

Viernes 29 de agosto de 2025

SUPLEMENTO ESPECIAL

hipócrita lector

Viernes 29 de agosto de 2025

Vino e cucina



COMER EN EL PARÍS DEL CÁUCASO

• MARIANNA MENDIVIL

LIEBRE DE MARZO

LAS BONDADES DEL VINO Y LA CERVEZA

• IGNACIO PEYRÓ

¿A QUÉ SABRÁ ESA CHINGADERA?

• EL JOVEN MAM
BAR DE COPAS

ANTOLOGÍA DEL PAN

• SALVADOR NOVO



MARIANNA MENDIVIL

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).

Azerbaiyán está situado entre Europa del Este y Asia Occidental. Comparte su frontera con Armenia, Georgia, Rusia e Irán. Su cocina tiene además una fuerte influencia turca y, sin duda, rusa, como obligada herencia por los setenta años que fue parte de la Unión Soviética.

En 2019 visitamos Azerbaiyán para asistir a la boda de la hermana de una muy buena amiga que conocí mientras hacía mi maestría. Las dos nacieron en la India. Sus papás migraron a Canadá en busca de oportunidades cuando ellas eran niñas. Después de tener un brutal éxito creando la cadena más grande de guarderías en Canadá, se fueron a vivir a Dubái. Mi amiga se casó con un sudafricano en Montreux unos años antes. Su hermana, que trabajaba en Amazon, se casaría con un californiano. Ya que su familia y amigos estaban regados por todo el mundo, decidieron que Bakú, capital de Azerbaiyán, era el punto medio ideal para celebrar su boda. Bakú está a cinco horas de vuelo de París y a tres de Dubái, y algunos le llaman el París del Cáucaso.

Nunca he estado en un ritual tan extravagante como una boda india. No tienes tiempo de hacer absolutamente nada que no esté relacionado con la boda. Durante los tres días que duran los festejos, hay, por lo menos, seis actividades. Todos, por cierto, con un código de vestimenta distinto. Es un desfile de colores y opulencia. La boda, y la mayoría de esos rituales, fueron en el Fairmont de las Flame Towers, que se han vuelto un punto de referencia en el paisaje de Bakú.

No podíamos irnos sin comer algo local, así es que nos escapábamos en cuanto podíamos. Me di a la tarea de buscar un lugar que realmente valiera la pena. La mayoría de las recomendaciones nos llevaron a Sumakh: un restaurante elegante, pero acogedor, decorado con alfombras azerbaiyanas y lámparas de barro, todo en tonos cálidos terracota.

Azerbaiyán está situado entre Europa del Este y Asia Occidental. Comparte su frontera con Armenia, Georgia, Rusia e Irán. Su cocina tiene además una fuerte influencia turca y, sin duda, rusa, como obligada herencia por los setenta años que fue parte de la Unión Soviética.

Nos sentamos cerca de la ventana. En septiembre, el clima en Bakú es perfecto, soleado y cálido, pero con una brisa refrescante.

El menú se veía espectacular, repleto de especias, y hierbas aromáticas. El azafrán, que crece ahí, era parte de muchos platillos. Usan además cúrcuma, sumac, comino, cardamomo, canela, menta, albahaca, entre otras especias. Sobre la mesa pusieron sumac, que espolvoreaban en casi todos los platillos. Tiene un sabor ácido y levemente afrutado. Me recordó el sabor de la Jamaica.

De entrada, pedimos caviar de esturión. Azerbaiyán, se encuentra a las orillas del Mar Caspio,



ALKOQOLSUZ İÇKİLƏR

Kompot 11
Hıyva, şəkərlənmiş, şəkərlənmiş, şəkərlənmiş
Tea 10
Fanta 10
Coca-Cola 8/14
Red Bull 6
Ice tea 7

