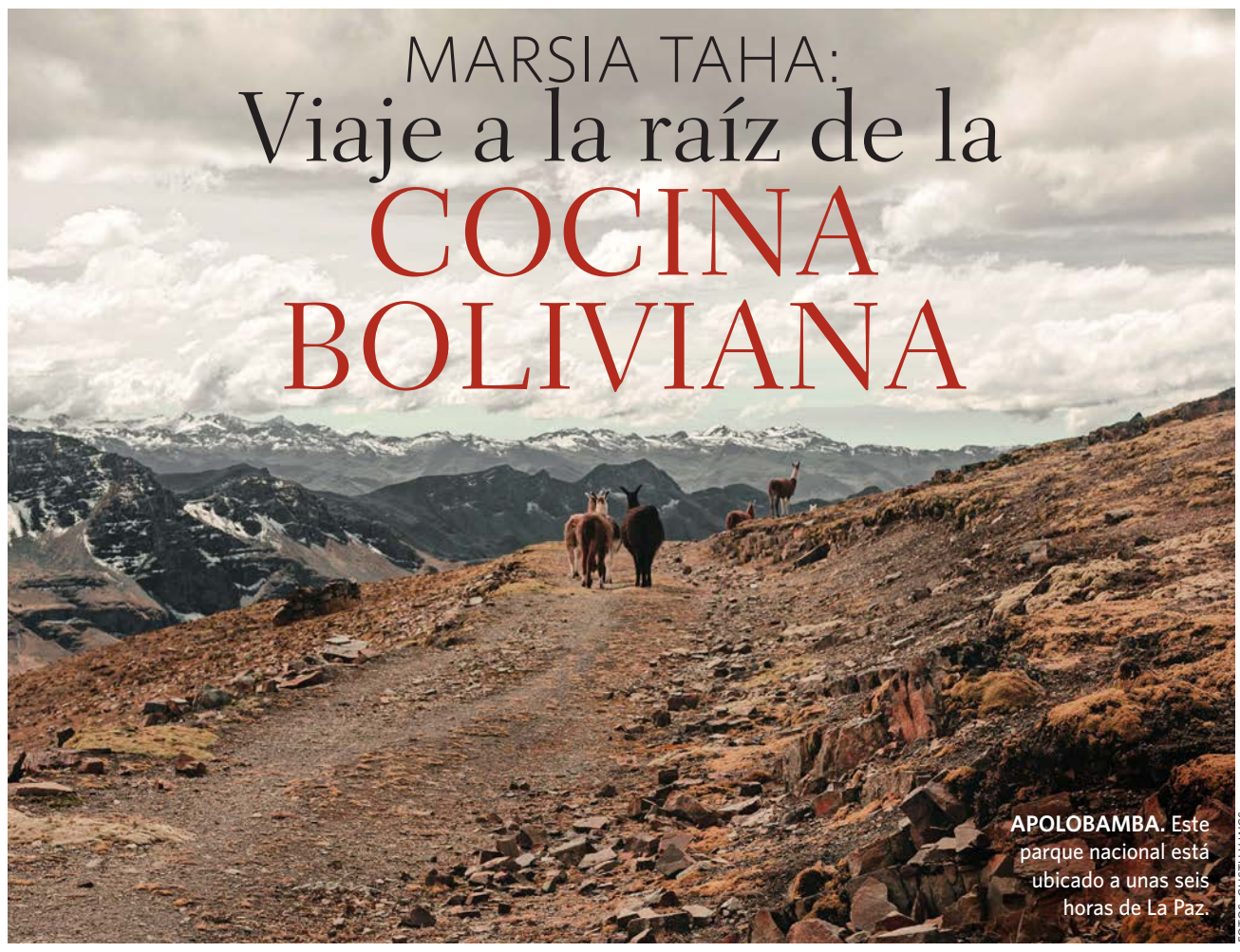
MARSIA TAHA: Viaje a la raíz de la COCINA BOLIVIANA



APOLOBAMBA. Este parque nacional está ubicado a unas seis horas de La Paz.

FOTOS: GUSTU Y WCS

Con 33 años, Marsia Taha es la chef revelación en Latinoamérica. A cargo de Gustu, el restaurante que puso la cocina boliviana en los más sofisticados circuitos gastronómicos, sus platos están inspirados en los viajes que hace por cada rincón de este país.

POR *Muriel Alarcón L.*

Al fondo se escucha el rugido de una licuadora que tritura trozos de piña para convertirlos en jugo. Ajena al ruido, la cocinera Marsia Taha, 33 años, sirve con delicadeza en un tazón desde la cafetera de prensa francesa.

