

Ropa vieja para los fideos



3-22

**LUCRECIA
HOFFMANN**

• LAHORA LUNÁTICA

23-32

**DANIELA RAMOS
GARCÍA**

• MITOTE

33-46

**MARIANNA
MENDIVIL**

• LA LIEBRE DE MARZO

47-64

**EL JOVEN
MAM**

• BAR DE COPAS

65-78

**CHRISTIAN
GÓMEZ ROMÁN**

79-92

**AGRADABLES
VISITAS**



EN ESTA OCASIÓN PRESENTAMOS
AL HIPÓCRITA LECTOR UNA
COMPILACIÓN DE ALGUNAS DE
LAS MEJORES COLUMNAS QUE
HEMOS PUBLICADO EN VINO
E CUCINA A LO LARGO DE LOS
PRIMEROS SEIS MESES DE VIDA
DEL SUPLEMENTO.

LOS AUTORES FIELES QUE
PARTICIPAN EN ESTA ANTOLOGÍA
SON LUCRECIA HOFFMANN,
MARIANNA MENDÍVIL, DANIELA
RAMOS, CHRISTIAN GÓMEZ
ROMÁN Y EL JOVEN MAM.
QUE EL LECTOR DISFRUTE
ESTAS VIANDAS.

MARIO ALBERTO MEJÍA



Nos acompaña en la mesa



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.

El otoño se ha abierto camino. El gozo que me produce la sensación de una fresca y fría brisa acariciando mi rostro es vivificante. Hablo de esa frescura que tanto me recuerda a mi madre. Ambas hemos de haber nacido con alguna carga genética que nos permite disfrutar el frío de esta manera. Ese frío que te hace sentir vivo y despierto. Y que permite ataviarte con la exquisita ropa de temporada.

Me encantan las sensaciones que despiertan las finas prendas. Cuando extraes del armario un delicado abrigo de gamuza o de visón, la textura aterciopelada de la piel es reconfortante, tan suave que quisiera llevarla siempre conmigo. Y su olor... ese olor de la piel... imposible que no te traslade a alguna experiencia o recuerdo. Me encantaría que el otoño fuera más largo... pero todo lleva su proceso y tiempo. Y el otoño es tiempo de reflexión.

El *emperifollamiento* apenas empieza. Realmente me complace, cual regalos de Navidad, ir desenvolviendo y redescubriendo, otras prendas igual de "exquisitas". La placentera textura de una bufanda y un suéter de *cashmere*; el terso y acogedor pantalón de pana; la adorable suavidad de unos guantes de piel de venado; el delicioso gorro de alpaca y por supuesto, un cómodo, tibio y buen calzado, son desde mi óptica, piezas indispensables para salir a dar un paseo otoñal e incluso invernal.

Boston es la ciudad de EE.UU. que más disfruto visitar. Si bien, tiene el aire de una ciudad europea, nació con una personalidad propia y ha evolucionado con un estilo muy particular, distinguiéndose de cualquier otra ciudad norteamericana. Hay quien dice que es "una ciudad inglesa en América" y no por algo se ha ganado los sobrenombres que tiene.

Además de ser la capital del estado de Massachusetts, se ostenta también como la capital de Nueva Inglaterra, la única región de EE.UU., que tiene un nombre histórico. Aquí se mantiene un fuerte sentido de identidad cultural, un tema que vale la pena ahondar en él y que es algo que la distingue del resto de la nación.

Mi madre, era una mujer que, aunque educada de forma muy tradicional, poseía una fina educación y una amplia cultura. Ella, de manera recurrente, nos hacía énfasis en la importancia de aprender otros idiomas y cuando se refería al idioma de Shakespeare, nos comentaba que, si queríamos aprender un "buen inglés", buscáramos la oportunidad de viajar a *New England* o a la propia Inglaterra.

El espejo bostoniano



Hemos llegado. Elegimos almorzar en uno de los más típicos restaurantes bostonianos donde se sirven deliciosos platillos regionales, principalmente pescado y mariscos. Sobre una de las avenidas más comerciales y bulliciosas de la ciudad, Boylston Street, se localiza *Atlantic Fish Co.* Al cruzar la puerta, la atmósfera del lugar se hace presente. Remos, un timón, nudos marineros, un velero a escala, un telescopio, ...son algunos de los elementos decorativos... Todo hace referencia al océano, a la pesca y al oficio marítimo.

De entrada, nos decidimos por unos ostiones en su concha. Su frescura es absoluta y gratificante. Para continuar, mi marido ha ordenado la *New England Clam Chowder*, una sopa muy tradicional de la región, como su nombre lo indica. Es muy apetecible en época de frío ya que se sirve muy caliente. A su base cremosa, de leche o nata, se le agregan almejas y patatas. Su historia data del S. XVIII y al parecer su origen se relaciona con pescadores franceses que atracaban ocasionalmente en los puertos de Providence, Nantucket o Boston. Como segundo platillo, un filete de pez espada del Atlántico de Norte al grill. Aunque vaya contra el protocolo, le he robado un par de bocadillos de ambos platillos. Su elección...vaya que ha valido la pena.

Por mi parte he seleccionado como primer tiempo, una crema de langosta, la *Lobster Bisque*. Cada vez que venimos a este lugar, ordeno esta sopa. Su sabor es tan delicado que pareciera saber acariciar todas y cada una de mis papilas gustativas. Es una delicia. La elección de mi segundo platillo pudiera parecer repetitivo. Pero no dudo, ya que la ocasión lo amerita. Me decanto por un *Lobster Risotto*. Otro manjar para mi paladar... en pocos lugares del mundo se comen mariscos, pescados y ostras de tan buena calidad.

El mar, el océano, la pesca...siempre han estado ligados a la cultura de Nueva Inglaterra. Herman Melville, escri-

Vino
e
cucina

bió su novela de *Moby Dick* en estas costas. No por algo, la gente local, se siente muy orgullosa de su cocina ligada a la actividad náutica. Y con justificación plena.

Al terminar de degustar una taza de té, emprendemos el regreso al hotel. La caminata nos lleva a los dos parques localizados en el corazón del “*Viejo Boston*”, y más emblemáticos de la ciudad, el *Boston Common* y el *Public Garden*. Solo separados por una calle, cada parque tiene su historia. El *Common* se convirtió en el centro de la actividad al aire libre de los bostonianos. El *Public Garden* es más formal y detenta un estilo de jardín inglés, magnífico, elegante... te deja embelesado. Los árboles centenarios, el apacible lago, las esculturas..., todo el conjunto es como un óleo de *Constable* o *Turner*, pintores románticos ingleses.

Me deleito vivamente con los detalles que se manifiestan en esta temporada, como los follajes de los árboles en colores otoñales; el suelo tapizado de una ocre hojarasca; la gente, vestida elegantemente. Los bostonianos no desentonan en este aspecto. Son, sin lugar a duda, los norteamericanos con una mejor cultura. Su acento inglés es más puro y claro. Aunque otros estadounidenses hagan, en ocasiones, mofa de él.

Al sentarnos en una fría banca a un costado del lindo lago perteneciente al *Public Garden* y sumergida en este ambiente semi-impresionista, observo el idílico escenario. Unos vigilantes sauces llorones; alegres arcos resplandecientes, robles fornidos y frondosos, flores multicolores; majestuosos y elegantes cisnes; una simpática familia de patos que se contornea; barcas transportando a curiosos y complacidos turistas que admiran el puente ornamental de 1869 y modernos edificios en el fondo, coronan el sublime paisaje.

Todo se refleja en el agua del lago, construyendo un ondulante espejo. Reflejo que me lleva a recordar una absorta reflexión sobre las historias paralelas de Boston y Puebla. Existen similitudes que pudieran considerarse pasmosas, empezando porque las dos palabras, se forman por seis letras.

Ambas fueron fundadas por europeos, en sitios donde hubo algunos asentamientos de nativos americanos. Boston en 1630 por puritanos ingleses y Puebla en 1531 por franciscanos y dominicos. Ambas son ciudades con arquitectura colonial. Una, estilo inglés, la otra, hispánica. Aunque fundada por puritanos, Boston es considerada la ciudad importante, con mayor población católica, proporcionalmente, en los E.U.. Puebla... no digamos más.

Ambas se han visto envueltas en inicios de sucesos que cambiarían la historia de sus respectivos países. En Puebla, inicia el movimiento armado de la Revolución Mexicana el 18 de noviembre de 1910, con los Serdán. En Boston, tiene lugar la primera gran batalla de la *Revolutionary War*, conocida igualmente como la Guerra de la Independencia de EE.UU., la Batalla de Bunker Hill, el 17 de junio de 1775.

Las dos son polos universitarios regionales y sedes muy importantes de universidades en sus respectivos países.

Ambas son sedes de algunas de las bibliotecas históricas más antiguas e importantes de América. Puebla, de la *Biblioteca Palafoxiana* y la *Biblioteca José María Lafragua*. Boston, de la *Harvard Library* y la *Boston Public Library*.

Los términos de su identidad son habitualmente muy contrastados, pues combinan puritanismo o conservadurismo con liberalismo; la vida agraria con la industria, y el aislamiento con la inmigración.

Las dos metrópolis son conocidas porque han sido y son centros culturales. Son ciudades aburguesadas. Apreciadas y en algunos casos, menospreciadas por lo mismo.

Existe también una similitud muy importante entre el poblano y el bostoniano. El orgullo, la estima y el reconocimiento a la historia y cultura de sus respectivas ciudades. Hablo del *poblano* que se ha cultivado, ha leído y ha llegado a apreciar el valor de la Heroica Puebla de Zaragoza. Aquél que, con dignidad y orgullo, ha puesto o busca poner en alto el nombre de Puebla. Ejemplos los hay en todas las épocas y en desiguales profesiones y sectores.

No hablo de poblano que prefiere lo extranjero. Para quien todo lo que viene de fuera, siempre es mejor y superior. Aquel a quien es mejor nombrarlo y distinguirlo como *apoblanado*. Y es sumamente importante hacerlo. Penosamente, pululan. En diversos y heterogéneos ámbitos. Tantos, que en múltiples ocasiones compatriotas de otros estados de la República, lo primero que te dicen es: *¿Ah, eres Pipope?*, expresión que para algunos es ofensiva, y para otros, solo es una muestra de falta de cultura y proclive a devolver una respuesta irónica.

Si algo podemos afirmar, es que los bostonianos son decididamente orgullosos de su cultura y sus tradiciones. Tal vez carezcan de la riqueza histórica mexicana y el mestizaje no haya sido tan profundo. Sin embargo y probablemente por lo mismo, sean tan animados y atesoren los logros de su historia.

El originario de Puebla se debate entre *el apoblanado* y *el poblano*; ignorancia y conocimiento; insolencia y urbanidad; mamonería y cortesía; desprecio y orgullo... siempre la *Puebla de las dos Historias*.

Así es la Puebla de los Ángeles. Una Puebla que se ha mirado solo de reojo al *espejo bostoniano*. Aún no logramos o no queremos salir de nuestro rebuscado marasmo de identidad.



Un par de telegramas de Zaragoza

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 políglota. La pandemia la mantiene actualmente en sus habitaciones.

Hemos tomado carretera y nos enfilamos hacia el norte. *New England* es, sin lugar a duda, uno de los lugares del planeta donde más se puede apreciar y disfrutar del cambio de estación a la temporada otoñal.

Llegar a Boston en tren desde Nueva York es un traslado hermoso. Internarse en alguno de los estados vecinos, como Vermont o New Hampshire, es espectacular.

Recorrer esta región en otoño es disfrutar de la calidez que nos ofrece la paleta de colores otoñales... amarillo ocre, bermellón, marrón rojizo, siena, verde olivo, naranja calabaza...

Es como si una sinfonía de Mozart tomase forma y color... es como tocar una seda de Kawamata u oler un perfume de Chanel ...

Nuestro destino es el *Omni Mount Washington Resort*, situado al pie del Monte Washington, en la llamada "Cordillera Presidencial" de las "Montañas Blancas" en New Hampshire.

El nombre de *Presidential Mountain Range* se debe a que 13 de sus picos más notables fueron nombrados en honor de estadounidenses prominentes de los siglos XVIII y XIX.

El hotel es un lugar muy conocido dentro del ámbito económico y financiero mundial. En julio de 1944 fue sede de los "Acuerdos de Bretton Woods", aunque originalmente se nombró *Conferencia Monetaria y Financiera de las Naciones Unidas*.

La Segunda Guerra Mundial estaba por terminar y representantes de 44 naciones se reunieron en este lugar con el fin de fijar las reglas del juego comerciales, financieras y monetarias de la paz, y crear las instituciones que harían esto posible.

Aquí se decidió la creación del Fondo Monetario Internacional (FMI) y del Banco Mundial (BM). Y se sentaron los precedentes de la Organización Mundial del Comercio (OMC).

Aunque Bretton Woods es un pequeño pueblo, lo que le ha dado fama, aparte de la firma de los acuerdos, es

que es un destino invernal muy apreciado para esquiar. Durante el verano y otoño, para jugar golf o simplemente para vacacionar.

Sin duda, el destino sin el hotel no sería lo mismo. Anfitrión de eventos y de personajes importantes, el hotel es como la cereza del pastel.

Es el equivalente a agregarle una fina corbata de Hermès a un buen traje.

No por algo, el sitio es considerado como Monumento Histórico Nacional.

Al aproximarse, uno avista el hotel en lo alto de una colina. Pareciera un lugar sacado de una historia romántica medieval.

La majestuosidad del hotel, su color blanco nieve y sus techos rojos anaranjados, pudieran tomar el lugar de un castillo inglés, escocés o alemán. La arquitectura renacentista del hotel luce esplendorosa.

Como una novia, vestida de blanco, contrasta con el entorno multicolor del otoño atardecer.

Me atrevería a afirmar que el paisaje sería digno de un óleo de José María Velasco. Quien hiciera del paisaje mexicano el motivo de su pintura y símbolo de identidad nacional del siglo XIX, hubiera logrado, sin duda, una obra maestra teniendo como composición esta soberbia panorámica.

Su pintura le dio a México un sitio prominente en el arte universal. Y como el arte, universal es... imaginar un cuadro de Velasco con estos elementos de la Nueva Inglaterra contemporánea, sería como darle forma a auténtica poesía de la tierra viva.

El hotel fue construido entre 1900 y 1902. Dentro de una propiedad de más de 7,000 hectáreas, que incluye un campo de golf de 27 hoyos, la construcción masiva del hotel con 200 habitaciones, más de 1,000 hermosos ventanales y cerca de 5,000 luces eléctricas destaca como la primera y gratísima impresión.

Al entrar en su grandioso y espectacular *lobby*, uno no puede sentirse más que subyugado ante el esplendor arquitectónico y decorativo. Los trabajos de estuco y de albañilería artesanal; grandes candelabros; mesas, sillones, sillas y tapetes perfectamente sintonizados alrededor de una soberbia decoración.

La cabeza de un alce se alza como trofeo a medio camino y el descubrimiento de una hermosa chimenea me lleva a imaginarme sentada, disfrutando de la cálida atmósfera, acompañada de un buen libro y una tibia copa de coñac o brandy.

Un exquisito gusto y una refinada atención a los detalles se perciben al deambular por el agradable escenario. A pesar de no ser un hotel pequeño, la decoración y la ambientación han logrado hacer del espacio un lugar sumamente acogedor. A tal grado que podría afirmar: "Quiero pasar no días, sino meses en este hotel".



Es, sin duda alguna, un sitio digno de visitar en algún momento de la vida.

La variedad de olores ha hecho su aparición. El olor de pino se entremezcla con un aroma a bayas y lavanda. Esta esencia me acompaña durante todo nuestro registro.

Terminado el *check-in*, al asomarme a una de las amplias terrazas, que tienen una espléndida vista del Monte Washington, el olor de madera quemada y carne a la parrilla inundan el ambiente, logrando que se nos abra el apetito.

Hemos reservado en *Stickney's*, restaurante que lleva por nombre el apellido del dueño original del hotel, Joseph Stickney.

Reconocido por ofrecer frescos productos regionales y locales, integrando ingredientes de muy fina calidad, el lugar es sumamente agradable. Muebles de madera color cerezo, se combinan con telas estilo Art Nouveau para recrear un ambiente semi formal.

La vista es inmejorable...

Mi marido ha ordenado de entrada, una *lobster poutine* que es una combinación de langosta con papas fritas, mantequilla, salsa a base de langosta y queso. Platillo legendario de la región. Los sabores son balanceados, la salsa es generosa y la langosta se mantiene como la estrella. Delicioso...

Yo me decanto por una bisque de langosta con tomate y albahaca. Combina el sabor suave y marcado de los diferentes ingredientes. El queso parmesano le da un sabor exquisito.

Como plato principal, decidimos compartir un *rib eye*, al punto. La carne viene perfectamente bien cocinada. El olor permite saborear previamente el bocado. Apenas un poco de sal y alguna especie. Al cortarla, los jugos de la carne bañan su propia esencia.

Ha sido un deleite nuestra carne. Acompañada de un vino francés de St. Emilion, nuestra merienda ha sido gozosa.

Disfrutando el magnífico panorama del valle de la Cordillera Presidencial, ante el Monte Washington, y en lo alto de la loma, donde se ha construido el hotel, mi inquieta mente me lleva a pensar en un momento decisivo de la historia de nuestro país y específicamente de Puebla.

Erguido, desde el cerro de Loreto, divisando la ciudad, ante la invasión francesa... el General Ignacio Zaragoza, debe haber experimentado diversos y encontrados sentimientos, los cuales, me intrigaron siempre.

Mirarse ante las perspectivas y el juicio de la historia, que estaba a punto de escribirse, no debe haber sido nada sencillo. Todo lo contrario.

La muy probable confrontación con su muerte; la intensidad de hallarse en medio de una batalla, que a la postre sería épica, debe de haber sido mental,



espiritual y emocionalmente intenso y desgastante.

La soledad que aparece cuando se es responsable de decisiones trascendentes es como el mar... inmensa, subyugante.

Y el frustrante contexto de enfrentarse al "mejor ejército del mundo" de ese entonces, habrá sido apabullante.

Se requería de una fuerza interna bárbara y de un equipo de militares dispuestos a todo.

Referenciando una de las frases castrenses de Napoleón Bonaparte, Zaragoza y sus generales fueron unos leones, y como tales, pelearon todos los miembros de ese Ejército de Oriente.

Al paso del tiempo, el 5 de mayo y Zaragoza le dieron a México resultados inconmensurables. Sí, políticos y militares, pero sobre todo psicológicos y anímicos.

En la batalla del 5 de mayo, no solo se derrotó a los franceses sino también a la incredulidad, a la desidia y a la desesperanza.

Nació un México renovado, patriótico y con confianza en sí mismo.

El 5 de mayo también salvó a la incipiente federación norteamericana, hecho menos valorado y poco conocido. Pero eso, es tema para otra ocasión.

Concluyo con la abrasiva, irónica e intensa dualidad que vivió Zaragoza en esos días.

Dos telegramas.

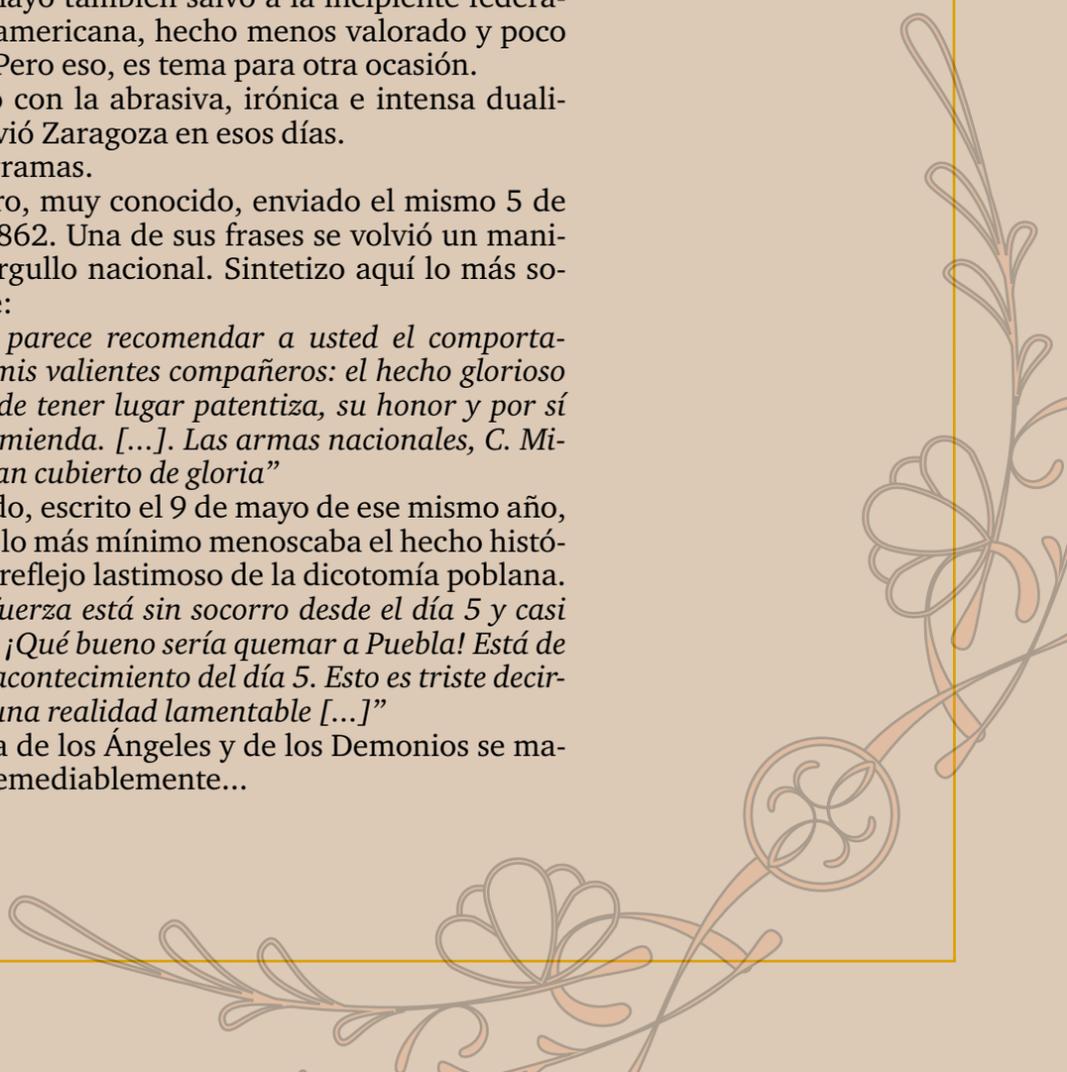
El primero, muy conocido, enviado el mismo 5 de mayo de 1862. Una de sus frases se volvió un manifiesto de orgullo nacional. Sintetizo aquí lo más sobresaliente:

"[...] me parece recomendar a usted el comportamiento de mis valientes compañeros: el hecho glorioso que acaba de tener lugar patentiza, su honor y por sí solo se recomienda. [...]. Las armas nacionales, C. Ministro, se han cubierto de gloria"

El segundo, escrito el 9 de mayo de ese mismo año, aunque en lo más mínimo menoscaba el hecho histórico, es un reflejo lastimoso de la dicotomía poblana.

"[...] La fuerza está sin socorro desde el día 5 y casi sin rancho. ¡Qué bueno sería quemar a Puebla! Está de luto por el acontecimiento del día 5. Esto es triste decirlo. Pero es una realidad lamentable [...]"

La Puebla de los Ángeles y de los Demonios se manifiesta irremediabilmente...



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, extraña-da 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 hipócrito 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, escurpulosamente 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-

tofiado, 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.

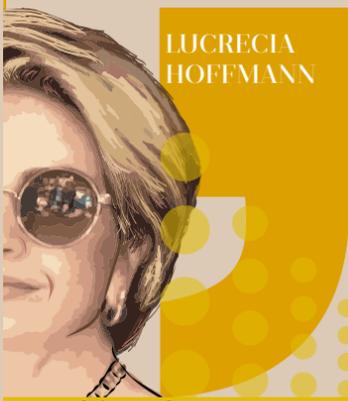
Le Polidor había cumplido con mis expectativas de agasajar a mis amigos.

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.

LUCRECIA
HOFFMANN

LA HORA LUNÁTICA

Una de las mejores vistas de la catedral de Notre-Dame, al menos para mí, es la que ofrece el extremo este de la basílica. La opuesta a la impresionante fachada.

Hay que entrar a una hermosa plazuela jardinada llamada *Square Jean XXIII*. Sentándose en una de las metálicas bancas, se pueden apreciar los espectaculares contrafuertes y rosetones.

La perspectiva arquitectónica es estupenda y singular. Me da la impresión de estar al frente de un gran buque, con la aguja principal que se eleva a más de noventa metros, haciendo la labor del mástil central. Pudiera imaginarme claramente a un navío zarpando hacia aventuras insospechadas.

Hablando de gratas e inesperadas experiencias, al salir de la plazuela y cruzando el *pont St. Louis*, que une la *Ile de la Cité* con la *Ile Saint Louis*, encontramos uno de los más apreciados secretos, en lo que se refiere a sabores dulces, de todo París.

Además de ofrecer los típicos platillos de una brasserie francesa, el verdadero tesoro a degustar en la *Brasserie de l'Isle Saint Louis*, son los famosos helados y sorbetes de la *Maison Berthillon*.

Empresa familiar francesa, la *Maison Berthillon* está considerada como una de las mejores heladerías del mundo. Su calidad ha traspasado fronteras y tanto turistas como locales se rinden ante la sinfonía de sabores preparados artesanalmente y con productos cien por ciento naturales.

El secreto de su preparación ha sido celosamente guardado ya por más de medio siglo. Además de la brasserie, en el **31 de la Rue St. Louis**, en la isla homónima, se encuentra el café que vio nacer estos placeres de sobremesa.

Los deliciosos sabores de sorbetes de fresa, pera, durazno, frambuesa, mango, melón, cereza, cassis, limón verde... se aglutinan con los cremosos helados de vainilla, chocolate de leche, chocolate negro, coco, caramelo, avellana... el de pistache... ¡qué delicia!

El de pistache es mi favorito y el mejor helado que he probado en toda mi vida.

Observar la exhibición de los colores y sabores, genera de entrada un vibrante cosquilleo. Dan ganas de paladearlos a todos. Los perfumados olores de las mezclas confluyen con el delicado y suave sabor de estas exquisitas indulgencias.

Se pueden disfrutar con un café o un chocolate Liégeois. A la base de la bebida se le agrega una bola de helado del mismo sabor y crema chantilly. Acompañando a una Tarte Tatin o a una pera Belle Hélène, el maridaje es una exquisitez.

Como dirían los que escriben sobre gastronomía: es un *must*. Los helados son regios... ¡No puede uno perderse una degustación así, estando en París!



Morgana y la catedral



En esa ocasión, había quedado de ir a tomar un café con una amiga francesa. Hacer esto en la *Ciudad Luz* es, todo el tiempo, una experiencia sumamente agradable.

Pequeños cafés, concurridos bistrós, extravagantes lugares o las típicas brasseries hacen su aparición por doquier, con el fin de darle al comensal la oportunidad de experimentar una parte de la vida parisina.

Desde nuestra pequeña mesa de la *Brasserie St. Louis*, disfrutábamos de la hermosa vista de Notre-Dame y el Sena.

Como es común para una gran mayoría de franceses, además de conversar un rato, cada quien llevaba su libro.

Gozar de una lectura, mientras se toma o come algo, se observa a los transeúntes y se deleita uno con el paisaje y la arquitectura parisina, se convierte en una envolvente, placentera y seductora tradición.