ALKOQOLLU İÇKİLƏR

Brandy 40 ml 20
Konyak - 40 ml 35
Vermut - 50 ml 9
Tekila 50 ml 14
Cin 50 ml 27
Şotland viski 40 ml 8
Gordon's Bombay 8
Glenfiddich 12 11
Glenfiddich 18 12
Glenmorangie 10
Chivas Regal 12 10
Chivas Regal 18 10
Chivas Regal 30 10
Johnnie Walker Red Label 9
Johnnie Walker Black Label 10
Johnnie Walker Blue Label 10
Jameson 10
Jack Daniels 10
Martini Azzurro 10
Martini Rosso 10
Dom Perignon 10
Cristal 10
Baileys 10
Drambuie 10
Raki 10
Shirazi 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10
Green 10
Yellow 10
Pink 10
White 10
Black 10
Blue 10



famoso por ser el hogar de las especies de esturión más cotizadas y, en consecuencia, del más auténtico caviar.

Siguemos las recomendaciones del mesero. La comida empezó a llegar al centro de la mesa. Primero una ensalada de jitomates, con cebolla morada, hierbas frescas y queso de cabra. El aderezo era una salsa del fruto del árbol del cornejo, que tienen un sabor muy intenso, parecido al de una ciruela.

Pedimos una sopa con unos pequeños *dumplings* rellenos de cordero en un caldo cristalino pero lleno de sabor.

Los *dolma* son hojas de uva, rellenas de cordero, arroz, menta y otras especias. Aunque la receta es similar a los tacos de parra libaneses, estos son pequeños bocados condimentados con especias diferentes. Todo esto acompañado de yogurt ácido, que no era cremoso como el jocoque.

El *pilaf*, estaba espectacular. Es un arroz largo que se hierve en consomé y que se condimenta con azafrán, comino, cúrcuma y otras especies. El que pedimos llevaba frutos secos, avellanas, cordero y cebolla.

Nos recomendaron probar un pollo con salsa de granada y ciruela ácida. Se me sigue haciendo agua la boca cuando me acuerdo. La salsa era una especie de mole. Muy espesa y con el equilibrio perfecto de dulce y ácido. La granada estaba también en ensaladas, acompañando platos y convertida en melaza en los postres.

Por último, comimos un kebab de cordero con pimientos y berenjenas rostizadas.

Lo único que nos faltó fue espacio en el estómago y tiempo para seguir comiendo. El esturión se veía espectacular. Lo mismo el pilaf del Shah, que está cocinado en un hojaldre con una cantidad indecente de mantequilla. Y qué decir de una sopa de yogurt ácido con azafrán y dumplings que me quedé con ganas de probar.



♦ TƏNDİR KABABI ♦		
3	Təndirdə bütün bişmiş çolpa	16
4	Təndirdə bütün bişmiş quzu	240
4	Təndirdə bütün bişmiş nara balığı	300
4	Quzu kababı	100
	Dana qabığı	100

◊ DESERT ◊

20		
18	Paxlava 1 ədəd	2
	Bəlgəbəq deserti	5
18	Şəkərbura 1 ədəd	2
	Bişmiş alma bal və dondurma ilə	10
18	Quru meyvələr	14
	Dendurma	
16	Mürəbbə	6
	Ag yılan, alıncı, bəyba, ərək, gilyəlik, ərək, cənnət alması, qoz, qarpuz, moruq, zəngin, anis, anıyon	
16	Meyvə assortisi	10

◊ LIMONAD ◊
350 ml / 3.000 ml

22		
18	Alma	7/12
	Armud	7/12
	Ekzotik	8/14
	Torxun	7/12
13	Qarpiz	7/12
15	Karamel	7/12
12	Reyhan	7/12
	Limon	7/12

◇ SU ◇

9		
10	"Su" 0.33 ml qazlı / qazsız	2
	"Su" 0.75 ml qazlı / qazsız	4

◆ QƏHVƏ ◆

10			
42	Espresso		
26	Double espresso		
18	Americano		
5	Cappuccino		
8	Latte		
	Klassik, chylak, karamel, g'okolad, vanil		
	Issi g'okolad		

◆

Toravoz salati
Düsmine süymün yağı ve limon pırası
"Maṅqal salati"
Yiḡ süŋen ve gıyıcıl alana edimlig, ha
Qurmız soğanlı pomidor sal
Pomidor, qurmız soğan, albalı, soğan sal
Kecı pendiri ile salati
Pomidor al balıq, kecı pendiri, qurmız
Toravazlı test toyuq salati
Başadım toyuqun döğ al, qurmız ka
Yaşıl salati
Limon gırası ve süyürlü yağı alava edimlig
qurmız kaalam, süymün ve süğdüz
Toravazlı ot salati
Can al, narıncıq sous, qırı pomidor, gıyıcıl
Qırı balıq salati
Qırı balıq, pıras, pomidor, kınıalı, süymün

♦ **SOYUQ** ...

