



Historia de un  
gánster apellidado

Whisky

II  
VIII

LUCES Y SOMBRAS  
DEL WHISKY

• IGNACIO ZAMORA

IX

MUERTE Y  
RESURRECCIÓN  
DE UN POETA

• EL JOVEN MAM  
BAR DE COPAS

X  
XIII

UN POBLANO  
EN PARÍS

• LUCRECIA HOFFMANN  
LA HORA LUNÁTICA

XIV

UN TACO DE LANGOSTA CON  
FRIJOLES (EL SUEÑO FELIZ)

• MARIANNA MENDIVIL  
LA LIEBRE DE MARZO

XVI

DE LOS ANTECEDENTES  
DEL RESTAURANTE

• CHRISTIAN  
GÓMEZ ROMÁN



# *Luces y sombras del whisky*

(Desde que se llamaba *usqua* o *uiskey* hasta la era moderna)

---

IGNACIO ZAMORA\*





La palabra whisky deriva del gaélico *uisge beatha* y del gaélico irlandés *uisce beathadh* (agua de vida), denominación usada por los celtas. El término fue transformado en *aqua vitae* por los frailes escoceses, responsables, junto con los irlandeses, de su expansión a nivel mundial debido a los magníficos resultados que la bebida tenía sobre los enfermos en torno al año 600, cuando era usada con fines medicinales. A lo largo de los años evolucionó a *usqua*. De allí a *uisky*, y finalmente a *whisky*.

El contacto con la cultura árabe fue el detonante de la extensión del arte de la destilación desde los países del oeste de Europa al resto del continente. Es probable que los monjes irlandeses ya dominasen el arte de la destilación en los siglos VI o VII D. C. Entonces el destilado era un líquido misterioso con poderes para conservar los tejidos muertos sumergidos en él, una propiedad que parecía tener conexiones con la vida misma. Se usó principalmente con fines médicos, para conservar la salud y prolongar la vida contra los cólicos e incluso la viruela.

El *whisky* tenía un papel importante en la vida gaélica, era tan común como el pan. Se usaba para todo: para no tener frío, para coger fuerzas para un viaje, para entrar en calor, en todas las reuniones sociales...

La primera referencia escrita sobre esta bebida aparece en 1494, en los *Scottish Exchequer Rolls* enunciando: *Eight bolls of malt to Friar Jhon Cor where whit to make aquavita*. Y en su visita a Inverness, en septiembre de 1506, el rey James IV pidió *whisky*.

Posiblemente se haya escrito sobre *whisky* antes, pero hay que tener en cuenta que la región se vio sometida a constantes guerras y desavenencias en aquellos siglos, y posiblemente hay documentos que han sido robados, estropeados o simplemente quemados en las batallas.

La primera referencia a una destilería industrial la encontramos en las actas del parlamento escocés (*Acts of the Scottish Parliament*) en 1690. Se cita la destilería Ferintosh, de Duncan Forbes of Culloden.

*El whisky tenía un papel importante en la vida gaélica, era tan común como el pan. Se usaba para todo: para no tener frío, para coger fuerzas para un viaje, para entrar en calor, en todas las reuniones sociales...*





En 1707 tuvo lugar la unión de los Parlamentos y el Tratado entre Escocia e Inglaterra, que indicaba que el impuesto sobre el alcohol tenía que ser el mismo en ambos países. Por ello, Inglaterra envió a sus empleados de Hacienda a Escocia para intentar controlar la producción de *whisky* y los impuestos.

El cobro de impuestos es el que inicia una larga y turbulenta historia de contrabandistas de *whisky*. A medida que los gobiernos de Escocia e Inglaterra perfeccionaban el sistema que gravaba los alcoholes, imponiendo tasas y restricciones cada vez más duras, el desafío del contrabando adoptó la forma de luchas y disturbios que en ocasiones se convirtieron en levantamientos populares contra la autoridad. El gobierno les condenaba a las galeras o a trabajar en las colonias de ultramar.

En 1736 se aprobó una ley (*The Gin Act*) que gravaba la ginebra producida en Inglaterra y Holanda, pero por error o deliberadamente no se mencionó el *whisky* escocés.

En 1750, un error en las leyes abrió la posibilidad de exportar *whisky* a Inglaterra y las destilerías incrementaron la producción con el fin de exportar. 1756 fue un año catastrófico, pues el uso de este cereal para hacer malta fue prohibido con el objeto de poder alimentar a la población. En cuestión de meses la producción de *whisky* cayó un 90 por ciento y las destilerías se vieron obligadas a luchar por su supervivencia.

En aquellos tiempos, la destilación en el hogar no estaba prohibida para uso personal, pero sí para su venta. Dada la escasez de *whisky*, mucha gente se vio tentada a vender, por lo que en pocos años la destilación doméstica creció, y en 1760 era muy superior a la industrial, así que la producción total no había cambiado mucho, a pesar de las malas cosechas y las prohibiciones. Era el comienzo de la destilación ilegal (*moonshine distilling*).

*En 1736 se aprobó una ley (The Gin Act) que gravaba la ginebra producida en Inglaterra y Holanda, pero por error o deliberadamente no se mencionó el whisky escocés.*





*El resultado de la desastrosa política gubernamental hizo que hasta el año 1820 no existiese ninguna destilería legalizada en el curso del río Spey. El flujo ilícito hacia el resto del país fue educando el gusto de la población por el whisky.*



Se estima que en 1777 había en Edimburgo 8 destilerías legales y unas 400 ilegales. Muchas destilerías seguían usando cebada no malteada para poder ofrecer un producto más barato y así competir con el *whisky* casero. Otra razón fue la prohibición de fabricar *whisky* en los hogares. Los agentes de Hacienda podían confiscar o destruir los alambiques privados de Escocia. La guerra contra la producción ilegal había empezado.

El resultado de la desastrosa política gubernamental hizo que hasta el año 1820 no existiese ninguna destilería legalizada en el curso del río Spey. El flujo ilícito hacia el resto del país fue educando el gusto de la población por el *whisky*.

Parece que un tercer motivo de prohibir la destilación casera fue obtener más ingresos de impuestos de la venta del *whisky* con el objeto de financiar la guerra contra las colonias americanas. Se pagaba a aquéllos que ayudaban a los oficiales a encontrar destilerías ilegales. La guerra contra los ilegales ayudó a incrementar las destilerías legales.

