



Irás y no comerás





El *hipócrita lector* ha sido muy generoso al sentarse en nuestra mesa durante casi 8 meses.

Ahora lo invitamos a hurgar en estas páginas para redescubrir textos maravillosos escritos por personajes claves en el mundo al que aspiramos.

Que este viaje sea una delicia.





DANIELA RAMOS GARCÍA

Vino e cucina

Picnic

MITOTE

Hablar de verano en Chicago es hablar de picnic en todo el sentido de la palabra. Y es que en todo el mundo la gente hace picnic pero nada como aquí, o al menos en México los picnic no son tan elaborados, o la gente no se los toma tan en serio.

El lunes pasado fui a un concierto y mi sorpresa fue ver a todos los asistentes en picnic. Sabía que se podían llevar cosas para realizar los picnic, pero no me imaginaba que podría llevar alcohol o alimentos de ese estilo, porque hay que reconocer que en México en ningún festival se permite llevar nada por el solo hecho de querer hacer negocio y así comprar productos básicos como agua, bebidas azucaradas y botanas con un incremento del más del 200 por ciento de su valor normal.

En fin, después de ese paréntesis, puedo escribir que mi sorpresa se desató cuando vi a un grupo de amigos totalmente instalados en el pasto, con sus alfombras multicolor de jardín, sus sillas desplegables que se veían demasiado cómodas y nada más ni nada menos que botellas de vino tinto, rosado y blanco. Además, el maridaje era de la misma índole, galletas con hummus, quesos de todos los tipos, plato de frutas de la estación como cerezas, fresas y fresas. De verdad que la postal era muy linda, no solo porque los amigos en realidad se veían felices y disfrutando el momento si no que su picnic tenía un ingrediente de cada uno de los amigos, lo que lo hacía un mix interesante y abundante.

A lado de mí había otro grupo de amigos, era cumpleaños de una de las chicas que tenía raíces latinas, pero ha-

bía nacido en Chicago; y justo cuando abrió su mochila traía una infinidad de cosas como papas fritas, galletas para untar distintos aderezos, llevaba una especie de chiles en vinagre en un frasco de vidrio, quesos curados y unas bebidas burbujeantes con alcohol. Mientras que el amigo que la acompañaba sacó de la bolsa dos paquetes de tacos al pastor, lo que me recordó mucho que a pesar de estar lejos de casa, los tacos siempre permanecerán en todo el mundo y podrás comerlos hasta en un picnic.

Atrás de mí había un par de amigas de avanzada edad, percibía que eran muy cercanas e iban a eventos juntas en el verano; ellas llevaban pizza, vino y papas fritas al por mayor; también veían el espectáculo en sillas cómodas mientras se ponían al día.

Más tarde, un buen amigo llegó a mi rescate con cervezas y unas botanitas en forma de pez que nunca había probado, pero me encantaron; y es que llegó a mi rescate porque como buena mexicana solo pensé que estarían permitidas bebidas sin alcohol, así que mis provisiones constaban de jugo de mango y piña, dátiles secos, duraznos gigantes que me encantan, manzanas y unas galletas de mantequilla que me recordaron a una tarde lluviosa en la Ciudad de México.

Así que mientras hacíamos un picnic no tan presuntuoso al son de Ana Tijoux y sus canciones conscientes, recordé que los picnic reúnen a los amigos, les permiten compartir sus *snacks* y bebidas favoritas, y así recordar que lo simple es lo elemental de la vida.





Vocabulario de
COCINA

JOSÉ MANUEL MÓJICA LEGARRE

Ningún libro de cocina está completo sin un vocabulario, glosario dirán algunos, para que puedan entenderse bien las recetas. Mucha gente opina que los cocineros y gastronómicos utilizamos un lenguaje muy personal que no siempre se puede comprender; pero a nadie se le ocurre pensar que es un lenguaje profesional tal y como lo utilizan todos los que se dedican a una actividad especial. En el caso de la cocina, como en muchos otros, si tuviésemos que repetir en todas las recetas las operaciones a realizar, sería una locura; imaginen por un momento en la cocina de un restaurante, a la hora del servicio, si el Chef tuviese que “cantar” todas las operaciones a realizar detallando los pasos de cada especialidad... ¡Sería una locura! Por esta razón es por la que, como en todas las profesiones, se utilizan expresiones particulares para facilitar las labores. Quizás, ¿para qué negarlo?, nos hemos acostumbrado a cifrar las recetas como lo hacían los cocineros de la Edad Media y del Renacimiento; pero ellos lo hacían para que nadie entendiera sus técnicas innovadoras. Confeccionar un vocabulario que merezca la pena es difícil porque hay muchos en el mercado, sin contar con las expresiones propias de cada cocina, cada receta o cada lugar geográfico. He intentado hacer un trabajo lo más extenso posible, lo que me permitía el espacio del que dispongo, y creo que, en general, es bastante completo. No caben en estas páginas todas las personas que me han ayudado ni todos los textos consultados. Unas veces he copiado literalmente la definición; pero en general, he modificado detalles o las he completado basándome en mi experiencia personal. Espero que todo el trabajo realizado sirva para que, a partir de ahora, cuando lean una receta en cualquier publicación, sean capaces de interpretarlas perfectamente con ayuda de este vocabulario y, por ende, tengan muchas más facilidades a la hora de ponerse frente a los fogones y cocinar los platos que más les hayan impresionado. A partir de ahora ya no habrá más excusas para negarse a meterse en harina y elaborar una preparación. Sólo falta que echen mano del delantal y empiecen a cocinar esperando que, el tráfago de los fogones les sea tan agradable como a mí teniendo en cuenta que, para cocinar, es mejor en compañía. Cocinar en pareja o con amigos es una forma diferente de relacionarse con los seres más queridos, un modo de pasar una mañana de domingo disfrutando de la experiencia, siempre sorprendente, de elaborar recetas diferentes para consumirlas y llegar a una sobremesa agradable. Recuerden que no siempre las cosas salen como uno planea pero, en el peor de los casos, los resultados de la interpretación de las recetas, serán comestibles aunque lo peor será aguantar las burlas, cariñosas por supuesto, de los invitados a la mesa; pero lo más normal es que, si todos han participado, el resultado final sea un éxito.

ABACERÍA: Antiguamente tienda de comestibles. Lugar donde se vendían al por menor aceite, vinagre, legumbres secas, bacalao y, en general, productos no perecederos y conservas.

ABADEJO: Pez comestible, que abunda en el Atlántico, parecido al bacalao. Es un acantopterigio de la familia de los serránidos, que puede tratarse muy bien con salsas profundas y perfumadas.

ABAISSÉ: Se llama así a una hoja de masa, del espesor que se quiera; se consigue extendiéndola con el rodillo, y puede presentarse de diferentes formas.

ABALEAR: Separar del trigo, cebada, etc., con escoba a propósito para ello después de aventados, los granzones y la paja gruesa.

ABANAR: Seleccionar la simiente sometiéndola a un cribado especial, con un cedazo, o arel, hecho a propósito para ese menester, para separarla.

ABARQUILLAR: Suele suceder en las carnes cuando se fríen, asan o se someten a la acción del calor, bien sea en medio seco o líquido. Se debe, casi siempre, a la existencia de un tejido nervioso que rodea totalmente o en parte la porción de carne. Para evitar que se abarquille debe cortarse ese tejido, o bien se le elimina, y a continuación, golpear la carne con un mazo para estirla según las necesidades de elaboración de la receta.

ABATÍ: Es el nombre que recibe el maíz en ciertos lugares de Argentina.

ABEJA: Es un insecto himenóptero, productor de miel y cera. Dependiendo de las flores en las que liba, se clasifica la miel como “de romero”, “de azahar”, “de tomillo” etc.

ABIERTO: Se dice del vino que tiene poco color y muy poco equilibrio en el paladar.

ABLACTAR: Es la operación de cocina que consiste en agregar leche a una salsa o crema, para aligerarla.



ABOCADO: Este término hace referencia a un vino con sabor ligeramente dulzón al paladar.

ABOTONAR: Es adornar un plato con guarniciones o alimentos con forma de botón. Adornar una tarta con botones de dulce.

ABRASAR: Quemar un alimento a fuego vivo. Se suele utilizar esta técnica para sellar las carnes y evitar que se pierdan los jugos.

ABREBOCA: Aperitivo en ciertas regiones de Venezuela. También se llama Pasapalos.

ABRILLANTAR: Pintar una pieza con yema de huevo, miel, jalea o mermelada. Esta técnica se usa para dar brillo, sobre todo a preparados con masa u hojaldre, antes de someterlos a la acción del calor directo, bien sea en cocción abierta o cerrada.

ABSENTA: Licor de mucha graduación fabricado a base de ajeno, semillas de hinojo y anís, entre otros ingredientes. Estaba muy mal visto e incluso prohibido en algunos países. Entre los personajes más famosos que lo consumían, se puede citar a Ernest Hemingway.

ABUÑOLAR: Freír los alimentos, generalmente rebozados, para que aparezcan huecos y dorados.

ABURBUJAR: Operación de cocina que consiste en preparar una receta en la que el resultado final tenga apariencia de burbujas.

ACAHUAL: Es el nombre genérico que se da al girasol y a otras plantas, de tallo grueso, que suelen crecer espontáneamente en los barbechos.