Yo leía a **Victor Hugo**. Considerado uno de los más grandes autores de la lengua francesa de todos los tiempos.

Pareciera un cliché. Leer a **Victor Hugo** frente a la Catedral de *Nuestra Señora de París*. Sin embargo, el hacerlo, fue memorable. Sobra decir el por qué.

La relación del gran escritor con el templo más importante de Francia es indisoluble y trascendente.

Gracias a *Nuestra Señora de París*, los franceses tomaron conciencia del patrimonio cultural francés del Medioevo. La novela, además de su narración excelsa, se volvió todo un acontecimiento. La imponente ubicuidad del texto impulsó significativamente la protección del diseño gótico.

Una de las plumas más avezadas en la historia de la literatura universal desmenuza, con una técnica soberbia, los andares, pensamientos y pasiones de toda una época.

Es increíble la maestría que posee a la hora de expresar sentimientos de manera tan apasionada. A la vez que realiza bellísimas descripciones de sus personajes. Incluida, por supuesto, el retrato de la arquitectura de su personaje principal. *Notre-Dame*.

Esa misma maestría del gran Victor Hugo, me lleva inevitablemente a pensar en Puebla y las cartas que el dramaturgo escribió a **México**, a **Puebla** y al **Presidente Juárez** durante la **Invasión Francesa**.

"[...] Valientes hombres de México, resisitid.

La República está con vosotros [...] Esperad. Vuestra heroica resistencia se apoya en el derecho y tiene a favor la certidumbre de la Justicia.

El atentado contra la República Mexicana continúa el atentado contra la República Francesa. Una emboscada completa la otra.

El imperio fracasará en esa tentativa infame, así lo creo. Y vosotros venceréis. Pero ya venzáis o ya seáis vencidos, la Francia continuará siendo vuestra hermana, de vuestra gloria y vuestro infortunio y yo, ya que apeláis a mi nombre, os repito que estoy con vosotros.

Si sois vencedores, os ofrezco mi fraternidad de ciudadano; si sous vencidos, mi fraternidad de proscrito".

La totalidad de esta histórica epístola se encuentra en el **museo Víctor Hugo**, en París. Este extracto, con algunos de sus extraordinarios enunciados, fueron escritos con vehemencia, cordura y el juicio de un hombre visionario y apasionado por la justicia.





Dedicados a la Puebla de Zaragoza, es triste ver que en muchas ocasiones, los poblanos no valoramos lo que somos y lo que tenemos.

Ejemplos existen muchos. Uno en particular se me viene a la mente. El recuerdo la ha detonado precisamente, una de las más hermosas catedrales del mundo. Eran principios de los 90's. Yo tenía mi primer trabajo en un banco. Amigas y compañeros se encontraban haciendo sus pininos por igual. Tres de ellos habían aprovechado sus primeros ahorros para irse de mochileros a España.

Sentados a la mesa del conocido restaurante Royalty en los portales del zócalo poblano, nos habíamos reunido alrededor de la prima de un amigo catalán y sus acompañantes.

La consanguínea viajera le rendía visita a mi amigo, después de haberlo recibido, con sus dos camaradas, en Barcelona, durante su expedición mochilera a la "Madre Patria".

Una de las acompañantes de la prima, era la hija del laureado novelista peruano y Premio Nobel de Literatura, Mario VARGAS LLOSA. De nombre Morgana, me pareció una chica culta y educada.

Degustando platillos típicos poblanos, como chapulapas, molotes, mole poblano, pipián verde, entre otros, mis amigos comentaban sobre lo grandioso de su viaje a España.

No escatimaban en alabanzas a las comidas, las tertulias (que mas bien, habían sido borracheras) y los novedosos descubrimientos realizados.

Morgana escuchaba prudentemente mientras degustaba los deliciosos bocadillos. Recuerdo que le parecieron singulares y suculentos. Como lo es la espléndida comida poblana.

Al dedicarle Joel, uno de los "afamados" excursionistas, unas enaltecidas y lisonjeras frases a la hermosa Catedral de Sevilla, intervino Morgana inquiriendo:

—"Bueno y qué podeís decirme de vuestra Catedral, que la observo hace rato desde aquí".

Morgana, hija de un afamado escritor, había crecido en España y sin duda, la cultura era parte intrínseca de su vida. Visitando, por primera vez, un país como México, era natural que tuviera el interés de conocer y relacionarse con el mundo local.

La respuesta de Joel, no se hizo esperar. Fue "memorable y fidedigna":

—"La Catedral de Puebla es... mmm... bonita. Pero no tiene mucho que ofrecer".

Me volté mirándolo con ojos de rifle. No me pude contener y le disparé:

—¿Pero qué dices, Joel?, ¿cómo puedes decir eso, de la que, sin duda alguna, es una de las más hermosas catedrales de América?

Joel, se sintió descubierto y atacado. Reviró como si le hubieran puesto un cohete en su trasero:

—¿Y tú, Lucrecia... de cuando acá, sabes tanto de la catedral? No m...

Morgana lo miró con ojos de lechuza y la boca entreabierta. Creo que no entendía ni la beligerancia de su reacción, ni la ignorancia de su respuesta.

A Joel le apliqué la frase de: *Te voy a ignorar tanto que vas a dudar hasta de tu existencia.* Y me dediqué a compartirle a Morgana algunos de mis incipientes conocimientos de la Catedral Angelopolitana.



"Hay que estudiar mucho para saber poco", diría Montesquieu.

Tal vez, había tenido la suerte de crecer rodeada de libros y de un abuelo que valoraba mucho la historia poblana. Esa semilla iría germinando poco a poco. Lo que no concebía era que los poblanos, mejor dicho *los apoblanados*, despreciaran e ignoraran temas tan básicos e importantes de su propia historia.

No estábamos hablando de la Iglesia de la Soledad, que tiene una hermosa cúpula y varios tesoros artísticos. Estábamos hablando de la basílica, y creo sin temor a equivocarme, con la mayor riqueza pictórica, escultórica y mobiliaria de toda América.

Además de poseer las torres más altas y severas del país, su austero y elegante estilo herreriano la distingue de todas las catedrales americanas, casi todas de corte barroco o neoclásico.

El interior es un museo vivo.

Un marco inmejorable para numerosas y valiosísimas obras de arte.

El altar del Perdón; el retablo de los Reyes; las pinturas de Jerónimo de Zendejas; la cúpula de Cristóbal de Villalpando; la sillería del coro estilo mudéjar.

El ciprés de Manuel Tolsá; los lienzos sobre el Viacrucis de Miguel Cabrera; la Sacristía y los grandes óleos de Baltazar de Echave y Luis Berruecos; la Capilla del Ochavo... y no terminamos.

La ignorancia de la historia propia y la valoración de lo extranjero han marcado a Puebla desde tiempos ancestrales.

Al *apoblanado* le importa más presumir de los tesoros del Louvre, de los viajes a New York, de las excursiones a España o la visita a Dubai que conocer y reconocerse en la valiosa historia de sus ancestros y su cultura.

Los viajes ilustran. Es una gran verdad. Y para mucha gente es uno de los grandes placeres de la existencia. Me incluyo. Pero por Dios... por cultura básica, congruencia emocional y honestidad inteligente, aprendamos a valorar lo nuestro primero.

Andar por el mundo ayuda a generar aceptación y respeto a la riqueza del planeta y sus diversas civilizaciones. De la misma manera, impulsa el reconocimiento a las "heterogéneas y discordantes semejanzas" del ser humano.

Al final, somos solo guardianes temporales de nuestro patrimonio cultural.

La Puebla multifacética aún se encuentra en su sempiterno viaje... esperando el encuentro de sus raíces mestizas y europeas con su identidad cosmogónica.



Cuando suenan las campanas



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 políglota. La pandemia la mantiene actualmente en sus habitaciones.

México es mi Patria. París es mi hogar... la célebre frase de Gertrude Stein, adaptada, por supuesto a mi persona. La escritora estadounidense de novelas, poesía y teatro y considerada la arquitecta de la literatura modernista, amó París y sabía perfectamente que había un antes y un después de haber vivido en la *Ciudad Luz*.

Respirar el aire parisino y disfrutar de sus diferentes y variados entornos es un regocijo. Me produce una sensación difícil de explicar. Visitar París me genera emociones palpitantes. Nunca sabe uno que sorpresas le depara.

Montmartre, la colina al norte de la ciudad, y qué se asocia con el arte desde hace más de doscientos años, es una visita obligada para mí, siempre que piso suelo parisino.

Mons martyrium. Es el nombre del latín que da origen al de Montmartre. Unos mártires locales fueron torturados en la conocida colina, hacia el año 250 d.C.

Gran cantidad de artistas se dieron cita o vivieron en este quartier parisino. Hacia mediados del S. XIX, el barrio de Montmartre era la meca de pintores, escritores, artistas, poetas y sus discípulos.

Cuna del impresionismo, alberga museos y pinturas de distintos autores. Salvador Dalí y su surrealismo no podían faltar.

Théodore Géricault, Pablo Picasso y Maurice Utrillo fueron, por nombrar a algunos, varios de los pintores que vivieron e inmortalizaron el paisaje de Montmartre y sus calles, específicamente este último.

La vida artística de ese entonces estaba ligada a cabarés, burdeles, revistas y otros espectáculos, lo cual dio origen a la “reputación dudosa” del barrio. Películas, historias, novelas... se han desarrollado en ese petit village –o pueblecito– dentro del mismo París.

Y aunque muchos artistas y escritores abandonaron el barrio debido a las opiniones más convencionalistas de parisinos, supuestamente, más respetables, hasta el día de hoy se conserva mucho de esa imagen, indudablemente.

Los carteles de Toulouse-Lautrec, las andanzas novelescas en Le Chat Noir o en el Moulin Rouge forman parte de la Francia de esa época.

Sin duda, es el barrio más bohemio de la *Ciudad Luz*. Hoy, es sensacional disfrutarlo, como turista o siendo su habitante.

Un paseo por sus calles; comer en sus restaurantes; disfrutar sus bares o cafés; la visita inexcusable a la Place du Tertre, donde decenas de artistas que pintan y exponen en la plazuela, proveen una experiencia muy grata y entrañable.



La Mère Catherine es uno de los bistrós a los que suelo ir cuando estoy visitando la zona. Fundado en 1793, era usado como el presbiterio de la iglesia Saint Pierre de Montmartre. También fue espectador de diversos eventos durante la invasión prusiana.

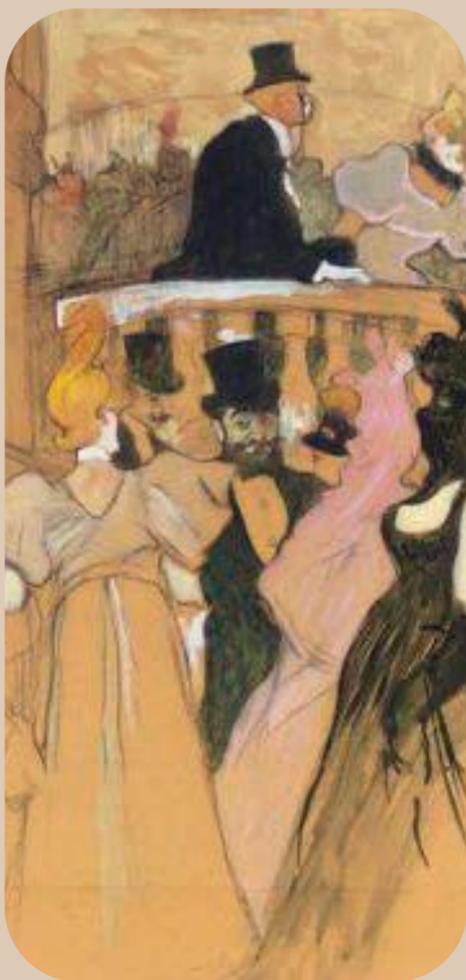
Hoy, sigue siendo muy popular. Y, sobre todo, conserva ese aire bohemio, sin haber perdido su encanto y su decoración ligada a su histórica trayectoria gastronómica.

Sentarse a la mesa, rodeado de carteles de la época, vigas de madera y unas mesas decoradas de manera sencilla pero refinada, te transportan y te preparan para degustar platillos de la soberbia cocina francesa.

Mi marido ha decidido ordenar como entrada, una gratinée a l'oignon parisienne, la tradicional sopa de cebolla gratinada; y como plato fuerte, un daurade royale entier rôti au fenouil. El dorado es un pez muy fino, preparado al hinojo, junto con un guisado de verduras.

Por mi parte, he optado por una cassollette de cuises de grenouilles, unas ancas de rana aderezadas a la provençale. Y como segundo tiempo, el carré d'agneau, un rack de cordero acompañado de verduras asadas con hierbas.

La sopa de cebolla llega hirviendo. Hay que esperar a que baje un poco su temperatura, pero la demora vale la pena. Una buena sopa de cebolla es para degustarla





Vino e cucina



lentamente. El sabor de la cebolla guisada junto con el pan y el queso fundido, hacen una grandiosa combinación.

Las ancas de rana se consideran un manjar en muchas gastronomías, destacando la francesa, la española y la mexicana. Poca gente lo sabe, pero es un platillo de origen prehispanico en nuestra cultura.

A la provençale, lleva tomate, cebolla, ajo sal, pimienta, un manojo de hierbas provenzales (tomillo, romero, laurel...), un poco de vino blanco, mantequilla y harina blanca de trigo. Hay que animarse a degustarlas. Son un inesperado manjar.

La presentación del segundo platillo de mi marido es una ingenua obra de arte gastronómica. Se aprecia la piel y la blanca carne de las lajas del pescado rostizadas, una encima de la otra; descansando sobre una cama de papas salteadas y rodeadas de las verduras guisadas. Cuando llega el mesero a recoger los platos, la ausencia de restos, habla por si sola.

Mi cordero es una exquisitez. Siempre que ordeno este platillo, recuerdo a mi padre. Le encantaba. Su sabor es un poco fuerte, pero bien sazonado, es un verdadero deleite. La

carne acompañada del hueso, es suave y jugosa... su color rojizo, salteado con hierbas... el sabor es adictivo.

Hemos ordenado un plato de quesos para compartir y un par de cafés en esta ocasión. Los quesos son uno de los grandes placeres franceses. Y ya sea antes del postre o en lugar de, serán bienvenidos eternamente. En esta ocasión, nos traen un trozo de Brie de Meaux; uno de Emmental y otro del Époisses. Vaya placer el degustarlos!

Al depararnos una larga caminata y una parada obligada en la Basílica del Sacré-Coeur, no podíamos abusar de los estupendos postres franceses. Al menos, no en esta ocasión.

Una interpretación fácil de la historia de Montmartre tomaría el rumbo de la bohemia. Pero sería una interpretación incompleta.

A mediados del XIX, pero, sobre todo, habiéndose liquidado el sueño imperial de Napoleón III en 1870 y la brutal represión de la Commune, en Francia comenzaba a consolidarse un estado democrático, laico y con amplia libertad de prensa.

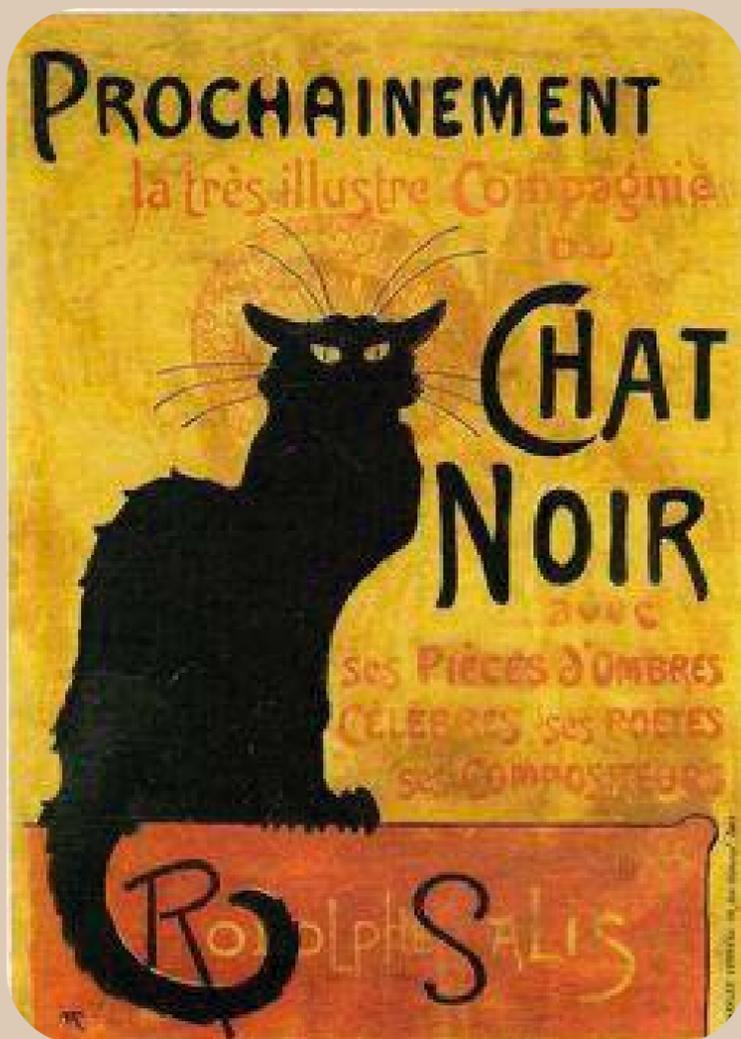
Al interior de ese Estado, la derecha tradicional (aristócratas con presencia en el ejército), seguía pensando que el Estado le pertenecía y cuestionaba la legalidad republicana. Pero frente a ella existía ya una floreciente burguesía que comenzaba a acumular poder económico y se empezaban a generar unas potentes clases medias.

En ese campo político-social, abundaban los artistas con convicciones anarquizantes y con un deseo de sacar a la luz cuanto se quería tapar. A tal deseo apuntaban las chansons del cabaré, los recitados del café cantante, la sensualidad del baile y en términos generales, la estampa, es decir, el dibujo de las semblanzas, de los tipos y actitudes de la nueva sociedad.

El contraste intrínseco que se presenta en Montmartre, es de llamar la atención.

Tenemos la historia de ese barrio bohemio, sede de una cultura alternativa de la ciudad, por un lado. Y por el otro, en lo alto de esa colina, se yergue una obra magnífica de la religiosidad católica francesa.





LA HORA LUNÁTICA

Y en lo personal, el templo católico más hermoso que he visto en mi vida.

Tal vez es su peculiar y distintiva historia.

En 1870, al estallar la guerra franco-prusiana, dos empresarios católicos Alexandre Legentil y Hubert Rohault de Fleury, juraron en privado, que si Francia salía bien librada del violento ataque prusiano, construirían una iglesia dedicada al Sagrado Corazón de Jesús. Con fe, fortaleza y mucho trabajo, lograron la épica hazaña.

Tal vez es su deslumbrante y nacarada arquitectura.

En estilo romano-bizantino, utilizando un níveo mármol travertino, la basílica adornada con sus cuatro cúpulas, el domo central y en el ábside, la enorme torre cuadrada, forman un armonioso, fino y bellissimo conjunto arquitectónico.

Tal vez es su ecuménico e inmaculado interior.

Siendo un templo católico, es singular expresarlo de esa manera. Pero ninguna iglesia

me produce esa sensación de integración, paz y armonía. He visto, en mis innumerables visitas, a personas de todo el mundo, de todas las religiones, desfilar absortos, por sus pasillos.

La carga energética del templo se percibe al momento de entrar, cuando el hermoso mosaico de Jesucristo, te recibe con los brazos abiertos.

No he sido, desde mi juventud, de las personas que van a la iglesia. En algún momento, inclusive, me he cuestionado los propósitos de Dios. Pero ciertamente hay algo espiritual en este lugar. Y aunque a veces dude... estoy consciente del poder y trascendencia del Espíritu.

Creo que una cosa es la espiritualidad y otra la religión. Mi madre, quién fue una persona sumamente religiosa me encaminaba, a pesar de ser ya una persona adulta, a ir a misa. Lo dejó de hacer, tan intensamente, cuando un día la cuestioné de la siguiente manera:

—“Madre, si tu nieto (el primero y al que adoraba), te sonrío sentado en la banca de una iglesia. O lo hace al pie de un árbol, en un bosque, ¿qué sonrisa es más valiosa para ti?”

Por supuesto, dudó al contestarme. Lo pensó no dos, sino tres veces antes de responderme. Un vago “pues”, sin sentido, salió de sus labios.

No quiso aceptar lo obvio e inocente. La sonrisa de un niño, como es del corazón, vale lo mismo. No importa donde te la regale. En un templo, en la sala de tu casa, en el jardín, en la montaña...

Terminé leyéndole una cita del *Evangelio de Mateo* 6, 5-8:

“5 Cuando oren, no sean como los hipócritas, porque a ellos les encanta orar de pie en las sinagogas y en las esquinas de las plazas para que la gente los vea.

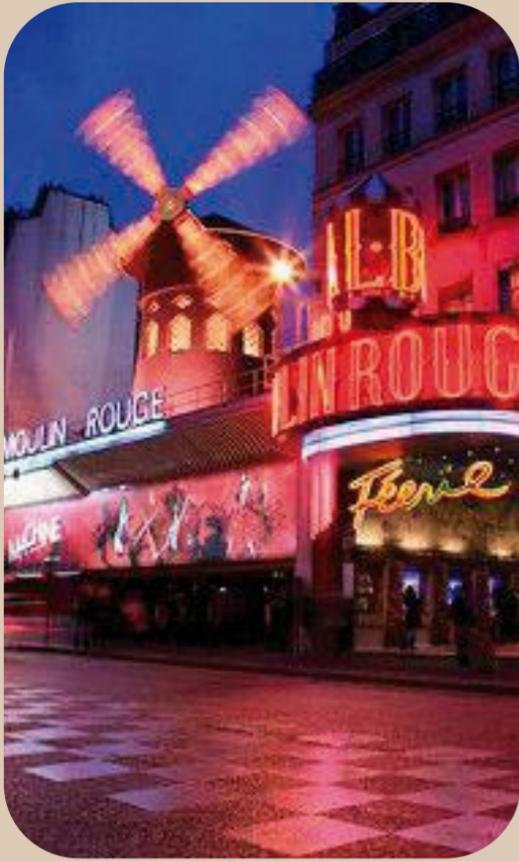
“Les aseguro que ya han obtenido toda su recompensa. 6 Pero tú, cuando te pongas a orar, entra en tu cuarto, cierra la puerta y ora a tu Padre, que está en lo secreto. Así tu Padre, que ve lo que se hace en secreto, te recompensará.

“Y al orar, no hablen sólo por hablar como hacen los gentiles, porque ellos se imaginan que serán escuchados por sus muchas palabras. 8 No sean como ellos porque su Padre sabe lo que ustedes necesitan antes de que se lo pidan”.

Por supuesto, mi madre se dio por vencida, a medias. Sabía en su interior, que mis argumentos eran infalibles. Siguió tratando de empujarme, sin éxito, a cumplir con los ritos religiosos y dogmáticos.

La rebeldía de mi alma me llevó por otros caminos. La búsqueda del conocimiento. La





ciencia y por supuesto, la espiritualidad se instaló en mi inefable corazón.

Cómo lo estableciera en alguna ocasión una de las mentes más brillantes que han existido: “Quisiera conocer los pensamientos de Dios. El resto... son detalles”. A. EINSTEIN.

En alguna ocasión, en mi época de estudiante en Francia, viendo en TV una entrevista al Dalai Lama, casi al final, el periodista que conducía el programa, le preguntó:

—Su Santidad, ¿cuál es la mejor religión?

Esperando que el Dalai Lama pudiera dar una respuesta conclusiva y perentoria, después de la profunda entrevista sobre el budismo, la incólume y sencilla respuesta fue:

—La mejor religión es la que te hace mejor persona.

El entrevistador se quedó pasmado ante la respuesta. Sólo nos quedó apreciar la intensa sabiduría de un hombre lleno de paz y bondad.

Durante mis años de estudiante, tuve la oportunidad de leer mucho la Biblia. Paradójicamente, descubrí el mensaje trascendente y espiritual, que no religioso, de Jesús. Un mensaje lleno de amor y compasión.

Y ante mis dudas espirituales; subjetividades de mi existencia; incertidumbres kármicas y no kármicas; disyuntivas de mi re-

corrido estudiantil y profesional; zozobras e inseguridades personales; mis certezas y ambivalencias científicas; mis inconsistentes e inestables decisiones... París, sus parques y la iglesia del Sagrado Corazón de Jesús, fueron mis refugios y mis consuelos.

Muchas veces, no importaba, el día, ni la hora. Me sentaba en las bancas, ya fuera al exterior o al interior de “mis lugares”.

Misteriosamente, en la basílica, y ante la misericordiosa y envolvente aura del lugar, podía quedarme horas. Meditando, orando o simplemente pensando y buscando encontrar respuestas. Buscando conocerme un poco más.... A veces, llegada la hora, escuchaba misa. A veces, las monjas entonaban cantos. A veces, las campanas tocaban...

Los seres humanos somos imperfectos. Pequeños seres de la Creación, llenos de defectos y debilidades. Ahhh... pero cómo juzgamos y somos dados a aplicar el fariseísmo.

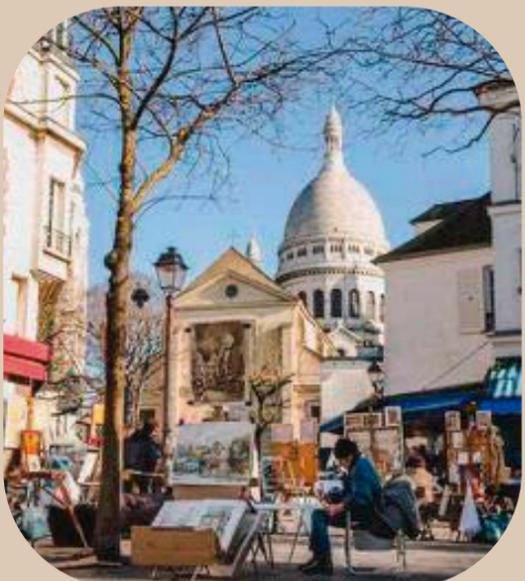
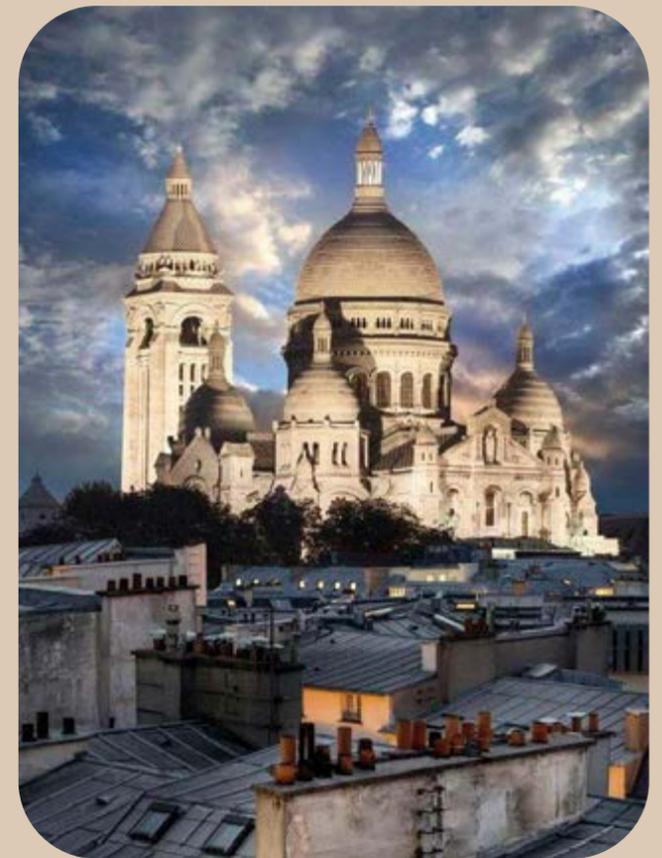
Que se haga justicia, pero en los bueyes de mi compadre, dice una conspicua frase popular.

