oaxaqueño, en el corazón de un restaurante moderno, es más que una simple reminiscencia histórica; se convierte en un puente entre el pasado glorioso y el presente gastronómico de México. El Parián Atelier, bajo la batuta del chef Israel Loyola, se erige no solo como un establecimiento culinario sino como un monumento viviente a la rica historia y tradición de la región de la Mixteca y, por extensión, de Oaxaca (México).

La historia de El Parián es una narrativa de auge y decadencia. Con la llegada del Ferrocarril Mexicano del Sur en 1892, durante el gobierno de Porfirio Díaz, este poblado experimentó una transformación radical. Lo que una vez fue un punto estratégico en la

ruta comercial se convirtió, con el tiempo, en un recuerdo desvanecido, un eco de su antiguo esplendor. Sin embargo, este olvido no eclipsa la importancia de El Parián en la historia regional ni minimiza los avances de la era porfiriana.



Israel Loyola, originario de Huajuapan, dentro de la misma región de la Mixteca, es profundamente consciente de este legado y ha decidido honrarlo a través de su restaurante, El Parián Atelier. Loyola entiende que la experiencia gastronómica va más allá de la comida; es una celebración de la cultura, la historia y la tradición. En este sentido, el restaurante refleja no solo la riqueza culinaria de la región sino también aspectos socioculturales significativos de la época, como la importancia del tren y las prácticas arraigadas en el servicio y la hospitalidad.

La propuesta de Loyola en El Parián Atelier es ambiciosa y compleja. Se trata de una fusión entre los sabores autóctonos de Oaxaca y las técnicas culinarias francesas, un legado de Porfirio Díaz que Loyola ha sabido reinterpretar con maestría. La elección de la técnica francesa no es arbitraria; refleja una época en la que México miraba hacia Europa en busca de inspiración y modernización. Sin embargo, Loyola asegura que el corazón de su cocina permanece fiel a los ingredientes y tradiciones locales.

La experiencia en El Parián Atelier es, por lo tanto, un viaje culinario y temporal. Los comensales no solo disfrutan de un menú innovador, que incluye desde brioche de trigo y maíz con salsa macha hasta tarta de chocolate oaxaqueño con mole negro, sino que también se sumergen en una atmósfera que rememora el pasado. El restaurante, alojado en una estructura que celebra la arquitectura francesa, sirve como un museo gastronómico donde cada plato cuenta una historia.



Además, la coctelería de El Parián Atelier juega un papel crucial en la narrativa del restaurante. Cada bebida es una oda a las estaciones del tren porfiriano, añadiendo otra capa de profundidad a la experiencia gastronómica. Es una forma de conectar, a través de los sabores y aromas, con la historia de El Parián y su importancia en la red ferroviaria del sur de México.

El nombre del restaurante, El Parián Atelier, es en sí mismo un homenaje a la historia personal y regional. Al evocar la figura del bisabuelo de Loyola y sus tíos abuelos, comerciantes de piloncillo y caña, el chef subraya la continuidad entre el pasado comercial de El Parián y su propia empresa culinaria. Este enlace familiar y comercial

con "el París chiquito", Tlaxiaco, destaca la importancia de los intercambios culturales y económicos en la construcción de la identidad regional.

El Parián Atelier es más que un restaurante; es una cápsula del tiempo que ofrece a sus visitantes una inmersión en la rica tapeztría cultural y histórica de Oaxaca. A través de su menú, su decoración y su filosofía, Israel Loyola ha creado un espacio donde la cocina y la coctelería se convierten en expresiones artísticas que celebran el legado de un poblado olvidado, demostrando que la historia y la gastronomía pueden entrelazarse de manera profunda y significativa.