ACANALAR: Marcar con el cuchillo haciendo canales o estrías en el exterior de un alimento crudo. Un acanalado frecuente es el que se hace al Magret de pato antes de someterlo al calor.

ACARAMELADO: Napeado de azúcar a punto de caramelo, que se dispone sobre ciertos alimentos antes de servirlos. Color parecido al caramelo. Dícese del alimento que se ha sometido al acaramelado.



ACARAMELAR: Caramelizar. Bañar un alimento con caramelo líquido. Se pueden acaramelar los moldes para hacer flanes y otras preparaciones, generalmente dulces. También se puede acaramelar cubriendo directamente los alimentos con azúcar a punto de caramelo, o con azúcar para someterlo después a la acción del calor como es el caso de la Crema Catalana.

ACEBUCHE: Es el nombre que se da en ciertos lugares de España a los olivos silvestres.

ACEBUCHINA: Dícese del fruto del acebuche.

ACECINAR: Secar, salar o ahumar las carnes para poder alargar su conservación en las mejores condiciones. Es uno de los métodos más antiguos que se conoce para la preservación de los alimentos, ya que se utiliza desde la Edad de Piedra.

ACEDAR: Agriar o acidular un preparado por medio de la adición de un cítrico o ácido.

ACEDERA: Hortaliza de hojas comestibles. Familia de las poligonáceas, cuyo sabor ácido se debe a la presencia de ácido axálico. Se puede utilizar en ensaladas y otras recetas. Se llama sal de acederas al oxalato de potasio.

ACEDIA: Pescado muy parecido al lenguado, aunque de menor tamaño, rico y abundante en los esteros de Cádiz. Es un elemento imprescindible en lo que se llama pescaíto frito, aperitivo muy popular en el sur de España.

ACEITAR: Acción y efecto de untar con aceite un alimento. También se dice cuando se exagera en el uso de aceite en la preparación de una receta.

ACEITE DE OLIVA: Es el zumo de la aceituna que se obtiene prensando estos frutos. Se puede decir que es la única grasa que se obtiene por medios simplemente mecánicos, sin someter el producto a la acción del calor que destruye los nutrientes y sin la utilización de solventes que suelen dejar residuos. Su composición en ácidos grasos mono insaturados, hacen de ella la grasa más indicada en la alimentación humana. Sus acciones positivas contra la aparición de cáncer, prevención del infarto y algunas enfermedades de tipo cardiovascular, convierten a esta grasa vegetal en un componente esencial de la dieta Mediterránea.





ACEITE: Se llama así al producto de origen mineral, animal o vegetal, fluido a temperatura ordinaria, y constituido, en el caso de los vegetales y animales, por una mezcla de diferentes glicerinas. Es tan imprescindible en la cocina como el azúcar y la sal. Puede ser refinado o virgen. Este último es el procedente de una sola variedad vegetal, que se obtiene a partir de frutos sanos y bien conservados, exclusivamente por medios mecánicos. Las principales fuentes del aceite comestibles son: oliva, soja, girasol, cacahuete, colza, coco, maíz, copra y palma.

ACEITERA: Recipiente fabricado en diversos materiales que se usa tanto en las cocinas como en el comedor, para contener y servir aceite. Dícese del recipiente que sirve para conservar el aceite en buenas condiciones.

ACEITUNA: Fruto del olivo. Aceituna negra: oliva recolectada madura y conservada en aceite o salmuera. Aceituna sevillana: nombre genérico de un aderezo especial de las aceitunas destinadas al consumo directo que se aplica a diversas variedades elaboradas en las provincias de Sevilla, Huelva, Badajoz, Cádiz y Córdoba.





ACELGA: Es una planta hortense cultivada como verdura por sus hojas y sus pecíolos aplanados. Verdura habitual e injustamente despreciada.

ACEROLLA ACEROLLO OMACEROLO: Árbol o arbusto espinoso cultivado por sus frutos (familia de las rosáceas). Fruto del acerolo, parecido a una pequeña cereza amarilla.

ACÉTICO: Dícese del ácido $\text{CH}_3\text{CO}_2\text{H}$, que da al vinagre su sabor característico, y de los derivados de él. La fermentación acética es la fermentación bacteriana que transforma el alcohol en ácido acético. La fermentación acética del vino proporciona el vinagre.

ACETIFICAR: Avinagrar.

ACETILCOENZIMA: Coenzima que desempeña una función capital en el metabolismo de los alimentos y las reservas en los animales y en el hombre.

ACIDEZ: Índice que mide la cantidad de ácidos grasos libres que contiene el aceite de oliva expresada en grados. Los grados no tienen relación con la intensidad del sabor. Las aceitunas sanas y maduras producen un aceite de una acidez muy baja.

ACIDO: Un sabor muy especial y que está muy próximo al del vinagre.



ACIDULAR: Poner jugo de limón o vinagre al agua para cocinar los huevos (pochés) o cocinar fondos de alcachofas o champiñones. Dar un sabor ácido a los alimentos.

ACITRONAR: Sofreír la cebolla hasta que queda transparente y blanda.

ACONDICIONAR: Realizar una serie de operaciones que tienen por objeto poner los alimentos en las mejores condiciones para su conservación.

ACUICULTURA: Arte de la cría de animales y plantas acuáticos. La acuicultura tiene como finalidad el control de la totalidad o de parte del ciclo de los animales o de los vegetales acuáticos. Este control se ejerce tanto sobre las especies como sobre los medios de cría o de cultivo. Los esfuerzos dedicados al desarrollo de la acuicultura se orientan hacia un mejor conocimiento de los ecosistemas acuáticos y de las diferentes especies; obtención, en condiciones reproducibles, de estadios jóvenes, larvas o alevines.

ACHICORIA: Planta herbácea de la familia de las compuestas, cuyas hojas se consumen como ensalada. Raíz torrefacta de una variedad de achicoria que se mezcla con el café.

ACHICHARRAR: Freír, asar o tostar un manjar hasta que tome sabor a quemado.

ACHIOTE: Condimento de color rojo, que procede de la planta del mismo nombre. Antiguamente los indios se pintaban la cara con achiote, que es muy común en México, Venezuela, Colombia y Perú.

ADEREZAR: Es la acción de condimentar cualquier alimento con sal, aceite, vinagre, pimienta, hierbas aromáticas. Agregar sal, aceite, Sazonar. vinagre, especias, etc., a ensaladas y demás preparados fríos. También dar su justo sabor a una comida con sal u otras especias.



ADEREZO: Véase guarnición.

ADITIVO: Estos químicos productos alimentarios, cuyo empleo está autorizado para preparados bien definidos, se someten a valoraciones toxicológicas; su inclusión en un producto debe ponerse en conocimiento del consumidor, haciéndose constar en el envase. Se trata de colorantes, conservantes, antioxidantes y potenciadores de sabor, aromatización o textura.

ADOBAR: Poner o echar en adobo las carnes u otras cosas para sazonarlas y conservarlas. Mejorar los vinos. Aliñar carnes y pescados crudos con vinagre, orégano, sal y pimentón para posteriormente asar o freír. Colocar un género crudo o troceado dentro de un preparado llamado adobo con objeto de darle un aroma especial, ablandarlo o simplemente conservarlo. Macerar carnes y pescados crudos con un aliño, compuesto de sal, aceite, vinagre, hierbas aromáticas..., para ablandarlos y mejorar su sabor antes de asarlos o freírlos. La técnica de adobar es parecida a la de marinar, consiste en untar un ingrediente normalmente carne o ave con una mezcla de hierbas y especias ligadas con un poco de líquido.





ADOBO: Acción o efecto de adobar. Salsa o caldo para sazonar otros manjares. Aliño, salsa o caldo que sirve para condimentar o para conservar carnes y otros alimentos. Líquido en el que se maceran verduras, carnes o pescados durante un tiempo determinado para que hacerlos más sabrosos.

ADULTERAR: Falsear un alimento añadiendo o quitando alguna sustancia.

AFILADORA: Máquina para afilar herramientas. (Cuchillos, cuchillas, tijeras, etc.)

AFOGAR: Quemar los guisos en el mismo recipiente por falta de jugo o humedad.

AFRODISIACO: Dícese de ciertas sustancias (alimentos) que excitan el apetito sexual. Platos y alimentos afrodisiacos.





AFRUTADO: Es el sabor de un vino cuando recuerda el sabor de las frutas. Se suele dar en los vinos más jóvenes.

AFRUTADO: Vino que tiene un sabor o aroma que recuerda a la fruta. Es un adjetivo que denota una buena uva.

AFRUTAMIENTO: Característica del aceite de oliva que evidencia el olor y gusto del fruto fresco, no alterado durante el almacenamiento de las aceitunas, ni durante el proceso de la elaboración. Según sea el grado de madurez de la aceituna será, mayor o menor, el grado de afrutamiento. Las aceitunas maduras tienen un afrutado bastante suave, mientras que las verdes presentan un afrutado fuerte.



AZUR

CENTRO COMERCIAL SOLESTA

Ya abrimos



Manual del ajo y la patata

ROSA CARREÓN

¿Por qué comemos lo que comemos? ¿Por qué nos gusta o por qué hay alguien que nos indica qué comer? La respuesta es una mezcla de ambas: más allá de nuestro gusto personal, hay gente que impone modas y modos de consumo.

Divido el presente trabajo en dos partes: la primera desarrolla las contribuciones de los personajes históricos más relevantes en la historia de la gastronomía; la segunda habla de los personajes que más influyen en la actualidad en la gastronomía mundial.