Si somos tan dados a juzgar a los demás, es debido a que temblamos por nosotros mismos. Jesús, como Ser Iluminado, demostró una compasión hacia todos los seres. Jesús... y muchos otros Maestros de nuestra imberbe Humanidad.

Una excepción tenía: los hipócritas. Ellos le parecían despreciables. A los fariseos y saduceos los llamó: “raza de víboras, sepulcros blanqueados”.

Cuando suenan las campanas, en muchos lugares del planeta y específicamente, en la Puebla Levítica, a cuantos no conocemos que corren presurosos a santiguarse, mojando sus dedos en agua bendita. Prestos y con piadoso entusiasmo, se dan los respectivos golpes de pecho exclamando: “Por mi culpa, por mi culpa, por mi gran culpa”.

Al salir, han dejado al Evangelio... qué digo al Evangelio... al mínimo sentido común de buen trato y compasión, perfectamente guardado en el cajón de su buró, para acor-



darse a los ocho días, que cuando las campanas vuelvan a tocar, presurosos y en primera fila estarán.

Esta Puebla mía... tan lúcida en algunas cosas y tan opaca en otras. Tan oscura en ocasiones... que las llamadas de las campanas sólo se escuchan, para perderse en las vanas tentativas de buenas acciones hacia los demás.

Y hacia nosotros mismos, en clara obviedad, aunque no lo queramos ver.

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 políglota. La pandemia la mantiene actualmente en sus habitaciones.



La Encina y el Cedro

La experimentación de nuevos sabores y platillos es una de mis pasiones predilectas. Paladear las innumerables variedades de sazones que nos ofrece la Tierra, es gratificante... inolvidable.

La memoria de aromas, especias, condimentos y salsas nos lleva a recordar emociones y sensaciones que se vuelven vívidas en el momento que nuestras papilas gustativas se ponen en marcha.

Sentarse a la mesa y compartir los alimentos con seres queridos o amigos, es parte del *savoir vivre*.

Francia tiene la fama, y muy bien ganada, de ser una de las mejores gastronomías del mundo. Además de aportar una regionalización culinaria extraordinaria, también, como capital cosmopolita, es una metrópoli donde se puede degustar comida de muchos países.

Cuando uno estudia y vive en París, con mucha seguridad se conoce a gente del Medio Oriente. Y en especial, libaneses. Al menos yo tuve dos compañeros originarios de ese país.

Si nos remontamos al siglo XVI, cuando tras un acuerdo entre el rey Francisco I y el Imperio Otomano, los reyes de Francia se convirtieron en los protectores oficiales de los cristianos orientales, encontraremos el origen de ese vínculo.

Los estrechos lazos entre Francia y el Líbano tienen ya siglos de historia. A pesar de que los franceses son bastante elitistas y chauvinistas, y las inmigraciones de árabes y de otras nacionalidades han estado en el centro de debates políticos, los libaneses son queridos en el Hexágono.

En 1920, Francia se convirtió en la potencia mandataria del Líbano. Esto ocurre debido al colapso de la Sublime Puerta, símbolo del poder del Sultán en Constantinopla. En esta capacidad, el país galo, fijó las fronteras con Siria.

A partir de 1943, en plena Segunda Guerra Mundial, el régimen de resistencia fuera de la Alemania nazi o la Francia Libre, concedió su independencia al país del Cedro, que optó por utilizar un sistema político confesionalista.

¿Un régimen confesionalista? Trataré de explicarlo brevemente. El Presidente debe ser, según la Constitución, un cristiano, el Primer Ministro, musulmán suní; y el Presidente de la Asamblea Nacional Musulmana, chiíta. El objetivo principal era asegurar la estabilidad del país evitando los disturbios entre los musulmanes y los cristianos, que eran mayoría en ese momento.

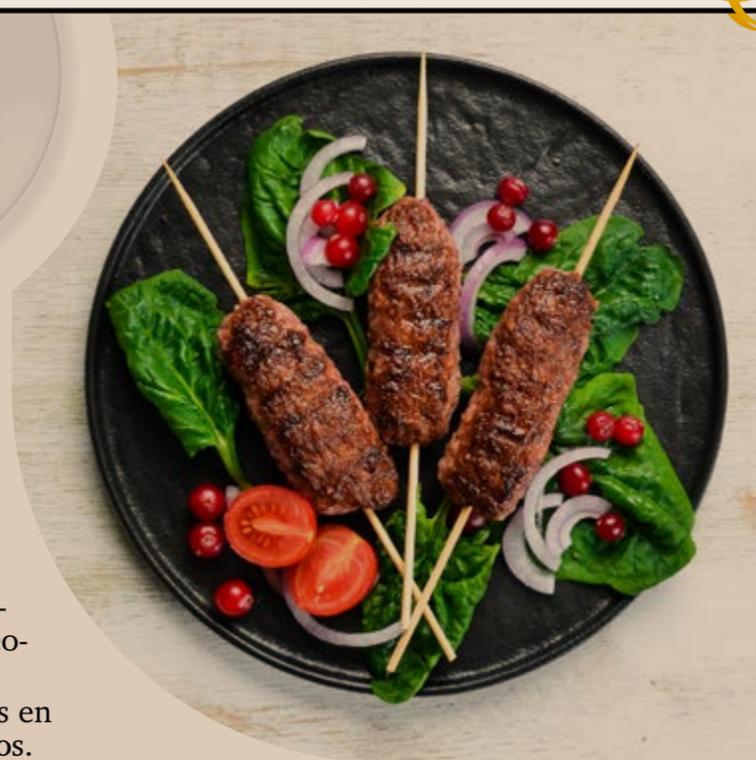
A través de la historia, ambos países siempre han estado cerca. Para los libaneses, con todo y el logro de su independencia, Francia sigue siendo la "madre tierna". Y esto se aprecia desde las simples palabras de cariño que, en general, los libaneses le profesan a la cultura gala. Y también en hechos políticos.

París sigue siendo responsable de los borradores de las resoluciones de la ONU en el Consejo de Seguridad para el Líbano. En el año 78, tras la invasión israelí del sur del Líbano, Francia fue la encargada de observar el alto al fuego y hoy en día está a cargo del cuartel general y las fuerzas de reserva de la misión.

En 1996, la operación "Uvas de la Ira" lanzada por Israel llegó a su fin sólo gracias a los esfuerzos realizados por Francia. Desde 1982, 700 soldados del ejército francés han estado presentes allí bajo la égida de las Naciones



Vino e
cucina



Unidas como parte de una fuerza de mantenimiento de la paz en la frontera con Israel.

Y aunque el idioma francés, perdió su carácter oficial en el Líbano, sigue estando muy presente.

Situado en el lado oriental del Mediterráneo, entre Oriente y Occidente, en una encrucijada cultural, culinaria y comercial, su ubicación geográfica es privilegiada.

Con miles de años de tradición, la cocina libanesa tiene sus orígenes en épocas del antiguo Egipto, Babilonia, Asiria y Fenicia, por decir lo menos.

Las influencias que ha recibido a lo largo de su historia hacen de la deliciosa gastronomía libanesa una experiencia única. Combina la sofisticación y las sutilezas de la alta cocina europea con los ingredientes exóticos de Oriente.

Cuando el Imperio Otomano controló el Líbano durante más de 400 años, entre 1516 y 1918, se introdujeron alimentos, como el cordero, el café fuerte, verduras en escabeche, *baklava*, ciertos frutos secos, frutas y panes. Hoy considerados básicos en la dieta libanesa.

De Francia también ha recibido influencias culinarias. Solo hay que probar los quesos, flanes, natillas de caramelo y croissants. Beirut, su capital, era conocida como el París de Oriente Medio.

Y si algo han llevado consigo, a donde quiera que se asientan los libaneses, son sus exquisitos platillos. Por supuesto, París no es la excepción. Entre memorias del Líbano, decidimos visitar un restaurante de comida libanesa que frecuentaba con mis compañeros estudiantes.

A espaldas del magnífico *Hôtel des Invalides*, sede del Museo de la Armada y donde descansa el Emperador Napoleón, en el 12 de la *rue des Volontiers* del 15vo distrito parisino, se encuentra *Chez Marc*.

Haciendo honor a la gran hospitalidad que caracteriza a los libaneses, el restaurante es atendido por unos estupendos anfitriones. Amables, pacientes y siempre dispuestos a explicar los platillos de la carta.

El local, que no es muy grande, se distingue fácilmente al tomar la calle *Volontiers*. Sus sillas de banquetas y su carpa de color rojo saltan a la vista. El interior, no menos llamativo, también es rojo combinado con sillones en blanco.

Chez Marc es de esos restaurantes frecuentados más bien, por locales. Es raro encontrar turistas. Franceses, árabes, africanos, y, por supuesto, libaneses se dan cita en este local de comida tradicional y familiar.

Recuerdo que cuando veníamos a cenar a *Chez Marc*, pasábamos un rato sumamente agradable. A los libaneses les encanta pedir al centro pequeños platos. El hecho de sentarse a la mesa dispuestos a compartir genera, de entrada, un ambiente relajado entre los comensales.

Es parecido a cuando los españoles se reúnen a compartir tapas... casualmente.

Los libaneses le llaman el *mezze*. Una amplia gama de colores, sabores, texturas y aromas afloran cuando el conjunto de platillos es llevado a la mesa.

Desde verduras encurtidas pasando por mariscos marinados a la parrilla; ensaladas cocinadas o crudas; brochetas de carne de cordero o pollo; el tradicional y delicioso *kebbeh* (*kepe* o *kibbeh*); todo siempre acompañado del pan árabe o pan de pita. Y por supuesto, como colofón, el delicioso café árabe y sus exquisitos postres.



LA HORA LUNÁTICA



Hemos ordenado *tabbouleh*. Una ensalada muy fresca, que acompaña muy bien los demás platos. *Baba ganoush*, que consiste en berenjena a la parrilla con aceite de oliva, zumo de limón, puré de ajo y *tahini*. Una coliflor frita, acompañada de hummus, preparada de manera similar al *baba ganoush*, pero con garbanzas.

Delicia absoluta. Lo mismo, las hojas de parra rellenas de carne y arroz.

Nos obsequian también, un arroz al estilo libanés. Sofrito a base de verduras, guindilla para un toque picante, cordero y almendras forman una combinación que hace agua la boca, apenas se siente el olor que brota de la cazuela.

Hay gente que le llama “gallina fingida”. No tengo la menor idea de donde viene ese nombre. Lo que si sé es que, si le adicionamos jocoque y lo mezclamos, es un deleite.

Se puede acompañar de *kebab* de pollo o cordero. Jugosa y tierna carne que se marina en yogur, jugo de limón, pimienta y un poco de pasta de tomate.

No podía faltar, el platillo nacional libanés, el *kebbe*. Mezcla única de trigo bulgur y otros ingredientes, principalmente carne de cordero o de res. Puede servirse crudo (*kebbe nayeh*) a modo de *steak tartar*; al horno, conocido también como *kebbe charola*; o en bolas fritas rellenas de piñón y especias.

El *kebbe* crudo es extraordinario y uno de mis platillos preferidos. Cuando niña, lo probé a la mesa de una amiga de origen libanés, en Puebla. Desde ese momento quedé prendada del *kebbe nayeh*.

A los libaneses si de algo se enorgullecen y les encanta es preparar la comida de sus orígenes. Y por supuesto que la pruebes... y repitas. Si algo te gusta, no dudarán en servirte otra porción.

Y vaya que la preparan bien. La mujer libanesa se esmera siempre, en ser una gran anfitriona. Gracias a esa amiga, la comida libanesa fue para mí un gratísimo descubrimiento que hasta la fecha continúo disfrutando enormemente.

Toda esa variedad y regodeo de platillos nos ha llevado a un estado de plenitud. No solo hemos matado el hambre. Casi nos duele el alma tanto de la delicia de sabores experimentados, como de la cantidad consumida.

Sin embargo, para los libaneses, una comida no está completa si no te tomas un café árabe acompañado de algún típico postre libanés, como el *baklava*, uno de los postres más populares.

Elaborado con masa de hojaldre, nueces (anacardos, almendras, piñones, nuez y pistachos) y empapado en jarabe de agua de rosas, agua de azahar, azúcar y agua, el *baklava* se corta en diferentes formas cuadradas, romboidales, rectangulares y triangulares.

Una mordida de *baklava* y un sorbo de café árabe cierran siempre de manera maravillosa la experiencia culinaria libanesa.

Revivo recuerdos de mi adolescencia. Como el de la mamá de mi amiga Janette, la señora Silvia, quien siempre, nos servía un bocado adicional de lo que más nos gustaba.

Las amigas de Janette, sabíamos de antemano que, si comíamos en su casa, debíamos llevar un sobre de sal de uvas Picot, porque al terminar de comer nos sentiríamos como globos de cantoya.

A todas las amigas nos encantaba esa comida. Creo que a mí especialmente. E invariablemente, la señora Silvia nos consentía de más.

Eran los tiempos en los que en esa Puebla de los 80's, las dos principales colonias de expatriados eran la libanesa y la española.

Del grupo de mis amigas un par eran de origen libanés; otro par, de ascendencia española y unas cuatro, proveníamos de estirpes diversas, aunque con una fuerte identidad mexicana.



Vino
e
cucina

Además, por ese entonces, ya era frecuente tener amistades multi-culturales, dado que existían escuelas como el Colegio Americano o el Humboldt, se vislumbraban las posibilidades de relaciones y noviazgos entre miembros de ambas colonias.

De la época de mis padres, únicamente recuerdo a dos matrimonios conocidos donde uno de los cónyuges era de ascendencia española y el otro, libanesa.

El mejor amigo de mi padre, quien murió muy joven, era de origen del país del cedro. Su viuda, era de ascendencia del país de la encina.

La segunda pareja, eran los padres de un compañero de uno de mis hermanos. En este caso era a la inversa. El padre de ascendencia española se había casado con una mujer de origen libanes.

Algo notorio en los hijos de estas parejas fue que educaron a sus hijos con un gran amor a México. Nunca demeritaron sus raíces y por encima de su diversidad étnica, cultural o genealógica priorizaron la unidad y el amor a México.

Esto hizo que los hijos respetaran sus orígenes, pero sin ese radicalismo cerrado y cretino que, para esas fechas, un nutrido grupo de miembros de ambas colonias aún profesaba.

– Tú mijita búscate un buen muchacho, pero que sus padres pertenezcan a la colonia española.

– Mira niño... no voy a juzgar a tus noviecitas, pero para casarte, es coges a una libanesa. No hay mejores esposas que las mujeres libanesas.

Así podría escribir otras frases que escuché durante mi adolescencia y adultez...

Aunque mi generación es la que comienza a abrirse y a dejar a un lado esas ideas retrógradas y conservadoras, todavía permanecen algunas de esas percepciones en la Puebla de los Ángeles y de los Demonios.

Hoy, ya existen muchos matrimonios que se han unido, sin que los orígenes genéticos hayan influido en la decisión.

Al final, todo es tan relativo... No importa de donde provenga el ser humano. Si es blanco, negro, amarillo... hable el idioma que hable; viva en el norte o el sur... está demostrado científicamente que tenemos un origen en común.

Y a todos nos une, además de nuestro origen, nuestro final existencial. La muerte es una lógica e irrefutable verdad.

Nos pasamos perdiendo el tiempo, encontrando y enlistando las diferencias que tenemos con nuestro vecino. ¿No podríamos mejor enfocarnos a una convivencia más sana...más civilizada y respetuosa?

El excepcional novelista ruso, León Tolstói lo expresó fenomenalmente cuando dijo:

“Toda la diversidad, todo el encanto y toda la belleza de la vida están formados por luces y sombras”.

Una de las grandes apuestas y de los mayores desafíos, de toda la humanidad, es superar normas y tabúes anquilosados. Vencer la repulsión de aquello que nos es desconocido. Dejar de juzgar tanto y buscar mejor comprender...

¡Cuántas diferencias se evitarían si las fertilizáramos y abonáramos con unas gotas de compasión!

Si nos damos la oportunidad, hallaremos en el heterogéneo y diverso jardín de la existencia, que un cedro y una encina tienen mucho más en común de lo que nos podemos imaginar.

En cada corazón humano hay, un roble, un bambú, un rosal, un ciprés, una ceiba, un manzano, un tragal... una encina y un cedro.

Es un hecho que nunca podremos poner fin a nuestras diferencias. Porque por definición, somos diferentes...

Pero creo que tenemos la capacidad de generar tierra fértil. Tierra fértil donde la infinidad y pluralidad de pensamientos, germinen y florezcan. Porque en la diversidad está la magia de la existencia.

Cuando logremos adentrarnos en ese maravilloso jardín, entenderemos que la diversidad forma parte de nuestras ingenuas almas y es un reflejo del otro, en nuestros propios corazones.





Los viajes ilustran. Es una gran verdad. Y para mucha gente es uno de los grandes placeres de la existencia. Me incluyo. Pero por Dios... por cultura básica, congruencia emocional y honestidad inteligente, aprendamos a valorar lo nuestro primero.

Andar por el mundo ayuda a generar aceptación y respeto a la riqueza del planeta y sus diversas civilizaciones. De la misma manera, impulsa el reconocimiento a las 'heterogéneas y discordantes semejanzas' del ser humano.

Al final, somos solo guardianes temporales de nuestro patrimonio cultural."

Lucrecia Hoffmann



Nos acompaña en la mesa





DANIELA
RAMOS
GARCÍA

Vino
e
cucina

Tesoros nocturnos de Puebla

MITOTE

Escribir siempre es una nueva aventura en todos los aspectos y esta vez no es la excepción.

Empezar una nueva columna es sinónimo de nostalgia pues mientras una va plasmando con palabras todo eso que quiere transmitir, las ideas vuelan a ese sitio en donde los olores, colores y sabores te llevaron a un instante que nunca vuelve a repetirse.

Eso pasa siempre que uno prueba un sitio nuevo de comida, de bebida o por qué no, de fiesta.

Esta columna se llama mitote por hacer referencia a esas fiestas populares en las que el pueblo convive, come y se deleita en todo el sentido.

Soy nómada, desde que nací en Querétaro mis padres decidieron llevarme a vivir a Puebla a los cinco años de edad, después, toda mi vida tiene un trasfondo de memelas, cemitas y tacos árabes, aunque en realidad mi mamá, cocinera por excelencia, prefería siempre hacer platillos de Morelos, de donde son mis abuelos, así que también crecí entre pipianes, huaxmoles y tamales de elote y todos los derivados del maíz.

Cabe recalcar que hace algunos años que no vivo en Puebla, pero siempre vuelvo a ella por mil circunstancias, entre ellas, la comida que tanto extra-



ño en cualquier rincón en donde estoy. Eso pasó cuando vivía en la Ciudad de México, que a pesar de que es una metrópoli en todo el sentido de la expresión nunca pude acoplarme a esos sabores multifacéticos.

Sin embargo, esta vez mi acercamiento de nuevo a la ciudad poblana fue por un mundo nuevo en el que me adentré y en el que definitivamente descubrí tesoros indescriptibles.

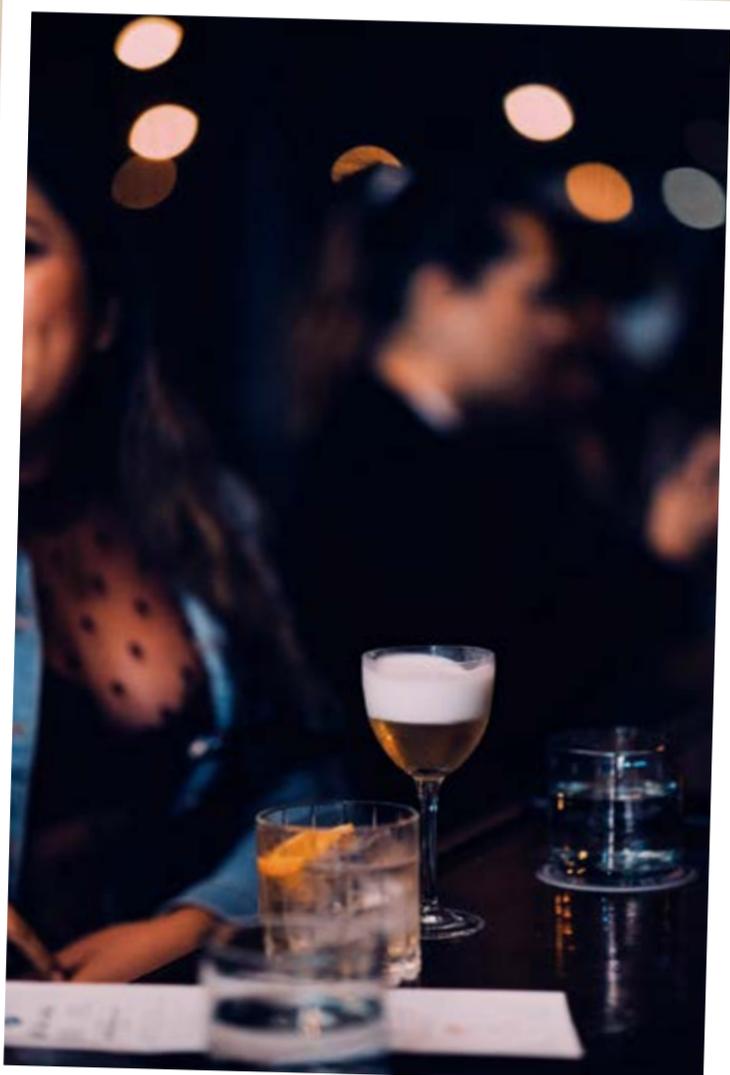
En la avenida Juárez, una de las más representativas de la ciudad, se resguarda Bootlegger, un nuevo concepto de bar conocido como *speakeasy*, denominado así principalmente por aquellos sitios que vendían bebidas alcohólicas de manera ilegal en Estados Unidos. Toda esta inspiración se puede encontrar en el bar que se encuentra justo arriba de uno de los pubs más conocidos de la ciudad y por el cual se adentra a través de una entrada escondida y peculiar.

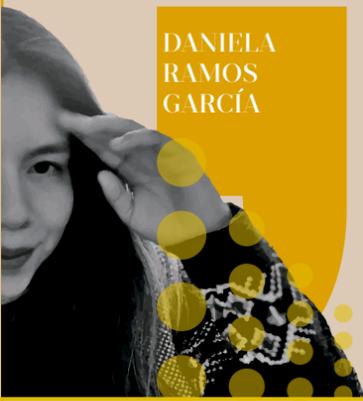
Justo cuando llegas a él, la carta tiene un sinfín de opciones para deleitar las papilas gustativas, siempre de acuerdo a tus gustos personales, los *bartenders* podrán recomendarte y crear justo ese cóctel que tanto deseas.

Mi llegada a Bootlegger fue como todo en mi vida gracias a las causalidades, pero justo a ellas es que conocí a Macario Vásquez y Emilio Valera, dos de los creadores de este concepto y a quienes he visto en acción y a todo color, y quienes me han sorprendido de lo que son capaces de hacer con algunos ingredientes y el destilado o licor que se desee.

Además, Bruce Maldonado, *head bartender*, es la clave perfecta para transformar obras de arte en bebidas con tan solo pedirle algo en la tan preciada barra.

Mis días junto a este equipo también conformado por Alexia, Omar y Gema fueron una bocanada de aire fresca para mi nuevo salto, en donde podré volver a deleitar aquellos sabores que se quedaron en mi mente y que sin duda, correré por ellos para recordar que la vida se trata de recuerdos gracias a la comida, bebida y viajes que nos marcan.



DANIELA
RAMOS
GARCÍAVino
e
cucina

Puerto Escondido y sus imperdibles

MITOTE

Desde hace más de 10 años no iba a Puerto Escondido, Oaxaca, destino playero que con el paso de los años ha cambiado en todo el sentido de la palabra; después de tantos años sin ir todo era realmente nuevo en cada uno de sus sitios: Zicatela, Zipolite y Mazunte.

En aquellos años no había muchas de las propuestas culinarias que hoy se ofrecen en este sitio turístico que poco a poco va creciendo para estar a la altura de otros destinos playeros mexicanos, aunque he de decir que tampoco le pide mucho a los demás, pues justo su autonomía y su enfoque lo hace muy diferente a todos y sobre todo lo hace mágico.

Esa magia se puede encontrar no sólo en sus playas con olas gigantes que han ganado la preferencia de *surfers* de todo el mundo, sino que la gastronomía es una de las opciones por la cual muchos van en específico, y con esto me refiero a Almoraduz, un restaurante de cocina de autor que para mí, en realidad, fue cocina de hogar, pues no sólo te hacen sentir en casa, sino que esa calidez de sus *chefs* Quetzalcoatl Zurita y Shalxaly Macías, y sus anfitriones te hacen sentir tan cómodo desde el primer bocado.

La calidez que se siente en el puerto no sólo se percibe por el calor literal del puerto, sino que cada uno de los integrantes de Almoraduz son espectaculares.

Lo primero que probarás en Almoraduz son unos esquites con un toque especial de mayonesa de la casa y queso, mismos que te adentran poco a poco a la gama de sabores y texturas que te esperan.

Después de los esquites pudimos degustar uno de los platillos que se robaron la atención y el paladar de todos: los ostiones que se caracterizan por ser al grill y mantequilla de orégano orejón.

Otra de las entradas que son imperdibles en la visita es una ensalada con brócoli, coliflor, trufa negra de invierno, parmesano y *jus lié* de hongos que de verdad deja sin palabras por la combinación perfecta de todos estos ingredientes.

Es importante mencionar que este sitio se inspira en la cocina tradicional de Oaxaca con las adaptaciones de los dos chefs, mismas que llevan ingredientes locales pero también de otros puntos de México que se caracterizan por su gran calidad en insumos gastronómicos.

La carta es muy amplia, pero también hay una opción de degustación que incorpora platillos excepcionales y locales como la tostada de papada de cerdo confitado, guacamole con albahaca y chile tusta; otra opción es el robalo blanco golfo silvestre Kori Jime, con falso risotto de papa y ensalada, y el lechón confitado, con mole de la casa, puré de camote y ensalada.

Y para cerrar todas y cada una de las opciones deliciosas, de las que puedo decir que probé la mayoría, hay un cierre espectacular con sus postres, tan diferentes entre sí, pero con esas influencias locales y divertidas que los hacen únicos como el churro relleno de chocolate oaxaqueño, nuez y helado de mamey; el molten de chocolate oaxaqueño, que es un tipo de pastelito con una paleta bisabor en donde predomina la leche quemada, o también puedes optar por el panqué de plátano, helado de pepita y plátanos flameados con mezcal, que definitivo fue mi favorito.

En Almoraduz también se pueden encontrar vinos y cócteles por excelencia aunque, en realidad, uno de los mejores anfitriones es el conejo mezcalero, el cual te hará decir una que otra verdad y sobre todo, te hará compartir con quien vayas a este rincón culinario, y te sacará más de una carcajada, lo que se traduce en una gran velada con una historia que se quedará en tu memoria, no solo por los sabores nuevos que probarás sino por la calidez de todos los que conforman Almoraduz.