—Soy súper cafetera —dirá—. Parte de lo que yo he hecho en mi vida lo he hecho gracias al café.

El día comienza en la zona sur de La Paz. Taha sonríe. Está en un salón de Gustu, el restaurante de alta cocina que puso a Bolivia en el mapa del lujo tras revelar al mundo, en sus sofisticados menús, su megadiversidad de productos endémicos de lugares recónditos.

Gustu es el sitio más aclamado del país, de acuerdo a Condé Nast Traveller, y ha permitido a esta ciudad salir a la luz como un destino gastronómico con aires propios, ya no opacado por la popular Lima, según la BBC. Gustu está en el puesto 36 de la lista de los 100 mejores restaurantes del continente, y nació en 2012 de la cabeza de Claus Meyer, el fundador de Noma en Copenhague, que tiene tres estrellas Michelin y fue elegido recién el mejor del mundo en la lista The World's 50 Best Restaurants por quinta vez.

Taha es desde 2017 la jefa de la cocina en Gustu, rol por el que semanas atrás fue elegida la chef femenina revelación de Latinoamérica en ese mismo ránking. En la Calle 10 de Calacoto, a la altura del 300, Gustu funciona en una construcción de techos altos de toque industrial, con ventanas por donde se asoman los colores brillantes de las casas vecinas y las montañas que abrazan a La Paz. Decorado con artesanías bolivianas, exhibe tulmas —los pompones de lana que las cholitas llevan trenzados en su pelo—, aguayos —mantas tejidas a mano y teñidas naturalmente con tintes de flores nativas del altiplano— y pilares esculpidos por artesanos de la Chiquitanía, una extensa llanura ubicada en el extremo sudeste del país.

Como todo lo que se consume en este lugar, el café que sirve Taha tiene una historia que contar. Se llama Eco de las Aves. Es el único que toma:

—Las comunidades que lo producen trabajan cien por ciento el café de sombra. Todas sus parcelas de café están dentro de un bosque.

Las cualidades del café, en general, dependen de la cantidad de sombra que tienen al germinar sus semillas. La directa exposición a la luz puede privarlo de sabor.

Gustu abre cinco días a la semana (salvo domingos y lunes). Taha prácticamente vive aquí desde primera hora, y solo se ausenta cuando va a recolectar algas y plantas a Hampaturi, las represas de aguas naturales que alimentan a La Paz. Es un área rodeada de cerros nevados, pozos y charcos naturales, ubicada a cuarenta minutos del restaurante. Es también el lugar donde encuentra coshuros o murmuntas, que describe como "cianobacterias: algo así como un híbrido entre un alga y un hongo".

—Aunque no sean dueñas de demasiado sabor, tienen más hierro que un *bowl* de lentejas y más proteínas y calcio que la leche. Además son de un aspecto hermoso: esferas muy parecidas a las esferificaciones que Ferrán Adriá hacía —dice—. En Perú, le llaman "el caviar de los Andes".

En Gustu no hay menú establecido. Las opciones siempre varían. Pero si hay algo que lo caracteriza es que está inspirado por lo que Taha ve allí, al exterior, por los productos ancestrales y por la reinterpretación de las técnicas que descubre en ellos. Además de coshuros o murmuntas, suele ofrecer frutas amazónicas, tubérculos nativos altiplánicos, pescados amazónicos (en esta temporada, el protagonista es el paiche, quizás el pez con escamas más grande que recorre la selva tropical, y que puede llegar a los 3 metros y pesar más de 200 kilos), los ajíes, el palmito y también insectos, larvas y cepes culones de la cordillera de Apolobamba (unas hormigas de abdomen prominente) y el lagarto, que Taha trabaja con los tacanas, una comunidad del norte de La Paz que vive de él.

—La idea es mostrarle a la gente qué tiene su país, ser la voz de los productores —dice.

El perfil de esta chef ha causado interés en el mundo gastronómico. Taha no solo domina las artes del fogón: ha cultivado el semblante de una investigadora, prácticamente una "científica de la comida", lo que la ha llevado a exponer en Harvard sobre cambios químicos y físicos en la cocina en las alturas, y sobre las técnicas de liofilización natural en el altiplano, una técnica de preservación prehispánica de tubérculos en temporadas de heladas. Algo así como un deshidratado que se logra exponiéndolas al frío. Con todo, dice que el reconocimiento de 50 Best Restaurants la pilló desprevenida.