Los de Antes

MOISÉS

Príncipe de Egipto, líder del pueblo judío que recibe las Tablas de los Diez Mandamientos. Su importancia en la historia de la alimentación es que Moisés reglamenta y organiza la alimentación judía. En el mundo moderno se valora el sello Kosher basado en la reglamentación de la Torah en la búsqueda por una alimentación inocua.

BUDA

Buda desarrolla en Asia una forma de alimentación basada en elementos vegetales de tal importancia que hoy se sigue practicando.

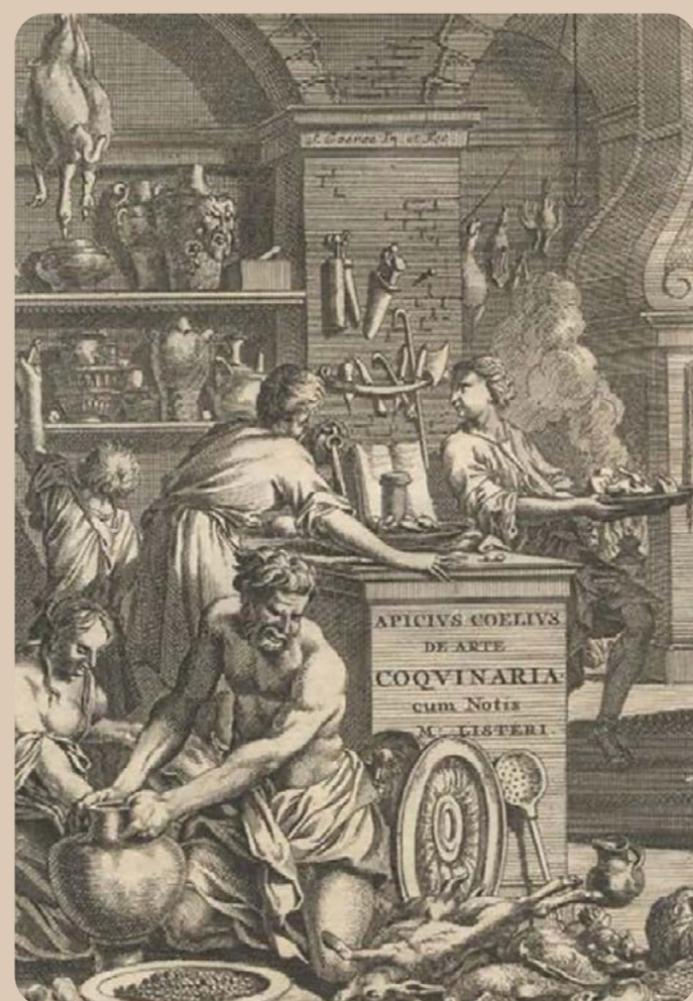
La gastronomía budista es una tradición culinaria practicada por algunos seguidores del budismo. Es principalmente vegetariana, para poder mantener el precepto budista general del *ahimsā* (no violencia). Algunas regiones de la antigua India también eran budistas, por lo que muchos hindúes siguen siendo vegetarianos.

APICIO

Apicio fue un gastrónomo romano del siglo I d. C., supuesto autor del libro *De re coquinaria*, que constituye una fuente para conocer la gastronomía en el mundo romano.

Apicio, el millonario sibarita, modelo de la gastronomía más exquisita, inventor de todo tipo de recetas en la época romana.

Apicio era conocido sobre todo por sus excentricidades y una enorme fortuna personal que dilapidó en su afán por hacerse con los más refinados alimentos, elaborados en complicadas recetas.





MARCO POLO

Marco Polo fue un mercader y viajero veneciano, célebre por los relatos que se le atribuyen de viaje al Asia Oriental.

En 1298 regresó a Europa cargado de sedas, especias e historias, según cuentan los relatos callejeros; y uno de los mayores secretos que trajo en su baúl fue la receta para fabricar y cocinar la pasta.

Los maravillosos recorridos realizados por Marco Polo por antiguas civilizaciones quedaron plasmados en un famoso libro: *El milione* o *Los viajes de Marco Polo*, relatos que él mismo le dictó a su compañero de celda Rustichello de Pisa, encontrándose preso en Génova.

Este manuscrito fue una inspiración para proponer una ruta gastronómica propia, basada en los sabores, aromas, olores y alimentos que él conoció.



CRISTÓBAL COLÓN

Otros viajes clave para la gastronomía fueron los realizados por Cristóbal Colón, que descubrió el continente americano que nutrió a los europeos con gran variedad de alimentos y platillos.

¿Qué sería de la pizza sin el tomate? ¿Y de la paella sin un poco de pimiento? ¿Un hervido sin patatas? ¿Un mundo sin chocolate? Esos son algunos de los alimentos procedentes de América que transformaron la alimentación en occidente.

La búsqueda de las fuentes de las que provenían las especias fue el motor de las grandes expediciones de exploración y de conquista que fueron el prelude de las grandes empresas coloniales europeas.

El desarrollo del comercio colonial que siguió a las expediciones europeas hacia América, África y Asia reforzó la corriente de alimentos y de condimentos exóticos hacia el Viejo Mundo. Así, llegaron, entre otros productos, el maíz, la patata, el boniato, la habichuela, el tomate, el pimiento, el girasol, el pavo..., de tal modo que la alimentación cambió profundamente y continuó transformándose a medida que aumentaron los espacios conquistados y se aseguraron y mejoraron las comunicaciones entre las colonias y las metrópolis.

THOMAS JEFFERSON

Fue el autor de la *Declaración de Independencia* de los Estados Unidos de América.

El tercer presidente de Estados Unidos y principal autor de la *Declaración de Independencia*, Thomas Jefferson, fue quien introdujo en ese país el viñedo, así como semillas de frutas y verduras, después de viajar por Francia.

Autor de muchas recetas, tanto le gustó la gastronomía francesa que envió a Francia a varios de sus esclavos para que aprendieran a cocinar, a cambio de concederles la libertad.

CATALINA DE MÉDICIS

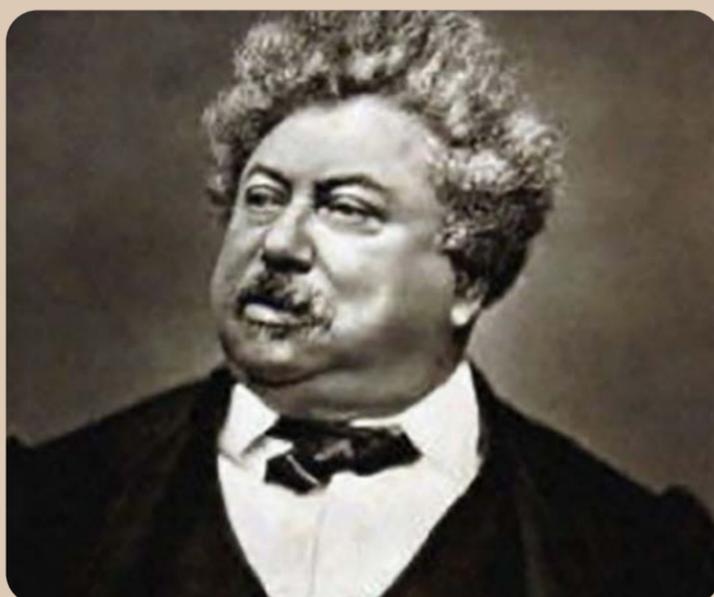
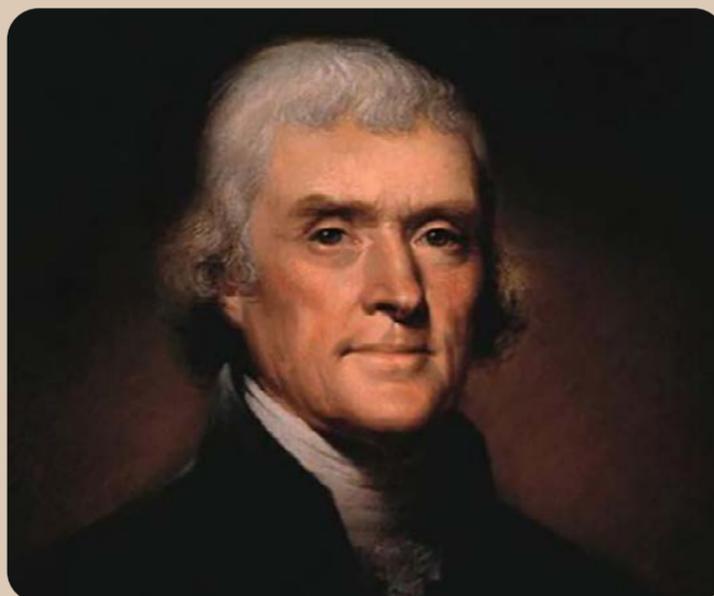
Catalina de Médicis, reina de Francia en el siglo XVI, llevó a la corte francesa, bajo el reinado de Enrique II, el refinamiento de la mesa florentina y la alta pastelería, además de introducir el tenedor y la costumbre de lavarse las manos antes de comer.

ALEJANDRO DUMAS

Escritor, autor de *Los Tres Mosqueteros*, fue un *gourmet* que escribió un *Diccionario de cocina*, producto de su amor por la comida y por los fogones, su inquietud viajera y su pluma prodigiosa.