DANIELA RAMOS GARCÍA

Los sabores de Nueva York

MITOTE

Hace algunos días pude volver a Nueva York, esa ciudad que todo ser viajero ama gracias a su múltiple oferta cultural y artística, además de la gastronómica y, claro, de vida nocturna.

La primera vez que visité la *Gran Manzana* me centré en conocer dos de sus más famosos museos: el Met y el MoMa y de subir a al menos a uno de sus rascacielos por excelencia.

Pero esta vez mi experiencia fue un poco diferente. Prefería un plan más relajado y disfrutar más de algún rincón al que fuera. Así que comencé con el restaurante chino *Kings Co Imperial*, una nueva propuesta culinaria en el barrio de *Lower East Side* que se caracteriza por ofrecer platillos exquisitos y una variedad de cócteles de autor. De entrada, los *Wok Seared Long Dumplings* son maravillosos, para después seguir con unos *Noodles* con aceite de chile y camarones y pollo frito al ajo que, de verdad al momento de probarlo, su textura crocante era alucinante.

En cuanto a cócteles, probamos el *Guangzhou Layover*, un trago con mezcal que combinaba con sabores dulces y cítricos a la vez. Otra de las opciones es el *Singapour Sling* con ginebra, cereza y limón.

Al otro día fue el turno para conocer un *speakeasy*, bares que tienen entradas secretas inspirados en la era de la prohibición en



Estados Unidos, así que fue justo en una tienda de instrumentos por donde nos adentramos a un mundo totalmente distinto. Además de que era muy oscuro, había candelabros por todos lados y una decoración bastante elegante, con una escalera de mármol en la que se postraban cientos de diamantes en forma de lámpara. Ahí me fui por algo clásico como el *Gin tonic* y un *Whisky Sour*.

Al otro día recorrí *Chinatown*, mi amor por esta cultura comenzó cuando vivía cerca del barrio chino de Chicago, así que no podía dejar de visitar su versión *newyorkina* y era realmente hermosa.

Por todos lados había tiendas donde vendían todas las verduras posibles, pescados, mariscos y carnes. Había frutas que incluso nunca había visto y también otras más conocidas como el mango, los cuales valían 20 pesos cada uno. Entré a un mercado y compré unos dulces muy populares que en México son demasiado caros, sin embargo, en Nueva York cuestan 25 pesos, la mitad de lo que valen en Ciudad de México.

Como el hambre no cesaba entré a *Xi'an*, un lugar de comida asiática que se caracterizaba por hacer la mayoría de los platillos con una especie de fideos muy anchos, además de que podías elegir el tipo de especies y el nivel de picante que querías para tu plato.



Vino
e
CUCINA

Yo opté por el de trozos de carnes de res con cilantro y los fideos anchos que en realidad no me gustaron; era muy incómodo comerlos tanto con palillos como con cubiertos, aunque en realidad el sabor de la sopa era maravillosa y la carne también.

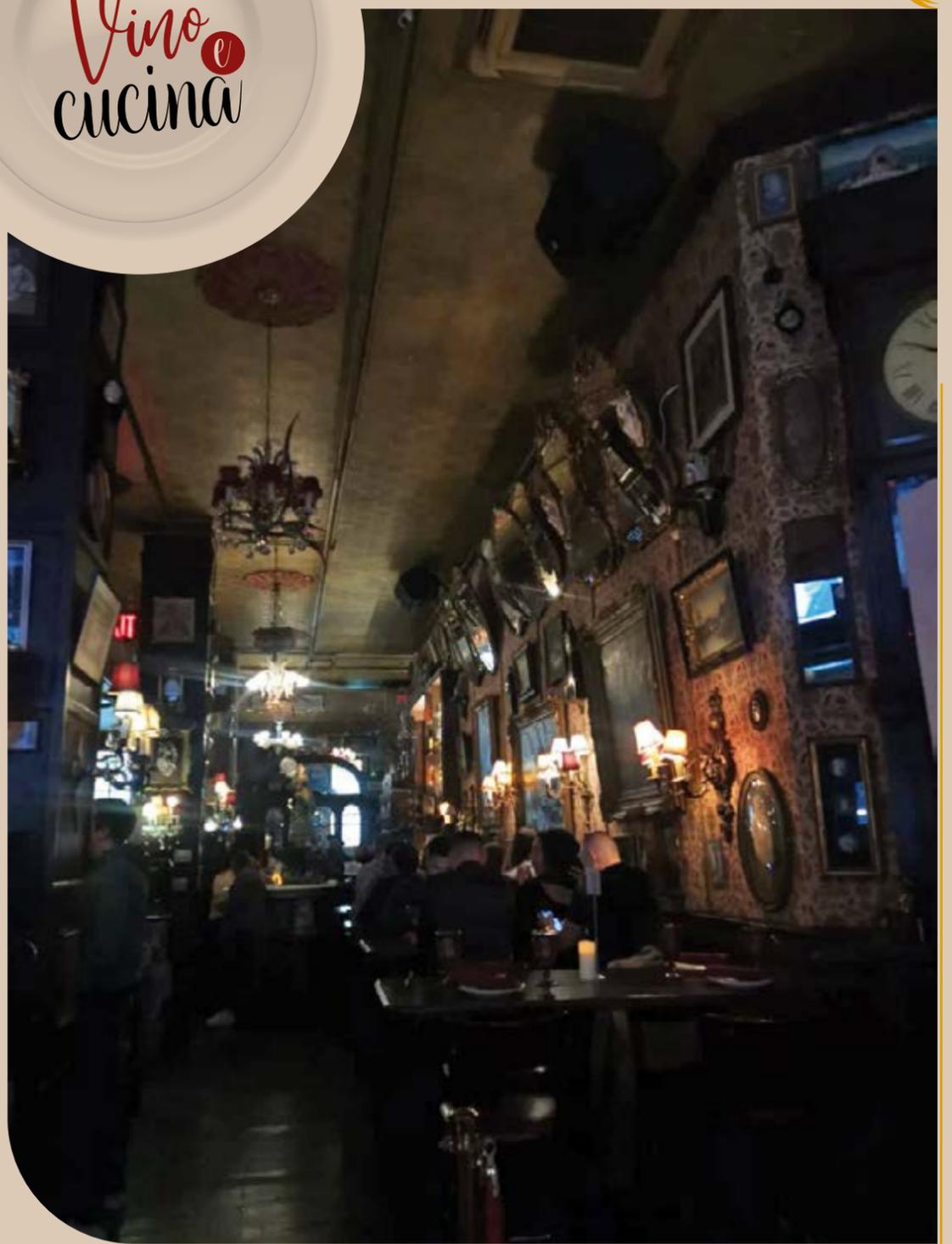
Fue difícil decirle adiós a Nueva York, así que el último día fueron muchos planes a la vez. Regresé al bar de Oscar Wilde, al que ya había ido en la primera ocasión y en la que definitivamente no me agradaron los platillos, por eso es que esta vez sólo fueron cócteles de autor los que se probaron aquí.

Por ser marzo estaba una carta especial de bebidas inspiradas en mujeres y hechas por tres *bartenders*: Jessica Westergom, Ivory Brownback e Isabella Martínez, además los destilados que se usaron eran fundados y creados por mujeres. Así que yo degusté el *Lady of Lyon's* que se caracterizaba por tener tequila, ginebra, lima y jugo de toronja con un toque de lavanda y también probé el *Lillie's Lychee* con ginebra, tequila, licor de durazno, *lychee* fresco, jugo de limón y un toque de jugo de toronja. Ambos eran muy buenos, refrescantes y sobre todo muy balanceados en el dulzor y lo cítrico, algo que me encantó.

Por último, en el *Soho Cigar Bar* degusté el *Gatsby's Downfal*, una bebida con ron, *bitters*, *Chartreuse*, que es un licor de hierbas y *Maraschino* que es licor de una variedad de cerezas.

El día fue perfecto cuando cenamos pizza en *Joe's Pizza*, famosa por ser la que repararía Tobey Maguire, el mejor *Spiderman* sobre el universo.

Fue difícil decirle adiós a Nueva York, así que el último día fueron muchos planes a la vez. Regresé al bar de Oscar Wilde, al que ya había ido en la primera ocasión y en la que definitivamente no me agradaron los platillos, por eso es que esta vez sólo fueron cócteles de autor los que se probaron aquí.





DANIELA
RAMOS
GARCÍA

Herencia

MITOTE

Desde que tengo uso de razón, la gastronomía ha estado en mi vida. Lo veía en el amor que mi madre ponía en todo lo que cocinaba mientras nos alimentaba cual bestias hambrientas a mis cuatro hermanos y a mí, pero antes de ella, mi madre había aprendido de mi abuela.

Esas abuelas que crean cosas perfectas con sus pequeñas manos que también dan apapachos al por mayor son herencia ancestral. Yo no sé, pero mis abuelas tenían el don de hacer comida deliciosa con pocos ingredientes.

Mi abuela *Lupita* –con sus frijoles quebrados, queso y crema caseros y salsa martajada de jitomate asado– hacía que el peor día se iluminara por completo. Son ese tipo de platillos que nunca tienen el mismo sabor en otro lugar, en otro hogar que no sea el de mi abuela.

Lo mismo pasaba con mi abuela Emma, quien siempre que llegábamos a su casa nos recibía con tremendo banquete digno de un Ejército entero.

Todo lo que ella hacía lo guardo con recelo en el rincón máspreciado de mi memoria para que nunca se me olviden esos sabores que nunca más volveré a experimentar.

Su salsa de molcajete de guaje verde, chiles serranos, ajo y cebolla hacía que la cecina asada con nopales y cebollas tiernas fueran un plato celestial, mientras que sus picaditas de salsa de jitomate, queso añejo y un toque de cebolla también hacían despertar a las 7 de la mañana. Todo era una reverencia cuando se le visitaba: sus chiles rellenos, los huevos en salsa, y cualquier guisado eran motivo de felicidad era verla hacer tortillas con una sonrisa indescripti-

ble, ahora sé que es esa felicidad que te da al cocinar a quien más amas en la vida.

De eso no me di cuenta muchos años después, ya cuando uno toma cierta edad y se da cuenta de lo más valioso de los momentos, de la vida misma.

Mis abuelas demostraban su amor al cocinar y al enseñarlo. Recuerdo perfecto que mi abuela Emma me enseñó a hacer tortillas, lo hizo pacientemente y, a pesar de que lo hacía de una forma pésima, nunca me regañaba; al contrario, me consentía y me decía que, si la comida no tenía un aspecto estético, lo más importante era el sabor, pues al final, la comida siempre tenía un mismo fin que era el alimentar.

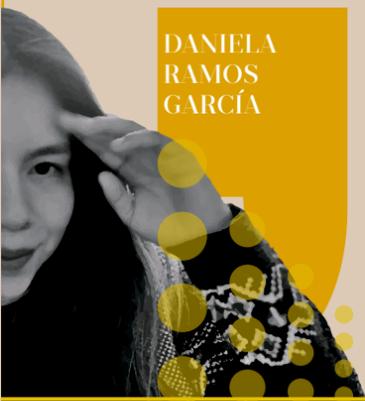
Mis abuelas cuando murieron tuvieron todo un ejército de personas que ayudaron en la cocina, lo hacían con ojos tristes, pero sonrisas, era una especie de ritual que solo en esos momentos he experimentado. Era tratar de aliviar la muerte por medio de comida deliciosa era ofrecer sin ningún fin un consuelo a los que lloraban una pérdida irreparable.

Fue tanto el consuelo que aún recuerdo las tortitas de arroz en salsa de jitomate que mis tías hicieron en el funeral de mi abuela Emma. Si no hubiera sido por ese platillo creo que nada me hubiera sanado de esa herida.

Con mi abuela *Lupita* también lo fue. Vi a todas esas mujeres con las que cocinaba mi abuela unida para darle un banquete a su memoria.

No me imagino mejor herencia que los recuerdos y la comida, sus enseñanzas en la cocina y también los sabores que aún están en la memoria, mientras que justo ahora babeo al recordar cada uno de mis platillos favoritos que ellas me compartían con tanto amor.





DANIELA RAMOS GARCÍA



Sorpresas te da la vida

MITOTE



Hace unos días salió publicado uno de mis escritos en un libro de España que se dedica a recopilar trabajos de escritores latinoamericanos y al estar dentro de este proyecto, no pude ser más feliz. Escribir esto tiene un por qué y es que mi escrito es sobre *El Navegante*, un amigo que se cruzó en mi camino hace un año y quien para él no había imposibles, él hacía maravillas con la comida, a pesar de vivir en un barco.

Tenía lo indispensable para cocinar, una parrilla de una sola hornilla y, además, todos sus platillos eran vegetarianos, pero en realidad, todo lo que cocinó para mí fue de otro mundo.

Recuerdo que un día estaba triste porque no había podido comer pizza en mucho tiempo, y debido a la lejanía de donde vivía con el pueblo más cercano, no era fácil acceder a este platillo italiano por excelencia, sin embargo, cuando mi amigo escuchó esta triste historia, puso manos a la obra y unas horas más tarde, en el muelle que compartíamos y sobre la laguna de Bacalar tenía unas mini pizzas hechas por él mismo, además no sólo era el detalle lo que de verdad valía la pena, sino que cuando probé esas pequeñas de queso, tomate y albahaca no podía imaginar lo que estaba deleitando. Con solo unos cuantos ingredientes había hecho pizza Margarita de verdad.

Otro día también nos sorprendió a una amiga y a mí con un ceviche de mango, soya, cilantro, limón, tomate, chile y aguacate, no sabíamos cómo hacía que todo el mix de in-

gredientes fueran una fusión perfecta, pero lo era. También compartimos cocos recién partidos de las palmeras que habitaban ese edén que habitábamos al sur de México.

Incluso puedo confesar que una de las avenas más deliciosas que he probado ha sido creación de este argentino que ya casi era mexicano. De verdad que su avena con frutas y canela era de lo más común, pero la esencia de quien hace las cosas siempre será lo primordial.

En su corta estancia también cocinó pasta vegetariana, y no menos importante era el café de las mañanas que siempre compartía conmigo mientras nos sentábamos en el muelle y mojábamos los pies en nuestra hermosa laguna.

La comida siempre nos lleva a historias que están en nosotros y éstas siempre tienen personas especiales detrás de ellas.

Debería ser requisito primordial siempre tener esto en cuenta y estar rodeados de esas personas que dejan huellas en uno.

Justo ahora que me toca comprar comida orgánica a muchos muchos dólares, aprecio lo mucho que tenemos en todo México. Pero el sur, el sur te da muchas sorpresas en forma de frutas deliciosas, nutritivas y que solo ahí puedes encontrar.

Así que lo menos que deberían hacer todos ahora mismo en México es tomar más de un mango y comerlo con esas ganas que ahora mismo tengo de comerme los que permanecen en el árbol de la casa de mi madre.





DANIELA
RAMOS
GARCÍA

Vino
e
cucina

Pakistán en la cocina

MITOTE

El año pasado llegué a una casa llena de sabor. Yo no sabía lo que me depararía, la verdad es que los compañeros de departamento con los que coincidí eran de una tierra muy lejana para mí en todos los aspectos, sobre todo en el tema cultural, sin embargo, lo que resultó de todo eso fue una gran experiencia en muchos aspectos... también en la comida.

Mis compañeros de cuarto eran de Pakistán, ese país asiático que tiene una interesante cultura, la mayoría de los habitantes son musulmanes y todos se rigen por las reglas de esta religión, entre ellas una muy importante es la comida.

Desde que llegué a casa me comentaron que ellos no comían carne de cerdo, pero que yo podría comerla sin ningún problema, también que ellos comían carne de res y pollo sólo de establecimientos *halal*, lo que para ellos significaba que la carne no estuviera intervenida por ninguna máquina, algo así como nuestros carniceros en México, pero lo que sí era raro es que ellos la consiguieran en Chicago, en donde absolutamente todo estaba intervenido por máquinas e incluso la mayoría de la comida es congelada.

Estaba equivocada, en un país tan multicultural como lo es Estados Unidos siempre hay muchas opciones de encontrar absolutamente todo, y la comida *halal* no está exenta. Ellos iban a una zona específica en Chicago y ahí conseguían todo tipo de carne *halal*, incluso hasta salchichas de pavo *halal*.

Vivir con ellos para mí fue estar como en un paraíso pues los dos se turnaban para cocinar y claro, siempre me contemplaban en las porciones, así que los meses que viví con ellos pude apreciar muchos platillos locales de Pakistán en la comodidad de mi casa y con personas que dedicaban más de dos horas a cocinar.

Recuerdo que uno de los ingredientes nuevos que probé y fue mi favorito fue la *okra*, una verdura que era muy común en los platillos de mis compañeros de departamento. Recuerdo que el platillo en donde más lo disfrutaba era en el *Bhindi Masala*, platillo con un montón de especias, pero donde resaltaba el jengibre, la cúrcuma, el comino

y el cilantro en polvo, además el jitomate y todo el conjunto de sabores hacían una deliciosa salsa que mezclada con esta verdura formaba un platillo delicioso.

El cordero también es una carne muy utilizada en esta cultura, así que también llegué a comerlo en una salsa deliciosa, sin dejar de mencionar unos garbanzos exquisitos que cocinó con paprika uno de mis amigos pakistaníes.

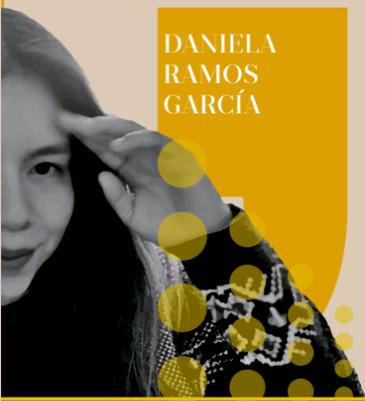
En mis últimos días también prepararon *kabob*, una especie de hamburguesa de res, pero mucho más redonda y pequeña tipo albóndiga con más de siete especias, y una salsa de yogurt y perejil.

Los frijoles secos con pan pita eran deliciosos también, pues el conjunto de especias es pan de cada día en la comida de Pakistán, por ello es que también están acostumbrados a tomar mucha leche o un yogurt bebible que sabe muy distinto al que conocemos en México.

Pero lo que más extraño de vivir con estos dos chicos es el té *chai*; ése sí que me enseñaron a hacerlo con cada una de sus especias y el respectivo té negro. Además debo admitir que siempre la hora del té fue un ritual memorable pues mientras lo bebíamos después de haber esperado más de 20 minutos para la concentración de sabores, hablábamos y reíamos de un tema distinto que teníamos; también me enseñaron a bailar como en su país y logré aprender no más de tres palabras en urdu, su idioma en Pakistán; también es conocido como hindi en la India.



▲ VERDURA OKRA
en el platillo
Bhindi Masala



DANIELA RAMOS GARCÍA



Colombia y su gastronomía

MITOTE

Hace algunos años viví en Colombia, justo cursé un semestre de la universidad en ese país tan hospitalario y tan diferente en todo lo que he conocido en mi vida.

Colombia tiene una cultura gastronómica diferente a México; hay muchos productos que compartimos, pero en distintas presentaciones como el maíz, el piconcillo con su tan famosa panela y, sobre todo, las frutas.

Lo que sí debo aclarar es que, así como en México, somos ricos en frutas de todos tipos y éstas varían de acuerdo al estado en donde estemos; en Colombia pasa algo similar, pero lo que sí sé es que sus frutos no son nada comunes en el mundo, pues tienen una gran variedad y, sobre todo, calidad en estos productos de la madre tierra.

Aún recuerdo las guanábanas gigantes de Armenia, incluso una tenía que llevarla en carretilla porque era muy pesada. Con ellas hacían unos licuados deliciosos en las cafeterías de la universidad y postres muy ricos. Aunque también recuerdo el lulo con el que hacían un agua fresca para los días más calurosos o la bebida por excelencia, agua panela con limón.

Con sus frutas también hacían platillos callejeros como un peculiar cóctel de sandía, papaya y mango, que además de que eran muy dulces, le ponían leche condensada justo en la cima de toda esa montaña frutal.

También recuerdo el *chontaduro*, un fruto que era muy peculiar allá por sus propiedades "afrodisíacas"; lo acompañaban con un poco de sal, pero la verdad es que a mí no me agradó para nada pues tenía una consistencia arenosa y su sabor no era dulce, sino más bien insípido, aunque sí que tiene propiedades nutrimentales de gran valor.

Las guayabas eran de mis favoritas, sobre todo por su color interno tan rosa que ni siquiera daban ganas de comerlas por el simple hecho de querer admirarlas por dentro. La cultura de las frutas está muy arraigada y tan solo basta con ver todos los carritos callejeros con infinidad de



ellas en todas las calles de las ciudades colombianas. Por ejemplo, en Cartagena estos carritos son tan famosos que todo mundo se fotografía con estas carretillas llenas de sabor, color y sobre todo alegría que desprenden sus vendedoras afroamericanas.

Fuera de las frutas, Colombia se rige por muchos carbohidratos en su alimentación. El arroz blanco es una base fundamental, lo comen con cada uno de sus platillos y nunca falta en la hora del almuerzo.

Las arepas en la hora del desayuno o la cena también son imperdibles, además tienen diferentes formas de comerlas y hacerlas. Sobre todo, en el Caribe colombiano yo pude probar las famosas arepas de huevo que eran como tipo una torta de huevo, pero hecha arepa con algún otro ingrediente de su preferencia; yo siempre prefería queso.

Mientras que para el desayuno lo más común eran las arepitas solo con mantequilla o con un huevo revuelto arriba de ella.

Todos los derivados del puerco también son muy comunes allí, como el chicharrón, que era de mis favoritos, pero de lo que más grasa tenía pues venía con todo y carne de puerco. La *bandeja paisa*, que es una de las más conocidas dentro y fuera de Colombia, es deliciosa, con su aguacate, sus plátanos fritos, fríjoles y chicharrón, o también el sancocho que es un caldo de res muy típico en todo Colombia; aunque, como en todo, cada departamento y sobre todo familia lo hace a su manera.

Podría seguir hablando de comida colombiana, pero necesitaría todo un libro, así que solo debo reconocer que me gustaba tanto la comida colombiana que en mi corta estancia de medio año logré subir más de 10 kilos, recuerdo que me quedó con muchos otros más de esta hermosa tierra amiga.





DANIELA
RAMOS
GARCÍA

Vino
e
cucina

Hablemos de comida poblana

MITOTE

Una de las cosas que más extraño de México es la comida, pero específicamente de la comida poblana y es que fue Puebla mi ciudad de toda la vida a pesar de que no nací ahí. Sin embargo, la gran parte de mis años pasaron en esta ciudad de los ángeles.

¿Pero qué es Puebla sin su comida? Creo que sería poco, destacando el gran número de iglesias que posee.

Puebla es uno de los estados de México con mayor variedad gastronómica, lo digo porque al parecer Oaxaca y Yucatán están entre los primeros en el *ranking* a nivel nacional, sin dejar de mencionar la gastronomía del norte que también tiene mucho de qué hablar.

Pero Puebla, de verdad que yo no sería la misma sin sus platillos y es que todos ellos tienen además cientos de historias que me hacen recordarlos, tal es el caso de las cemitas.

Las cemitas las probé por primera vez en El Carmen, el barrio más “turístico” en la ciudad para probar este platillo; tal vez lo es porque en su mercado hay muchos puestos de cemitas de gran tamaño que lo hacen atractivo, sin embargo, el tamaño nunca es sinónimo de excelencia, por eso es que me volví fiel amante de las cemitas de La Cocota, un mercado en el barrio de la Luz, muy cerca del centro histórico.

Llegué a estas cemitas gracias a mi mejor amiga y desde que las probé nunca dejé de comerlas mientras viví en Puebla. Además, las oficinas de mi último trabajo estaban muy cerca de este mercado así que todos los viernes no podía dejar de comer estas delicias. La verdad es que mi favorita es la de milanesa de pollo, pero también está la de milanesa de puerco, pata, jamón o simplemente de queso, que no pueden negar, es delicioso en cualquier parte de México. A estos ingredientes siempre hay que agregar el aguacate delicioso que las acompañan y sus respectivas rajas o chipotle que siempre son hechos ahí mismo.

Aunque debo aclarar que a partir de este platillo han surgido otras variedades los últimos años como las cemitas de chalupas, la cual la probé en un restaurante muy



típico de Puebla que está justo en el boulevard 5 de Mayo y de verdad que es una delicia, aunque no la mejor combinación cuando se quiere comer ligero.

Pero además de las cemitas, las memelas, esas tortillas enormes que tienen una cama muy delgada de frijoles con la salsa de preferencia o combinadas, hacen que sean únicas y la mejor opción para desayunar en la calle, además de que su precio es lo mejor. Mis favoritas. La última vez que las comí estaban en tan solo 15 pesos, aunque varía de los ingredientes que puedas agregar como carne o un extra de queso.

Por la noche, lo que más se puede encontrar en Puebla son las pelonas, que es una especie de sándwich frito con carne de res deshebrada, queso, crema, aguacate y salsa de tu preferencia, a pesar de que es una bomba energética es una de las mejores cosas que he probado en mi vida y si a esta opción le agregas un caldo picante se convierte en la conocida Chancla, que adquiere un sabor totalmente distinto al estar remojada, algo imperdible en esta corta vida, créanme.

Toda esta comida se puede encontrar en puestos callejeros o mercados de Puebla, lo que todavía le da un plus pues es sinónimo de que los precios serán razonables y además, en la mayoría de los casos, la comida será deliciosa. Así que además de las cemitas, las memelas, chanclas y pelonas, lo único que se puede agregar es una deliciosa agua de limón sevellano, que combina perfecto con los tacos al pastor de la taquería Los Ángeles, después de estar en una fiesta o en compañía de buenos amigos.





Nos acompaña en la mesa



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).

Por lo menos, una vez a la semana íbamos a Cape Town. Long Street era la calle con más movimiento, sobre todo en la noche, aunque todo el día está pasando algo. Decenas de bares se extienden por toda la calle. El ambiente es relajado y bullicioso. Llega un punto que caminar por las banquetas se vuelve complicado por la cantidad de gente. Además de los vinos, Cape Town es famosa por sus cervezas y sidras artesanales.

De copas en Cape Town

Cape Town es una ciudad de contrastes. La ciudad es hermosa, no necesariamente por sus construcciones —que sin duda tienen su encanto—, sino porque está en un lugar como ningún otro. Está enmarcada por montañas que terminan en el mar, lo que le da un toque majestuoso. El océano Atlántico se encuentra con el Océano Índico en *Cape Point*, en medio de un paisaje dramático y espectacular.

Comer en *Cape Town* es un placer. Su gastronomía tradicional refleja lo multicultural que es la ciudad. Es una mezcla de los platillos típicos de diferentes grupos originarios de la zona, con la influencia británica y *afrikáner* (descendientes, principalmente, de los neerlandeses) y del sureste asiático, sobre todo la cocina malaya, a través de los esclavos que llegaron durante la colonia.

Estuve por primera vez en Sudáfrica cuando estudiaba antropología. Me fui un año de intercambio a la Universidad de Stellenbosch, un pueblo universitario rodeado de viñedos, a cuarenta minutos de *Cape Town*.

Conocí en mis primeras visitas un bar de *Stellenbosch* el famoso *Springbokkie*, un *shot* que lleva licor de menta y *Amarula*, creado en honor del equipo de rugby. De ahí los colores. De hecho, me tocó estar ahí cuando los Springboks ganaron el mundial de rugby. En plena euforia, los famosos *shots* verdes con dorado no paraban de circular.