CHEF. Hija de palestino y boliviana, Marsia Taha nació en Bulgaria y a los cinco años llegó a La Paz.

SABORES SILVESTRES. Este proyecto la ha llevado a realizar cuatro expediciones en el país, incluido uno de pesca en la amazonía.

CULTURA. Según ella, la cocina tradicional es invisibilizada por lo criollo.

INGREDIENTES. Tuyu tuyus y larvas comestibles de palma de la amazonía alta.

LECA. De esta comunidad, la cocinera destaca su método de manejo de huertas.

—Lo veo como un premio para todos, no solamente al restaurante, sino que al país.

Método: Dispuesta a aprender

Taha es hija de palestino y boliviana. Nació en Sofia, Bulgaria, cuando ese país era socialista. Recuerda el aceite y las olivas "chiquititas y deliciosas", los panes árabes y el yogur que el gobierno repartía entre las familias. A los cinco años se vino a Villa El Carmen, en La Paz, con su madre arquitecta, a vivir a una casa donde —entre su abuela, tías y primas— eran prácticamente puras mujeres.

—Todas trabajaban o estudiaban y nadie cocinaba en casa.

Su abuela, sin embargo, la llevaba a comer chicharrones al mercado de Villa Fátima, tripitas del mercado Uyustu y caldos a la plaza Tejada Sorzano. También iban a juntas a las "pensiones", como llaman a los lugares donde las dueñas de casa abren sus residencias y ofrecen comida criolla casera en un menú de tres pasos: entrada, plato fuerte y postre.

Al conocer la comida callejera, Taha cambió su dieta.

—Antes comía casi nada de carne. En Bulgaria casi que me he criado con una dieta vegetariana —dice—. Entonces fue un cambio completo de sabores, de culturas. Europa del Este y Sudamérica eran completamente opuestos. Nunca tuve problemas con ambientarme, me gustó desde el primer momento. No fui mañosa, comía lo que me daban. En mi casa era regla que se come todo.

En La Paz, años después, su madre volvió a casarse y fue su padrastro, un arquitecto boliviano, el que la invitó a cocinar. Primero lo ayudaba pelando cosas, lavando vegetales, armando los platos. Con el tiempo, Taha se animó con la repostería —confeccionando masitas— y más tarde, con el fogón.

Taha estudió cocina en la Primera Escuela de Hotelería y Turismo de Bolivia, y con una beca partió al Centro de Estudios Hoteleros de Canarias, en España. Tras sufrir el robo de la plata para su mantención, no tuvo más opción que sobrevivir con lo que le dejaba su trabajo lavando platos.

—Nadie quiere serlo cuando llega a otro país a estudiar, pero me ha enseñado a ver a la gente que lava platos de otra manera. La mayoría éramos latinos, muchos venezolanos. Eran los que más me apoyaban.

Ya de regreso en Bolivia, Taha llegó a Gustu en 2013, tras ser descubierta por la danesa Kamilla Seidler y el venezolano Michelangelo Cestari, sus primeros chefs, que iban a comer al restaurante italiano Fellini, donde ella trabajaba. La invitación interesó a Taha. En sus primeros tres años, Gustu también operó como una escuela de cocina y su enfoque era social: estaba dirigida a quienes vinieran de sectores vulnerables (ahora, esa escuela derivó en academias autosustentables: hay más de diez en Bolivia y dos en Colombia, y suman cientos de egresados).

—Me atrajo muchísimo hacer lo que más me gusta y tener un impacto en la sociedad —dice Taha.

Al poco andar en Gustu, sintió que le faltaba experiencia en restaurantes de alta cocina. Como en su país no había dónde adquirirla, partió a Dinamarca, donde estuvo en los reputados Studio y Geist. Allí aprendió, pero sobre todo sintió orgullo:

—Yo decía: "Aquí en Dinamarca no existe ni un diez por ciento de lo que nosotros tenemos en Latinoamérica en cuanto a diversidad, no solamente cultural, sino también biológica, ni en cuanto a productos". Pero los nórdicos le sacaban mucho provecho (a lo suyo), llegando a ser de las gastronomías número 1 del mundo.

A la fecha, Taha ha pasado por todas las posiciones en el restaurante. Ayudante de cocina. Chef a cargo de los ayudantes de cocina. Jefa de cocina. Su método para crecer no ha cambiado:

—Yo estaba dispuesta a aprender.