El diccionario es cocinado con un vasto conocimiento, adobo de anécdotas y un formidable sentido del humor. Un compendio en el que encontramos desde el origen de la introducción del capón en la cocina moderna en el antiguo Imperio Romano, a la buena consideración que ya en el siglo XIX tenía la uva española, y las ostras y el jamón (se presupone que lacón) gallegos. Pese a las pequeñas incursiones foráneas, la cocina francesa es la gran protagonista de la obra.

Por ejemplo, las galletas son: Dulce fino y ligero compuesto de huevos, cuyas claras deben batirse hasta que duela la muñeca, azúcar, harina en flor o fécula de patata y otras especias o sustancias que se añaden a la masa.



MOCTEZUMA

Quien no cocinó en su vida, pero propició el encuentro que revolucionó la gastronomía del Nuevo y el Viejo continente fue Moctezuma, el rey de los aztecas, a la llegada de los españoles.

Según los testimonios de los conquistadores, le gustaba comer bien y con refinamiento y así lo demostró en los banquetes que ofreció a Hernán Cortés y sus hombres.

Gracias a ello, los españoles aprendieron qué era el maíz y decenas de formas de cocinarlo, y que el cacao era una bebida de los dioses.

En cambio, Moctezuma rehusó probar los alimentos traídos desde España, poco apetitosos y pensados para perdurar en la larga travesía, como cerdo seco, cecina y unas duras y secas galletas.

La expedición visitó los coloridos mercados mexicas de Tenochtitlán y, a su regreso a España, trajo consigo tomates, patatas, pimientos, calabazas, frijoles, mandioca, pavo, cacao, chirimoyas, aguacates, piñas, cacahuetes, vainilla, maíz y amaranto.

A cambio dejaron cereales, manzana, melocotón, cítricos, ovejas, cabras, vacas, cerdos, lácteos y legumbres. Ese intercambio transformó para siempre, enriqueciéndolas, las cocinas del mundo.



GRIMOD

Grimod, que adquirió gran fama en la época de Napoleón Bonaparte, se le considera el primer periodista gastronómico.

Además, organizó cenas con espectadores—observaban a los comensales y el desfile de viandas desde una grada superior al comedor—, y publicó *Manual de anfitriones y golosos* (1808) y la guía de restaurantes *Almanaque de Gourmands*.



BRILLAT SAVARIN

Brillat Savarin publicó *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente* (1826) para ordenar el conocimiento existente hasta el momento en torno a este campo.

Este culto *gourmand* vivió el nacimiento del restaurante en el París postrevolucionario, perfeccionó técnicas, creó recetas y hasta utensilios culinarios como el molde savarín o un vaporizador para cocinar al vapor.

CAREME

A Careme se le considera el padre de la alta cocina francesa y fue reconocido como el mejor del mundo en su época, con sus complejas y refinadas elaboraciones y su concepción de la mesa como un auténtico escenario, sobre el que disponía sus “piezas montadas”, obras arquitectónicas comestibles que reproducían palacios y catedrales.

De un ego tan grande como su talento, formó a varias generaciones de cocineros, trabajó en las cocinas del zar de Rusia, del príncipe de Gales, de los Rothschild y de Talleyrand, escribió recetarios como *L'art de la cuisine française* y dejó para la historia platos como el *tournedó* Rossini y las fresas “a la Romanoff”.

También gracias a él los cocineros lucen hoy sobre sus cabezas el peculiar gorro denominado la toque *blanche*.



ESCOFFIER

Escoffier (1846-1935) estructuró la cocina moderna, trabajó en los mejores restaurantes de París y Londres y, con César Ritz, creó la cadena de hoteles Ritz-Carlton y ejerció con ahínco como embajador de la cocina y los productos de Francia.

Los más grandes de su época disfrutaron de su cocina, como Emile Zola, Sarah Bernhardt y Guillermo II; también los *gourmets* que se apuntaban a sus “cenas de Epicuro”, celebradas periódicamente y de forma simultánea en distintas ciudades europeas.

El autor de *Guía Culinaria* democratizó la alta cocina introduciendo la carta frente a los menús cerrados e ideó platos, como el famoso melocotón Melba, que aún hoy se sirve en restaurantes.



JULIA CHILD

Julia Child fue una de las primeras mujeres americanas en estudiar en la prestigiosa escuela de cocina Cordon Bleu, tras lo cual popularizó el arte culinario francés en los Estados Unidos mediante su libro de cocina *Mastering the Art of French Cooking*. Se le conoce todavía más, desde la película *Julie & Julia*, protagonizada por Meryl Streep y Amy Adams.

Los de Ahora

PETE WELLS

(El crítico más mordaz)

Puede que el nombre a muchos no les diga nada, pero desde noviembre de 2011 este señor es el crítico de restaurantes del *New York Times*, el medio más influyente del mundo en estas cuestiones: que este diario otorgue su puntaje mínimo, una estrella, o el máximo, cuatro estrellas (algo muy infrecuente) puede definir la suerte de un restaurante, de un chef (y de un montón de familias). Pete además es el autor de la que se considera la reseña más leída y discutida de la historia, una corrosiva admonición al televisivo chef Guy Fieri a propósito de la apertura de un nuevo local de su cadena en Nueva York. “Guy Fieri, ¿comiste en tu restaurante en Times Square? ¿Probaste el trago azul, ese que brilla como desecho radiactivo? ¿El margarita de melón? ¿Alguna idea de por qué sabe como una combinación de líquido para radiador y formaldehído?”, pregunta Wells en la pieza –de colección– que recibió además de toda la furia de Fieri, mil comentarios y se ubicó en el puesto número cuatro entre las notas más leídas de 2012 del diario.

JAMIE OLIVER

(Al que todos escuchan)

En una encuesta de 2012, el 19 por ciento de los británicos declaró que su fuente principal de inspiración a la hora de cocinar y escuchar consejos sobre nutrición es este chef con cara de niño eterno, oriundo de Essex, muy por encima de las guías alimentarias publicadas por el gobierno. La influencia de Olivier no se mide en estrellas Michelin (de hecho, no tiene ninguna), ni en el prestigio de sus restaurantes, sino en su omnipresencia mediática y en su movimiento *Real Food* (“Comida Real”), que aspira a cambiar la forma en que los europeos y estadounidenses se alimentan. Con 3 millones y medio de seguidores en Twitter y otros tantos en Youtube —¿quién no vio su experimento con las nuggets?— es también el cocinero más popular en redes sociales. Sus libros de recetas, con esa estética tan “calor de hogar” y el mensaje de que todos podemos cocinar, son otro de sus fuertes: ya publicó alrededor de 20. Y solo tiene 37 años.





GORDON RAMSAY

(Figurita repetida)

Todo lo que dice y hace es noticia. Con 18 estrellas Michelin en su haber, no se quedó en la seguridad de su prestigio gastronómico si no que fue por más, quiso conquistar a las masas y lo logró. Hoy tiene tanto restaurantes de primera línea en ciudades como Dubai, Tokio, Nueva York y Los Ángeles, hasta hamburgueserías con su firma como la que acaba de abrir en Las Vegas. El crítico inglés Jay Rayner dice que su “rostro está tan curtido como los espacios comunes de una casa compartida” y otros lo acusan de no tocar una sartén hace años –salvo para sus programas de TV–; él hace oídos sordos y sigue extendiendo las barreras de su imperio mediático-gastronómico que inició a los 31 años cuando abrió su primer restaurante en Londres.



RENE REDZEPI

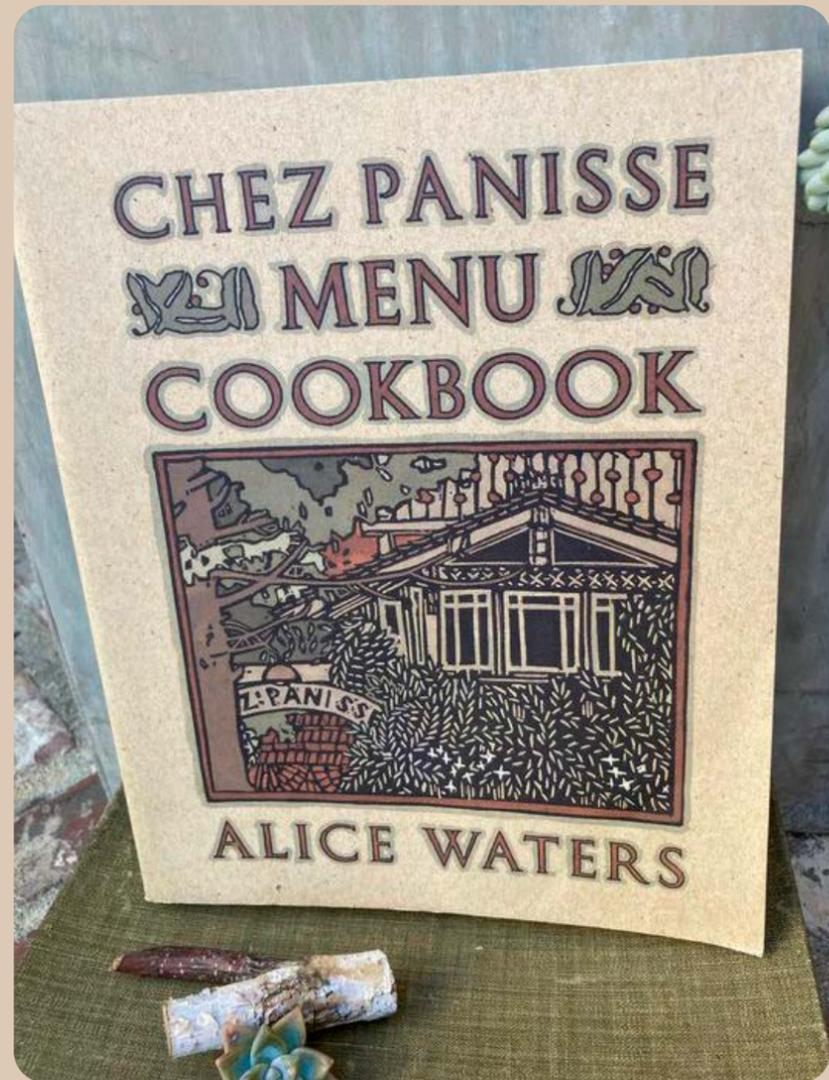
(El ecochef)