[illegible]

◊ SORBAI AD :

alibuxara və karnof ilə birlikdə bərdəyə bəyirilmiş q
huana, qoyun əti və pələnd
q arından kütələri alaya edilmiş qorba



35	Yarpaq dolması Qızın yarpağına bulağından qoyun vəi doyur, gıyrtısı və narı	1
120	Pip dolma	12
8	"Yay" dolması Qızın etti ilə doldurulmuş badımcan, pomidor və yağı bəliger bəliger	12
11	Nəra bəligerindən buğlama Taravaz, gıyrtısı və maye qurutusu ilə bəklidə də buğlamada bəklirilmiş nəra bəligeri	14
7	Keffi beça Qırmızı və ya ağ və ya pələndir qızardılmış toyuq	38
7	Cız bız Qoyun yağı, karnof və süngün qızardılmış qoyun içkəli	16
10	Cüca tabaka	12
8	Qızardılmış çay bəligeri	16
2	Qara tava	18
4	Pomidor, sarımaaq və caferi ilə qızardılmış nəra bəliger	42
	Qara tava toyuq etti ilə Qara sarımaaq və caferi ilə qızardılmış toyuq etti	18
	Taravozlari qızardılmış bel etti	18
	İspanaq və pendirli toyuğun doğ etti	18
	Toyuq langeti	14
	Ət langeti	33
	Bulyonda bişirilmiş cüca taravaz ilə	19
	Toyuq çığırtması Soğan, pomidor və yurmta ilə qızardılmış cüca	16
	Cüca nar sousunda	16
	Qızın basdırma saxsı qabda	19
	Nəra bəligeri çığırtması	24
	Bıldırçın lavangisi tandırda	45
	Taravazla doldurulmuş berj bəligeri	10
	Nəra bəligeri nar sousunda	

Ustama ağbura klavva edilmis, pörtledilmis ve ya geyirmi de plov

Fisincan
Tıyruş eti ve narşarab ile qışa xermineniden plov

Dəğama plov
İpi qışa deldənmiş tıyruşu plov

Albalı plov
Albalı, soğan və tıyruş ile plov

Maş plov
Ləğəvə və hisa verilmis haşlı ilə plov

Süyüdü plov
Çoban aşı:
Dıyruşunme, qıyır, qıyırqıyır

Tıyruş kabab
Tıyruş qovurma tovuş ilə

◊ KABABLAR ◊

Şirin tika	13
Quzunun bel atından kabab	15
Quzu bəstirirə	13
<i>Sığın və kəkliklə bəstədimli quzu ağı</i>	12
Quzu atından lula	13
Albali lula	13
Qoyunun qara ciyərindən kabab	9
Xan kababı	10
<i>Quzu pəndəsinə bəstədimli quzu</i>	10
Dana bəstirə	13
<i>Sığın, kəkliklə, qurması istəndə bəstirə olmuş dana ağı</i>	13
Bakı bükmələri	18
<i>Dana ağına bəstədimli quzu qoyunluğu</i>	18
Cuca kababı	11
Toyuq lüləsi	10
Nara balığı kababı	42
Qızı balıq kababı	28
Çay balığından kabab	18
Kömürdə bişmiş badımcan, pomidor və bibər	5
Kartof lüləsi	5

◊ SAC YEMƏKLƏRİ ◊

Cüce	16
Dana ətı	20
Quzu ətı	16
Nərsə bəhə	



EL JOVEN MAM

¿A qué sabr  esa chingadera?