Dada la alta producción (y consumo) de whisky, las destilerías jugaban un papel muy importante en la vida económica de los Lowlands. Los restos de fabricación se usaban como comida para reses, y las necesidades de carbón aseguraba muchos trabajos en la región. La producción en las Lowlands era de tal magnitud que el mercado local no era suficiente. Se llegó a recurrir a los fabricantes de ginebra que usaban whisky para rectificar sus mezclas.

Con el constante incremento de la producción, la demanda de cebada también aumentó. Cuando no había bastante en la región se importaba de Inglaterra y Europa. En 1782 y 1784, la cosecha de cebada en Escocia fue mala, pero, gracias a la importación, las destilerías pudieron mantener su productividad a pesar de que la población pasaba hambre y se manifestara contra éstas para cerrarlas.

La administración controlaba cada vez más a las destilerías legales para asegurarse de que pagasen sus impuestos. En 1784, se aprobó una nueva ley, *The Wash Act*, que supuso una simplificación de la normativa y una bajada de impuestos, dado que la guerra de la independencia en América había acabado.

Uno de los cambios introducidos fue gravar solo a los *low wines* (vinos de la primera destilación, que antes tenían impuestos distintos del producto final).





En un intento de convencer a las destilerías ilegales de convertirse en legales, aplicaron leyes distintas en las Highlands. El alambique no podía ser más grande de lo que decía la ley y sólo estaba permitido el uso de cebada local. En compensación, los impuestos eran rebajados, e incluso anulados, en la cebada malteada. Las infracciones se pagaban muy caras y además los propietarios de las tierras eran responsables de las infracciones de la gente que vivía en ellas, algo que no les gustó. Obviamente los dueños de destilerías en las Lowlands protestaron mucho por la injusticia de estas diferencias en los impuestos. Después de numerosas quejas, la ley fue modificada en 1785. El *whisky* de Highlands no podría ser exportado y los propietarios ya no eran responsables de los que vivían en sus tierras.

La calidad del *whisky* de Highlands era más alta que la de Lowlands, lo que dio lugar a una demanda fuera de Highlands. Como las destilerías legales no podían exportar tuvieron que hacerlo las ilegales. La diferencia de calidad venía principalmente de la forma del alambique.

Entramos en la época de la Revolución Industrial, siendo las destilerías las plantas industriales más grandes de Escocia. Producían enormes cantidades de *whisky* para consumo nacional y exportación a Inglaterra, lo que no gustó a los comerciantes de ginebra de Londres, que empezaron una guerra comercial contra el *whisky*, bajando los precios de la ginebra. Poco después, el *whisky* se vendía por debajo del coste de producción. Además, los comerciantes de ginebra lograron influir en el gobierno para que incrementara los impuestos de exportación del *whisky*, si bien esto solo afectaba a las destilerías de Lowlands, dado que el *whisky* de Highlands no podía ser exportado legalmente. Para combatir los bajos precios las destilerías tenían que producir más cantidad a un coste menor y en menos tiempo. Con los avances tecnológicos lo consiguieron, pero a costa de bajar la calidad, con lo que la diferencia de calidad entre el *whisky* de Lowlands y Highlands aumentó. El precio del *whisky* de Highlands era competitivo dado que la venta fuera de la zona era ilegal y sin impuestos y mantuvo su calidad.



*Las autoridades sabían que había un gran mercado ilegal donde perdían un montón de dinero en impuestos no pagados. Para arreglar la situación decidieron en 1816 reducir los impuestos a un tercio y permitir el uso de alambiques pequeños.*

En este periodo, la industria del *whisky* era la más importante en Escocia.

La *Lowland Licence Act* de 1788 estipulaba que las destilerías tenían que avisar de sus exportaciones con un año de antelación. En la práctica significaba que la exportación cesara un año entero con consecuencias fatales para la industria del *whisky*. Por si esto no fuera suficiente, también subieron los impuestos, lo que supuso que cinco de las destilerías más grandes cerrasen. Los cierres también afectaron a la agricultura.

Para financiar la guerra contra los franceses, el gobierno introdujo nuevos impuestos. La industria contraatacó de nuevo subiendo la producción y usando cada alambique hasta 25 veces al día (lo normal eran 1 o 2). Para conseguir este ritmo se inventó una mejora: el precalentamiento del *Wash* en el alambique. Algunas destilerías también instalaron alambiques enormes, con lo que incrementaron la cantidad, pero bajaron la calidad.