Con esa cara de nene bueno, el danés Redzepi es a los 35 años el *número 1 de la Nueva Cocina Nórdica* a la que miran los chefs de todo el mundo para tomar ideas y recetas. Así como en los 90 y principios de 2000 los aspirantes a cocineros se desvivían por hacer un stage en El bulli, lo mismo pasa hoy con su restaurante Noma, que ha sido elegido por tres años consecutivos (2010, 2011, 2012) como el mejor del mundo por el ranking San Pellegrino de la revista *Restaurant*. Además, el año pasado la revista Time lo incluyó entre las 100 personalidades más influyentes del mundo y el mismo Adrià le palmeó el hombro y escribió que Redzepi hoy “es el ápice del mundo culinario”. ¿Por qué? Porque no sólo impuso un estilo de cocinar, sino una filosofía.

ALICE WATERS

(La consejera de Michelle Obama)

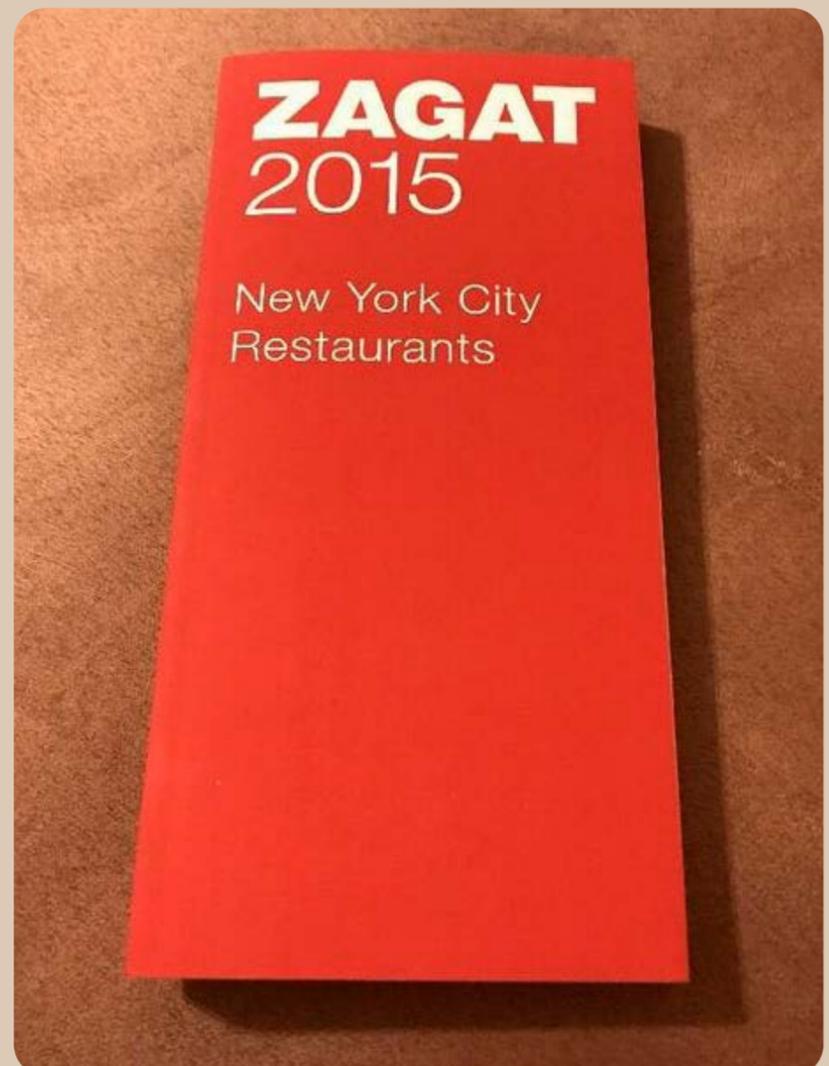
Hace más de cuatro décadas, con la apertura de su restaurante Chez Panisse en Berkeley, San Francisco, Alice Waters plantaba silenciosamente la semilla de una corriente gastronómica y filosófica que hoy tiene un pico de popularidad: el movimiento orgánico. Fue ella la pionera del concepto de auto-abastecerse en granjas locales, priorizando y promoviendo los cultivos libres de herbicidas y fertilizantes. Resistida por Tony Bourdain —protagonizaron varios *matches* mediáticos que se pueden rastrear en internet— y ponderada por muchos otros que la consideran una de las figuras más influyentes de los últimos 50 años. En el vigésimo quinto aniversario de Chez Panisse creó su fundación y profundizó su rol de activista. Una de sus principales “discípulas” fue la primera dama Michelle Obama quien no sólo plantó una huerta orgánica en la Casa Blanca sino que tomó en cuenta muchas de las proclamas de Waters a la hora de delinear la campaña anti-obesidad Let’s Move!



BERNANDO HERNÁNDEZ GONZÁLEZ

(El “dueño” de la guía)

Español, 42 años, buen mozo, alto. No, no es la próxima estrella de la cocina ibérica. Es un exitoso ejecutivo y emprendedor. Además de ser uno de los capos de Google, dirige desde 2011 los destinos de Zagat, una de las guías culinarias más famosas –e imitadas–, en la que los comensales son los encargados de calificar los restaurantes sobre un máximo de 30 puntos. Desde que Google la adquirió por 151 millones de dólares (los fundadores eran un abogado sibarita de Nueva York, Tim Zagat, y su mujer, Nina), la guía se popularizó fuera de Estados Unidos, y desembarcó en México y Buenos Aires, entre otras ciudades. Además, pasó de ser un servicio de pago a estar disponible gratis para todos los usuarios de Google.



RUTH BOURDAIN

(La primera falsa)

Corren tiempos de *fakes*. Esos avatares apócrifos de famosos o figuras reconocidas que obligan a estos últimos a salir aclarar todo el tiempo que ellos en realidad no son los que andan diciendo barbaridades por Facebook o Twitter. Sin dudas, Ruth Bourdain (@ruthbourdain) es el primer *fake* influyente de la gastronomía. Amalgama (o *mash up* paródico como se define él/ella) entre Anthony Bourdain y la otrora directora de la desaparecida revista *Gourmet* y todavía muy decisiva figura de la crítica gastronómica, Ruth Reichl. De él dice tener la mente, de ella la prosa, y no solo consiguió tener su propia columna en el sitio web *Chow* sino que acaba de publicar su primer libro de cocina: *Comfort me with offal*. El chiste arrancó en 2010. ¡Y todavía nadie sabe quién es!

NIGELLA LAWSON

(Curvas, calorías y bestsellers)

Si Nigella usa un vestido rojo en su programa de TV, al otro día se agota en las tiendas. Si dice que los spaghetthis a la carbonara son el plato más sexy, todos salen a comprar fideos. Si publica un nuevo libro (el último es *Nigellissima*) se transforma enseguida en *bestseller*. El diario *The Guardian* resume en dos oraciones el encanto de la llamada “reina de la comida porno”: “Los hombres la aman porque quisieran estar con ella. Las mujeres la aman porque quieren ser como ella”. A los 53 años y con unas curvas que revelan su afición por los carbohidratos, Nigella no es chef sino que entró en el mundo profesional de la comida a través del periodismo. En 1998 editó su primer libro de cocina, *How to eat*, y un año después debutó en la pantalla con *Nigella Bites*, el principio de una carrera televisiva y editorial imparable. Hoy lleva más de tres millones de libros vendidos, tiene su propia línea de utensilios y protagonizó el reality *The Taste* junto a Anthony Bourdain y Ludo Lefebvre.





FERRAN ADRIÀ

(De la cocina a la web)

Si bien han pasado muchos años desde que cerró El Bulli para dedicarse a la investigación, la estela de Ferrán sigue brillando en el firmamento de la gastronomía. Además de los cientos de discípulos repartidos en cocinas de todo el globo —René Redzepi, sin ir más lejos, es uno— su influencia se expande en internet. En 2016 lanzó la *Bullipedia*, una enciclopedia a la que definió como “el hogar digital de todo lo que sabemos acerca del sabor”, y que está pensada en beneficio de las nuevas generaciones. Bajo el paraguas de *elbullifoundation* —que funciona en los mismos terrenos de Gerona, donde antes estaba el restaurante—, cuenta también con el apoyo de la Universidad de Barcelona, y tiene versiones en inglés, catalán y español.



