

Origen



Historia

Rodolfo Castellanos nació el 27 de octubre de 1980 en Oaxaca, lugar en el que la comida es un reflejo vivo de su cultura, costumbres y tradiciones. Su mente inquieta y su carácter curioso aprovecharían este bagaje natural para crear platillos años después.

Él no tiene una historia romántica e inventada para agradar a la opinión pública: su familia ha sido su origen y seguirá siendo su mayor inspiración. Respeta y admira lo tradicional, pero también busca otros discursos y posibilidades actuales. El pasado es parte importante del presente pero no la única vía para descubrir.

Gerardo Castellanos y Evelia Reyes son sus padres. Fue en Fuensanta, el exitoso local familiar de comida casera con tres décadas de existencia en donde este chef comenzó a cocinar los domingos esa comida franca que hay en los hogares mexicanos. Tenía 16 años y quería ganar su propio dinero y ser independiente. Desde muy joven sabía que quería conocer el mundo y el oficio gastronómico le brindaría después esa posibilidad y panorama.

La persona que más inspira a Rodo, como le dicen de cariño, es su madre, Evelia Reyes, de quien heredó una gran sazón y aprendió sus saberes. Para él no hay nada mejor que la sopa de fideo, el mole negro y los chiles de agua rellenos que prepara Eve, originaria de San Juan Chilateca.

Desde que era niño, iba con ella al mercado y así aprendió a elegir esos alimentos frescos, naturales y variados característicos del estado. Entre cacerolas y platos, aprendió el trabajo arduo y el acto de compartir.

Rodolfo ha aprovechado el bagaje que aprendió de estos primeros años, pero también las experiencias y los conocimientos acumulados desde que decidió estudiar en el Instituto Culinario de México en Puebla, donde quizá no era muy bueno para materias como contabilidad, pero sabía desenvolverse con libertad y soltura en la cocina.



Ganó la beca Turquoise que lo llevó a Mónaco y le impulsó a ir cada vez más lejos. La humildad que lo caracteriza le ha abierto las puertas desde que realizó sus prácticas y stages. Aprendió en Europa y contrastó todos esos sabores tradicionales de sus raíces con esa gran base de técnicas francesas, esto benefició sus capacidades para poder crear un diálogo propio que hoy en día sigue construyéndose.

Trabajó en lugares tan diversos como la Embajada de Francia en México o La Mar de Gastón Acurio en San Francisco; con cocineros como Joël Garault en Montecarlo y Traci Des Jardins en Le Jardinier en San Francisco. Ha vivido un largo trayecto de éxitos y de fracasos, de horas sin dormir y de satisfacciones.

En 2009 regresó a su terruño, Oaxaca, donde en 2011 comenzó a escribirse la historia de Origen, ese comedor donde hasta la fecha es un laboratorio de creación colectiva.

Rodolfo fue el ganador de la primera edición del programa Top Chef México en 2016. Y aunque la magia de la pantalla es seductora, él tiene un carisma humilde que se vive de persona a persona en su restaurante.



Rodolfo Castellanos®



Maíz Nativo

Puede parecer que en México el maíz nativo es un discurso de moda pero es más bien un tema necesario, ético e intrínseco, que une lo alimentario, lo mítico y lo atemporal. En nuestro país existen 60 razas de maíz nativo y 35 de ellas se encuentran en Oaxaca, lo cual representa el 58% de la diversidad nacional.

Fue en la caverna de Guilá Naquitz —ubicada en las inmediaciones del Ejido Unión Zapata, en el Valle de Tlacolula de este estado— donde se encontró la evidencia arqueológica de la domesticación del teocintle (y donde aún existen poblaciones vivas del mismo). Esta variedad está considerada como el ancestro del maíz que hoy conocemos.

La riqueza genética de esta región se mantiene gracias a la selección y la conservación que realizan los grupos indígenas de esta entidad, como: chatino, chinanteco, mazateco, mixe, mixteco, mixteco de la Costa, zapoteco, zapoteco de la Sierra Norte, zapoteco del Istmo, zapoteco del Valle y zoque.

Este hecho aunado a los usos cotidianos, los rituales y los ornamentales que las personas han adquirido y perfeccionado a través del tiempo, hacen que el maíz sea considerado un grano maravilla que tiene un papel preponderante en la cultura mexicana.

Algunas de las variedades de maíz oaxaqueño son elotes cónicos, serrano mixe, olotón, serrano, bolita, chalqueño, arrocillo, ancho, tuxpeño, pepitilla, zapalote chico, entre otros.

En Origen sabemos que generar una conciencia más amplia sobre su valor es un deber, así que el maíz es parte fundamental en nuestro menú.

A Rodolfo le interesa comunicar que su estado natal es centro de origen, domesticación y diversificación del maíz. Al visitar el paisaje cultural de las cuevas de Yagul y Mitla se sabe aún con más certeza que el vínculo entre el hombre y la naturaleza debe expresarse con responsabilidad.



www.origenoaxaca.com

Hidalgo 820 Centro
Oaxaca, Oaxaca
México

Origen