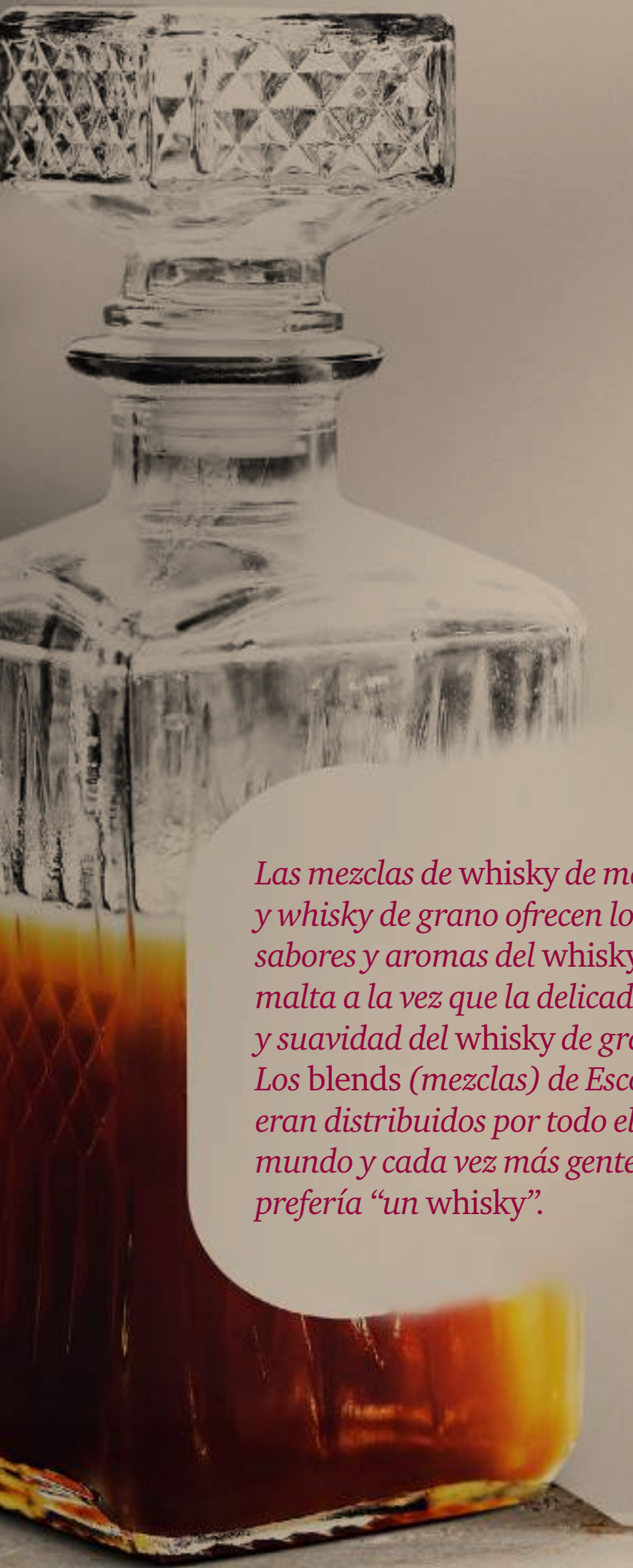
Las destilerías de Highlands no tenían nada que ver con las plantas industriales de Lowlands. Las de Highlands eran pequeñas, propiedad de agricultores, y seguían el método tradicional. El resultado era un *whisky* de más alta calidad a un precio más alto. La producción era baja: no llegaba al 10 por ciento de Escocia.

Para los agricultores, el *whisky* era una segunda actividad que les daba unos ingresos extra, y así los años de malas cosechas no eran tan desastrosos como en Lowlands. En general, se usaba turba para calentar los alambiques, pero con el tiempo empezaron a usar carbón de las Lowlands al ver que la turba disminuía.

Las autoridades sabían que había un gran mercado ilegal donde perdían un montón de dinero en impuestos no pagados. Para arreglar la situación decidieron en 1816 reducir los impuestos a un tercio y permitir el uso de alambiques pequeños. Las destilerías de las Highlands no tardaron en reaccionar y se incrementaron de 12 a 39 en 1817, llegando a 57 dos años más tarde. En las Lowlands el incremento fue de 24 a 68. El uso de alambiques pequeños mejoró la calidad.







Las mezclas de whisky de malta y whisky de grano ofrecen los sabores y aromas del whisky de malta a la vez que la delicadeza y suavidad del whisky de grano. Los blends (mezclas) de Escocia eran distribuidos por todo el mundo y cada vez más gente prefería “un whisky”.



En 1823 los impuestos bajaron otra vez (*the Excise Act*), y también anularon la obligación de notificar un año antes las exportaciones a Inglaterra, lo que acabó con la exportación ilegal de las Highlands.

En 1831, Aeneas Coffey inventó el Coffey Still, o Patent Still, que permitió un proceso continuo de destilación del whisky de grano. El nuevo sabor y la posibilidad de aumentar la producción fue el comienzo del *blended whisky*, y su introducción en mercados cada vez más amplios.

Las mezclas de whisky de malta y whisky de grano ofrecen los sabores y aromas del whisky de malta a la vez que la delicadeza y suavidad del whisky de grano. Los *blends* (mezclas) de Escocia eran distribuidos por todo el mundo y cada vez más gente prefería “un whisky”.

Fue el año 1863 absolutamente determinante para la expansión del comercio del whisky en Europa. La malvada filoxera destrozó la producción de uva. Las remesas de plantas que llevaron de América a Francia marcaron el comienzo de la hecatombe que destruyó en 10 años los antiguos viñedos y arruinó a los empresarios del sector en ese país.

Esto tuvo como consecuencia el crecimiento exponencial de la exportación de vinos españoles y el incremento de la superficie del viñedo en nuestro país. Por descontado, cesó la producción de *cognac* y el whisky fue el sustituto.

En 1890, la Cámara de los Comunes designó un comité para el estudio de la fabricación de whisky y de otros aguardientes. A finales de 1905 hubo un caso judicial en el que se hizo pasar una mezcla de productos por whisky escocés y se acabó formando la Real Comisión del whisky para establecer una definición exacta en 1909.

La época de la prohibición en Estados Unidos, la Gran Depresión —causada por el colapso de Wall Street en 1929— y la Segunda Guerra Mundial golpearon fuertemente la producción. Pero a partir de los años 50 la demanda internacional fue incrementándose. Existen múltiples explicaciones sociológicas para esta expansión y probablemente todas sean ciertas, pero *the real thing* es que el estricto control al que es sometida esta bebida en todas sus fases de producción hace que sea un icono universal desde que abandona sus valles y viaja en todas las direcciones de la geografía del planeta

\* *Head Bartender*. Museo Chicote de Madrid, España.





