

La nueva
|
HOSPITALIDAD
|
de
|
SAN CRISTÓBAL
|
de las Casas

De la mano de Grupo Bo —un grupo hospitalario que está cambiando el paradigma del lujo en el estado—, es momento de respirar, sentir y vivir Chiapas como nunca antes.

POR JAZMÍN MARTÍNEZ "FOOD POLICE" FOTO JUAN PABLO ESPINOSA

Bo es un destino dentro de un destino. Aunque el hotel fue construido hace más de diez años, continúa luciendo vanguardista.



UBICADO EN UN ESTADO RIQUÍSIMO,

desde su colonización, la historia del territorio donde hoy se encuentra Chiapas ha sido dura y cargada de conflictos sociales. Sin embargo, hoy la ciudad de San Cristóbal de las Casas se está convirtiendo en un destino turístico y gastronómico de altura. Por fortuna parte de esta transformación está en las manos de actores locales. Grupo Bo es un proyecto de hospitalidad fundado por los hermanos Carlos y Fernando Gutiérrez, dos “coletos” –como se dice de cariño a los sancristobalenses– de siempre.

Para llegar a San Cristóbal de las Casas por vía aérea es necesario aterrizar en el aeropuerto que comparten Tuxtla Gutiérrez y Chiapa de Corzo. En hora y media se llega en automóvil a las calles empedradas de “Sancris”, que arquitectónicamente se parece más a la Guatemala colonial que a alguna ciudad mexicana del centro del país: el estado se anexó a México apenas en 1824. Si ponemos quirúrgica atención encontraremos que la ciudad presenta una ambigüedad evidente: fachadas neoclásicas que durante la misma época se combinaron con el “estilo ladino”, como se le conoce a los mestizos en Guatemala. Aunque de otra época, también son características de aquí las ventanas toscanas. La historiadora Rocío Bermúdez cuenta que “la experimentación estética en Chiapas es evidencia del desconocimiento estructural en la ejecución formal de estilos europeos. Pero es también muestra de una profunda ignorancia sobre *lo propio*, noción en la que lo indígena sólo parece tener cabida como idealización prehispánica”. San Cristóbal, pues, no se parece a nada que haya en el resto del país. No es Oaxaca, no es Yucatán, no es Zacatecas, es *Sancris*.



La propiedad del Hotel Bo lleva tantos años en manos de la familia Gutiérrez, que se puede decir que es suya “de toda la vida”.



HOTEL BO

5 DE MAYO 38, BARRIO DE MEXICANOS. IG: HOTEL_BO

En el primer cuadro de la ciudad, convenientemente cercano a los principales andadores, se encuentra Bo. La propiedad lleva tantos años en manos de la familia Gutiérrez, que se puede decir que es suya “de toda la vida”. Con el abuelo de Carlos y Fernando fue una curtidora de piel y cuando la familia abandonó el negocio por gestionar la concesión local de la zapatería Canadá, el gobierno le echó el ojo al espacio que estaba en desuso y por poco la expropió; así que los Gutiérrez decidieron montar una posada de dos cuartos donde además podrían darle hospedaje a los choferes que traían los zapatos de la Ciudad de México. Este fue el inicio del Hotel Parador Mexicano, que recibió viajeros de 1979 a 2010.

Por la historia que Fernando cuenta es posible imaginarse que el Parador Mexicano fuese el típico hotel de arquitectura tradicional mexicana, esa que tanto nos remite al barrio chilango de Coyoacán. La cosquilla de la remodelación se le presentó a los hermanos a finales de la primera década de los dosmiles, pero inspirados en las nuevas corrientes arquitectónicas decidieron que el hotel no podía ser remodelado: tenían que derribarlo y empezar de cero.

Encargaron el concepto al estudio de arquitectos Muro Rojo. Dos años después del cese de operaciones del Parador Mexicano, Hotel Bo recibió a sus primeros huéspedes.

Bo significa “agua” en tzotzil, una de las doce lenguas originales de la región chiapaneca. Los tzotziles son un pueblo de origen maya y junto con los tzeltales son los habitantes más numerosos de la región de Los Altos. En el hotel este elemento nos guía a través de la visita: en los espejos de agua que rodean el restaurante Lum y el lobby, en fuente vertical de los jardines o en los magníficos baños de las habitaciones (la tina de porcelana de las suites es un tema aparte).

Los detalles verdes salpican el hotel por todos lados. Del techo de las habitaciones cuelgan paredes de hojas que se extienden hasta el suelo y el deck central, alrededor del cual se acomodan



las habitaciones, luce decorado de monstera, orejas de elefante y hasta palmeras. Doce Lenguas, pegada al lobby, es la tienda del hotel, aunque se asemeja más a una boutique de objetos de deseo.