ALEX ATALA

(Influencia sudamericana)

En 2012 su restaurante D.O.M se metió entre los cinco mejores del mundo (cuarto puesto en el ranking San Pellegrino, solo detrás de Noma, El Celler de Can Roca y Mugaritz). Hablamos de Alex Atala, brasileño de 45 años que hoy es una de las figuras más influyentes de la gastronomía latinoamericana, compartiendo cartel con el peruano Gastón Acurio, responsable de la difusión mundial de la gastronomía de su país. Desde entonces viaja por el mundo para presentarse en festivales y perfecciona su cocina que combina técnica francesa con ingredientes originarios de su país. Gracias a él, los ojos del mundo se posan también en los platos sudamericanos.



DELIRIO · TINTO

Café de Especialidad & Gin

ANDADOR JUÁREZ, EN EL CENTRO DE ZACATLÁN, PUEBLA.

**¡CUMPLIMOS
UN AÑO!**



¡Whisky

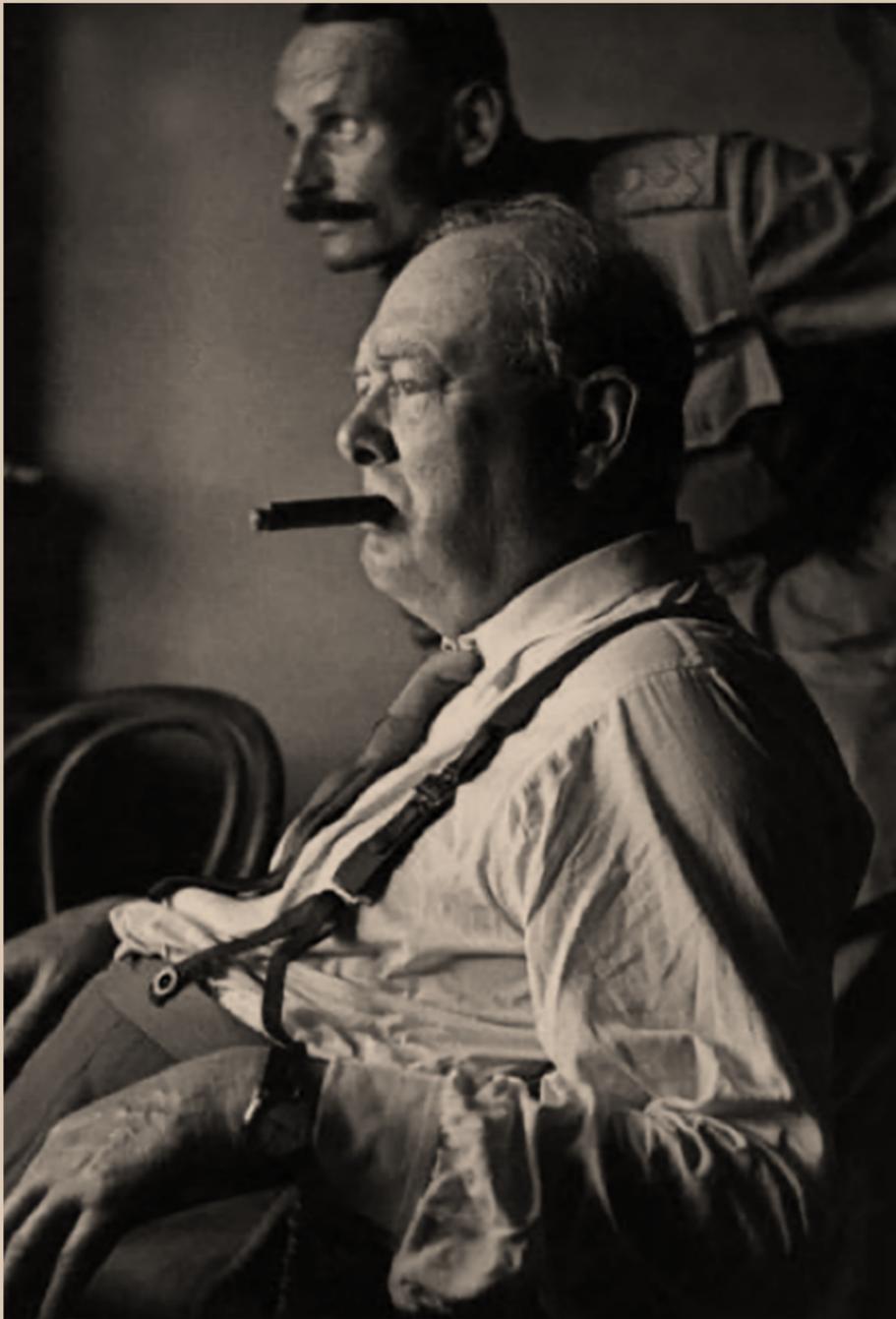
*para todos,
garzón!*

W

inston Churchill, Frank Sinatra, Humphrey Bogart, Ernest Hemingway, Keith Richards, Sean Connery, Lady Gaga, Johnnie Depp, Oliver Stone, Michael Jordan, etc. ¿Cómo se debe beber el whisky?

El whisky es un destilado muy rico en matices. Atendiendo a cómo haya sido su lento proceso de elaboración, su lugar

de origen y su modo de destilación, tenemos una amplia variedad de whiskies: Single Malt, Malt, Blended, Rye Whiskey, Corn Whiskey, Bourbon, Tennessee Whiskey, irlandés, canadiense, japonés, segoviano... Es una bebida con mucho carácter y personalidad que consigue una relación muy personal con sus aficionados. Son muchos los famosos que han hecho del whisky su destilado favorito y son fieles a una marca que les apasiona. He aquí algunas grandes personalidades que han hecho del whisky su leche cotidiana.



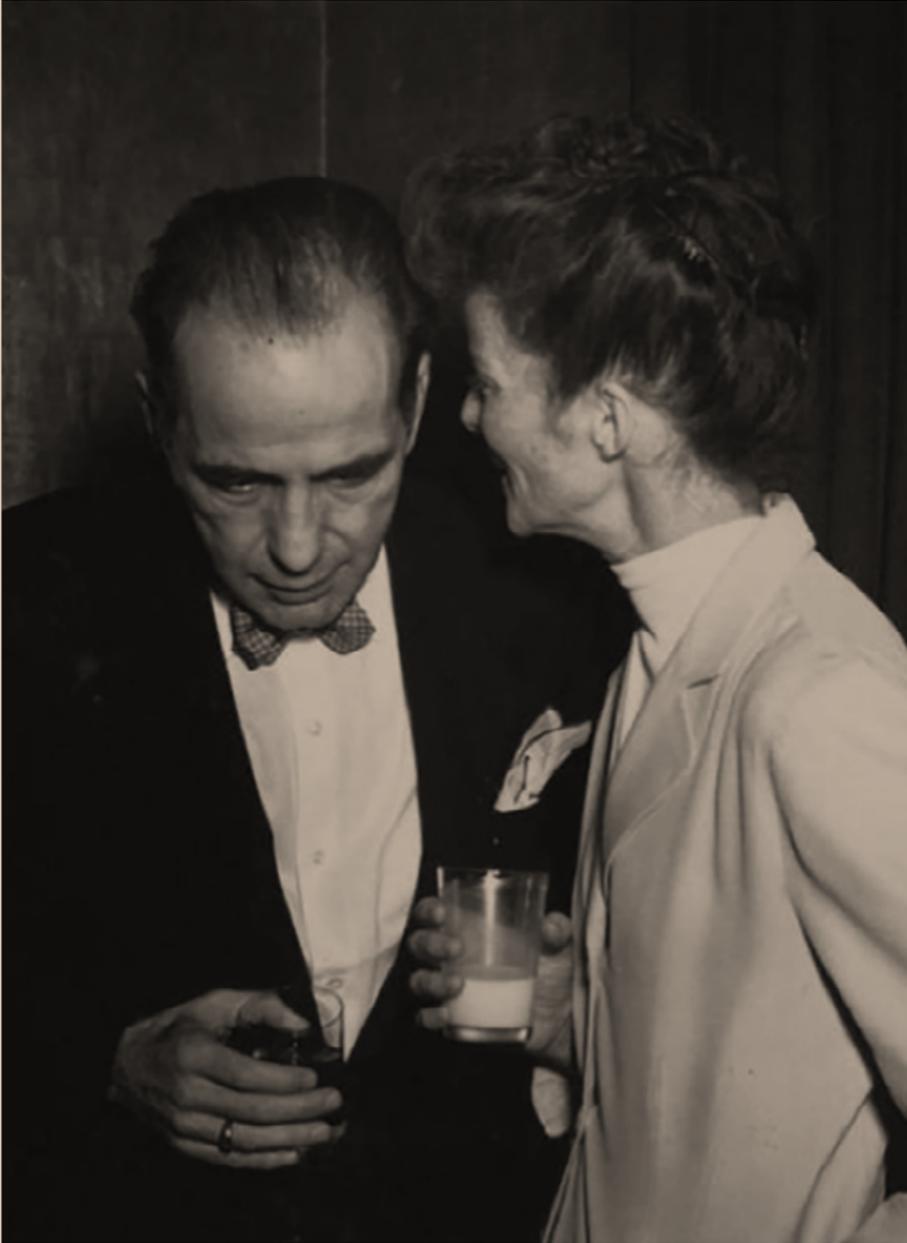
Winston Churchill: el viejo león

El primer ministro británico era un gran amante del whisky, y del alcohol en general. También le gustaba prepararse los Martinis bien cargados. Básicamente éstos eran ginebra con una gotita de vermú. De él se afirmaba que en su sangre siempre había algo de alcohol, y que desayunaba y cenaba con whisky. Por supuesto tampoco dejaba descansar la botella por la tarde. Era muy aficionado al Johnnie Walker Etiqueta Negra.