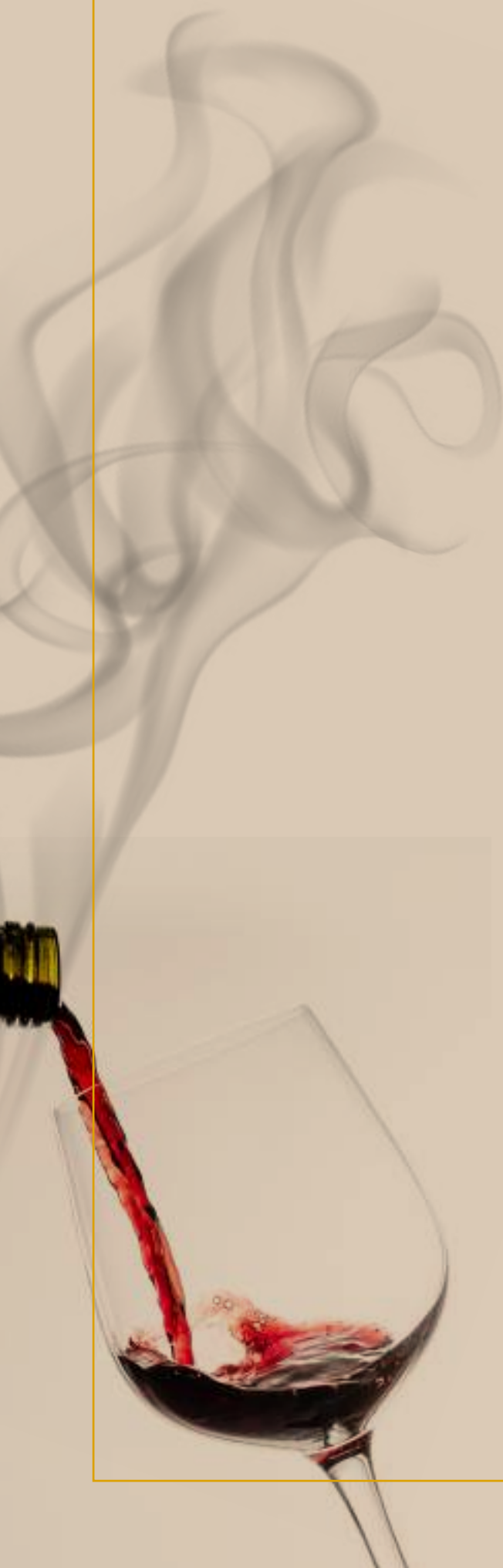
EL JOVEN MAM



## Muerte y resurrección de un poeta

### BAR DE COPAS

De amor y marihuana  
están hechas las puertas del infierno.  
De amor, de alcohol y marihuana.  
Buena combinación  
para terminar ladrándole a la luna  
o morir de un infarto al miocardio.  
Esa noche del alma –¡oh, César!–  
vi al poeta Hinostroza caer al piso de una cocina cholulteca.  
Cayó en el minuto 44 del segundo tiempo, cuando el alcohol les iba ganando  
a los invitados.  
Cayó cerca de mí.  
Pasó rozándome.  
Sin zancadilla de por medio.  
Está de testigo el escritor cubano José Prats, con quien incendiamos esa noche  
el jardín de la Inocencia de Rodolfo Hinostroza. Bebía un vodka el poeta.  
O un brandy.  
O una cerveza.  
No lo sé, y no me importa.  
Bebía, pues, en una cocina sucia  
–como son las cocinas cholultecas  
a la mitad de una fiesta–  
cuando dibujó  
una gran O con su boca  
y cayó con su más de 1.75 de estatura.  
¿O era 1.80?  
De un solo golpe.  
De pies a cabeza.  
Como una tabla peruana.  
Directo al piso.  
Junto a los trastes sin lavar.  
Y esa O quedó dibujada en la boca del poeta. Rígido, él, por completo.  
Lejos de cualquier respiración.  
Tieso como una ballena peruana  
de la que pueden salir millones  
de hot-dogs.  
Un minuto pasó  
y todos creímos que el poeta había muerto.  
(El vaso de vodka o brandy o cerveza  
estaba rígido en su mano).  
Vaso y poeta más tiesos  
que Eugenio Marchbanks cuando Cándida prefirió a su marido que a él.  
Un minuto corrió cuando, de pronto, ¡oh, César!,  
el poeta se levantó de un solo salto,  
le dio un trago a su vaso  
–que aún contenía líquido–  
y se fue a fumar marihuana  
con el dueño de la casa  
y varios gentiles y muy cultos invitados.





LUCRECIA  
HOFFMANN

## LA HORA LUNÁTICA

Exquisita dama de la sociedad poblana que ha vivido en las ciudades más importantes del mundo. Sus amistades la definen como la última *bon vivant* de Hispanoamérica. Es poliglota. La pandemia la mantiene actualmente en sus habitaciones.

Habíamos quedado de vernos en el Café Marly. Situado bajo las arcadas del Louvre. Era el lugar ideal para encontrarme con una pareja de amigos poblanos recién casados y que se encontraban visitando París.

Mezcla de un café con aire literario y una típica *brasserie parisienne*, el Café Marly ofrece una hermosa vista de la pirámide del Louvre, construida por el Arq. PEI, durante el gobierno del presidente François Mitterrand.

Era mediados de los noventas y yo estudiaba mi maestría en historia económica en la Universidad Paris 1, mejor conocida como la *Université Panthéon Sorbonne*.

El plan era tomar un ligero desayuno. Un café o un chocolate caliente acompañado por un croissant bastarían para iniciar el recorrido.

Había recomendado entrar lo más temprano posible al museo, con el fin de no vernos afectado por las largas colas de turistas.

Durante el desayuno, mi amiga quién había vivido en Suiza durante seis meses y ya conocía París, exprimió su deseo de quedarse mejor en el café, disfrutando del magnífico escenario. Un amigo francés que me acompañaba, le haría compañía.

Me quedaba la tarea de hacerla de guía para el esposo de mi amiga. Ella es una persona bastante culta y educada.

Él es bastante patán y uno de esos hombres “machines” para quienes la apariencia y el “qué dirán” es parte esencial de su vida. Hijo de un matrimonio de muy buenas personas, muchas nos preguntábamos de dónde había sacado esas características paleolíticas.

A su esposa le hablaba de muy mala forma. Ella era de una familia con amplia capacidad económica y nos preguntábamos si no se había casado con ella por interés.

Su plática giraba alrededor de tres profundos temas: las aventuras y borracheras que se había puesto; de dinero y... de dinero...

Presumía de ser un gran empresario y en el mundo bizarro de *Supermán*, era como el Rey Midas. Negocio que le ponían su tío y padre, lo convertía en polvo. Dentro de sus delirios oníricos, pretendía ser más poderoso e inteligente que el mismo *Fantomas*.

Algunas le dicen el *Pato Donald*. No por simpático y buen tipo. Sino porque tenía un tío con muchas posibilidades económicas y daba la obvia impresión que solo estaba esperando la herencia del tío *Rico McPato*.

Otras le decimos “el insurgente”. Pero no vaya usted a creer que por ser promotor de

## Un poblano en París

“Si tienes la suerte de haber vivido en París cuando joven, luego París te acompañará vayas donde vayas, todo el resto de tu vida”  
Ernest Hemingway



ideas revolucionarias o innovadoras. Alguien le puso ese sobrenombre dado que siempre promueve que sus logros son los mejores y más maravillosos.