El *braai* en Sudáfrica es como el deporte nacional. Como los regios, en México, en Sudáfrica todo mundo hace un *braai*. El Día del *Braai* es fiesta nacional y, por supuesto, el país entero hace un asado. Siendo un país tan diverso y con un muy tormentoso pasado reciente, el amor por el *braai* se convirtió en algo que todos tenían en común, así es que había que celebrarlo. En los *townships* (asentamientos subdesarrollados ubicados en la periferia de las ciudades) no puede faltar el *pap*: un tipo de polenta hecho de maíz. Tampoco las *smiley*: cabezas de borrego asadas en tambos con una pizca de sal. Te entregan tu cabeza en un cucurucho de papel y un tenedor. Una delicia.

El borrego siempre salía sonriendo de una forma bastante grotesca, pero no tenía desperdicio. El *umqombothi*, cerveza hecha de maíz, es una de las bebidas más populares.

Por lo menos, una vez a la semana íbamos a *Cape Town*. *Long Street* era la calle con más movimiento, sobre todo en la noche, aunque todo el día está pasando algo. Decenas de bares se extienden por toda la calle. El ambiente es relajado y bullicioso. Llega un punto que caminar por las banquetas se vuelve complicado por la cantidad de gente. Además de los vinos, *Cape Town* es famosa por sus cervezas y sidras artesanales.

Camps Bay es mucho más sofisticada. El atardecer, con *Lions Head* de fondo, no tiene comparación. Si pides una botella de vino blanco o rosado, siempre te la traen en una cubetita de hielo. Me hacía ruido al principio, pero ponerle hielo al vino blanco no resultó tan mala idea.

Stellenbosch y *Franschhoek* se pelean los mejores viñedos de la zona, aunque los más antiguos están en *Constantia*. El clima mediterráneo y montañoso crea un ambiente perfecto para los viñedos del Cabo. Recorrerlos todos es prácticamente imposible. La ventaja es que siempre hay algo nuevo que visitar. *Spier* estaba a sólo unos minutos de *Stellen-*





bosch, un lugar hermoso con construcciones holandesas, remembranzas de tiempos coloniales. *Tokara* es otro de los viñedos más famosos y contrasta con muchos otros de la zona por su estilo moderno. Hay también cientos de pequeños viñedos. Vale la pena probar los vinos de *Kanonkop*, una mezcla de Pinotage y Cabernet.

Hice un curso de buceo en *Simon's Town*, en agua helada y con nula visibilidad, donde está *Salty Sea Dog*, famoso por su *fish and chips*. Este platillo es tan sudafricano como británico. En el lugar había siempre grandes colas. Aunque no me encantan los platillos rebosados, en *Cape Town* estos lugares son legendarios. Después de nadar en agua helada, era la gloria. Y acompañado de un *Savanna Dry*, todavía mejor.

El uso de ingredientes frescos y locales es el común denominador de la mayoría de los buenos restaurantes. Si estás en *Cape Town* no puedes dejar de comer mariscos en *La Colombe* o en el *Water Front*. Y por la noche: una noche de jazz en *Kloof Street House*.

Regresé unos años después de ese primer viaje a *Cape Town* con otro itinerario (y mejor presupuesto que el de mi época de estudiante). Me encantó recorrer todos estos lugares con mucha nostalgia. *Cape Town* era todo lo que recordaba y más. El espíritu sudafricano es una bestia luminosa difícil de domesticar. Y qué bueno que sea así.

Hice un curso de buceo en Simon's Town, en agua helada y con nula visibilidad, donde está Salty Sea Dog, famoso por su fish and chips. Este platillo es tan sudafricano como británico. En el lugar había siempre grandes colas. Aunque no me encantan los platillos rebosados, en Cape Town estos lugares son legendarios. Después de nadar en agua helada, era la gloria. Y acompañado de un Savanna Dry, todavía mejor.

MARIANNA
MENDIVILVino
e
cucina

El Menyul en Puebla

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).



El Paisa, por lo menos para mí, se ha vuelto una tradición. Parece increíble que es en ese lugar donde mi familia se reúne todos los 25 de diciembre. Empezamos escapándonos ahí algunos, ahora llegamos más de treinta personas, sin necesidad de ponernos de acuerdo. La cita es siempre a las doce del día, en cuanto abren. No hay cruda sin Paisa y seguramente tampoco habría Paisa sin crudos. Al lugar le urge una remodelación: en la parte de adentro es oscura, tiene una pecera al fondo (que últimamente no tiene peces) y atrás hay un bodegón con lonas pegadas en la pared con fotos de alguna playa. A pesar de lo inhóspito del lugar siempre dan ganas de regresar. No existe un mejor caldo de camarón, es un bálsamo, aunque unas horas después tu estomago no opine lo mismo. Los sirven en un vaso jaibolero, que contrario a lo que se podría pensar, resulta una gran idea. Sus cocteles son excelentes, para mí el mejor es el estilo Sinaloa. No lleva catsup, pero sí mucho limón, pepino en cuadritos (que le da un toque crujiente), cilantro y aguacate. Sus empanadas (que no están calientes como deberían) preparadas con mayonesa de chipotle y aguacate son buenísimas.

Pero, sin duda, la estrella es su menyul. El menyul es la versión mexicana del Mint Julep, el cual se hizo famoso en el Derby de Kentucky. Aunque resulta que la inspiración de nuestro querido menyul viene del mundo árabe. El julab originalmente se preparaba con pétalos de rosa. En el mediterráneo se sustituyeron los pétalos por menta. Fue un senador estadounidense el que llevó la bebida a Kentucky en 1850, un poco más de cien años después se convirtió en la bebida oficial del Derby de Kentucky.

Según cuentan, un francés llegó a un bar de Córdoba (posiblemente El Borrego que vende un muy buen menyul embotellado) y pidió un Mint Julep. Como el *bourbon* aún no era común en México, lo sustituyeron con ron añejo.

Aunque nació en Córdoba es, sin duda, también una bebida típica de Puebla. La receta del menyul incluye ron, angostura, jerez, hojas de menta o yerbabuena, azúcar y hielo. En El Paisa, el menyul se prepara con la cantidad perfecta de yerbabuena machacada con azúcar en el fondo. A pesar de lo dulce no resulta empalagoso. Sólo hay que tener cuidado de no dejarse llevar; son muy engañosos por lo general.

Según cuentan, un francés llegó a un bar de Córdoba (posiblemente El Borrego que vende un muy buen menyul embotellado) y pidió un Mint Julep. Como el bourbon aún no era común en México, lo sustituyeron con ron añejo.

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).

Mi vuelo aterrizó en Reikiavik casi a media noche. Salí del aeropuerto y tomé un taxi a la dirección que me dio Sheba, a quien conocí en un viaje por Kenia dos años antes. Llegué casi a la una de la mañana. Sheba estaba con un grupo de amigos. Me preguntaron si tenía hambre. Ya habían cenado todos, pero el dueño de la casa se paró a preparar algo. Me sirvió una pasta con mejillones y callo de hacha, y una botella de vino. Esa cena fue una muy grata sorpresa y la muestra de la increíble hospitalidad islandesa.

Terminando de cenar me ofrecieron un licor islandés llamado Opal. Está hecho de regaliz, un sabor que no soporto. Estuve a punto de escupirlo. Poco después encontré lo que escribió Quentin Tarantino sobre este licor. Lo suscribo:

“Tienen (los islandeses) la cosa más asquerosa jamás creada. Es este licor llamado Opal. Realmente no se a qué sabe el veneno porque si lo supiera estaría muerto. Pero si tuviera que adivinar a qué sabe, sería a esto: Opal. Aquí está lo extraño. Se basa en este dulce (regaliz) que los islandeses comen desde que eran niños pequeños. Así es que están acostumbrados al sabor. Les encanta.”

Eran casi las dos de la mañana. Yo estaba lista para irme a dormir, pero a esa hora en Reyikiavik la noche apenas empieza. Caminamos hacia Laugavegur (no hay una sola palabra en islandés que se pueda pronunciar): una calle llena de bares. La gente pasa de uno a otro. Me sorprendió ver la cantidad de personas, casi todas borrachas, que caminaban por las calles a esa hora.

Nos fuimos directo a Kaffibarinn. Por fuera no es nada pretencioso: una construcción de madera pintada de rojo, de dos pisos, con dos grandes ventanas, y el letrero con el nombre del lugar imitando una estación del metro de Londres. El dueño de lugar es Damon Albarn, del Gorilaz.



Reikiavik de Noche



El lugar estaba llenísimo. Estaba asombrada de que absolutamente todos te empujan de un lado al otro. Al principio estaba muy sacada de onda por los codazos y empujones, pero ya que te relajas un poco ves que los empujones no son agresivos: son, más bien, parte del humor del lugar. Después de unas horas ahí no te queda de otra más que empezar a empujar a quien se te pone en frente.

Caminamos directo a la barra. Yo que tengo una altura bastante promedio para México estaba enterrada entre vikingos. Muchos de ellos vestidos con el típico suéter de lana islandés.

Pidieron unos shots de Brennivín: un aguardiente hecho de papa fermentada y alcaravea que tiene un sabor muy parecido al anís. Brennivín significa vino ardiente, y se le conoce también como “muerte negra”. Uno de éstos fue más que suficiente. Lo usan para acompañar el Hákarl, un platillo tradicional hecho a base de carne de tiburón fermentado. Salimos a las 5 de la mañana. La calle seguía llena. No me quedó claro a qué hora cerraba este lugar. Parecía que nunca jamás.

Al otro día llegaron varios amigos con quienes iba a recorrer Islandia. Comimos en Sægreifinn, un lugar muy pequeño en el puerto. En la carta sólo hay una sopa y brochetas de pescado, incluyendo ballena y otras cosas muy exóticas. Es famoso por su sopa de langosta, que estaba espectacular.

En la noche regresamos a Kaffibarinn. Nadie me creía que la gente te empuja de un lado a otro. Querían comprobarlo. El lugar resultó igual de entretenido que la noche anterior.

Al otro día salimos a recorrer la isla en una camioneta que nos prestó un extraño. Escuchó que queríamos rentar un coche y nos dijo que estaba por viajar y que su coche iba a estar estacionado. Pueden usarlo, nos dijo.

Este tipo de cosas sólo pasan en Islandia.



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).



El arte de brunchear

Cuando tenía trece años me fui a vivir durante un año a un pequeño pueblo al norte del estado de Nueva York. Vivía con una familia en Plattsburgh, en donde no había absolutamente nada. Muy rara vez salíamos a comer a restaurantes, y si lo hacíamos era a alguna cadena tipo *Fridays*. De ahí no salíamos.

Un domingo —no recuerdo cuál era la ocasión especial, pero sin duda era importante—, manejamos hasta Lake Placid (sede de los juegos olímpicos de invierno en 1980) para celebrar. Llegamos a un hotel donde servían *brunch* los domingos. Nunca había escuchado la palabra *brunch*. A mis trece años quedé completamente impresionada. Era el *buffet* más asombroso que había visto. Tenían pan de dulce y huevos benedictinos, pero también ostiones y patas de cangrejo. Ninguno de los presentes podía creer que me comiera tal cantidad de ostiones. Desde entonces me volví fan del *brunch*. Me parece algo maravilloso.

Ahora son cada vez más los restaurantes en México que lo sirven, sobre todo los domingos. Antes, si te despertabas tarde, te perdías el desayuno y ya no había otra alternativa que saltarse al menú de la comida. Cosa terrible.

La palabra *brunch* apareció impresa por primera vez en un periódico inglés en 1895. El autor, Guy Beringer, escribió:

“El *brunch* es alegre, sociable e incitador. Te convence para platicar. Te pone de buen humor. Te hace sentir satisfecho contigo mismo y con los demás. Barre con las preocupaciones y telarañas de la semana.”

En Estados Unidos se volvió tradición alrededor de 1930. Ahora hay pocos lugares en el mundo en donde no encuentres un buen *brunch*.

Hay mucho más en un *brunch* que la mezcla del desayuno con el almuerzo. Se empieza por lo general con un buen café, pero los cocteles vienen después. Hay quien dice que, si no hay alcohol, entonces es sólo un desayuno.

Las bebidas más comunes para acompañar un *brunch* son, en primer lugar, la mimosa. Las *mimosas* no pueden faltar. O alguna variedad de éstas. A mí me encantan los *Bellini's*, que llevan durazno en lugar de naranja.



Los *Bloody Mary's* no son mis favoritos, aunque los clamatos lo son de muchos. El *Aperol Spritz* ha cobrado una increíble popularidad en los últimos años. Lleva *Aperol*, *Prosecco*, agua mineral, una rodaja de naranja y hielo. Es una excelente opción, sobre todo para los días soleados.

Uno de mis favoritos es el *Negroni* con burbujas. Esta versión del *Negroni* lleva *Prosecco* en lugar de ginebra. Es una mezcla que lleva *Campari*, vermouth, un *twist* de naranja y vino blanco espumoso. Lo probamos hace unos años en *Bubby's*, un lugar en Nueva York famoso por sus *pancakes*. El *Negroni* es ahora un básico del *brunch*.

Para tener acceso a los *brunchs* más populares hay que reservar o esperar durante un largo rato. El restaurante *Balthazar*, en Nueva York, tiene un *brunch* espectacular. Sirven *pancakes*, *waffles*, *croque madame* y otras opciones más típicas del desayuno. Me quedo con la sopa de cebolla, la *tártara* de res, la tarta de queso de cabra y la cebolla caramelizada, que es buenísima. Y qué decir su barra de ostiones y almejas.

En la ciudad de Puebla hay un buen *brunch* en el Intro. No se lo pueden perder.

MARIANNA
MENDIVIL

Gordon's Wine bar: *Un viaje en el tiempo*

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).

A cinco minutos de Trafalgar Square hay un bar que ha sobrevivido, como ningún otro, al paso del tiempo. *Gordon's Wine bar* es toda una institución.

Aunque es frecuentado por turistas, no deja de ser el lugar predilecto de muchos londinenses. Su carta de vinos es fantástica. Encuentras vinos franceses y españoles, pero presumen también de tener muy buenos libaneses, croatas, macedonios y otros más que difícilmente encuentras en otro lugar.

La entrada es por una modesta puerta que da a la calle.

Si no te fijas podrías pasar enfrente de *Villiards Street* sin notarlo.

Bajas una empinada escalera hasta el bar, que está casi en tinieblas. Quien lo hace por primera vez inevitablemente suelta un suspiro ante la sorpresa.

Conseguir una mesa no es cosa fácil. Este lugar es como ningún otro. Hay una bóveda de más de 600 años iluminada con velas clavadas en botellas de vino. Tendrás suerte si logras sentarte en una de las raquíticas mesas o antiguas barricas de la cueva. Ésta solía ser la cava del bar, pero parecía un desperdicio no abrirla al público. La caverna era frecuentada por celebridades que buscaban permanecer en el anonimato, en la penumbra de las velas y el eco de la bóveda que distorsionaba los sonidos de tu alrededor.

En la casa de arriba del bar vivió Rudyard Kipling, autor de *El Libro de la Selva*, casi en las mismas fechas que *Gordon's* abrió: en 1890. Después se convirtió en burdel. Fue la época más infame de *Gordon's Winebar*. Pero duró poco. El burdel fue reubicado unos años después de que abrió.

Todas las paredes del bar estaban tapizadas con recortes de periódicos antiguos, pintados de amarillo por el paso del tiempo. Entre ellos, la primera plana de la coronación de la reina Isabel y

otras grandes historias de los últimos cien años.

Una pequeña puerta, cerca de la barra, da a un callejón, donde la mayoría de los visitantes terminan pasando el tiempo. La bóveda de dentro estaba por lo general llena de parejitas, seguramente en su primera cita, o una que otra que prefería pasar desapercibida. Yo, casi siempre, prefería sentarme afuera. Tienen montadas mesas con sombrillas y calentadores. El callejón es prácticamente una extensión de *Gordon's*.

Tienen una increíble variedad de quesos de todo Europa que sirven en porciones muy generosas. Es famoso también por su pastel de cerdo (*pork pie*) —un platillo típico inglés que por lo general se sirve frío—, y los huevos a la escocesa. Huevos duros envueltos en un tipo de puré de salchicha. Originalmente se envolvían con una pasta de pescado, y los empanizaban. También se servían fríos.

Ambos son un gusto adquirido que no muchos compartimos.

Sólo sirven vinos, *champagne*, jerez y oporto. El lugar es ideal para tomar una copa de vino y pedir una tabla de quesos y charcutería. Si eso no pasa, y te dejas llevar por el encanto del lugar, como nos pasaba a muchos de los que lo frecuentamos, probablemente te espere una terrible resaca. Por lo menos yo soy presa fácil de los terribles dolores de cabeza causados por tomar más vino del recomendado.

A cierta hora de la tarde se llena de gente trajeada que sale de trabajar. Los londinenses no perdonan una cerveza o, en este caso, una copa de vino al salir de la jornada laboral.

Regresé a este bar en múltiples ocasiones. Nunca me decepcionó.

Gordon's Wine bar está en el número 47 de la bulliciosa calle Villiers, en Londres. A unos pasos de la estación de Embankment y Charing Cross, y a unos metros del Támesis.

Oh, dulce Támesis.





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).

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.

Vino e
cucina

Un taco de langosta con frijoles (el sueño feliz)



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.



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).

En los últimos diez años el mezcal pasó de ser ese menjurje que vendían en botellas de refresco de dos litros sobre la carretera por unos pesos o en jarritos de barro para los turistas, a ser una bebida que se consume en los mejores restaurantes a nivel mundial.

En los últimos años la producción de mezcal se ha ido al cielo, ha aumentado por lo menos un 700 por ciento.

En 2019 en un viaje a París nos sentamos en el bar del Hotel Le Collectionneur mientras esperábamos a unos amigos. La copa más cara de la carta, por encima de los coñacs y todo lo demás, era un mezcal. Una copa de mezcal costaba cientos de euros.

En La Mezcalería, un speakeasy ubicado en el hotel a un kilómetro de París, la gente hace filas para probar (por 15 euros) sus cocteles. La mayoría hechos con mezcal Koch y Rey Zapoteco.

El mezcal me gusta en cualquier lugar, pero no hay como tomarlo en Oaxaca. Comer en Oaxaca es un sueño: la hoja santa, el quesillo, los gusanos de maguey, las tlayudas en el mercado, las calabazas, las maravillas de la cocina istmeña. Hace unos años había tres lugares para comer completamente fuera de lo normal- Pitiona, Casa Oaxaca y Los Pacos-, ahora hay un sin fin de propuestas gastronómicas, pero esos tres siguen siendo una parada obligada. En Los Pacos, donde tienen el mejor mole negro, me encontré un par de veces a Toledo tomándose un mezcal.

La sal de gusano, hecha de chinicuiles y



El mezcal se toma a besitos

no de gusanos blancos de maguey, es otro de los lujos de tomar mezcal. Me acuerdo cuando probé los chinicuiles de niña por primera vez. Tenía unos diez años y acompañé a mi papá a Hidalgo. Paramos en un restaurante sobre la carretera. No me acuerdo más que de la salsa

verde que tenía gusanos molcajeteados. Jamás había probado algo igual (tienen un sabor muy fuerte, a diferencia de los gusanos blancos de maguey). Me gustó tanto que la siguiente vez mi papá llegó con una bolsa de chinicuiles, pero esta vez iban vivos. No fue los mismo probarlos después de verlos retorcerse.

En el mercado de Oaxaca los venden secos, insertados un en hilo, o vivos si prefieres verlos sucumbir en el sartén. Puedes comprar desde diez gusanos. Su sabor es tan fuerte que con uno solo tienes para hacer una salsa.

Tanto me gustaba el mezcal que me casé en Oaxaca. Compramos dos garrafas de vidrio soplado, cada una de 15 litros, que llenamos de mezcal. Estaban sobre la barra, pero como era complicado servirse de ahí, sacaron jarras que pasaban a las mesas. Para quienes no estaban acostumbrados a tomar bebidas tan fuertes resultó peligrosísimo. El mezcal tenía por lo menos 50 grados de alcohol, unos 10 grados más que un tequila.

Me enteré después que una ambulancia tuvo que recoger a un adolescente a punto de una congestión alcohólica. Algunos invitados, envalentonados con el mezcal, tuvieron que irse antes de cenar y otros tomaban turnos para vomitar. Dos turistas gringos que se colaron a la boda, y salen en la mitad de mis fotos, terminaron resguardados en el lobby del hotel hasta que recobraron la conciencia. Más de uno me dijo al día siguiente que fue la mescalina lo que los hizo alucinar. Ya no dije nada, pero el mezcal, a diferencia de lo que muchos creen, no tiene mescalina ni te hace alucinar. Por eso dicen que el mezcal se toma a besitos y con calma.





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).

Siempre he sido amante de los mercados y su diversidad. Sin duda, los de Londres son una experiencia única. Al mercado de Borough hay que llegar con el estómago vacío. Es famoso por la oferta *gourmet*: condimentos, especias, comida fresca, además de una enorme variedad de puestos de comida preparada. El Roast, en el corazón del mercado, es uno de los restaurantes más famosos. Tienen un menú especial para el mercado que incluye todo el *prosecco* que puedas tomar. El Mercado de Portobello es famoso sobre todo por las antigüedades, aunque encuentras especias y productos frescos.

Viví un tiempo al norte de Kings Cross, entre *Caledonian Road* y *York Way*. Por *Caledonian Road* una parada obligada era el restaurante de comida georgiana Iberia. El *jachapuri*, un pan recién horneado relleno de queso no se compara con nada más.

Por *York Way*, pasabas a unos pasos de *Egg*, el último lugar al que llegabas una noche que se salía de control. Te recibían hasta las seis de la mañana (aunque yo por lo general a esas horas estaba ya en mi cama), y si eso pasaba estaba convenientemente a unos pasos de mi casa.

Bajando por *York Way*, antes de llegar a la estación *Kings Cross*, te topabas con *Regents Canal* que te conducía directamente al Mercado de Camden. La caminata junto al canal vale toda la pena.

Camden ha sido desde los años setenta el lugar en el que las contraculturas y subculturas se mezclan y coexisten. Es uno de los barrios más fascinantes y eclécticos de Londres. El *punk* estalló en Camden en 1976 con los Sex Pistol en un concierto en Roundhouse. Tocaban también afuera de *Dingwalls*, una zona de bares alrededor del mercado de Camden. Poco a poco el Mercado de Camden se convirtió en el lugar de congregación para *punks* y góticos, lo que ha marcado hasta la fecha la personalidad única del lugar. La música estaba al centro de todo.

El mercado tiene puestos de comida de todo el mundo. Aunque hay algunos que es mejor evitar, hay muy buenas opciones para probar cosas diferentes. Uno de mis favoritos era *Roti House*, que sirve comida india. Sus *naan* recién hechos rellenos con curry o pollo masála son una garantía. *Oli Baba's* fue un nuevo descubrimiento: hay siempre enormes filas de gente ansiosa por probar su queso *halloumi* frito. El *halloumi* es un queso blanco, tradicionalmente hecho de queso de cabra y

Camden Town y los mercados de Londres

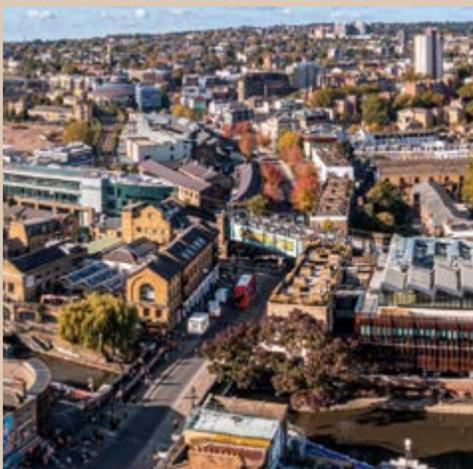


oveja, originario de Chipre y muy común en la comida mediterránea.

Si algo no falta en *Camden Town* son bares, hay que escoger bien. Una noche en este barrio puede empezar en Blues Kitchen que tiene una de las selecciones de *whiskies* más grandes de Londres, que ya es mucho decir. Tocan además *blues* en vivo casi todas las noches. Jazz Cafe es uno de los bares más famosos de Camden. Está abierto hasta tarde, así es que no hay tanta prisa para llegar. Amy Winehouse, que era una regular en los bares de Camden, tocó aquí varias veces. La comida es además bastante buena.

Mi lugar favorito en Camden era Koko, un teatro antiguo convertido en uno de los bares más espectaculares de Londres. En 2012 llegué sin saber que esa noche tocaban los Red Hot Chilli Peppers. Tienen siempre una increíble oferta musical, a pesar de que te puedes topar con grandes filas, tomarse una copa ahí siempre vale la pena.

Hordas de turistas llegan cada año a Camden. Muchos opinan esto sumado a la gentrificación y los altos precios han llevado a que Camden pierda su esencia. Y aunque las cosas inevitablemente han cambiado no existe un lugar igual.





MARIANNA MENDIVIL

Vino a la cocina

La peor comida de mi vida

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).



Siempre he tenido la costumbre de llegar a un restaurante y pedir lo más raro de la carta. Eso que no entiendo, que no conozco, que nadie quiere pedir... Es lo que pido yo. Mientras otros comen pasta y cortes de carne que huelen a gloria, yo trato de entender qué es lo que hay en mi plato. Pocas veces me he arrepentido de probar algo. De un malestar estomacal no pasa.

No hay nada como el aroma de un plato recién hecho para abrir el apetito. Pasar por afuera de una panadería inevitablemente te hace salivar por un buen pan. Hay, sin embargo, platillos que por su olor lo único que te provocan son náuseas.

No hay nada que huele peor que el tofu appestoso (este es el nombre del platillo por obvias razones) de China. El olor es insoportable. La primera vez que lo olí iba caminando por las calles de Shanghai. Jamás había olido algo igual. El olor llegaba de golpe y de repente no había forma de escapar de él. Pensé que era basura, o algún animal muerto, pero era demasiado fuerte. Me tardé unos días en entender que el apes-te venía del puesto de comida donde la gente estaba formada para comer. No podía creer que se fueran a comer algo que olía tan mal. Ante mi incredulidad, no pude más que irme a formar. No exagero: Tenía ganas de vomitar, pero era más mi curiosidad.

Resulta que no sabe tan mal como huele, aunque para ahorrarme el disgusto de olerlo puedo pasar la vida sin volverlo a probar. Es tofu fermentado. Se lo comen frito o hervido, dependiendo del lugar. En China siempre hay que evitar las esquinas en las que lo hierven.

El hákarl, un tiburón en descomposición, plato típico de Islandia, es otro ejemplo. El olor es una mezcla de queso fuerte y orines. Sobre todo orines. Huele tan mal que como neófito te recomiendan taparte la nariz mientras llevas el cuadrito de tiburón fermentado a la boca. Desde que lo hueles estás completamente seguro de que no te va a gustar. Pero ni modo. Así es la curiosidad. En este caso lo que hueles es lo que te llevas. Hay que dar un buen trago de Brennivín después de cada bocado para hacerlo un poco más soportable.

Nunca pierdo la oportunidad de pasear por un mercado. Me gusta todo: los olores, los colores, el caos, la cantidad de gente empujándose, el ruido. Hace unos años, en un viaje por Uganda acompañé a nuestro guía y cocinero por provisiones al mercado local de Jinja, una pequeña ciudad a las orillas del Lago Victoria. Mientras él buscaba los ingredientes en su lista, yo probaba todo lo que me ofrecían. En cada puesto querían que probara

algo: Fruta o platillos preparados. Estaba probando un stinkbug —es una chinche—, cuando el cocinero me gritó: “Deja de probar todo, te vas a enfermar, ni yo me como eso”. En ese momento escupí la chinche que estaba masticando.