BAR DE COPAS

Hace algunos años invent  un coctel inspirado en Mario Marín y Enrique Doger.

Estábamos en el hermoso jardín de don Alberto Jiménez Morales, en El Cristo, y la conversación convertida en comida —o viceversa— había llegado a la hora de los digestivos. Le pedí al mesero una botella de Baileys y una de Sambuca. Marín, que ya era gobernador, tenía predilección por éste último, en tanto que Enrique —a la sazón presidente municipal de Puebla— prefería el primero. Ped  también un vaso tequilero para la operación Valquiria.

Me cito a mí mismo:

“Vamos a mezclar los digestivos favoritos de Marín y de Doger para ver a qué sabe esta chingadera”.

Y procedí a mezclarlos.

Puse primero el sambuca. Luego vac  el Baileys. Tom  el tequilero y lo mezcló con fuerza. El resultado les gustó a todos. El propio don Alberto soltó una carcajada y dijo que lo que la política desun a, el alcohol lo juntaba.

(Nota bene: este coctel hay que tomarlo frío).

Hace unas semanas, Toño Grajales Farías habl  en una mesa de-cembrina de una buena mezcla: whisky con Baileys. El argumento es irrefutable: ambas bebidas provienen de la misma familia. En efecto: el Baileys es una crema irlandesa de whisky.

No me quise quedar con la duda, y en la primera oportunidad le pedí al azorado camarero una botella de Etiqueta Negra de Johnny Walker y otra de Baileys.

En un vaso old fashion puse tres hielos, mismos que ba   con la crema irlandesa de whisky. A continuación vac  un chorrito leve de Etiqueta Negra. No mucho. Un chorrito apenas.

En ese momento surgió un posible nombre para este coctel: Irlanda bajo el fuego escocés. Después pens  en otro: Lluvia escocesa sobre Irlanda. Y otro más: Bushmills bajo asedio.

(Nota bene: Bushmills es una vieja destilería de whisky —que data de 1608— situada en Irlanda del Norte. La misma ya es propiedad de Juan Francisco Beckmann, dueño del 70 por ciento de las acciones de la casa tequilera José Cuervo. Por cierto: Doris Beckmann Legorreta, hija de Juan Francisco, es una de las dos misteriosas mujeres que fueron captadas en el restaurante Hunan, de Las Lomas de Chapultepec, con Emilio Lozoya Austin).

 Por qué elegí Etiqueta Negra de Johnny Walker para el coctel Lluvia Escocesa Sobre Irlanda?

Porque ese whisky era uno de los favoritos de William Churchill.

Y ya para cerrar:

 C mo olvidar el Jack & Johnny creado por Edgar Krauss, notable editor y escritor?

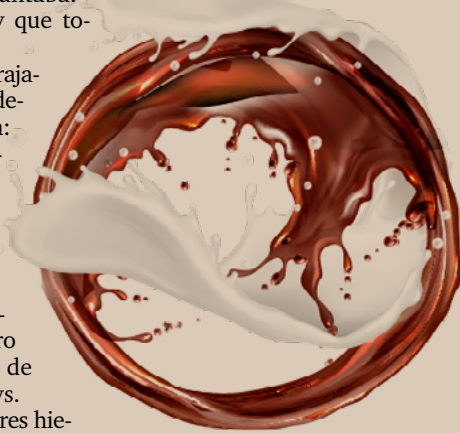
La receta es sencilla.

Vierta un chorro de Johnny Walker y un chorro de Jack Daniels en un vaso old fashion.

(Si lo logra hacer al mismo tiempo será genial).

P ngale hielos al gusto.

Si después de tres copas sigue empeñado en continuar la brecha, es usted un héroe a la altura de los soldados que tomaron Normandía.