Los exagera y con creces. Como consecuencia, “el insurgente” le queda como vestido de novia. Es “más largo” que la avenida Insurgentes de la Ciudad de México.

Todo mundo es inferior a él. Cualquier mortal de la especie humana es “un pen-dejo”, junto a su persona.

No tolera que alguien destaque un poco más, porque es capaz de buscar excremento de vaca para tirársela encima. Si bien no lo hace literalmente, sabe elaborar bien con su viperina y curtidura lengua.

Este obvio complejo de superioridad, lo resumiría una amiga que estudiaba psicología y acababa de leer a Alfred Adler. Comentando el punto en alguna plática, ella observó: “La persona que se siente superior a los demás solo trata de compensar sus propios sentimientos de inferioridad”.

Debo reconocer que nuestro personaje poblano y muy “apoblanado” es una persona espléndida. Además de pagar los boletos del Louvre, posteriormente nos invitaría a comer. Y esa cualidad lo acompañaba.

Hay que decirlo. Nadie es solo oscuridad. Todos tenemos nuestros matices de negros, grises y blancos. Solo que algunas personas o tienen cataratas del tamaño de las del Niágara en sus ojos. O su Satán (ego) es demasiado fuerte como para poder trabajar en su obcecada realidad.

Al ver que me iba a enfrentar con este fenómeno antropológico, tuve mis dudas en como abordar la visita con él a uno de los museos más hermosos y completos del planeta.

El Louvre constituye uno de los mayores depósitos de la memoria de la vida y el arte del Occidente Europeo y de los grandes imperios del Oriente Medio (Egipto, Asiria, Persia).

Con los boletos ya en la mano y con el





dilema si nos encaminábamos primero al Pabellón Sully, al Denon o al Richelieu, una solución bajó como del cielo.

Nuestro personaje, quien responde al nombre de Pedro, se volteó y casi vociferando me dijo:

–A ver Lucrecia, llévame a conocer las cosas de este museo con las que pueda yo decir, que ya estuve en el Louvre. No me interesa pasarme las horas aquí. Quiero ver sólo lo básico.

Ante esta petición “demasiada básica” me quedé unos segundos estupefacta y reaccioné:

–Pero Pedro, estás ante uno de los museos más maravillosos del mundo. Se que puede ser muy cansado visitarlo y es imposible hacerlo en un solo día, pero al menos veamos algunas de sus más hermosas colecciones.

Yo pensaba en llevarlo a las salas de pintura. Los innumerables lienzos con los que uno puede deleitarse resultan en una tormenta de apreciación cultural.

Tanto por su renombre como por su mérito, la heterogeneidad de pinturas a descubrir ha llegado a ser de conocimiento inexcusable, para el amante del arte.

Uno puede pasar horas admirando cuadros de Géricault, de Jaques-Louis David, El Greco, Rubens, Eugène Delacroix... solo por mencionar a unos cuantos. No me perdería por nada del mundo *La Coronación de Napoleón*, de David. Es subyugante estar frente a esas obras maestras.

Pero como no me encontraba ante un amante del arte, sino ante un descendiente directo de los Cro-Magnones, su respuesta no se hizo esperar:

–Lucrecia, sabes que a mi mujer le gusta el arte. A mi me vale una ch... Le voy a dar gusto. Solo necesito ver los tesoros del museo. Quiero salir rápido de aquí y que después nos vayamos a tomar algo. Llévame a ver los tesoros del museo. Así podré decir que ya conozco el Louvre.

No sabía si llorar o reír ante la “grandiosa y sobrecogedora” petición de llevarlo a

ver los tesoros del Louvre cuando ¡todo el museo es un tesoro!

Me tomé un momento. No iba a discutir ni a explicarle más. Tomé la decisión de llevarlo a visitar tres de las obras más conocidas y promocionadas por el Louvre. *La Victoria de Samotracia*, *la Venus de Milo* y *la Gioconda* de Leonardo da Vinci.

Una vez frente a la primera escultura, la de la Victoria alada, se la quedó viendo por no más de quince segundos y expresó: “Palomeada...vamos a la siguiente”.

Me volteé a verlo con la misma cara que pondría mi madre ante semejante brutalidad y diría:

–Pero qué barbaridad, mijito... qué barbaridad.

Sin embargo, no articulé palabra alguna.

Ante la segunda escultura, una de las más representativas del período helenístico, volvió con su frase aparentemente sacada de algún episodio del *Chavo*, cuando él y *Kiko* se juntaban a intercambiar estampitas para pegarlas en algún álbum de Panini: “*Palomeada...vamos a la última*”.

Subiendo las escaleras, para llegar a ver a la Mona Lisa, se volteó para hacerme un “ligerísimo” reclamo:

–¿No había una más cerca?

Finalmente, llegamos. Siempre hay bastante gente frente lo que se considera una de las *Magnum Opus* del gran Leonardo. Sin duda, una de las pinturas más reconocidas en el orbe. Europeos, latinoamericanos, chinos, japoneses, árabes, africanos, hasta estadounidenses... Todas las nacionalidades se arremolinan frente a esa enigmática pintura.

Cuando mucho, la apreciación y valoración del lienzo por parte de Pedro, duró una cuarentena de segundos. Al escuchar la voz de “*Palomeada...vámonos*”, pidió *ipso facto* lo condujera a la salida.

Estábamos a un paso de una de las más grandiosas colecciones de pintura del mundo entero. Creo que, junto con el Museo del Hermitage de San Petersburgo y el Museo del Prado de Madrid, no hay parangón en el planeta.

No pude ni supe intentar decirle una vez más de lo que se estaba perdiendo.

Cuando llegamos al Café Marly lo primero que soltó fue un “listo”. Como si se hubiera quitado un pesado fardo de encima o terminara de vaciar su vejiga después de haber bebido 5 cervezas.