Hay a quienes les gusta convertir la comida en un deporte extremo y se juegan la vida por un bocado. El pescado fugu, en Japón, era considerado la ruleta rusa del sushi. Y es que podías caer muerto con un bocado. Quienes lo sirven se preparan durante años. Estoy segura de que el riesgo no vale la pena. Por lo menos no por su sabor. Es más bien el peligro en cada bocado lo que lo vuelve irresistible.

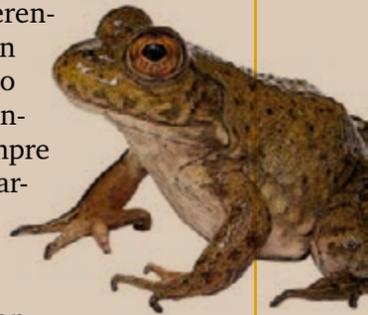
Al norte de Namibia, la rana toro es un manjar: Un mortífero manjar. A diferencia de las ancas de rana, famosas en los bistros franceses, en Namibia todo se come. El veneno está en la piel y aunque hay maneras de limpiarla siempre está latente. Las probé cerca del Parque Nacional de Etosha. Después de haber sobrevivido al segundo bocado resultó que no saben nada mal. Aunque al otro día desperté con una especie de infección urinaria que no le recomiendo a nadie.

“He aquí la peor comida de mi vida”, dijo Bourdain en un episodio de *No Reservations por Namibia*, cuando probó el ano de un jabalí. No hay nada que él no probara, sin importar el riesgo. El ano sin lavar de este jabalí fue lo único que realmente lo llevó al límite. Bourdain sufrió con cada bocado. Sabía incluso que se iba a enfermar después de comerse un ano lleno de arena y heces fecales, pero no lo escupió por respeto a sus anfitriones.

Bourdain tenía un gran romance con México. En otra columna conté como lanzó a una bien merecida fama internacional a las tostadas de la Guerrerense, en Ensenada. Comparó la calidad de este puesto callejero con la comida del restaurante de tres estrellas Michelin, Le Bernardin, en Nueva York, y eso cambió el destino de este puesto callejero.

Para escribir esta columna estoy haciendo siempre un esfuerzo por recordar que comí, dónde lo comí, y a qué sabía. Y resulta que las comidas más memorables casi nunca son las que estaban cocinadas a la perfección.

Comer pocas veces se trata, solamente, de la comida.



Veracruz

MARIANNA
MENDIVILLA 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).



Veracruz puede no tener las playas más bonitas de nuestro país, pero si de comer se trata pocos lugares lo superan. Por cierto, aunque sus playas no son las más cotizadas, (en gran parte porque debido a la corrupción han permitido la construcción de Oxxos, y otras brutalidades, literalmente sobre la arena de la playa) tiene excelentes sitios para bucear e islas paradisíacas a unos kilómetros del puerto.

Comer en Veracruz es un verdadero deleite.

Para mí, la mejor hora para pasear por el malecón en Veracruz es al amanecer. Antes de que el sol salga sobre el mar, ya hay decenas de personas caminando, corriendo, andando en patines. El espléndido ritual del desayuno en el Puerto de Veracruz es difícil de superar.

Despertando no hay como un lechero en La Parroquia acompañado de una canilla, un palito de pan tostado hecho trenza que no puedes evitar remojar en el café. En el lugar no se deja de escuchar el tintineo de cucharas pegando en el vidrio de los vasos para llamar al mesero con las jarras de leche y café concentrado. El señor no deja de correr por el lugar, cuando es tu turno te sirve en segundos dejando caer desde la altura con gran destreza la leche hirviendo. La sede original está en el Centro a unos pasos del puerto. Hay jarochos que llevan cuatro generaciones visitando el lugar todos los días.

Las bombas con frijoles y queso son un manjar. El platillo volador, es un sándwich de pan blanco con pavo, pierna y queso hecho en la sandwichera. La media noche o el plato de

ropa vieja son un manjar.

Aunque no se puede ir a Veracruz sin probar los antojitos. El Recreo en Boca del Río es un gran lugar, puedes ver a la señora preparando infladas en aceite hirviendo y picadas de masa blanca. Los Farolitos es otro gran lugar para desayunar. Sus huevos motuleños e infladas endulzadas con piloncillo y acompañadas con mole. O El Gaucho, que además de antojitos veracruzanos tiene las mejores empanadas argentinas.

Cuando acaba la hora de los antojitos veracruzanos, es hora de empezar a ver dónde comer. El Villa Rica no falla. Vale la pena visitar el que está en Mocambo, porque al igual que los Oxxos, está sobre la playa. Todo está incomparablemente fresco. La ensalada de caracol blanco, el ceviche verde y el robalo o huachinango empapelado al acuyo no fallan.

En Mandinga está La Llegada del Pescador. Un pequeño lugar a unos pasos de la laguna de Mandinga, famoso por sus ostiones y jaibas enchilpayados. La hueva frita de pescado no la encuentras en ningún otro lugar, y su pescado zarandeado supera las expectativas.

Los langostinos del Cacharrito son espectaculares. Aunque peligrosos, sobre todo si los comes en la noche. Tienen una cantidad indecente de ajo y mantequilla. Yo prefiero siempre pedirlos con la mitad de la salsa que le ponen. El Llagar tiene excelente comida española. Hay además nuevos restaurantes como el Al-bahía de comida mediterránea donde vale la pena probar absolutamente todo. Las costillas de cordero, sus entradas libanesas, los nigiris árabes y los arroces son espectaculares.



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).



Cartagena, la mágica

Cartagena de Indias es, sin duda, una de las ciudades amuralladas más bonitas del mundo. Su encanto es incomparable: los colores, la música y el ambiente caribeño la hacen única. Aunque hay buenos hoteles y restaurantes afuera de la ciudad amurallada, nada vale más la pena que quedarse en la Ciudad Vieja. Cada rincón de la ciudad tiene una historia. Las angostas calles son un espectáculo de balcones de madera tallada, pintados de brillantes colores. La vegetación que cuelga de ellos les da un toque mágico. Puedes imaginar a Florentino Ariza tratando de conquistar a Florentina Daza por estas calles que parecen sacadas de una leyenda. Fui hace algunos años con una muy buena amiga chilena. Íbamos sólo de paso un par de días de camino a Cali. Desde el momento que pisamos la Ciudad Vieja decidimos que nos quedaríamos más tiempo ahí. Nos hospedamos en un pequeño hotel en una de las callejuelas del centro. El primer día decidimos salir a caminar en cuanto dejamos lo que llevábamos cargando. Por el calor abortamos, después de poco tiempo, la misión de conocer más de Cartagena a esa hora del día. Pero antes nos topamos con algunas palenqueras con vestidos llenos de colores que vendían sandía y otras frutas exóticas. Con el calor que hacía nos cayó de maravilla. Les dicen palenqueras porque vienen de San Basilio Palenque, que fue el primer pueblo de esclavos africanos en América Latina en proclamarse libre. La cultura afrocolombiana pinta todo en Cartagena.

En la tarde nos sentamos en Café del Mar, un bar sobre la muralla que te permite ver la Ciudad Vieja, de un lado, y el mar, del otro lado. Hay que llegar antes del atardecer. Éste es, sin duda, el mejor lugar para ver la puesta del sol y tomar algo. El bar cierra hasta las dos de la mañana. Ese día nos fuimos un poco después de la puesta del sol. Cenamos en el restaurante 1621, ubicado en un exconven-

to de las hermanas Clarisas, quienes se instalaron en ese inmueble precisamente en ese año. Éste es considerado uno de los mejores restaurantes de Colombia. Sirven una mezcla de cocina francesa con ingredientes locales y sabores caribeños. Pedimos una ensalada de cangrejo con salsa de maracuyá, sopa de tomate fría con langosta y un pescado con una salsa de cacahuate, coco y limonaria. La comida es excelente y el lugar impecable.

En las noches la música inunda las calles. No importa por donde camines, siempre está pasando algo. Íbamos caminando hacia un bar de cocteles, pero terminamos sentadas, en la banqueta de una de las calles por las que pasamos, escuchando la música y tomando cerveza. Unas horas después llegamos al bar, pero estaba por cerrar. Fuimos al Café Havana, que está en el barrio de Getsemaní, a las afueras de la ciudad amurallada. La Calle de la Media Luna está llena de bulliciosos bares y restaurantes. La esquina más famosa es la del Café Havana. Llegamos un poco después, casi a las 12, y el bar estaba abarrotado. Nos llevaron hasta los únicos dos bancos disponibles, alrededor de una enorme barra que ocupa el centro del lugar. Del lado derecho, una banda de música cubana no dejaba de tocar. La gente bailaba, sudaba y gritaba. El lugar, a pesar de estar lleno, es de los más agradables. Probablemente tomamos mojitos.

Juan del Mar es un famoso restaurante de mariscos, aunque hay también una pizzería con el mismo nombre. El dueño es una especie de celebridad en Cartagena. Todo mundo tenía algo que ver con él. El lugar está en una preciosa casa restaurada en la Plaza San Diego. No es pretencioso y la comida es muy buena, y el ambiente mejor. Despertar en Cartagena es una delicia. Los jugos frescos de frutos exóticos, y las arepas y el café son la manera perfecta de empezar un día.





MARIANNA MENDIVIL

LA LIEBRE DE MARZO

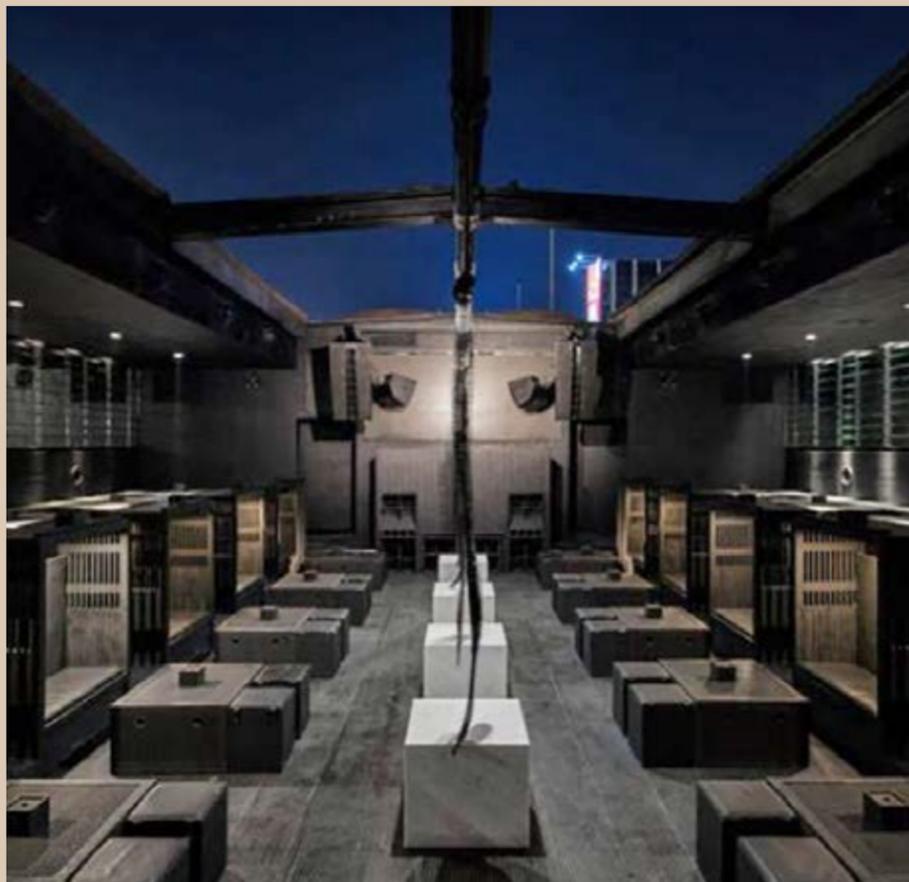
Estudió Antropología en México y Sudáfrica, y una maestría en Emprendimiento Social en Hult Business School en Londres. También estudió en el Global Studies Program de Singularity University, ubicada en Silicon Valley (Mountain View, California).

Las elecciones de la semana pasada en Líbano, en las que Hezbolá y sus aliados perdieron por fin algunos asientos en el parlamento, le dieron algo de esperanza a un país que lleva más de dos años sumido en una de las peores crisis económicas. Durante su esplendor, Líbano era llamado la Suiza del Medio Oriente. En Beirut, las montañas —que en invierno se cubren de nieve y en verano regalan un respiro del calor— tocan el Mar Mediterráneo. La ciudad, cosmopolita y vibrante, ha sido un oasis de vida nocturna, especialmente en el verano, cuando los expatriados regresaban y los turistas llegaban en bandadas para vivir el verano beirutí.

Gemmayze, corazón de Beirut, es un barrio encantador con fachadas mediterráneas, hermosos callejones y un ambiente bohemio. De día había un sinfín de cafés y restaurantes. De noche podías saltar de bar en bar por la calle Armenia y rue Gouraud. La monumental explosión del 2020 en el puerto de Beirut, que mató a más de 200 personas, creó un cráter de más de 43 metros que devoró a su paso decenas de edificios, gran parte de los emblemáticos clubes nocturnos y gran parte de Gemmayze. Hoy en día es difícil para una familia pagar la despensa de una semana. No hay gasolina y la gente vive con un par de horas al día de luz eléctrica. En ese contexto, podría parecer una frivolidad, un lujo, dedicar un espacio para hablar de su vida nocturna. Sin embargo, hay lugares como el B018, un enigmático club nocturno en Beirut, con una historia fuera de lo común que ha sobrevivido a todo. Y ha dotado durante décadas a los habitantes de la ciudad de una fuente de alegría y un espacio de expresión.

El B018 surgió como un lugar clandestino de música en la década de los 80, en el contexto de la Guerra de Líbano. “A mediados de la década de 1980, nada se escuchaba en Beirut, excepto sonidos de misiles y balas”. Naji Gebran convirtió su chalet (que tenía el número B018) en un refugio musical. Las reuniones que organizaba alrededor de la música se volvieron cada vez más populares. Hasta que fue necesario buscar nuevas sedes para

Un enigmático club nocturno en Beirut: B018



organizar estas reuniones. Así es como nace B018, uno de los clubes más influyentes del Medio Oriente.

En 1998 el arquitecto libanés Bernard Khoury diseñó y construyó la sede del B018 en Karantina, un barrio desolado que había sido un campo para refugiados kurdos, armenios y palestinos. Además de ser el sitio donde se llevó a cabo una terrible masacre de palestinos en los 70.

Khoury quiso tomar en cuenta la historia del lugar y todas las cicatrices que la guerra había dejado en ese barrio. Su construcción pone el dedo en la llaga, pero es también una forma de restitución. Hundido bajo tierra, el B018 es una mezcla entre un bunker militar y una tumba. Esta es la razón por la que, a pesar de la brutal explosión del 2020, el lugar quedó intacto. Desde la calle lo único que ves es una estructura de metal que parece un helipuerto. En ciertos momentos esta estructura se abre y puedes ver el cielo desde la tumba. Los muebles simulan confesionarios, y el lugar está montado sobre una planta en forma de cruz.

Entrar a esa tumba casi vampiresca te provoca, inevitablemente, un escalofrío. La música electrónica, *acid jazz* y hasta música árabe, suena hasta que amanece en un ambiente ecuménico que ilustra a la perfección ese lado cosmopolita de Beirut. Es un lugar donde la diversidad es bienvenida y fomentada: un respiro en el Medio Oriente. En medio de la brutal crisis por la que atraviesa Líbano, lugares como éste sobreviven y dan tregua a quienes la necesitan.



Vino
e
cucina

Nos acompaña en la mesa



EL JOVEN MAM



EL JOVEN MAM

¿A qué
sabr  esa
chingadera?

BAR DE COPAS

Hace algunos años inventó 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 Grajalles 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 rosas 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 reblan-dece 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, cocoles, monjas, empanadas, rosas 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 reparten 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 birthday-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 desmexicaniza. “Con su pan se lo coma.”





EL JOVEN MAM



Muerte en la tarde: un coctel de Hemingway

BAR DE COPAS

Ernest Hemingway's DEATH IN THE AFTERNOON Cocktail

POUR 1 JIGGER OF ABSINTHE INTO A CHAMPAGNE GLASS. ADD ICED CHAMPAGNE UNTIL IT ATTAINS THE PROPER OPALESCENT MILKINESS. DRINK 3 TO 5 OF THESE SLOWLY

La periodista Yaiza Saiz, del diario español *La Vanguardia*, reveló la receta de un coctel demoníaco que creó hace algunos años.

No puedo resistir la tentación de reproducir su escrito para beneplácito del *hipócrita lector*:

“No es nada nuevo decir que Hemingway fue tan buen bebedor como escritor. O por lo menos, eso demostró durante toda su vida.

“Si bien se dice que cuando residía en Cuba nunca renunciaba a tomarse su mojito diario, durante su estancia en Europa el listado de bares y cafés que frecuentaba es interminable. Y es que su tendencia alcohólica tenía un motivo: ‘despojarse de las heridas que le causaba la vida’, afirmaba siempre.

“Vino, daiquiris, champán, cerveza, Martini... en realidad no había bebida alguna que se le resistiera, las adoraba a todas más o menos por igual. De hecho, en una carta que escribió en 1935 a su traductor Ivan Kashkin decía: ‘¿Usted no bebe? Me he dado cuenta de que siempre habla con desprecio de la botella. Bebo desde que tenía quince años y pocas cosas me han dado más placer. Cuando se trabaja duro todo el día pensando con la cabeza, sabiendo que hay que trabajar de nuevo al día siguiente, ¿qué otra cosa puede cambiar las ideas y hacer que se ejecuten en un plano diferente tan bien como el whisky?’.

“Pero, centrémonos, no estamos aquí para juzgarle, sino para descubrir el cóctel que él mismo inventó. Se llama *Death in the afternoon*, igual que el libro que publicó en 1932, en el que el escritor homenajea a nuestro país narrando las ceremonias y corridas de toros españolas.

“Sólo apto para valientes

“Fue en 1935 cuando la receta del escritor fue publicada por primera vez en *So Red the Nose or Breath in the Afternoon* (‘tan roja la nariz, o el aliento de la tarde’), un libro de coctelería que recopilaba contribuciones de cócteles ideados por personajes famosos.

“En él, el propio Hemingway escribía: ‘Ponga una onza de absenta en un vaso de champán. Añada champán helado hasta que alcance una opalescente consistencia lechosa. Beba de 3 a 5 lentamente’.

Hasta aquí la larga pero inevitable cita.

En estos días estoy dispuesto a sucumbir ante una copa de *Death in the afternoon*.

Ya le narraré al *hipócrita lector* si salgo vivo de la prueba.

Por cierto: en estos días recibí de dos extraordinarios amigos un regalo brutal: dos vasos *old fashion* y un cenicero del exclusivo Bar Hemingway, ubicado en el exclusivísimo Ritz de París.

A todo eso dedicaré mi siguiente columna.



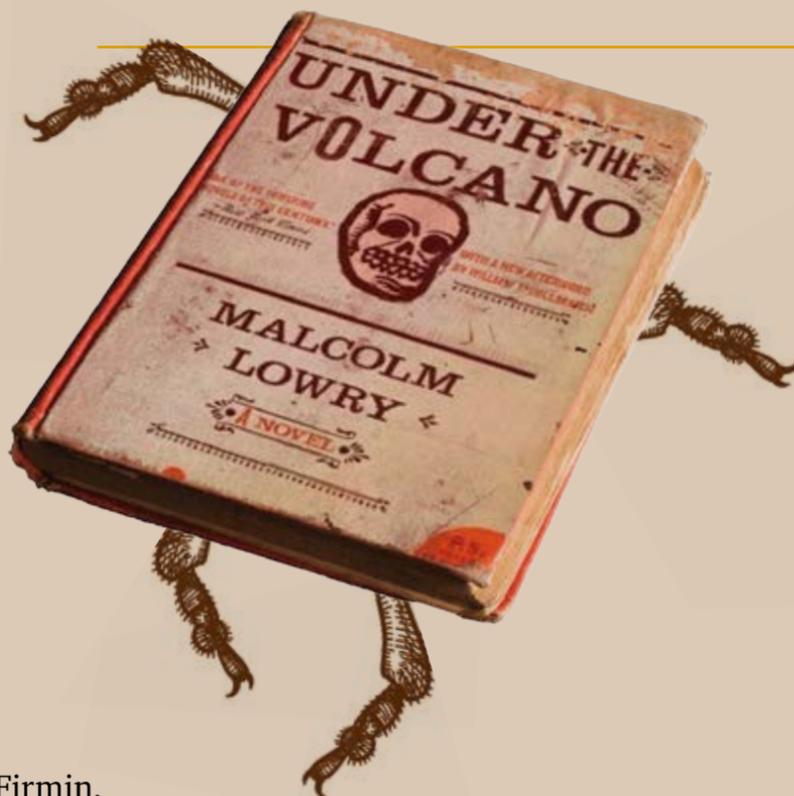


EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS

—

Viviendo bajo el volcán



El cónsul Firmin,
 descalzo,
 descamisado,
 con pantalón de lino,
 con sus delgadas piernas,
 hace ochos en su habitación del hotel Bella Vista.
 No cesa en su intento de dibujar el infinito
 en el piso barato de ese
 hotel de Cuernavaca.
 Camina sobre su propio eje como una hormiga laboriosa.
 Teje su mansedumbre
 y se guarda las ganas de orinar.
 “Para, Firmin, maldita sea!”,
 le pide su mujer,
 pero él sigue en esa tarea de perros
 que es la tarea de los que sólo
 quieren un trago de alcohol.
 “¡Flores, flores para los muertos!”,
 grita una vendedora desde la calle.
 Es Día de Muertos en Cuernavaca, Día de Todos los Santos.
 Firmin no lo sabe todavía,
 pero ese ir y venir haciendo ochos sobre el piso barato del hotel
 es la señal que hacen los difuntos
 cuando la tierra reclama lo que es suyo.

*

Malcom Lowry supo entender el espíritu del mezcal
 y se volvió un alcohólico como su personaje.
 El cónsul Firmin tomaba estriquina
 para matar los pájaros que vivían en él,
 para acabar con las ratas que lo carcomían.
 Usaba pesticidas para cebar su suerte.
 William Burroughs se inyectaba insecticidas baratos
 junto con su mujer.
 El polvo los volvía cucarachas
 que rondaban su almuerzo desnudo:
 ese instante helado en el que todos ven (decía Kerouac)
 lo que hay en la punta de sus tenedores.



EL JOVEN MAM

Cómo vivir mejor comiendo y bebiendo

BAR DE COPAS

Amo el protocolo de las comidas. Una buena servilleta de tela siempre será mejor que una de papel, aunque esta última no sobra jamás. Amo los platos grandes. Las copas para vino con un tazón de forma de tulipa ancha son inmejorables y vuelven noble cualquier mesa. Las cucharas grandes son mejores que las soperas de las fondas. Y qué decir de un buen cuchillo matador.

Amo tirar el vino sobre los manteles cien por ciento de poliéster hilado. Manteles blancos, por supuesto. Aunque derramarlo sobre un mantel de Pascua con funda Matzah (con un mensaje único de Pesach en hebreo) es una experiencia inigualable.

Odio los restaurantes cargados de música con volúmenes elevados. Siento que estoy en un antro. La música debe estar en un bajo volumen que permita la conversación. En tiempos de covid no es sano ni conveniente elevar el tono de la voz, pues el efecto nube generará en el corto tiempo una contaminación del organismo por la que volará a sus anchas el murciélago de Wuhan.

Amo los restaurantes discretamente iluminados, aunque sea de día. La luz ámbar ayuda a que el apetito crezca en los niveles exactos.

Un garzón platicador que constantemente esté interrumpiendo la charla no es recomendable. Quien sí lo es, faltaba más, es uno que entienda en qué momento preguntar por la siguiente copa o el plato que viene.

Un garzón educado no debe quedarse a unos centímetros de la mesa cual gendarme de barrio. Es muy desagradable hablar con alguien a sabiendas de que hay un par de orejas escuchando todo. En otros tiempos, esos garzones tenían dos trabajos: el de garzón y el de oreja de Gobernación. Las palabras dichas viajaban en menos de un minuto al escritorio de un burócrata gris, quien las metía en un sobre amarillo que llegaba más rápido que una rana a las manos del gobernador en turno. De ahí que sea conveniente, siempre, evitar a un garzón entrometido.

Ya con los digestivos deben llegar los puros. Un Hoyo de Monterrey siempre será mejor que un Cohiba. Para ello habrá que trasladarse a la terraza. Un buen brandy o coñac será siempre bienvenido para el muy antiguo ritual de echar humo hasta por los ojos.

Quien siga estos consejos vivirá más y mejores años que los usuarios de esos locales anticlimáticos de comida rápida.





EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS



Los parias de la pulquería

A mis 17 años quería ser poeta maldito. Leía a Baudelaire, a Rimbaud, a Verlaine. Fumaba Baronet. Bebía ajeno. Usaba un bastón para romper ventanas, como el pequeño Alex de Naranja Mecánica. También usaba tirantes.

Varios viernes iba al Palacio de Bellas Artes con Josean, un entrañable amigo, para escuchar, desde la primera fila, música clásica o barroca. Pero lo hacíamos con varios vodkas adentro, como para demostrar que éramos rémoras de una sociedad decadente.

Fue en esos años cuando descubrí La Atrevida, una pulquería de barrio —muy cerca de La Viga— a la que acudían ladrones, asesinos y parias —en el departamento de hombres—, y prostitutas y aspirantes a serlo —en el departamento de mujeres.

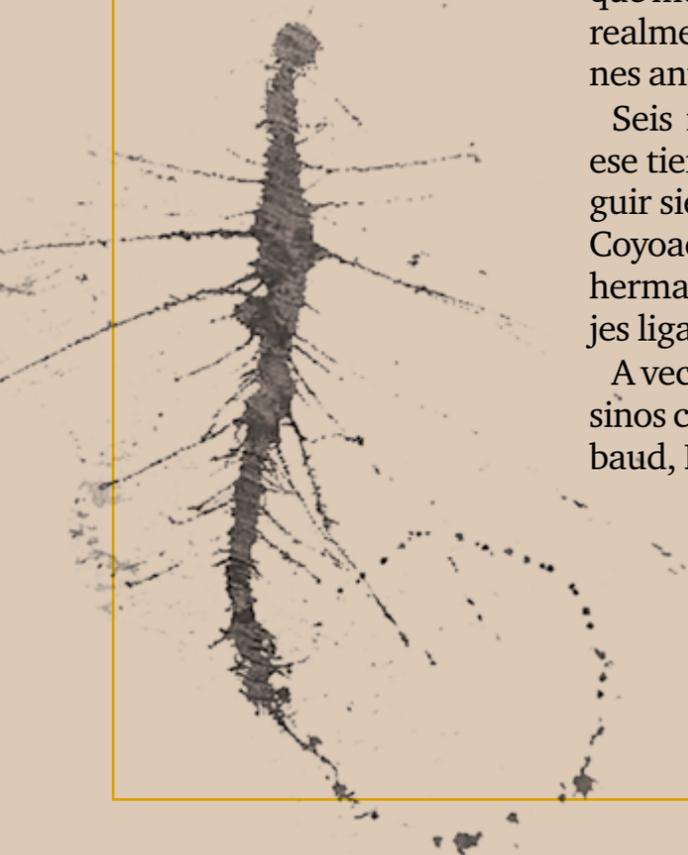
A esa pulquería iba con Tony, un amigo asiduo a cabarets, con quien también hice varias veces un tour sexual con damas de noche y madrugada. Nada mejor para un poeta maldito que convivir con rufianes.