Ernest Hemingway: el tigre en La Habana

Este gran escritor estadounidense no sólo disfrutaba del daiquirí y el mojito, también tenía grandes elogios hacia el whisky. Decía que era su descanso después de un duro día de trabajo intelectual, que lo preparaba para afrontar el día siguiente, y que pocas cosas le habían hecho disfrutar más en su vida. ¡Casi nada! Queda claro que le gustaba el whisky. Lo tomaba con un chorrito de zumo de limón.



Humphrey Bogart: el rey de África

Gran actor y apasionado del whisky escocés. Es famosa la anécdota sobre el rodaje de “la Reina de África”. Su compañera en esta película, Katherine Hepburn, contaba que todo el equipo enfermó de cólera por consumir agua en malas condiciones, excepto Humphrey y su amigo y director John Houston. Ninguno de los dos consumía agua, así que se salvaron. Bogart usaba whisky hasta para hacer gárgaras y su marca favorita era North Port.



Frank Sinatra: el dios del bourbon

Sinatra contaba que afinaba con whisky antes de un concierto. Su favorito era el bourbon Jack Daniel's que le suavizaba la voz. Sinatra no escatimaba elogios hacia esta bebida. Incluso pidió ser enterrado con una botella de Jack Daniel's, y así se hizo. La famosa marca de whisky de Tennessee sacó una edición de lujo llamada Sinatra Select. Es un whisky envejecido en barriles especiales con profundos surcos en la cara interior de la madera para que tenga más contacto con el destilado y potenciar así ese sabor tostado que tanto le gustaba a Frank. Los barriles llevan el nombre del cantante.

Whisky y rock

La lista de enamorados del whisky es interminable, pero van algunos más: Keith Richards, el genial guitarrista de los Rolling Stones, es otro apasionado del Jack Daniel's. La cantante Lady Gaga es muy aficionada al whisky irlandés Jameson, lo que ha contribuido a que hayan mejorado sus ventas. Sean Connery, nació en Escocia como el whisky. El director de cine Oliver Stone aprecia y colecciona whiskies de malta. Michael Jordan es fan del Glenlivet. El actor Johnnie Depp tiene un coctel favorito: Bourbon Sour (con licor de cerezas y zumo de limón). Depp alguna vez ha dicho que cuando muera quiere ser sepultado dentro de un barril de whisky. Otro que quiere llevarse su trago favorito a la otra vida, como Sinatra.



¿Cómo se debe beber un buen whisky?

Desde luego no existe una manera correcta de beber whisky y cada cual lo saborea como le apetece. Con un buen whisky vamos a poder disfrutar de muchos cocteles de los que es la base alcohólica: *Old Fashioned*, Whisky Sour, Manhattan, Rob Roy... Pero el que es aficionado al whisky y tiene su marca favorita prefiere beberlo solo, con un poco de agua o un par de piedras de buen hielo.

Como mejor se aprecian los matices de un buen whisky es sin enturbiarlos con otras bebidas. El agua es una excepción. El whisky es

una disolución que ya contiene agua y, por tanto, no altera su composición. Simplemente rebaja el nivel alcohólico y abre los aromas del destilado. Un poco de agua ayuda a nuestra nariz a percibir toda la riqueza del whisky. En cuanto a la cantidad, debe abrir los aromas, pero sin llegar a aguar el whisky y que pierda sabor. También hay que buscar un equilibrio en la temperatura. No debe estar muy fría. A temperatura ambiente se realiza mejor la apertura del whisky, pero sin llegar a estar caliente, lo que estropearía la copa.

(Cuberspremium).

Cinco historias sobre el vino

PABLO PONCE

El mundo del vino tiene infinidad de historias para contar más de una vez. Cada bodega es un mundo y cada una tiene sus historias, anécdotas y relatos que se van pasando de generación en generación hasta que en un momento llega a nuestros oídos.

A continuación les dejo 5 historias breves sobre el vino que seguramente les servirá para contar en asados y juntados con amigos.





El mago del vino

En la época en donde la enología comenzó a perfeccionarse y descubrir nuevas cualidades, tanto técnicas como analíticas, un francés fue apodado «el mago del vino» ya que afirmaba que gracias a dones que le habían sido propiciados por Dios, él podía obtener vino blanco a partir de uvas tintas. En realidad no mintió en nada, ya que seguramente Dios fue quién le dio ese don para descubrir esa propiedad.

La realidad es que el vino tinto es exclusivo de las uvas tintas, pero el blanco puede elaborarse tanto con uvas blancas como tintas. La tinta o materia colorante se encuentra en la piel y las pepitas de la uva, por lo tanto, el vino blanco resulta de la fermentación del mosto sin estar en contacto con dichas partes sólidas de la uva.



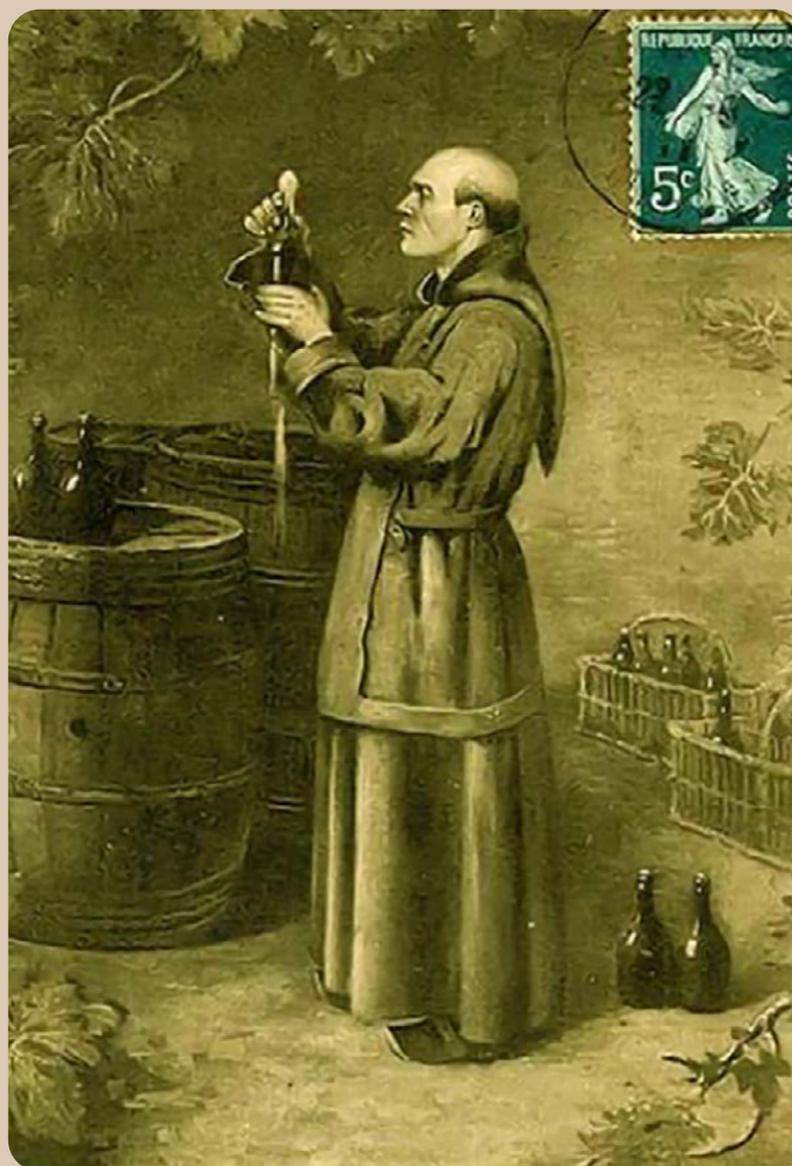


Las rosas en los viñedos

Allá por el 1475, el rey de España, Fernando V de Castilla cuya esposa era la reina Isabel I de Castilla, recibía constantes reclamos sobre unos viñedos que según la reina, no tenían gracia. Para complacerla, el rey decidió «adornarlo», plantando rosales al rededor del mismo. La reina maravillada por el cambio estético pidió que se plantaran rosales en todos los viñedos del reino.

La realidad que el motivo no es decorativo sino preventivo. Las vides son muy sensibles al ataque de un hongo que provoca una enfermedad llamada “oidio”, muy dañina y difícil de erradicar si no se detecta precozmente. Este hongo también ataca las flores delicadas, como las rosas, y sus síntomas (manchas en las hojas) son visibles antes en los rosales que en las vides. Por tanto, el motivo es que el rosal sirva de alarma para detectar a tiempo la enfermedad y tratarla en la viña antes de que sea demasiado tarde.





Don Perignon, el monje ciego que vio el champagne

En 1661, Don Perignon (monje no vidente quien fue abad de la abía de Hautvillers), ordenó cavar una creta debajo del monasterio con el objetivo de guardar diferentes partidas de vino. Entre esas partidas se encontraba una cantidad de botellas de vino blanco que al parecer no habían terminado su fermentación. Después de un tiempo las botellas comenzaron a explotar debido a una segunda fermentación que se había producido de manera espontánea. Al revisar y probar, el monje que tenía por demás desarrollados los sentidos del gusto y el olfato, descubrió que se había logrado un producto diferente y con características que se podían potenciar para llegar a un nuevo estilo de vida.