Pamela, su mujer, extrañada al ver que nos habíamos desaparecido solo unos cincuenta minutos, se le quedó viendo. A continuación, me echó una mirada furtiva. Pedro repuso:

*El Louvre constituye uno de los mayores depósitos de la memoria de la vida y el arte del Occidente Europeo y de los grandes imperios del Oriente Medio (Egipto, Asiria, Persia).*





## LA HORA LUNÁTICA



Le Polidor es hoy por hoy uno de los bistrots más antiguos de París y su comida, la original, la de la campiña, como le dicen los franceses, es soberbia.

Lo primero que distingue uno al llegar es un ambiente no formal. Las mesas son largas y uno puede tener al lado a desconocidos. Primer shock para Pedro. Acostumbrado a que le dieran su mesa, suya, de él... puso cara de fuchi.

–He visto los tres grandes tesoros del Louvre. Más que suficiente.

Con un dejo de sarcasmo, Pamela le preguntó:

–Y ¿cuáles son esos tesoros, Pedro?

A lo que él, aparentemente muy seguro respondió:

–Los que me llevó a ver Lucrecia, que verificaré en su momento que sean los más apreciados, como dice ella. Vimos la *Mona Lisa*, la *Venus de Milo* y la *Victoria de...* de.... ya no me acuerdo. Una vieja con alas y sin cabeza.

Ya no pude contener la risa y las carcajadas de los tres resonaron bajo las arcadas del café Marly.

Pedro se nos quedó viendo y celebró su “graciosa”. Como le gustaba ser el centro de atención, esas risas fueron como si le estuvieran aplaudiendo en una obra del *Tenorio Cómico*.

Un poblano en París había logrado algo inverosímil. Conocer los “tesoros del Louvre” en menos de una hora. Su conducta surrealista se manifestaba en la tierra de André Breton, Marcel Duchamp y Pierre Roy, por mencionar a algunos. Ellos mismos se hubieran sorprendido de semejante utopía.

\*\*\*

Tomé la decisión de dirigirnos hacia la *Rive Gauche*. Así es conocida la parte sur de la ciudad entre los parisinos. Y recibe su nombre, literalmente, de ser la margen izquierda con respecto al cauce del río Sena.

Saliendo del *Jardin du Carrousel*\*, tomamos el *Pont Royal* para adentrarnos por la *rue du Bac*, en el bullicioso “*Quartier Latin*”, el *Barrio Latino*, lugar de residencia de prestigiosas y reconocidas universidades, instituciones, monumentos y museos.

Al llegar al *Boulevard Saint Germain*, una vía comercial y con mucha vida, doblamos hacia la izquierda. Boutiques de moda, cines, librerías y restaurantes, se abrían a nuestro paso. No dudamos en aventurarnos en algunas de las callejuelas que se encontraban en este histórico barrio y centro de la actividad intelectual parisina...

Mi intención era que aspiraran y observaran el encanto que proporciona una ciudad mítica como París. Como estudiante, mi medio de transporte favorito era el autobús, ya que me permitía ir observando la arquitectura y la traza de esta hermosísima ciudad. Sin embargo, la mejor manera de conocer París es caminándola, indudablemente.

Después de recorrer unas tres horas, una buena parte del Barrio Latino, el apetito se

nos abrió. Habíamos visitado la iglesia de Saint Germain, la más antigua de París. Al encontrarnos cerca de la estación de Metro del Odeón, mi decisión sobre a donde llevarlos a comer, estaba tomada.

A lo largo de la calle Monsieur Le Prince, se encuentra un restaurante que visitaba con frecuencia en mis épocas estudiantiles. Tenía menús accesibles y era visitado por muchos locales, empleados y estudiantes del barrio.

Gozaba de una excelente reputación. Ofrecía comida tradicional francesa. Y el lugar tenía el encanto de haberse fundado desde 1845.

Ernest Hemingway y el poeta Germain Nouveau eran algunos de los clientes recurrentes. Woody Allen filmó aquí unas escenas de su película *Medianoche en París*.

*Le Polidor* es hoy por hoy uno de los bistrots más antiguos de París y su comida, la original, la de la campiña, como le dicen los franceses, es soberbia.

Lo primero que distingue uno al llegar es un ambiente no formal. Las mesas son largas y uno puede tener al lado a desconocidos. Primer shock para Pedro. Acostumbrado a que le dieran su mesa, suya, de él... puso cara de fuchi.

Segundo *shock*... los baños. Al entrar, uno busca el wc. No existe. Son dos huellas las que le indican a uno donde pararse para realizar sus deposiciones escatológicas. Al salir Pedro, escuché su reclamo: ¿¡Lucrecia, dónde nos has traído!?

El restaurante es de un sencillo estilo Art Nouveau. Sus pisos son de mosaicos. Espejos, lámparas y el mobiliario de madera complementan la decoración. Sobre la mesa, no faltan los manteles y las servilletas a cuadros, rojos y blancos.

Una vez sentados a la mesa, comencé a explicarles el menú. La carta no es muy extensa, pero lo que sirven es cuidado y escogido.

El tercer *shock* no fue para Pedro. Fue para nosotros, sus sorprendidos y desencantados acompañantes. No obstante mi esmero y diligencia para explicarles la carta de Pedro, lo que obtuve fue: “A mi no me ch... con sus platillos de la campiña francesa. Yo quiero un bisteck con papas”.

Pamela trató de conminarlo a abrirse para probar cosas que nunca antes había visto. Fue inútil. Solo recibió una expresión como de niño malcriado, negándose rotundamente.

Con el fin de tener opciones variadas, ordenamos platillos al centro para de esa manera poderlos degustar entre los tres.

\*Hago un pequeño y necesario paréntesis. Muchos nombres son mencionados en el idioma de origen, con el fin de que, si en alguna ocasión, algún hipócrita lector, decidiera experimentar algo de lo que aquí se escribe, se le facilite la identificación.



Como entradas, nos sirvieron el *Foie Gras de Canard Maison* (paté de hígado de pato de la casa); los *Escargots de Bourgogne* (caracoles de Borgoña) y una *Tartare de Boeuf Normand coupé au couteau* (tártara de res normanda cortada al cuchillo).

En Francia a la mesa, invariablemente, siempre encontraremos una canasta de pan o *baguette a l'ancienne*, para acompañar los alimentos.

El *foie gras*, untado en un trozo de hogaza, descubre un sabor más que placentero. Para algunos puede ser fuerte. Pero el maridaje con el pan, lo vuelve delicado y absolutamente regio.