ANTOLOGÍA DEL PAN

Salvador Novo

El Pan, según la Biblia, resulta ser tan antiguo como el hombre mismo. Adán, vegetariano, al ser echado de su huerta, no sólo fue condenado a ganarlo con el sudor de su frente, sino que iba en lo sucesivo a alimentarse de carnes —caza y pesca— para tragar, las cuales necesitaban acompañarse de pan, tal como nosotros. Las frutas y las legumbres pasan sin él. Mas para aquellas constantes excursiones de nuestros abuelos prehistóricos, como para las nuestras, era bueno llevar sándwiches. Toda pena es buena con pan. Y el que tiene hambre, piensa en él. Lo comen las personas que son como él de buenas. Calma el llanto.  A quién le dan pan que lllore? Y las personas sinceras le llaman por su nombre, y al vino vino.

El pan es sagrado. Manh  “ qu  es esto?” “El pan que se cuaje en torno de nosotros, mejor que en los trigales.” Antes, Lot (Génesis, III) hizo una fiesta “e hizo pan”. Y Abraham, cuando recibí a los  ngeles, orden  a la diligente Sara (Génesis XVIII) que preparara panecillos.

El pan no armoniza con ciertos guisos ni con determinados líquidos. Por eso a las personas inarm nicas se les llama “pan con atole” y es preferible comer tortillas con los frijoles y piloncillo con el atole. Tal hacían los indios y todavía o aceptan el pan. Es sagrado, he dicho, y es católico. Conform ndolo con diversas maneras se celebran fechas notables: las roscas de reyes, el pan de muerto, y desde luego las torrijas y la capirotada y los chongos.

El pan es inseparable de la leche. Si incompatible con el atole, es indispensable con el chocolate o con el café con leche. Niños y viejos lo bendicen porque se reblandece moj ndolo en “sopas”. No es menor su interés literario.  En qué novela con calabozos no aparece, con el jarro de agua, un pan duro?  En qué novela con altruismo no se habla de los mendrugos o de las migajas y no se dice: “nos arrebatan el pan.”  Y el amargo pan del destierro?

En nuestros pueblos, coloniales aún, el pan se vende en las plazas, en grandes canastos. Todavía las familias, en las “colonias”, tienen un panadero predilecto, aquel que constituye en flirt decorativo que llega a las cinco de la tarde, cuando ellos vuelven del colegio, con su gran bandeja de chilindrinas, hojaldras, violines, huesos, cocolos, monjas, empanadas, roscas de canela, cuernos, chamucos...

Las teleras —bolillos y virote, según la región— que consumimos usualmente en la mesa son adecuadamente grandes; parecen encerrar, además, en su forma de puño cerrado, una sorpresa. El pan rebanado, americano —el pan que usted comer — ya se sabe que nada encierra. ( Oh, razas blondas que proced is por partes, por pisos, por años, por capítulos, por tajadas, por estados!)

La telera y el bolillo son aristocráticos, totales e individualistas. Nadie que se respete comer  delante de la gente una sobra de bolillo como se come una rebanada de pan. Y decid, francamente,  no hall is preferibles las tortas compuestas a los sándwiches, aun los pambazos compuestos?

Mas, ya aparecen casas americanas que reparan pan en automóvil: tostado y de pasas — poca imaginación nórdica!—, para todos los usos. Aquellos grandes surtidos de bizcochos para la merienda van desapareciendo. En los cumpleaños ya se parte el birth-day-cakes. El t  substituye al chocolate y se toma con pan tostado o con pan de pasas. Los bolillos, grandes trigos, ceden su puesto a las monótonas rebanadas. México se desmejicana. “Con su pan se lo coma.”





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

Las bondades DEL VINO Y LA CERVEZA

Ignacio Peyró (Madrid, 1980) es autor del diccionario de cultura inglesa *Pompa y circunstancia* y traductor y prologuista de clásicos como *Kipling*, *Auchincloss* o *Assia*. Colaborador de los más relevantes diarios nacionales, ha sido periodista parlamentario, cultural y de opinión, al tiempo que ha impulsado medios como *The Objective*. Ha trabajado como asesor de comunicación y escritor de discursos para distintas personalidades de nuestra vida pública. Ahora dirige el Instituto Cervantes de Londres. En 2018 publicó *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida*, un recorrido por un año gastronómico, una ce-

lebración de la literatura y la cocina en la que, mes a mes y entrada tras entrada, sea al hablar de una barra memorable o al recordar el París culinario, cada apunte y cada historia de este libro parten de la mesa para hablar sobre la vida.