En La Atrevida bebíamos pulque. Un pulque sospechoso metido en un barril de madera que era curado con excremento humano. Eso me dijo Tony, pero nunca le creí. Hoy, con los años, pienso que tenía razón. Bebíamos pulque, pues, sentados en una mesa derruida. A un metro estaba la zona de los orines. Una zona abierta por la que todos pasábamos. Olía a algo peor que a orines: a orines viejos de tres días.

Algunos parias compraban tortillas y chiles Herdez. Con eso bastaba para hacerse tacos. Otros más recurrían a pulque mezclado con pico de gallo: chile, jitomate y cebolla. Era realmente asqueroso, pero quitaba el hambre de los ladrones antes de salir a ejercer su oficio.

Seis meses acudí religiosamente a La Atrevida. Pasando ese tiempo, cambié de paisaje. Y aunque perseveraba en seguir siendo un poeta maldito, descubrí una vieja cantina en Coyoacán a la que iba el pintor Fernando García Ponce —hermano del escritor Juan García Ponce— y otros personajes ligados al arte. Nunca más regresé a La Atrevida.

A veces me pregunto qué habrá sido de esos ladrones y asesinos con los que alguna vez toqué el cielo que miraban Rimbaud, Baudelaire y otros poetas malditos.





EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS



La primera cruda que tuve fue en mi adolescencia. Mi primo Gustavito, hijo de mi tía Toña, pasó por mí un 24 de diciembre para ir a darle el abrazo de Navidad a sus amigas. Él era hipoacúsico. O en términos tradicionales: sordomudo. Pasó, pues, Gustavito y empezamos a dar abrazos con timidez, al principio. Pero como en todas las casas a las que llegábamos nos servían una *cuba* (cuba: ron con Coca-Cola sin hielos con sabor a jarabe), los abrazos se volvieron cada vez más candentes. La última visita la hicimos a la casa de don Chenito, célebre dueño de la mejor taquería de Huauchinango. Entramos como Tin Tan y su carnal Marcelo en alguna vieja película mexicana: sosteniéndonos para no caer debido a la brutal borrachera que traíamos. Como pudimos, dimos los abrazos y seguimos bebiendo *cubas*. De pronto, el techo empezó a moverse igual que las paredes, un San Martín de Porres que estaba en una consola, los focos y el piso. Como pude me sostuve para no caer y vomité sobre una cazuela llena de carne. *Oh, sí:* la carne de los célebres tacos de Chenito.

No sé cómo llegué a la casa de mi Mamá *Guillitos*. No sé cómo me metí a mi cama. No sé cómo no me morí. Horas después desperté sintiéndome profundamente humilde — no hay crudo que no lo sea— y con dolor de cabeza. Ese día supe por primera vez en mi vida lo que era una resaca.

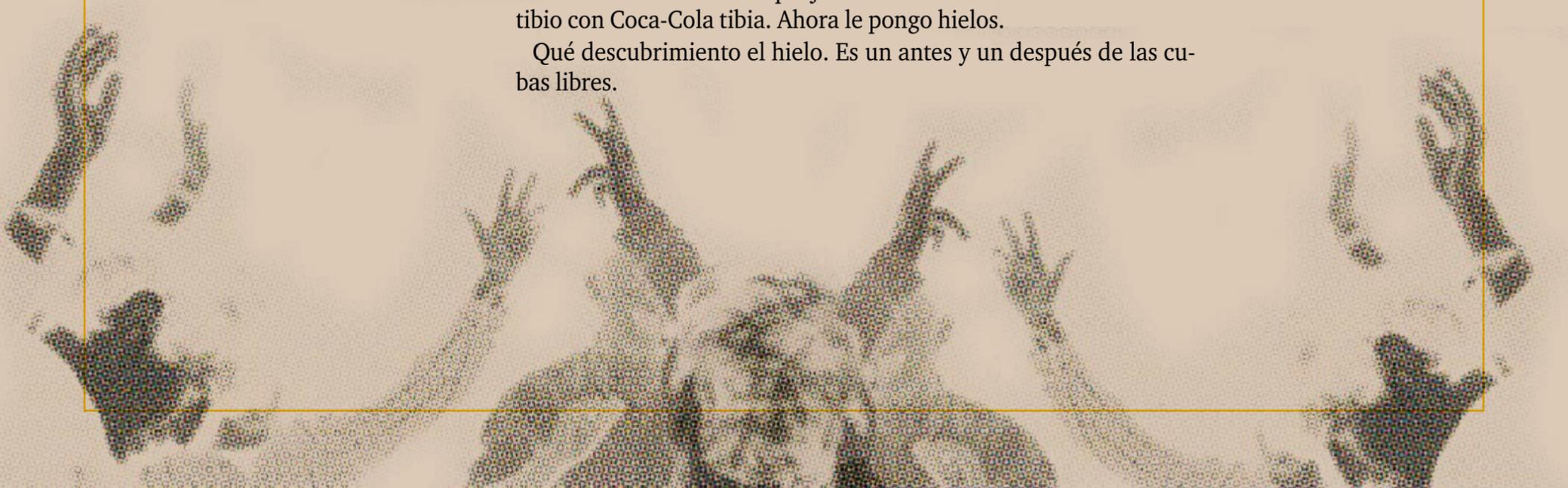
No me queda más que compartir la mejor definición de ésta que he leído. Pertenece al escritor Kingsley Amis. Vea *hipócrita lector*: “Cuando esa mezcla inefable de depresión, tristeza (no son lo mismo), angustia, desprecio por uno mismo, sensación de fracaso y miedo al futuro empieza a imponerse, recuerda que lo que tienes es resaca. No te estás poniendo enfermo, no has sufrido una leve lesión cerebral, no haces tan mal tu trabajo, tu familia y tus amigos no han tramado una conspiración de silencio a tu alrededor para que no descubras que eres una mierda, no estás viendo por fin cómo es realmente la vida y no hay por qué llorar por la leche derramada”.

Ese día infausto decidí que jamás en mi vida volvería a beber ron tibio con Coca-Cola tibia. Ahora le pongo hielos.

Qué descubrimiento el hielo. Es un antes y un después de las *cubas* libres.



Mi primera cruda





EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS



Uno de los cocineros que llegaron de Europa para preparar los banquetes que se ofrecieron durante el largo periodo que gobernó Porfirio Díaz fue el alemán Hermann Bellinghausen, abuelo ilustre de Hermann y Karl. Poeta y cronista, el primero. Músico, el segundo.

Con el tiempo, el señor Bellinghausen abrió un restaurante en la calle de Londres, en lo que después sería la Zona Rosa. Lo bautizó como La Culinaria. Tiempo después se llamaría simplemente Bellinghausen.

Por ahí pasaron en calidad de comensales todo tipo de grandes personajes: desde Octavio Paz hasta Gabriel García Márquez. Y más: Carlos Fuentes, José Luis Cuevas, Carlos Monsiváis. Pero también presidentes de México, gobernadores, senadores y un largo etcétera.

Comer en el Bellinghausen es tocar las puertas del cielo. El chamorro que sirven ahí es grasoso y tierno. Va hervido y picado con chucrut, cebolla y cilantro.

Este restaurante me gusta porque es uno de los emblemas más vivos de la Ciudad de México. Ahí llegué a ir con el gran poeta Carlos Illescas, auténtico hombre del renacimiento. Su conversación iba del siglo de oro español a lo mejor de la ópera. Como Mallarmé, había leído todo. Y su prodigiosa memoria daba cuenta de ello.

Gracias a él conocí restaurantes, bares y cantinas de la ciudad. Sabía qué pedir, y cómo pedirlo.

Las conversaciones con él eran ricas en pausas y moralejas. Su generosa voz solía ir de menos a más a la hora de relatar una historia o alguna anécdota. Entonces sobrevénía una carcajada festiva. Era como la cereza del pastel para celebrar el triunfo de la inteligencia y la memoria.

Y todo esto iba acompañada de cantidades industriales de cubas libres o coñac, o el inevitable vino tinto de La Rioja que tanto le gustaba.

En la charla a veces aparecía el nombre de Tito Monterroso, cuñado y paisano suyo. Ambos eran brillantes guatemaltecos exiliados en México. Y ambos replicaban con arte el tonito de los habitantes de ese país centroamericano.

Debo decir que las mejores tortas de huevo con chorizo — en el más puro estilo español — las comí con él en una cantina de avenida Universidad.

Fueron tiempos gloriosos en los que aprendí lo poco que sé de poesía, del arte de conversar y del galano arte de beber y comer como Dios manda.





EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS



Los restaurantes: fiesta de los sentidos

Quien entra a un restaurante ingresa a un rito profundamente lúdico. Un rito que invita al ocio, por supuesto. Quien entra a un restaurante lleva todo el tiempo del mundo. Sabe la hora en la que ingresa. Ignora la hora en la que saldrá. Quien entra a un restaurante —a un buen restaurante— no hace sino repetir un ritual que data del Renacimiento, cuando la conversación y sus adherentes —la comida y el vino— eran el plato principal. Quien entra a un restaurante está vivo. Y sano. O medianamente sano para comer mantequilla, grasas, vísceras, sesos, rabos, cachete y todas esas cosas que se llevan tan bien con un buen tinto.

Lo primero que disfruto al entrar a un restaurante es el murmullo. Un murmullo suave que sale de las mesas ocupadas. Un murmullo de pétalos que caen de una jacaranda. Luego viene la luz. Nada como los restaurantes tipo *bistro* que suavizan la tarde con los inauditos tonos ámbar. Luego viene el aroma. Ni olor a cocina ni olor a desinfectante ni olor a centro comercial. El olor de los restaurantes debe ser discreto. Esa discreción que antecede a la magia.

Una vez en la mesa, el *vermú* ideal. Un 2 p.m., por ejemplo, (porque en cualquier lugar del mun-

do ya son las 2 p.m.). La lengua se prepara en ese momento para la conversación, por lo tanto, hay que prepararla. Si viene del fuego, hay que hidratarla. Si viene de la oscuridad, hay que cebarla. Cebarla de cebar: estimular una pasión.

Los sentidos han empezado a dispararse: la vista, los oídos, la nariz, la lengua. Ya sólo falta el tacto. Ése vendrá de manera natural.

La primera vez que fui a un restaurante en forma fue en la Ciudad de México. En La Alameda. A unos pasos del Palacio de Bellas Artes. A unos pasos del mural de Diego Rivera: *Sueño de una tarde de verano en La Alameda*. ¿Su nombre? El Hórreo: un restaurante español que cubrió mis expectativas a los 19 años. Luego vinieron otros. Debo decirlo: algunos de los mejores momentos de mi vida los he pasado en un restaurante. Algunas de las conversaciones más delirantes las he tenido ahí.

Jaime Sabines dice que enterrar a los muertos es una costumbre muy salvaje (“qué costumbre tan salvaje ésta de enterar a los muertos”). Creo, estoy convencido, que acudir a los restaurantes es una costumbre de lo más civilizada. Y de lo más *gourmet*.





EL JOVEN MAM

Vino e
cucina

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.



EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS

Hotel Nacional. La Habana, Cuba. Comedor De Aguiar.

Llegas puntual a la cita con Santo Trafficante, Meyer Lansky, Lucky Luciano y Frank Costello. En una mesa del fondo, junto al piano, está el fantasma de Winston Churchill —con un Etiqueta Negra en una mano y un habano en la otra—. Su acompañante se parece mucho al duque de Windsor.

Trafficante saluda a Ava Gardner, tocándole las nalgas, antes de sentarse a tu mesa, y abraza a lo lejos a Marlon Brando. El Aguiar está de manteles largos con tanta celebridad.

Llega el capitán: puntual, elegante, de pajarita. Ofrece el excelso menú, pero antes manda —cortesía de la casa— una ronda del célebre coctel Hotel Nacional, que no es otra cosa que jugo de piña y licor de albaricoque.

La carta es de antología: ahí están el Nido de Gambas del Caribe, la Langosta Grillé, las Rosas de Salmón Ahumado (preferido de Lucky Luciano), el Mignon con papas fritas (el de Brando), el Chateaubriand (de Sinatra y Ava Gardner), la Ensalada con Langosta (de Buster Keaton)...

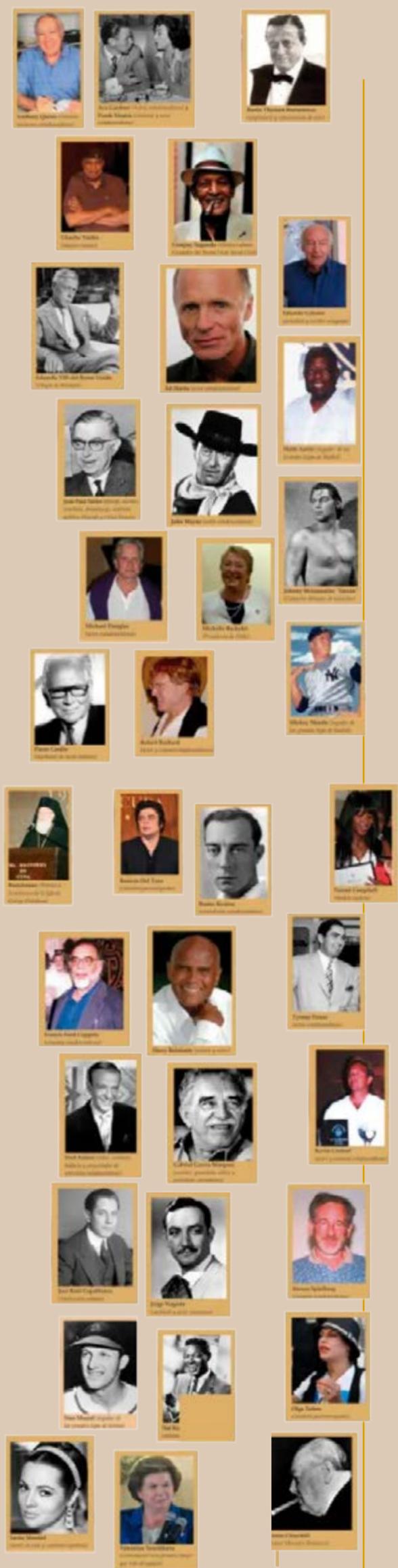
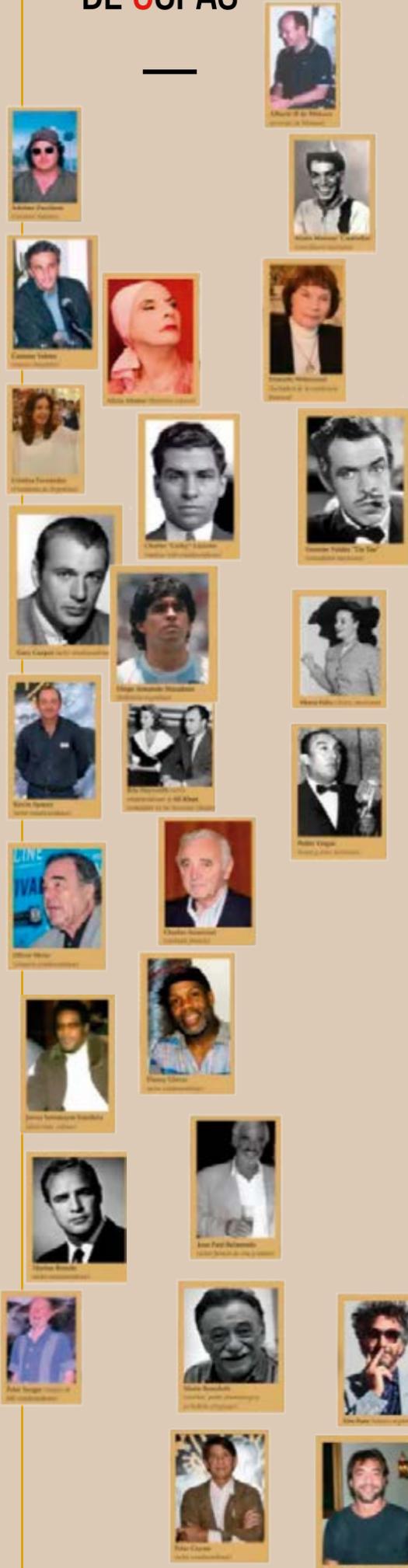
Trafficante pide el coctel que lleva su nombre, mismo que lleva ½ onza de bourbon Basil Hayden's, ½ onza de vermouth dulce, ½ onza de vermouth seco, ½ onza de miel de maple y dos toques de angostura. El vaso lo exige helado. Y no falta la cereza que corona todo.

Lansky, en cambio, prefiere el coctel Lansky que solía pedir en el célebre hotel —su hotel— Flamingo, de Las Vegas.

Todos beben y comen a la sombra de las glorias del Nacional de Cuba. Luego se irán a jugar al no menos célebre casino. Son los dueños del mundo. Son los dueños de su histórico pasado.

Salud, gangster. Nos vemos en el infierno.

Salud, gangster





EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS

Una lata de chiles en El Vaticano



Don Alberto Jiménez Morales siempre viajaba con una bolsita de chiltepín y una más de chiles serranos. La comida mediterránea —juraba— será muy buena, pero sin picante no sabe igual.

Don Melquiades Morales pide siempre sus chiles serranos en el desayuno. Unos huevos revueltos con jamón siempre sabrán mejor con chile.

¿Y qué decir de la sopa caldosa de fideos? No hay mejor combinación que la que ofrecen los chiles serranos.

Parece mentira, pero en algunos restaurantes poblanos nunca han oído hablar del chile serrano. Cada vez que los pido me llevan chile poblano o chile guachinango. Les explico cómo es y a qué sabe. Es inútil. No tienen. Y en su caso me ofrecen chile habanero. No está nada mal el habanero, pero yo me quedo con el serrano.

En un viaje a Europa, en 2014, fui con mi pareja de esa época a Italia. En particular a Florencia y a Roma. Y, por supuesto, a El Vaticano. En una tienda cercana, de lujo, me topé con varias latas emblemáticas con el mejor caviar de beluga, las mejores angulas y —¡oh, dioses!— una de chiles jalapeños La Morena. ¿Cuál cree *el hipocrita lector* que era la más cara? El efecto: la de La Morena.

En México, una lata de jalapeños costaba en esa época unos 60 pesos. En El

Vaticano, ese día, andaba en los 45 euros. Es decir: unos mil pesos. Por supuesto, la compré. Era la única.

Algo que siempre me ha llamado la atención es que el creador de La Morena —don Félix Ayala— fue barrendero en la zona de Garibaldi —el barrio de los mariachis—, y entre los desperdicios de basura aprendió a separar el jitomate y el chile en buen estado. Por supuesto, empezó a venderlo sin contar que ese producto venía del basurero.

Con el tiempo se hizo de una camioneta absolutamente destartada. A bordo de ese vehículo llegó a la región de Lara Grajales y encontró trabajo en alimentos enlatados La Cumbre, misma que con el tiempo fue vendida a Heinz.

Tras aprender lo que necesitaba, y ya con algunos ahorros, don Félix compró a pagos el local de La Cumbre, y les dio trabajo a cien empleados. Así nació La Morena, siempre en honor, faltaba más, de la Virgen de Guadalupe.

Hoy por hoy vende seis millones de cajas de chiles enlatados a todo el mundo y es la segunda marca de chiles más importante de México.

La única lata de chiles La Morena que encontré ese día en una tienda de El Vaticano había salido de las arcas de don Félix.

¿Qué santo emérito me habrá llevado a esa tienda de artículos de lujo?

¿San Peter, acaso?





EL JOVEN MAM

Un Negroni para la cruda

BAR DE COPAS

Tengo algunos amigos que dicen que la mejor forma de curarse una resaca es bebiendo lo mismo que generó la ebriedad del día anterior. Si bebiste tequila, dicen, hay que beber tequila. Un día llegué a una comida con una resaca que me había provocado un severo dolor de cabeza (cefalea). Era tan fuerte que me dolía ver. La luz del sol me dolía. Las voces elevadas aumentaban mi crispación. El amigo con el que comería me dijo que me tomara un Negroni.

—¿Qué es eso? —le pregunté.

—Es como la Piedra. Es buena *pa' la cruda* —respondió con elegancia.

El Negroni en realidad es un cóctel de origen italiano preparado a base de Gin, Campari y Vermú rojo. Wikipedia dice que es uno de los combinados más famosos del mundo que fue inventado en 1919 por Fosco Scarselli, un barman florentino que atendía en el viejo café Cassoni.

Me tomé pues un Negroni. El garzón me sirvió más *gin* que campari y vermú. Lo noté en el primer trago. Incluso sospeché que más que *gin* era ginebra Oso Negro, como la que bebíamos en la secundaria. Una ginebra mexicana verdaderamente repugnante que a los adolescentes de los años setenta nos encantaba por dos cosas: por su ridículo precio —semejante al del “domingo” de un muchacho de clase media mexicana— y por el llavero de un osito negro que colgaba del cuello de la botella.

Al tercer Negroni estaba técnicamente ebrio.



La resaca se había ido. Empecé a hablar en lenguas con mi amigo: un joven entusiasta convertido en adulto entusiasta que se la pasaba viajando —muy entusiasmado— a Dubai. Siempre que me hablaba era para presumirme que estaba en Dubai. Incluso empezó a usar prendas árabes. Llegué a pensar que su siguiente paso era alistarse en algún cartel musulmán. Ahora mismo que escribo estas líneas descubro que no me ha vuelto a llamar desde el día de los Negroni, al que bauticé el *Negroni Day*.

La resaca que tuve al día siguiente fue superior a la que empecé narrando. Desperté en la madrugada sudando, temblando, susurrando. ¿Qué decía? Lo ignoro. En mis pesadillas alguien me ofrecía un Negroni y me vomitaba encima de la copa. De hecho, me vomitaba también encima de quien me lo había ofrecido. Toda la mañana la pasé en cama. Y cuando intentaba levantarme, un temblor a la Felipe Calderón se apoderaba de mí. Pensé que cuando éste era Presidente también tenía resacas muy seguido, pero no es lo mismo curársela en Los Pinos que en una modesta casa de San Andrés Cholula.

Ahora, cada vez que siento que viene una resaca pido en Rappi una buena birria o un plato de pancita. Esa es la mejor cura. Y no se embriaga uno de nuevo.



EL JOVEN MAM

BAR DE COPAS

La Mesera de los Senos de Montaña

Había una mesera del restaurante La Mansión del aeropuerto que parecía sacada del cine de rumberas o de alguna peli de Juan Orol. Era alta, caderona, de muslos peligrosos. Cada vez que caminaba, los clientes temblaban. Y se oía el tintineo de los cubiertos.

Morena clara, cabello largo, cuello perfecto, senos como los que describe Salomón en el *Cantar de los Cantares* de la Biblia:

Eres alta como palmera,
y tus pechos son dos racimos.
He pensado en treparme
Y hacer míos esos racimos.

Tus pechos volverán
dos racimos de uvas,
y tu aliento tendrá
fragancia de manzanas.

O:
Tus pechos son como dos montañas.
O:
Tus pechos son como dos gacelas.

Ufff. Qué lúbrico era Salomón. Pues en todo eso pensaba cada vez que veía a la mesera. Y ahora que recuerdo, no era mesera sino capitana. Una capitana dueña de su nave y de sus comensales.

Sabía lo que eran sus nalgas. Y cada vez que cruzaba el restaurante para llevar a un cliente a su mesa, los mares se partían en dos. Y el Mar Muerto, uff, resucitaba, oh, dioses.

Pero todo lo bueno se acaba. Un día, la capitana llegó en zapatos bajos. (Muy sospechosos zapatos bajos). Iba con el cabello recogido, una palidez sutil y ninguna capa de maquillaje en el antiguo hermoso rostro. Y digo antiguo, porque el rostro que llevaba era más bien el de una mujer embarazada.

Y eso fue lo que ocurrió. Unas gaviotas se metieron a su embarcación y embarazaron a la capitana. Pero no era un embarazo común y corriente. Era un embarazo bestial. ¡Qué embarazo, señores, qué embarazo!

Los meses pasaron. La dama desapareció y reapareció. Pero ya no era la misma. Había perdido garbo. Y por de malas el embarazo parecía eterno. Una gordura extrema era su nueva compañera. Ah, y un bebé cachetón de cuatro meses que dejaba en la zona de la cantina para atender a los clientes.

La Mansión del aeropuerto no volvió a ser la misma.

Ni los lomos al limón volvieron a llevarme ahí.





EL JOVEN MAM

El mesero ideal (retrato)

BAR DE COPAS



El mesero ideal es el que se vuelve amigo y cómplice del comensal. A lo largo de mi vida en los restaurantes he tenido la suerte de tener varios así. Te ven llegar, te saludan por tu nombre, te ofrecen un vermouth 2pm, te comentan algo del clima o de la situación política, o de las finanzas internacionales.

Gracias a ellos sabes cómo está Andrés Roemer o qué pasó con Alejandro Del Valle, el dueño de Interjet. Ambos, lo saben tú y el amigo que te atiende, están imputados en temas relacionados con el acoso, la violación o el abuso sexual. ¿Por qué la denominada gente bien termina involucrándose en esos temas?, te pregunta el hombre de delantal con peto. No sabes qué responderle. Balbuceas algo mientras le das el primer sorbo a ese extraordinario vermouth rojo de alta gama que tiene ecos de hierbas aperitivas y aromáticas. Su dulzor es tenue con un ligero toque amargo, sedoso, de paso fácil y buen retrogusto.

Tu amigo responde a su propia pregunta: “Se vuelven así porque ya nada los satisface. Han tenido todos los placeres a su alcance. Por eso se tuercen”.

Dicen los expertos que el 2pm sigue la receta original del vermouth, que data de 1786, cuando un licorista de Turín, Italia —Benedetto Carpano—, lo regaló al mundo.

En su aroma se perciben notas dulces marcadas de especias mediterráneas. Es sedoso, con un dulzor tenue, un buen cuerpo y un toque amargo.

“Se distinguen notas de manzanilla, canela, clavo y aceituna”, te dices al tiempo que el hombre de la filipina blanca pone algunos ejemplos de diletantes que extraviaron sus caminos. “¿En qué momento pasas a la otra orilla y te conviertes en un depredador sexual?”, te preguntas ahora tú, mientras lo que queda de tu primer vermouth descansa en un vaso *old fashioned* con una rodaja de naranja y hielos.

La charla puede continuar, pero tu amigo, cauto, no busca llenarte de dudas metafísicas y accede a tomarte la comanda. Qué feliz momento en el que se cruza la amistad con el servicio que dará pie a las viandas que llegarán a tu estómago como un primer paso hacia una eternidad quebrada.

Una virtud más del mesero ideal: que sea discreto y de memoria corta. Y que cuando te atienda no le mande saludos a nadie.





EL JOVEN MAM

Bebidas de uso y de desuso

BAR DE COPAS

El brandy Don Pedro, de la casa Domecq, me recuerda a mi tío Pepe, esposo de mi tía Martha, papá de Pepito y Marthita. Era el clásico español de Cholula y hasta seseaba. Es decir: pronunciaba el sonido de la s en lugar del de la z.

Pepe Álvarez trabajaba en la Casa Pedro Domecq, por eso bebía lo que bebía, aunque en la intimidad prefería coñac. Cada vez que alguien cumplía años, Pepe Álvarez llegaba con dos de Don Pedro como regalo.

En los años sesenta y setenta, todo México era territorio Domecq. Ya después llegó el Viejo Vergel y enterró esa época.