Los caracoles de *Le Polidor* son de otro planeta. Los he comido en muchos lugares, pero aquí los preparan de manera succulenta. Es un platillo gourmet. Al principio, puede ser difícil comerlos. Pero una vez degustados, no hay vuelta atrás. El jugo de mantequilla, perejil, ajo y echallot con el que se bañan, hace de este guiso un verdadero placer.

De la carne tártara solo tengo que decir que es una de las dos mejores que he probado en mi vida.

Al saborear nuestras entradas, Pedro nos veía con cara de: "Como se pueden comer caracoles e hígado de pato... que asco". Lo máximo que hizo, mientras esperaba su bistec con papas, fue sopear la crema de mantequilla. La cual, "*gracias al cielo y a Saint Denis*", primer obispo de París, le pareció "rica".

Sobre la tártara, apareció en su robusto rostro un signo de aprobación total. Finalmente era carne. Símbolo para muchos especímenes machistas, de la fortaleza masculina.

Como platos principales escogimos el *Boeuf Bourguignon* (estofado de res al vino tinto de Borgoña); la *Blanquette de Veau Français* (blanquette de ternera francesa) y el *Confit de Canard du Sud Ouest* (cuadril de pato confitado en su propia grasa del sureste).

Originario de la región de Borgoña, al sudeste de Hexágono francés, el *Boeuf Bourguignon* es preparado a partir de la raza Charolais, la cual es reconocida por el excelente sabor de su tierna y magra carne.

El guiso se cuece muy lentamente con verduras, hierbas y por supuesto, vino tinto de la región. El carácter excepcional de los taninos y sus demás ingredientes, escrupulosamente escogidos, como regularmente se hace en la cocina francesa, hacen de este platillo uno de los más representativos de su gastronomía.

La *Blanquette de Veau* es también un es-

tofado, como muchos de los guisos tradicionales y que tienen sus orígenes en las familias campesinas de antaño. Se le llama "*blanquette*" porque la salsa que cubre el ragoût es blanca.

En este caso se usa la espaldilla o pecho de ternera. La carne se cuece en trozos, junto con zanahorias, cebollas setas y se acompaña de arroz. Es un platillo realmente succulento.

He dejado al final uno de mis platillos consentidos. El *Confit de Canard*. Desde pequeña me ha encantado comer bien. Me encanta probar cosas nuevas. Pero en Francia, no puedo evitar ordenar el confit de pato siempre que puedo.

Es un verdadero placer saborear su carne, acompañada de alguna verdura. Papas en rodajas o fritas; champiñones de París; ejotes tiernos... el pato confitado es un manjar de los dioses. Se sirve en toda Francia, pero en el País Vasco y en toda la región de Aquitania es por, excelencia, una tradición culinaria.

Mientras Pamela, mi amigo parisino y yo nos deleitábamos con un vendabal de sabores, Pedro comía su bistec con papas. Seguramente estaba muy bueno, pero Dios mío... perderse la experiencia de probar platillos de una de las mejores comidas del mundo era como orbitar en un satélite, cerrar los ojos y no disfrutar de la vista porque le tienes miedo a las alturas.

Finalmente, un generoso trozo de la tarta de manzana al horno más famosa de Francia, hizo su glamorosa aparición al centro de la mesa. Adornada con una bola de helado de vainilla, que se derritía al contacto con la calidez de las manzanas, una *Tarte Tatin* iba a coronar nuestro indulgente almuerzo.

La mezcla de sabores y temperaturas; lo caliente con lo helado; la fruta horneada con el caramelo y la masa quebrada logran hacer de este postre, un deleite para el paladar.

El gozo que produce haber disfrutado una experiencia gastronómica en París y a continuación, salir a caminar por sus calles, es sublime.

*Le Polidor* había cumplido con mis expectativas de agasajar a mis amigos.

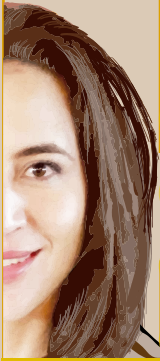
Pedro, aunque contento de su bistec con papas, refunfuñaba por no haber tomado un tequila como digestivo. Le ofrecieron otras opciones. Un *cognac*, un *chartreuse verde*, un *Armagnac*, un *poire Williams*....

París significaba para él realizar demasiados sacrificios. La convivencia con un poblano en París, había resultado ser una pintoresca y estafalaria anécdota.



*Los caracoles de Le Polidor son de otro planeta. Los he comido en muchos lugares, pero aquí los preparan de manera succulenta. Es un platillo gourmet. Al principio, puede ser difícil comerlos. Pero una vez degustados, no hay vuelta atrás. El jugo de mantequilla, perejil, ajo y echallot con el que se bañan, hace de este guiso un verdadero placer.*





MARIANNA MENDIVIL

Vino e cucina

## Un taco de langosta con frijoles (el sueño feliz)

### LA LIEBRE DE MARZO

Estudió Antropología en México y Sudáfrica, y una maestría en Emprendimiento Social en Hult Business School en Londres. También estudió en el Global Studies Program de Singularity University, ubicada en Silicon Valley (Mountain View, California).

Si estás de paso por Tijuana o visitando el Valle de Guadalupe, Ensenada es una parada obligada.

La Carretera Escénica de Tijuana a Ensenada que bordea el Océano Pacífico es un espectáculo. El paisaje árido y los dramáticos acantilados se mezclan con los miles de tonos de azul del Pacífico.

Antes de llegar a Ensenada pasas por Rosarito y sus playas. Es famoso por sus tacos de langosta, servidos con frijoles, arroz y una tortilla enorme de harina. No hay nada que no suene bien de este taco, pero la verdad es que por alguna razón es una delicia para el paladar.

No hay que dudarle y dirigirse directamente a La Guerrerense, “domicilio conocido” para todos los del rumbo. Tienen una carreta en la Primera y Alvarado, y un restaurante a la vuelta de ahí. Su especialidad son las tostadas de mariscos.

Anthony Bourdain ayudó a lanzar éste lugar a la fama cuando lo visitó por primera vez en 2012. En su programa comparó la calidad de la comida de este puesto callejero con los mariscos que te sirven en *Le Bernardin* de Nueva York (con todo y sus tres estrellas Michelin). La Guerrerense llevaba siendo el lugar favorito de los pobladores desde 1960, pero a partir de la crítica de Bourdain, gente de todo el mundo empezó a hacer filas para probar “la mejor comida callejera del mundo”.

