opusdei.org

Generosidad: del maíz a las personas

Un escritor cubano dijo alguna vez que toda la gloria del mundo cabe en un grano de maíz. Quizá puede ser difícil de creer, pero para Gloria, esta afirmación se ha encarnado en un restaurante que hoy ocupa el primer lugar entre ciento cuarenta restaurantes de la Riviera de Chapala, Jalisco.

15/09/2020

A cincuenta kilómetros de la ciudad de Guadalajara, en el estado de

Jalisco, se encuentra Ajijic, un pequeño pueblo de alrededor de once mil habitantes, sin contar los innumerables turistas que todos los días pasan por sus calles. Y es que Ajijic está coronado por la laguna de Chapala, el lago más grande de México, donde, según canta una conocida canción mexicana, “las almas pueden hablarse de tú con Dios.

A tan solo dos cuadras del malecón de Ajijic, entretejido en medio de calles empedradas y tiendas de artesanías, se encuentra *Teocintle*. Sus paredes, que se encuentran en la esquina de las calles Miguel Blanco y Constitución, no dejan de llamar la atención por sus brillantes colores mexicanos y el dibujo de una mazorca de maíz rodeada por el antiguo dios mesoamericano Quetzalcoatl. «El teocintle es el grano ancestral del maíz; también se le conoce como el grano de los dioses, o

la semilla de los dioses», explica Gloria.

Gloria Rodríguez nació en Ajijic. A los diecisiete años, interesada por la gastronomía, conoció Jaltepec, un centro de formación profesional en hotelería, que se encuentra a veinte minutos de Ajijic. «Lo que más me llamó la atención de Jaltepec fueron sus paisajes y las instalaciones de la escuela, en especial las cocinas. Entonces, me quedé».

Los dos años de estudio pasaron rápidamente. Al salir de Jaltepec, Gloria sabía que tenía una gran aventura por delante. «La cocina es el eje de mi vida, y yo pienso que un cocinero que no realza primero la cocina de su país, no puede realzar ninguna otra.» Con esto en mente, Gloria decidió emprender su restaurante con un concepto clave: comida mexicana gourmet.

«Para mí, el ingrediente más rico que tiene México es el maíz. Por eso, casi todos nuestros platillos tienen maíz. Unos sólo para decorar y otros desde su elaboración. Tratamos de usar mucho el maíz y no usar el trigo. Le damos más realce al grano mexicano que al grano extranjero». Así, el uso de productos locales y la inmensa variedad de platillos contribuyó al rápido crecimiento de *Teocintle*.

El maíz tiene muchas propiedades: es una gran fuente de antioxidantes, y rico en fibra y en ácido fólico. Gloria afirma que «es tan generoso que puede ser desde solo un acompañamiento o una bebida, hasta una sopa o un plato fuerte».

Para Gloria, la generosidad en la cocina no se limita a las propiedades de sus ingredientes: «Las personas más importantes en mi restaurante son mis empleados; por eso, desde ahí empezamos con la generosidad.

Todos comemos de lo que hay para el restaurante, sin hacer distinciones. Aquí también las propinas se juntan y luego se hace una repartición equitativa entre todo el equipo; incluso las personas de limpieza tienen un muy buen porcentaje de propinas».

Empezar el restaurante supuso grandes dificultades; uno de los grandes retos fue darse a conocer entre la gente de los alrededores. Sin embargo, poco a poco los clientes comenzaron a venir. «Una de las cosas que más me dejó Jaltepec fue la disciplina, la constancia, el trabajo y el esfuerzo diario, el ser constante todos los días. Yo creo que, además de lo que deja profesionalmente, es más lo que deja humanamente».

Ahora, un nuevo reto se ha sumado a la historia de *Teocintle*. «Con la pandemia, las cosas han cambiado. Por ahora, manejamos casi todo

como comida para llevar y solo abrimos el servicio de restaurante tres días a la semana. Ahí vamos, poco a poco».

Pero Gloria continúa con su esfuerzo por sacar adelante su restaurante, consciente de su gran responsabilidad: «El 90% de mi personal son mujeres, y la mayoría son mamás solteras, muy jóvenes. A mí me gusta hacerles ver que el hecho de que no hayan tenido una educación no quiere decir que no pueden llegar al mismo lugar donde estoy yo, o más alto que yo».

Quizá no todos crean que la gloria del mundo cabe en un grano de maíz, pero lo que Gloria sí ha descubierto es el secreto dentro de la mazorca: «La generosidad que se vive en la cocina no solo está en la comida, sino en lo que puedes dejar en las personas a lo largo del tiempo». Su pasión por la cocina la ha llevado

más allá de solo seguir recetas para cambiar la vida de mucha gente… con un buen platillo y un poco de maíz.

pdf | Documento generado automáticamente desde https://opusdei.org/es-mx/article/de-la-generosidad-del-maiz-a-la-generosidad-con-la-gente/ (04/12/2025)