Aunque el hotel fue construido hace más de diez años, continúa luciendo vanguardista; los visitantes pueden esperar una cama que pone estándares en comodidad, amenidades agradables que incluyen café local y un espacio ricamente decorado de textiles regionales con una fuerte carga de diseño. Pese a que el ojo se deleita –y muy bien– aquí en este hotel, nos informan que la próxima remodelación –una que en esta ocasión no va a derrumbar nada– está cercana.

Bo es un destino dentro de un destino. Max Villegas ha sido conductor de televisión, empresario y entusiasta de la gastronomía. Afincado en la Ciudad de México, decidió mudarse a Chiapas para convertirse en responsable de comunicación de Grupo Bo. Entre sus tareas ha estado la de traer a chefs de trayectoria y renombre a cocinar a Lum, el restaurante del hotel. El año pasado cerró temporada con Abel Hernández, de Eloise, uno de los restaurantes clave de la zona sur de la capital mexicana. En los dos años que lleva Max en el proyecto, han tomado la cocina de Lum los chefs Lula Martín del Campo, Alfredo Villanueva, Jonatán Gómez Luna, entre otros. Max dejó la Ciudad de México por lo apacible de San Cristóbal, la ausencia de estrés desbordado y la posibilidad de ser pionero en una ciudad que se transforma para convertirse en un destino de altura.

CASA DUGELAY

DIEGO DUGELAY 13, BARRIO DE GUADALUPE. IG: CASADUGELAY

Hace unos meses Grupo Bo tomó la decisión de renovar otro espacio: una casa ubicada en Adelina Flores esquina con Diego Dugelay, afamada calle que recibe su nombre del hijo de un médico que llegó a Chiapas a mediados del 1800 proveniente de Canadá.

En este espacio, conformado por una planta baja y una terraza desde la cual se dibuja el horizonte y el atardecer coletto, se instalaron cuatro conceptos que evocan atmósferas muy particulares. A continuación te contamos de ellos.

BLOM BAR

IG: BLOMCHIAPAS

Franz Blom fue un arqueólogo y cartógrafo danés. La historia recoge que fue uno de los descubridores de La Venta, el centro ceremonial más importante de los olmecas. Se estableció junto con su esposa, la fotógrafa suiza “Trudy” Duby, en San Cristóbal de las Casas en la década de los 50, en una enorme casa que bautizaron como Na Bolom y que hoy continúa siendo un centro cultural.

Blom es un bar que toma el apellido del explorador en su honor. Con vocación selvática, se ubica en el patio central de la casa. Su decoración recuerda a la zona lacandona, en la que tanto trabajó el danés. Las sillas y los menús, rematados con detalles en piel, hacen referencia a los exploradores que viajaban con baúles llenos de afiches. Las maderas preciosas construyen un espacio en el que, si cierras los ojos, pareciera que se escuchan los insectos, los monos y las hojas menearse en el viento.

En la carta de bebidas elaborada por el *bartender* José Luis León (Limantour), hace su aparición el comiteco, un destilado originario de la pequeña ciudad de Comitán. Se elabora a partir de la savia que se encuentra en el corazón del agave *americana*, que se fermenta para obtener algo similar al pulque y después se destila. Tiene un gusto a insecto, a hoja de planta. Fue muy valorado en la colonia y en Blom se busca darle nuevos bríos.

En las paredes, encontrarás discretos objetos que parecen parte de la colección personal del explorador. Fotos, binoculares y otros artilugios. Te recomendamos el coctel Ocosingo, inspirado en el recorrido de Blom por el municipio más grande de Chiapas.





DOCE LENGUAS

DIEGO DUGELAY 13, BARRIO DE GUADALUPE. 5 DE MAYO 38, BARRIO DE MEXICANOS.
IG: DOCELENGUAS

Inspirado en las Doce Lenguas de la región, Grupo Bo busca ofrecer un escaparate valioso para el diseño, no sólo chiapaneco, sino también mexicano. En la tienda del hotel y en la de Casa Dugelay se encuentran objetos de diseño textil, joyas y madera. Aquí se muestran también los diseños de Margarita Cantú, diseñadora regia que llegó “de paso” a San Cristóbal en 2008. Vivía en Nueva York; su objetivo era aprender telar, pero conoció la variedad de técnicas que había, y un año después ya estaba viviendo en *Sancris*. Hoy es también socia del grupo.

TALLER 67

FRANCISCO I. MADERO 67, BARRIO DE GUADALUPE.
IG: MARGARITACANTUE

A puerta cerrada en el patio de una antigua casa las paredes rebosan de textiles donde no se ven los iconos bordados típicos, sino arañas, calaveras, serpientes... “No me meto con tejidos tradicionales porque hacerlo, considero, sería piratería. Esos símbolos tienen un significado para ellos, no para mí”, dice Margarita Cantú refiriéndose a las comunidades con las que trabaja.