En el pub The Duke de la Plaza de los Luceros de Alicante, frente a un gintonic en copa de balón y una Tennent's Stout, el reportero Eduard Aguilar —del portal AlicantePlaza— lo entrevistó. He aquí algunos fragmentos de esa conversación. Hay que decir que la introducción también salió de la pluma de Eduard Aguilar.

—¿Somos lo que comemos o lo que conversamos mientras comemos?

—Yo no sé si somos lo que comemos o a veces somos lo que queremos comer, pero desde luego, de alguna manera, sí que somos cómo comemos.

—Y como bebemos... hasta finales del siglo XIX, en que el nivel de salubridad de las aguas urbanas empieza a alcanzar cotas aptas para el consumo humano, el estado natural era el de una cierta ebriedad.

—También, en buena parte... ¡la humanidad se salvó gracias a la cerveza y al vino! Porque eran 100,000 veces menos peligrosos que el agua. El vino o la cerveza te podían matar de viejo, pero el agua te podía matar de joven. El alcohol, al igual que puede ser castigo y un peligro, también es benefactor. No se puede explicar nuestra civilización sin el alcohol.

—¿Eres consciente de haber cogido el hilo de una tradición con nombres como Julio Camba, Álvaro Cunqueiro, Josep Pla, Néstor Luján, Joan Perucho, Manuel Vázquez Montalbán?

—Este es un libro ligero, voluntariamente, no es una enciclopedia sistemática de la alimentación, o de la cocina española. Es un libro un poco caprichoso, incompleto, que le sobra de una manga y le falta de una pierna, pero que quiere ser amable y transmitir una cierta estética y respeto por la prosa. Para mí es también muy congruente, porque es una mirada atrás, de celebración y de acción de gracias, y también, en cierto modo, como hacen en los *pubs* ingleses, cuando tocan la campana, tang, tang, tang, “¡última bebida!”. No será la última, pero ya no tenemos 21 años, ya no estamos bebiéndonos la noche.

—*Gourmet, bon vivant, gastrónomo...* ¿más cerca de la tradición francesa de un Brillat-Severin o de Chesterton?

—Yo no creo que nada sea incompatible, las dos tradiciones pueden convivir en paralelo. El discernimiento *gourmet* no lo tienes hasta pasada la adolescencia, hasta que no tienes el paladar un poco hecho y tiene “memoria”.



A mi, la idea de la sencillez bien regada de Chesterton me gusta mucho. Pero en qué coinciden Brillat y Chesterton, en que a los dos les gusta hablar y celebrar lo que comen, y los dos son exquisitos a su manera. Todos somos exquisitos en el fondo, todos somos exquisitos con lo que nos gusta.

—Un plato

—Arroz, sin dudarlo.

—Un producto *delicatessen*

—Jamón de bellota.

—Un postre

—El helado de turrón. En general me he dado cuenta de que es difícil conseguir buen helado de turrón, porque falla la materia prima, el turrón. Pero cuando es

bueno es, sin duda, mi favorito, y claro, ahora estoy en el lugar adecuado, jeje (mientras formula la respuesta, recibe la proposición de probar el que elaboran de manera tradicional en un local de Orxeta).

—Una copa

Yo creo que la gran copa es el Calvados viejo, o el coñac.

—Y un placer gastronómico (no necesariamente) inconfesable...

—Pueden ser los Miguelitos de la Roda, jeje (sugerencia al verlo dudar): ¡Pero si los Miguelitos de la Roda son maravillosos! Es una cosa buenísima... pero pensándolo bien, si tengo predilección por algo es por los riñones al jerez.

"EL VINO O LA CERVEZA TE PODÍAN MATAR DE VIEJO, PERO EL AGUA TE PODÍA MATAR DE JOVEN. EL ALCOHOL, AL IGUAL QUE PUEDE SER CASTIGO Y UN PELIGRO, TAMBIÉN ES BENEFACTOR. NO SE PUEDE EXPLICAR NUESTRA CIVILIZACIÓN SIN EL ALCOHOL"