Estábamos de pasada, así es que nos fuimos por la carreta y no al restaurante. El lugar estaba lleno, pero sin filas. No hay mesas, solo uno que otro banquito de plástico. Comes de pie en la calle. Hay por lo menos diez personas atendiendo el pequeño puesto.

Lo extraordinario del lugar es que cada vez que pruebas algo quedas absolutamente sorprendido. La mezcla de sabores no es algo que esperarías de una “simple” tostada.

Probé primero la de ceviche de erizo con almeja. Hasta abajo tiene capa de ceviche de erizo. Encima, almejas frescas, aguacate, una salsa picante y limón. Tienen una enorme variedad de salsas en la barra. Aunque realmente ésta no necesita nada más.



Venden también una tostada de ceviche de caracol con finas lajas encima, aguacate y salsa. El punto de cocción del caracol es perfecto. No es el caracol blanco —que es más común en el Caribe—, y se come crudo. Éste se cocina, y no es fácil lograr la consistencia perfecta que tiene el de La Guerrerense.

La tostada untada de paté de pescado y coronada de callos de hacha (que en esa zona son espectaculares) es también un manjar. Hay cocteles, ostiones y almejas en su concha. La pata de mula es buenísima. Pero nada como las tostadas.

La calidad de los ingredientes en Baja California es difícil de comparar. Y aunque no hay una tradición gastronómica milenaria como en otras partes del país, se ha convertido en uno de los mejores lugares para comer en México.

Desde hace más de veinte años en el centro de Ensenada está también el restaurante Manzanilla, de Benito Molina y Solange Muris (que tienen ya, dos restaurantes más en la zona). Ellos mezclan la alta cocina mexicana con lo Mediterráneo. Fueron pioneros en el enfoque sustentable de todos sus ingredientes y en aprovechar el potencial que tiene la materia prima de Baja California.

El Valle de Guadalupe, por su parte, tiene un ambiente rústico, pero a la vez sofisticado. Su clima casi mediterráneo lo ha convertido en la mejor región vinícola de nuestro país. Si de comer y beber se trata, aquí nada puede salir mal.





AZUR

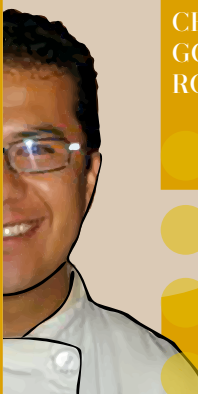
*Placeres*  
**sensoriales**

*Atlixcáyotl 4931, Reserva Territorial Atlixcáyotl,  
Centros Comerciales Desarrollo Atlixcayotl, 72193  
Puebla, Pue.*



*Reserva al*  
2226883092 / 2226883021





CHRISTIAN GÓMEZ ROMÁN

## De los antecedentes del restaurante



El uso de los manuales de procedimientos en los establecimientos que expendían alimentos como los restaurantes, no es tan nuevo como se cree. Ya en el año de 1765, con la herencia de grandes cocineros que tenían la semilla de la estandarización en sus corazones, se comenzaron -tal vez sin saberlo- a formar lo que en la Segunda Guerra Mundial se conocían como manuales.

La Revolución Francesa (1789) llegó para cambiar totalmente en Francia el concepto de la cocina: pasó de los palacios a la ciudad. Se popularizó el restaurante, cuyo nombre viene del establecimiento que en 1765 abre sus puertas en la calle Des Poulies que, a diferencia de las posadas y tabernas de la época, sólo admitían a gente que iba a comer y los resultados de sus platos ayudaban a “restaurar” el cuerpo de los trabajadores.

El propietario del primer restaurante se llamaba Boulanger. En el diccionario de Trevoux (1771) define la palabra *restaurater*, que eran los que poseían el arte de hacer los verdaderos caldos restauradores y tenían el derecho de vender toda clase de cremas, potajes de arroz, huevos frescos, volatería, etc.

Con La Revolución, la cocina francesa adquirió carta de naturaleza en París y universalidad en el mundo. Es el instante en el que se abren los grandes restaurantes, la mayoría de ellos gracias a los cocineros de la aristocracia.

En este sentido, mención especial merece Antoin Marie Carême, el denominado *Cocinero de los Reyes* y *el rey de los cocineros* (1783-1833), cuyos conocimientos y prácticas condensados en una de sus obras -*El gran arte de los fondos, caldos, adobos y potajes*,

también conocido como *El arte de la cocina francesa*-, marcó sin duda la culinaria imperante hasta bien entrado el siglo XIX.

Como anécdota: Es su preocupación por la higiene y bien hacer en la cocina lo que demuestra al poder ser considerado como el impulsor del blanco en la vestimenta del cocinero, así como la implantación del Toque, actual gorro de uso universal entre los restauradores. Y a Carême, Rey de los Cocineros, le sucede en el tiempo y en el cenit de la profesión, el conocido *Emperador de los Chefs*, y *Chef de los Emperadores* -tal y como le calificó el Kaiser Guillermo II- Auguste Escoffier (1846-1935), personaje clave en la gastronomía desde mediados del siglo XIX hasta nuestros días.

Es él quien nos heredó la creación de las brigadas de cocina y el organigrama de la misma; en el manifiesto de las brigadas de cocina se describen los puestos, su nombre y sus funciones. Lo que significa ya un gran adelanto en cuanto a manuales y términos administrativos como la línea de mando, la delegación de funciones, el liderazgo, las responsabilidades y tareas a realizar por cada uno de los puestos y departamentos que conforman una cocina.

Todos los relatos hasta aquí citados son indicios de estandarización que más adelante se convirtieron en la columna vertebral de los manuales de procedimientos que tanta importancia tienen para la cocina, pues el hecho de institucionalizar el uso de vestimenta blanca, gorro y definir la gran familia de los fondos y salsas no son sino sinónimo del interés por la estandarización de los procesos, las preparaciones, el servicio de calidad y la gestión de la cocina en general.







TRASTERO DE  
**LA BOQUERIA**  
culinária española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,  
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Blvd. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140