EXPERIENCIA. Hay que conocer Bolivia para transmitir Bolivia, dice la chef.

Salir de la cocina

Cuando no está en Gustu, Taha viaja por las profundidades de Bolivia, conociendo a los locales, su cocina, sus costumbres, ingredientes.

—El 90 por ciento de los productos más interesantes que hemos podido conseguir en el restaurante se deben a nuestra investigación *in situ* —dice—. No hay otra manera de tener un acercamiento real con el producto que ir a las comunidades, y ver lo que estas procesan, lo que crece en los ecosistemas, los valores agregados que ellas les dan a los productos. Todo esto es parte de la investigación que va alimentando este lado innovador y creativo en los platos de cocina.

Debido a Sabores Silvestres, un proyecto comunitario de investigación del que es cofundadora, estos últimos tres años se ha embarcado en cuatro expediciones por la selva, el altiplano y los valles bolivianos para conocer y registrar productos endémicos, y para realzar técnicas ancestrales de sostenibilidad, heredadas entre generaciones en diferentes comunidades indígenas. Muchas de ellas, dice Taha, se han invisibilizado pues ha primado en las cocinas de su país la comida criolla, la mestiza.

—La comida más tradicional que comes en las ciudades, los días de festejo, es resultado, en su mayoría, de técnicas y productos que vienen de la Colonia. Es lo criollo. Es lo mestizo. Es el pollo, el queso, la vaca, el cerdo, animales que no había en Latinoamérica. Lo prehispánico está más resguardado en las afueras de Bolivia, son esas técnicas más puras.

Es una misión que aborda junto a Wild Conservation Society, con un equipo multidiciplinario de etnobotánicos, biólogos y agrónomos. Con ellos busca a corto plazo hacer una investigación más profunda, apoyada en disciplinas científicas. Y con más tiempo, impulsar nuevas aperturas de mercado. En estas salidas también hay cocineros invitados.

—Queremos saber cómo se consumía antes y ahora, cuáles son los nombres comunes y científicos, los ritos, las tradiciones de la planta. No es información que está en internet. Ni siquiera en libros —dice—. Son productos que no ves en un mercado popular. Estamos dando oportunidades de mercado a los productores, trabajando con ellos y trayendo su producto hacia las ciudades.

Solo contando los frutos que crecen en las palmas de la amazonía hay más de cien tipos. Sumado a eso, larvas, tuyu tuyu (insecto que se sirve crudo o frito por su valor nutritivo), carnes, pescados de río, granos andinos, distintos tubérculos de los valles, chichas a base de diferentes frutos (como la de yuca que sabe a yogur), se cuentan entre los productos que Taha y su grupo han rescatado.

—La comunidad lo consume, pero no necesariamente lo comercializan —dice, y luego explica que las comunidades utilizan hasta el plátano más oxidado—. No se bota absolutamente nada, lo aprovechan por medio de técnicas que no se ven y no llegan a las ciudades.

En todo caso, no trabajan al mismo tiempo con todos los productores. Hoy, por ejemplo, lo hacen con lagarteros y recolectores de frutas amazónicas, mientras que en otras temporadas se contactan con personas del altiplano que dominan la liofilización natural de la papa.

—Esta es una cocina que respeta mucho las temporadas —dice Taha. También a sus productores—. Siempre se le ha dado mucha visibilidad a los cocineros y queremos aprovechar este foco para apoyar y difundir esta cadena productiva, que son los productores, los transformadores, la base más importante. Uno no llega a respetar ni darle el valor a las cosas cuando no las conoce.

Son las razones que explican la necesidad de Taha de salir de la cocina y conocer el trabajo de quienes producen los ingredientes que usa en Gustu.

—Es importante que el cocinero se contacte con la naturaleza —dice—. La recolección y la caza están en nuestros genes. Las cosas que suceden dentro de una cocina, empiezan afuera. La inspiración nace de estos momentos de tranquilidad y conexión con el medio ambiente, con los productores, de ensuciarse las manos con la tierra, de poder tocar las plantas y cosecharlas, de estar afuera. Si uno realmente quiere transmitir Bolivia, tiene que conocer Bolivia. D

OBJETIVO. Con su investigación, la chef se ha propuesto impulsar nuevas aperturas de mercado.

CACHICHIRA. Taha trabaja con productores de carne de lagarto de esta comunidad indígena.

COLABORACIÓN. En Gustu trabajan con recolectores locales de frutas amazónicas.

TERRENO. Los platos más interesantes de Gustu nacen del estudio *in situ*.