A ciencia cierta no se sabe si esto es real. Y aunque la leyenda atribuye a Dom Pérignon el descubrimiento del llamado Método Champenoise, es posible que él haya mejorado una técnica que se venía aplicando anteriormente. Pero es indudable que su aporte para convertir al champagne en un vino de lujo, logró un antes y un después en la historia de la enología.





El vino de hielo

Básicamente, la leyenda proviene de Rusia, en donde el monarca Alejandro III ordenó un vino que no estuviera hecho de uvas. Algo raro pero no escapa a la excentricidades típicas de un rey. Al parecer, lo único que hicieron fue enfriar una botella de vino tinto y le dijeron que fue hecho con hielo y restos diversos frutos rojos para darle el color. Y lo creyó.

La realidad que el ICE WINE existe y es un vino que procede de Alemania y se caracteriza porque la vendimia se realiza mientras las uvas están congeladas. Después, se prensan rápidamente antes de que se descongelen, así sólo se aprovecha el mosto sin agua, ya que los cristales de agua se quedan en la prensa. De esta forma se consigue un vino con un alto contenido de azúcar y acidez, con un sabor muy agradable.





La posta del porqué el 17 de abril se celebra el día del Malbec

La cepa Malbec llegó en 1853 a la Argentina de la mano del francés Michel Aimé Pouget, un agrónomo contratado por Domingo Faustino Sarmiento para llevar adelante la dirección de la Quinta Agronómica de Mendoza.

El proyecto de creación de este espacio de formación de enólogos y viticultores se presentó ante la Legislatura Provincial, apoyado por el entonces gobernador de Mendoza Pedro Pascual Segura, un 17 de abril de 1853.

Por ello, es que se toma esta fecha para homenajear a esta cepa, consolidada como la tinta más cultivada en nuestro país, variedad emblemática de nuestro país (junto con el Torrontés) apreciada entre los consumidores argentinos y reconocida en el mundo. El Malbec es símbolo de la transformación y proyección de la vitivinicultura argentina.



El vino

*en frases
redondas*

Detrás de cada frase hay un vaso
de vino. O una copa. Detrás de los
taninos se esconde un nuevo mundo.





“

El whisky es la leche de los viejos”

Octavio Paz



“

Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador”.

Federico Fellini



“

“La gente del Mediterráneo empezó a emerger de la barbarie cuando aprendió a cultivar el olivo y la vid.”

Tucídides



“

Hay más filosofía y sabiduría en una botella de vino que en todos los libros.”

Louis Pasteur

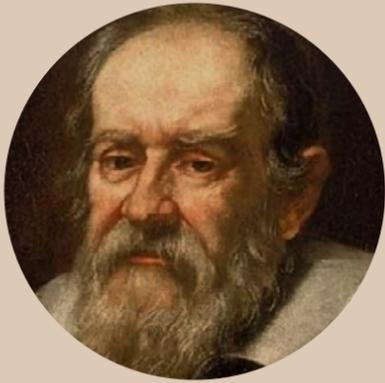


“

No confíes en alguien a quien no le gusta el vino.”

Karl Marx





“

El vino es la luz del sol unida por el agua.”

Galileo Galilei



“

La penicilina cura a los hombres, el vino los hace felices.”

Alexander Fleming



“

Existe más historia que geografía en una botella de vino.”

J. Kressman



“

El hombre debe al vino ser el único animal que bebe sin sed.”

Plinio el Joven



HUMO AZUL SOBRE EL CIELO ROSA

LORENA CENTENO

A lo largo de la historia, los habanos han servido de fuente de inspiración para diversos autores. A continuación resaltaremos una lista con las mejores frases célebres sobre tabacos.



“ Si no puedo fumar puros en el cielo, no voy a ir”
/ Mark Twain

“ Estaría dispuesto a hacer cualquier cosa si antes pudiera fumar”
/ Vicente Verdú

“ Fumadores y no fumadores no pertenecemos a la misma especie, somos criaturas de diferente género, raza e imaginario”
/ Cristina Peri Rossi

“ De los fumadores podemos aprender la tolerancia. Todavía no conozco a uno que se haya quejado de los no fumadores”
/ Alessandro Pertini

“ La vida me gustaba más con humo... he dejado de toser, de expectorar, mi hipertensión ha disminuido y la isquemia cardiaca que padecía ha desaparecido. En cambio, me siento mucho más sola”
/ Cristina Peri Rossi

“ Diga lo que diga Aristóteles y toda la filosofía, no hay nada comparable al tabaco... Quien vive sin tabaco no merece vivir”
/ Molière

“ Si a su esposa no le gusta el aroma del puro, cambie de esposa”
/ Zino Davidoff

“ Un cigarrillo define al fumador, como el poema al poeta”
/ Richard Klein

“ Fumar puro es como enamorarse. En primer lugar, se sienten atraídos por su forma, te quedas por su sabor y siempre se debe recordar, nunca dejar que la llama se extinga”
/ Winston Churchill.

“ Fumar es humano, el humo del puro es divino”
/ Autor desconocido

“ El puro te acompaña en tus mejores momentos, el cigarro en los de angustia, al cigarro se le padece y al puro se le disfruta”
/ Autor desconocido

“ Una mujer es solo una mujer, pero un buen puro es más que humo”
/ Rudyard Kipling

“ ¿El amor de un hombre por una mujer o el amor de un hombre por un buen cigarro?”
/ Dr. Julius Hibbert

“ A lo largo de su vida, corta pero apasionante, los puros dejan atrás la huella de su existencia; la ceniza”
/ Jane Resnick

LOS PUROS

según Cabrera Infante

JOSÉ WOLDENBERG

Guillermo Cabrera Infante dice de los puros y sus fumadores (*Puro humo*. Alfaguara, 2000):



Un puro es materia y memoria unidas por el humo.



Es como una pasión: primero se le prende, luego arde rojo, violeta, violento, virulento, luego crea ascuas y cría cenizas: una pasión consumida.



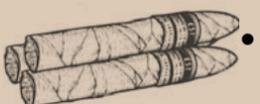
Es materia recreada, arte que arde.



Lo que Oscar Wilde dijo sobre la música es aplicable al tabaco: siempre te hace recordar un tiempo que nunca existió.



Creo, con Casanova, que el mayor placer de fumar está, por supuesto, en el humo.



Después de fumar el éxtasis sella mis labios.



Una vez encendido, no se deberá dejar que un puro se apague: eso es todo lo que necesitas para ser (o al menos sentirse como) alguien.

- Los puros, ya sabes, pueden ser pura metáfora.



Encender un puro es una actividad altamente personal y nadie tiene derecho a inmiscuirse con su fuego y sus modales.



Churchill era el único fumador capaz de fumarse a sí mismo: sólo fumaba Churchills.



Uno no debe olvidar que el dispositivo para cortar la cabeza a un puro se llama también guillotina.



Después de cenar, incluso si no bebes vino o café o licor, deberías, debes fumar un puro. Es el broche de humo a una buena cena.



(Debes fumar un puro) departiendo con una mujer que adora el aroma de un puro, pero no se atreverá nunca a confesarlo, ni siquiera a su marido.



“Cuando le has dado el último tirón al cabo y arrinconas la colilla sin forma, y observas la última nube de humo azul que se difumina en el aire cercano, es imposible, si eres de naturaleza sensible, no sentir una cierta melancolía” (S. Maugham).



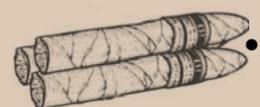
Un puro no es, por supuesto, un club. Pero el puro no es ni para jugar ni para trabajar: el puro es cosa seria.



Un buen fumador, como un buen amante, siempre se toma su tiempo con su puro.



Nunca he declarado, como hiciera Kipling con más sarcasmo mordaz que gozo de fumador, que un puro es mejor que una mujer.



Los puros son como los gatos: a ese lado de la puerta, en una butaca cómoda cerca de un fuego acogedor en invierno, cerca de una ventana abierta en verano.



El puro crea sus propias imágenes.



Atiende a su cabeza ardiente, ve cómo el puro fumado se vuelve sólo cenizas y memorias.



Sumo, fumo, humo —la ruta de todo tabaco—. Arde la tarde, crepita el crepúsculo.



No hay puros feos, sólo fumadores feos.



Los cigarrillos son para los labios, los puros para la boca y los dientes.



Los cigarrillos se fuman sin parar, los puros deben fumarse uno cada cierto tiempo, con todo el ocio del mundo.



Los cigarrillos pertenecen al instante, los puros son para la eternidad.



El tabaco siempre se fuma atendiendo al ocio del fumador y no al ritmo de la hebra.



¿Cómo se extendió este hábito de fumar por placer desde América hasta Europa? Por barco, por supuesto.



“Los hombres buenos con... un puro en la boca, poseen grandes ventajas en la conversación. Puedes dejar de hablar si así lo deseas — pero los silencios nunca resultan desagradables, si son seguidos por bocanadas de humo... el puro armoniza a la sociedad y, a un tiempo, al que habla y al tema sobre el que conversa” (Thackeray).



“Hasta Freud dejó claro que a veces un puro no es más que un puro” (Auden).