Margarita trabaja con 150 artesanos de distintas comunidades, principalmente de San Andrés Larrainzar, para producir textiles de alto perfil que se venden a distintos compradores en México y el mundo. Utilizan únicamente tres hilos: negro, blanco y rojo que se combinan con materiales de desecho, como lonas de las campañas políticas, que se reinventan entre los telares de las artesanas. A los artesanos se les paga al doble que lo que da el mercado, con base en las horas que en promedio le dedican a cada pieza.

En Taller 67 trabajan con 150 artesanos que utilizan sólo tres colores en sus telares.

MALAAK

IG: MALAAKALHORNO

En Casa Dugelay se han creado atmósferas distintas que no comparten fuente de inspiración, época o gastronomía, pero sí una minucia extrema en el diseño de un concepto que termina por cuajar y unirlos. Del otro lado de la pared del Club de Lechones, nos espera Malaak, un pequeño y cuidadísimo restaurante de comida tradicional libanesa.

Esta es la aventura de Nadina, esposa de Carlos, y su hermano Julio. De origen libanés, crecieron en Coyoacán, en la Ciudad de México. Es la clásica historia de quienes retoman, años después, los sabores con los que crecieron en casa.

“Los libaneses somos aun más libaneses fuera de Líbano”, revela Nadina. El espacio es un homenaje a las recetas familiares y a las grandes mesas en las que han participado cuando visitan aquel país de Medio Oriente. En una pared del restaurante, Nadina ha colocado fotografías de aquellos festines y describe cómo es una comida familiar allá: la mesa es larga y en ambos costados aparecen asientos llenos de personas frente a las cuales se revelan decenas de platitos con distintas preparaciones; se trata del *meze*, una selección de aperitivos con la que se arrancan las comidas en países como Grecia, Turquía y Líbano.

“En Líbano la cocina es de mujeres, pero yo nunca aprendí a cocinar”, dice Nadina. Fue su hermano Julio el encargado de consolidar la biblioteca de sabores de su familia y, con la asesoría de un chef originario de aquel país, montar el menú del proyecto.

Malaak se divide en dos secciones, el restaurante y, del otro lado de la cocina, el horno, donde el servicio es más sencillo: un *grab n' go* en el que puedes pasar por un shawarma, un poco de pita recién hecha o algún producto libanés.

Pero si vienes con tiempo suficiente, ni le busques: siéntate en el restaurante, pide el *meze* y arranca con aceitunas, jocoque con la receta de la familia de Julio, hojas de parra, *baba ganoush*, hummus de garbanzo. Para tomar hay vino de la casa, agua del día o tienes a tu disposición la carta

**“LOS
LIBANESES
SOMOS AUN
MÁS LIBANESES
FUERA DE
LÍBANO.
MALAAK ES UN
HOMENAJE A
LAS RECETAS
FAMILIARES Y A
LAS GRANDES
MESAS DE
MEDIO
ORIENTE”.**
**—NADINA
NAIME,
FUNDADORA DE
MALAAK.**

En Malaak empieza con el meze, pide una copa de vino de la casa y comparte los demás platillos al centro con tus acompañantes.

de bebidas de Blom (cuyas botanas salen de esta cocina). Si aún te queda espacio, aventúrate con los platos más grandes como el taco de berenjena pero no dejes pasar el *kishk*, una especie de tortilla hecha de jocoque puesto a secar en el techo, alimento de los tiempos de guerra y escasez de un país que hasta hace no muchos años estaba envuelto en un conflicto civil.

Venir a Malaak es una experiencia sibarita que vale la pena, aquí se viene aprobar el auténtico sabor libanés, con ingredientes y aromas únicos. Déjate consentir y disfruta esta experiencia única, autentica y muy agradable acompañado por tu familia o amigos queridos.

CLUB DE LECHONES

IG: CLUBDELECHONES

El traje color caqui se queda en Blom y nos lo cambiamos por un jersey. Sobre uno de los pasillos que rodean el patio central se entra a esta barra de azulejo blanco inspirada en un club de béisbol convertido en lonchería. La especialidad, ya lo adivinamos, es el lechón que se sirve en taco, en gringa o en torta. En Chiapas es popular el cochito, un cerdo joven que, sin embargo, no es tan joven como el lechón que aquí se prepara durante varias horas en el horno de Malaak, el restaurante vecino. La técnica ha sido adaptada de observar la del cochito local e incluso la yucateca del lechón que se sirve en pan francés y bocanadas de poderosa salsa de habanero durante las madrugadas en los mercados de Mérida. Pero, además, aquí el pequeño cerdo se ahuma en leña y el resultado es un bocado cremoso, aromático al que le viene de maravilla la salsa de habanero tatamado o las cebollitas con chile y vinagre que lo acompañan. Para complementar toma algún refresco en vidrio —aquí no hay plástico— o, si el calor arrecia, una cerveza fría. ☺