Mi tío Dago era adicto al ron Bacardí, cuyo creador se llamaba Facundo. Lo combinaba con poco hielo, un suspiro de Coca-Cola y un suspiro de tehuacán. Sabía a medicina. Sobre todo cuando se calentaba en sus manos llenas de venas. Mi tío Dago manejaba un codrilo o una cotorra, como se llamaban los taxis de la época. Padecía hemorroides de tanto viajar sentado. Sólo se levantaba para tomarse su Facundo.

A mi tío Melchor lo recuerdo bebiendo sidra. Odiaba a los alcohólicos. Por eso bebía sidra de Zacatlán. Una prima suya le llevaba cajas de regalo. Era una sidra un poco insípida. Nada que ver con la sidra asturiana.

Mi tío Edgardo era buen bebedor de París de Noche, como se llama la combinación de coñac con Coca-Cola. Dos parises bastan para ponerse contentos. Grandes épocas aquéllas.

Hoy nadie bebe Don Pedro. O cuando menos no conozco a nadie que lo haga. Menos aún sidra de Zacatlán. Y qué decir del París de Noche. La única bebida que sobrevive de esos años es el Bacardí. Incluso podría decir que se ha vuelto una bebida de culto. No se puede concebir la Cuba Libre sin el alcohol que creó don Facundo una noche habanera.





EL JOVEN MAM

El sonido de las copas al chocar

BAR DE COPAS



Hay un momento mágico en la conversación: cuando uno choca su copa de vino con la de la compañera de mesa.

Es un guiño formidable que nos devuelve al origen del mundo, cuando sólo había estrellas en la mirada de los hombres.

Ese sonido suena al apellido de Bellini.

Es un *tiing* afinado que provoca una música que se extiende hacia otras mesas.

Es ahí cuando uno atesora en la memoria ese recuerdo que al paso de otras mesas pasará a formar parte de una antología de recuerdos imborrables.

Decimos “salud”, *ufff*, para celebrar la vida, la posibilidad de un encuentro o la generosidad de cierto amor con alas.

Y en ese “salud” hay una especie de decreto. No sólo brindamos por el momento.

Brindamos por todos los hombres y mujeres que, en otro lugar, a la misma hora, chocan sus copas con otros que celebran algo.

En ese *tiing* está el deseo abierto de la buena ventura, de la buena suerte, de esa felicidad que a veces baja a las mesas de los comensales como un fruto maduro.

Qué ganas de aprehender ese momento para siempre.

Qué ganas de preservarlo en la memoria.

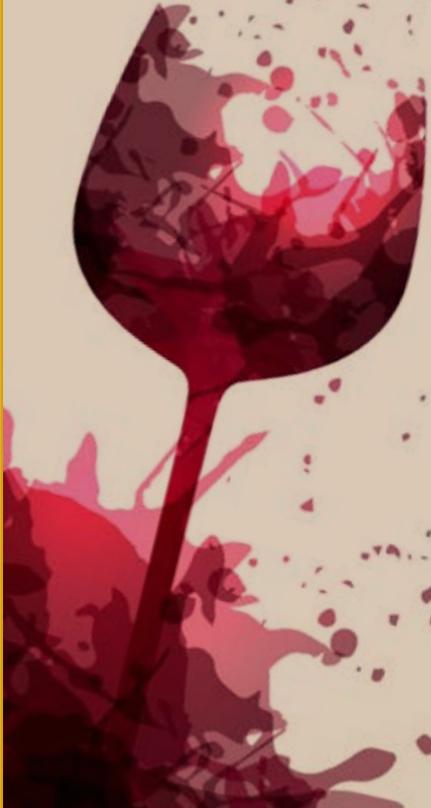
Antes del brindis algo surgió que nos llevó a tomar la copa, levantarla, buscar la copa del otro y hacerla chocar hasta desatar ese sonido metido en un eco delirante.

No brindamos sólo por brindar.

No decimos “salud” por mero formulismo.

Somos parte de un ritual añejo que viene desde los orígenes de un brindis en la Edad Media del alma o en nuestra hermosa zona del Renacimiento.

Ese brindis —*oh*, sí— es la prueba contundente de la existencia de Dios, de la existencia del amor: ese fruto que da luz a las vidas.





Decimos ‘salud’, *ufff*, para celebrar la vida, la posibilidad de un encuentro o la generosidad de cierto amor con alas.

Y en ese ‘salud’ hay una especie de decreto.

No sólo brindamos por el momento.

Brindamos por todos los hombres y mujeres que, en otro lugar, a la misma hora, chocan sus copas con otros que celebran algo.”

El Joven MAM



Nos acompaña en la mesa



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

¿Maíz o trigo?

Continuando nuestro recorrido por el devenir histórico de la gastronomía de nuestro país y su “encuentro” con la gastronomía europea, más en concreto con la española, hablaremos el día de hoy de una dupla interesante, que hasta cierto punto presupone una rivalidad en cuanto a sincretismo religioso se refiere, pues ya habíamos dicho que los españoles consideraban inferiores a los “indios” y que les urgía de manera plausible “civilizarlos”.

Nos referiremos en esta entrega a la duda de con qué acompañar los alimentos ¿con tortilla o con pan? De ahí el título *¿Maíz o trigo?*

Y resulta que la elección no era fácil, pues estaba revestida de una idea un tanto religiosa, pues mientras los europeos comían pan (trigo) por una cuestión cultural y religiosa bajo el dicho de Jesús: yo soy el pan vivo bajado del cielo, si uno come de este pan vivirá para siempre (Juan 6, 51). Se tenía cierta esperanza en esta promesa, además de que en contraposición a lo que los españoles vieron al llegar a tierras americanas, se horrorizaron y no podían concebir que se comieran a sus propios congéneres (práctica del canibalismo), pero lo sorprendente era por qué lo hacían.

Pues mientras el europeo de una tradición judéo-cristiana se alimentaba espiritualmente del pan vivo bajado del cielo, se alimentaba de su Dios que le prometía una vida eterna, no podían entender cómo los “indios” se comían a su prójimo.

Pero es que los nativos prehispánicos, no se comían a su prójimo nada más porque sí. Basados en las tradiciones del *Popol Vuh*, los Dioses hicieron al hombre de diferentes materiales, pero éste no resistía, así que decidieron hacerlo de maíz e insuflar su vida en él. Ahí está el meollo de todo este asunto del canibalismo ritual, pues no se comían al ser inerte, a la carne muerta nada más porque sí, sino que basados en la creencia de que el hombre está hecho de maíz, el cual además es sagrado y un

regalo de los dioses —los dioses le habían regalado la vida— es que se alimentaban de esa misma vida, lo que significaba una conexión espiritual y sagrada entre los seres ofrecidos en sacrificio.

Una vez entendido esto es que se puede tener claro porque los españoles insistieron tanto en “ofrecer” o, mejor dicho, querer sustituir el maíz con el trigo, la tortilla con el pan. No sólo el maíz fue víctima de este desplazamiento, pues el amaranto corrió la misma suerte, al ser también un regalo sagrado. Con él se hacían figurillas rituales de sus dioses; éstas se pegaban con miel, mismas que hoy conocemos como alegrías o palanquetas. Pero se prohibió su cultivo y consumo hasta casi extinguirlo.

Esta amarantácea resistió y tiempo después volvió a surgir y ha llegado hasta nuestros días. De hecho las calaveras que se ponen en la ofrendas, esas coloridas creaciones de azúcar pintada, en realidad eran elaboradas con amaranto, pero como ya el *hipocrita lector* podrá darse cuenta, esto fue prohibido en un principio y después medianamente solapado y aceptado hasta dar origen al sincretismo en las ofrendas del Día de Muertos, que como sabemos no tienen nada de católico, pero que fue una oportunidad de mantener unidos a los feligreses a pesar de no estar del todo de acuerdo y hasta cambiarle el nombre al de fieles difuntos.

Regresando al maíz, de este ingrediente se hacen las insustituibles tortillas y, es que, dentro del contexto cultural mexicano comer tortillas implica construir toda una comida a su alrededor; la tortilla no sólo es alimento en sí misma, envuelve, guarda, acomoda, sirve hasta de plato, cuchara y servilleta, además de que se adapta a las necesidades y los sabores locales.

Interesantes pues las historias que envuelven a los ingredientes de nuestra cocina mestiza, que nos ha dado identidad y de la cual mucho desconocemos aún, pero que en estos encuentros iremos conociendo un poco más.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁNVino
e
CucinaDe la llegada y
aceptación del chancho

En las últimas semanas y meses, el chancho, cuino, marrano, cerdo, puerco o como quiera que le llames, ha sido protagonista de muchas noticias al afirmarse que se trata de un ser muy similar fisiológicamente hablando al humano, ya que comparte gran similitud a nivel orgánico. Tan es así que se han hecho trasplantes de riñón de cerdo a humanos y hace no más de una semana se dio a conocer el insólito caso del primer hombre en recibir un corazón trasplantado de un cerdo. Vaya que se sigue actualizando aquella frase acuñada por los españoles de que del cerdo hasta los andares, denotando que de este animalito se aprovecha todo, y vaya que se le aprovecha.

Cambiando un poco la perspectiva desde la que se aborda el tema que en esta oportunidad nos concita alrededor del noble cerdo, recordemos un poco de lo discutido en la columna de la semana pasada.

Ya es conocido que en tierras americanas, en concreto en las tierras del actual territorio mexicano, al llegar los españoles se encontraron con la "horrible sorpresa" de que los nativos practicaban el canibalismo, pero ya también aclaramos que se trataba de un canibalismo ritual y no de mero gusto o capricho; pues los dioses exigían sangre por ser el símbolo inequívoco de la vida y el alimento por excelencia.

Con la sedentarización de los pueblos mesoamericanos y el surgimiento de la agricultura, el hombre estrechó sus relaciones con los dioses en un modelo de cooperación con ellos para mantener el equilibrio del cosmos, pues a diferencia de los primitivos dioses creadores, los actuales dioses: el sol (el gran padre) y la Tierra (la gran madre) conformaban una relación tripartita con el hombre que ahora cooperaba con ellos, ya que el sol no renacía cada día sin la ayuda y el sostén de los humanos que le ofrecían la sangre, el alimento vital para poder resurgir.

Es por ello que al sacrificio humano no se le ve como una derrota o un fin, sino como una participación activa y, en muchas ocasiones, consciente en el sostenimiento de la vida. La misma criatura que recibía alimento de la madre Tierra, se convertía en alimento para que este equilibrio se siguiera dando.

Como podemos ver, la cocina indígena tenía además de un aspecto funcional, un trasfondo religioso que incluía la preparación, guiso y consumo de carne humana.

Dada pues una dimensión muy amplia a este hecho, el hombre mesoamericano consumía carne y sangre de sus prójimos en busca de aproximarse a las fuentes de la vida, asemejarse a lo que es noble, poderoso y fuerte: los dioses. Porque no se come al congénere muerto, acabado, vencido por la no existencia, sino que recibe la esencia vital del ser que se va, pero deja vida, estableciendo un puente entre los dioses y el hombre.

Con esto ya podemos entender el ángulo religioso del hecho de comer carne humana, pero ahora toca el turno de entender el éxito del cerdo en la alimentación a partir del mestizaje de la gastronomía mexicana.

Mucho hemos ya abundado sobre la similitud fisiológica entre el cerdo y el humano y también que el hombre mesoamericano comía carne humana, por lo que era ya un sabor familiar. Si el *hipócrita lector* me sigue en la línea de pensamiento de que el hombre mesoamericano ya tenía el sabor de la carne humana conocido y familiarizado en su paladar, y que el cerdo es muy similar a éste, se puede presumir que de ahí le viene la tan rápida aceptación y éxito a nuestro amigo cuadrúpedo, el cerdo, cuando los españoles en uno más de sus intentos de "civilizar" a los indios, trajeron este animal a tierras americanas. No espante al *hipócrita lector* el pasaje histórico que relata el origen del tan afamado y patrio platillo: el pozole ya sea blanco o rojo con cabeza de cerdo tan extendido en todo el territorio, que ya en relatos de se sugiere que era elaborado con carne humana de los sacrificios rituales.

Me da risa cuando buscas en la red el origen del pozole y dice que desde tiempos prehispánicos se preparaba con carne de pollo o cerdo. ¿Cómo pueden creer eso?, si ni siquiera existía el cerdo y la gallina en tierras americanas antes de la llegada de los conquistadores.

La próxima semana seguiremos con estas historias de los ingredientes que llegaron y aquellos que se fueron para enriquecer la culinaria internacional.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁNVino
e
Cucina

No solo Azúcar Produce la Caña

El día de hoy toca el turno a un ingrediente que no es mexicano y que aunque lo trajeron los conquistadores españoles, tampoco es español, se trata de la caña de azúcar, de donde se obtiene el azúcar, casi indispensable para la elaboración de panes, atoles, aderezos, mermeladas, conservas y todo tipo de repostería, y digo casi indispensable porque últimamente ha sido desplazada por otros endulzantes de origen natural y otros sintetizados en laboratorios, que en lugar de significar un adelanto han atentado contra la salud peor aún que la propia azúcar.

Cuando los españoles trajeron por primera vez la caña azucarera a México, esta no era nueva en el mundo.

Los pobladores americanos no conocían el azúcar, ellos endulzaban a partir de miel; la caña de azúcar es una planta de origen asiático que llega a Europa, procedente de Oriente, de hecho, Isaías la menciona en textos bíblicos y personajes como Seneca y Plinio el viejo ya habían oído hablar de ella en relatos sobre personas de la India que bebían jugo dulce de cañas.

Se cree que fue precisamente durante la dominación árabe que esta llegó a España y se pudo explotar con mucho éxito en las islas canarias.

De hecho, para mayor asombro del hipocritalector, los “indios incivilizados” también tenían sus propios endulzantes, solo que la caña azucarera se cultivo con mayor ahínco por edicto real en la Nueva España, entre los endulzantes de origen prehispánico tenemos: la miel de abejas silvestres, de caña de maíz, de tuna y de maguey o también hoy muy popularizada y víctima del consumismo, la miel de agave.

Por supuesto que la vida con la llegada del azúcar dio un gran giro y fue la base de múltiples creaciones de la cocina barroca, ejemplo de ello es toda la dulcería típica creada en los conventos novohispanos.

Y vaya que no solo azúcar da la caña, que también alcohol se obtiene de ella.

Para la llegada de los españoles, ya habíamos comentado en encuentros anteriores que una de sus principales prioridades era “civilizar” a los indios, pero valga la sorpresa para algunos neófitos en los asuntos del alcohol, que los “indios” eran dueños ya de un gran cúmulo de conocimientos sobre la elaboración de fermentos a partir de frutas silvestres y de uva cimarrona, además sabían obtener aguardiente por evaporación extraído de agaves como el “pulquero” y el hoy conocido científicamente como *Azul tequilana Weber*.

De hecho, lo anterior ha tirado por tierra la creencia tan arraigada de que los españoles trajeron esa tecnología y enseñaron a usarla aquí en tierras americanas, prueba de ello son los descubrimientos de algo que podríamos llamar proto alambiques. Pero eso no era todo en materia de producción etílica, también manejaban a la perfección bebidas fermentadas del maguey pulquero, de la tuna, las ciruelas, la piña, el capulín, la miel de abeja, la miel de caña de maíz y del propio maíz; este era el panorama en la producción de alcoholes, que tenían entre estos pueblos usos gastronómicos, enológicos y un gran conocimiento en el uso de plantas medicinales, así que tampoco es cierto que éramos barbaros animales, la cultura prehispánica vaya que estaba adelantada.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

Octli, uso y abuso



Para los españoles, ya habíamos comentado en encuentros anteriores que una de sus principales prioridades era “civilizar” a los indios de América. Pero vaya la sorpresa para algunos neófitos en los asuntos del alcohol: los “indios” eran dueños ya de un gran cúmulo de conocimientos sobre la elaboración de fermentos a partir de frutas silvestres y de uva cimarrona. Además, sabían obtener aguardiente por evaporación extraído de agaves como el “pulquero” y el hoy conocido científicamente como *Azul tequilana Weber*.

Pero eso no era todo en materia de producción etílica: también manejaban a la perfección bebidas fermentadas del maguey pulquero, de la tuna, las ciruelas, la piña, el capulín, la miel de abeja, la miel de caña de maíz y del propio maíz; éste era el panorama en la producción de alcoholes que tenían entre estos pueblos usos gastronómicos, enológicos y un gran conocimiento en el uso de plantas medicinales.

Es así como el día de hoy podemos abundar sobre el pulque o el también conocido *Octli*.

A diferencia de los procesos de destilación que se mencionan, la obtención del pulque era un tanto más sencillo y, en términos de costos, era casi gratuita; pues al haber una producción natural muy prospera del maguey o *metl* no hacía falta tanto cuidado de la planta para que ésta se diera. De esta abundancia de maguey es que se obtenía con cierta facilidad el jugo de éste con el que producía el aguamiel y se ponía a fermentar para obtener el tan preciado pulque.

Para muchos era medicinal y hasta podía ayudar a las madres que estaban amamantando a producir más leche y, para otros, era causa de males como la embriaguez, por lo que no todos le veían un valor. Pues el tema de la embriaguez ya era

mal visto desde tiempos añejos en tierras prehispánicas, muestra de ello son los castigos citados por Fray Bernardino de Sahagún a quienes se embriagaban y bebían en exceso los cuales iban desde aislamiento, prisión, golpes, insultos, pérdida de cargos públicos, hasta la muerte.

Bajo esta perspectiva, sólo un pueblo culto podría reflexionar sobre el consumo excesivo de la bebida y sus nefastas consecuencias sociales, lo que nuevamente derrumba el mito de que el “indio mexicano” es borracho por naturaleza; es pues este mal tan añejo como el mismo mundo, que no respeta cultura, creencias ni estatus social; que es más bien un mal universal.

En apoyo a lo antes mencionado, José María Marroquí opinaba que “entre conquistadores y conquistados no hubo otra diferencia que la de los licores que usaban para embriagarse”.

Son muchos los relatos de extranjeros que al probar el pulque gustaron de él, y muchos otros a los que no les gustó, pero, como bien sabemos, en gustos se rompen géneros y en palabras de Calderón de la Barca: “los borrachos, sea de champaña o de pulque, son igualmente ridículos y ambos extremos, la gula del exceso y la de la carencia, llegan a encontrarse”

Unos por más, otros por menos, todos los hombre y mujeres son parte del gran mosaico de la vida donde lo grande se enlaza con lo pequeño para confundirse en lo esencial.

Si bien el pulque es considerado una bebida de los dioses por las consecuencias desinhibitorias en quien lo consume (como cualquier otra bebida espirituosa), es también cierto que no es sólo una bebida embriagante, pues ingrediente de innumerables platillos también es. Basta citar el conejo al pulque, los merengues de pulque o hasta el pollo, acompañante insustituible de la barbacoa o de los gusanos de maguey, que sólo la inventiva del cocinero podría ponerle límites al uso culinario de este brebaje.

Salud, *hipócrita lector*, ya sea con pulque o con vino, que a este mundo a disfrutar vinimos.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

Otro Regalo: El Cacao



El Nuevo Mundo o también conocida como la Nueva España aportó el cacao y la vainilla; el Viejo Mundo, como ya hemos constatado en anteriores entregas, aportó el azúcar y la leche; el Medio Oriente puso su parte con las almendras y de las lejanas Indias se trajo la canela; es así como el tradicional cacao originario de América se volvió universal.

Se sabe que, de las cuatro variedades de cacao cultivado en las costas del sureste, sólo de una conocida como *tlalcahuatl* se elaboraban bebidas, y las otras tres se usaban como moneda. A la llegada de los españoles, tan acostumbrados a las monedas metálicas, el uso del cacao como moneda causó asombro pero, como es de imaginarse, esta moneda fue desapareciendo para dar lugar a las monedas metálicas.

Como bien sabemos, en aquellos tiempos no se hablaba de calorías, ni espantaba el consumo de azúcares por lo que la unión con el azúcar (de caña) con el chocolate dio a la bebida un nuevo sabor.

El cacao servía además de bebida, como alimento y fuente de energía. Era capaz de dar ánimo a los soldados que llevaban habas de cacao como parte de sus provisiones, pues ya habían comprobado sus propiedades energéticas.

Muchos neófitos de las artes culinarias se dejaron sorprender por las espumas de Ferrán Adriá, el afamado chef catalán del restaurante *El Bulli*. Pero déjenme contarles que ya en tiempos prehispánicos se preparaba una bebida con bastante espuma que daba no solo la frescura al beberla, sino que regalaba una experiencia sensorial al poder “comer la espuma” que producía esta preparación. Ahora la podemos disfrutar en los mercados de Cholula o en las versiones del *tascalate* o *taxcalate* en Chiapas, el cual es coloreado con achiote.

Si al *hipocrita lector* le parece poca la variedad de mixo-

logía del antiguo mundo, sobran las preparaciones que surgieron del cacao. Basta mencionar, por ejemplo, el *téjate*, bebida originaria de Oaxaca, preparada a base de cacao y maíz; el *chilate*, bebida originaria de Guerrero, preparada a base de cacao, azúcar, canela y arroz; y una mezcla particular que dará origen al *pozol*, bebida espesa a base de maíz y cacao que aún se sigue consumiendo en el sureste mexicano.

A la base del *pozol*, que es maíz nixtamalizado y hervido con agua -lo que también se conocería como *atolli*- se adiciona cacao. Y es el primitivo *champurrado* que hoy día se prepara añadiendo leche de vaca. Pero esto, contrario a lo que se puede pensar, no sucedió en tiempos inmediatos de la conquista y de lo que después vino a llamarse la colonia, sino que, como veremos en próximas entregas, la leche no se consumía en tierras conquistadas, por ser considerada fuente de muchos males.

Líneas arriba comentábamos que el cacao era también alimento. La mezcla de granos de cacao, almendras, chiles, achiote, canela y otros ingredientes daban origen a una bebida espesa, y más tarde, en el mestizaje de nuestra gastronomía mexicana, nacieron inigualables platillos surgidos en el siglo XVIII y que van a combinar y armonizar en un todo homogéneo, lo salado, lo dulce y lo picante del mole barroco, y muchas de sus variantes como el mole poblano o los moles de Oaxaca.

No se sabe exactamente la fecha en que el cacao llegó a Europa, pero se cree que fue llevado por Hernán Cortés, y de ahí diseminado por todo el mundo al grado de ser abrazado para jamás soltarlo y prevalecer hasta nuestros días como fuente de energía y alegría.

Pues hasta aquí por ahora *hipocrita lector*, y bebamos en esta ocasión una deliciosa taza de chocolate que el mundo prehispánico y los dioses nos regalaron.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

De los antecedentes del restaurante

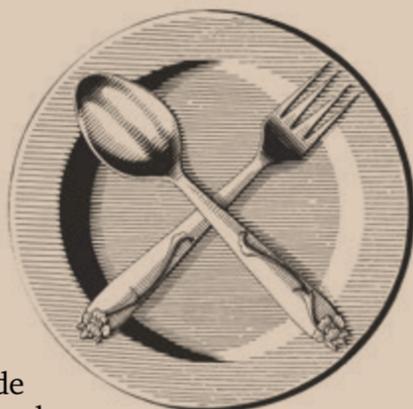
El uso de los manuales de procedimientos en los establecimientos que expendan alimentos como los restaurantes, no es tan nuevo como se cree. Ya en el año de 1765, con la herencia de grandes cocineros que tenían la semilla de la estandarización en sus corazones, se comenzaron -tal vez sin saberlo- a formar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





CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

Vino
e
cucina

¿Chef o gastrónomo?

Vagando por la red, me encontré con un artículo de vieja data que habla sobre las diferencias entre ser *chef* o gastrónomo, y me pareció un tema interesante para romper en esta ocasión con la línea que traemos sobre lo que hace un consultor y vaya que viene como traje a la medida. Ya que la semana pasada platicábamos sobre los que se sienten *chef*, por el simple hecho de haber “ido a la escuela” y pues considero que, sin el afán de ofender, a nadie es como si citando el mismo caso de hace unos días, dijéramos que ese conocido tiene un sobrino o sobrina que estudió medicina, pero no ha ejercido pudiese practicar una operación a corazón abierto a algún familiar tuyo. No creo que pondrías su vida en sus manos por el solo hecho de que fue a la escuela; muchos hemos escuchado que la escuela da la base, da la teoría, pero es en la vida profesional, donde se toma la verdadera experiencia, esa *expertise* que te diferenciara de los demás del montón que sólo fueron a la escuela.

Ese artículo me pareció muy atinado en sus diferencias, pues dice que ser gastrónomo es el individuo que entiende perfectamente a todo lo que conlleva preparar los alimentos; desde su costo, elaboración, papel histórico-social y cultural, hasta las diferentes reacciones químicas que se llevan a cabo en la cocción de los mismos.

Pero, ¿realmente sabemos las diferencias entre ser *chef* y ser gastrónomo?

Cuando la gente pregunta, ¿y qué estudias? Muchos responden, gastronomía, y ellos comentan: ¡estudias para *chef*!, lo cual es equivocado en parte.

Chef es una palabra de origen francés, introducida por primera vez por el escritor culinario y gran cocinero August Escoffier. Se relaciona con el dicho de que es el que manda en la cocina, pues el *chef* es la máxima autoridad dentro de este espacio. Es un puesto específico dentro del área dedicada a la producción y elaboración de alimentos que generalmente, se encuentra en restaurantes; recuerde que en números pasados hemos ya abordado el tema de los puestos dentro del organigrama.

Para ser *chef* no se estudia. Este título se gana con años de experiencia y liderazgo dentro de este espacio vital que compone a los establecimientos de alimentos y bebidas: la cocina.

Existen diversos tipos de *chefs*, cada uno dedicado es-

pecíficamente al área donde se desarrollan. Por ejemplo, *chef* parrillero, *chef* pastelero, *chef* salsero, *chef* ejecutivo, etcétera.

A excepción de los anteriores, el *chef* ejecutivo se involucra más en el área administrativa. Se sabe que opera de forma directa e indirecta en el costeo de recetas, planeación de menús, estrategias de mercado y sus labores diarias las lleva a cabo en una oficina.

Lo anterior, no quiere decir que no permanezca al tanto de la elaboración de platillos y las demás actividades que se realizan en el área de producción de alimentos.

Por otro lado, el gastrónomo es la persona que estudia una licenciatura en Gastronomía y, por lo tanto, no sólo puede llegar a ser cocinero, pues su carrera está vinculada a diversas aristas de la alimentación.

Pero es que *hipócrita lector* hasta entre los perros hay razas y con eso le dejo esta pregunta: ¿sólo basta con cocinar para ser *chef* o gastrónomo, o sólo con estudiar un curso? Usted qué dice.

Las actividades que el gastrónomo puede realizar son diversas, por ejemplo: la investigación gastronómica, el desarrollo de nuevos productos, la corrección, edición y crítica de textos gastronómicos y recetas, el equilibrio y planeación de menús, costeo y estandarización de recetas, estudios de mercado, desarrollo de negocios, traducción de recetas, *chef* de cocina salada o dulce, profesional del servicio de alimentos y, creación de nuevas recetas, entre muchas otras labores más que expresan a la Gastronomía como fenómeno artístico, económico, social y cultural.

De esta forma, por ser un título que sí se puede obtener con estudios, el licenciado en Gastronomía es capaz de insertarse con facilidad en el campo laboral, en restaurantes y hoteles, periódicos, revistas, televisión, editoriales, empresas de la industria de alimentos, instituciones públicas o privadas, o simplemente puede emprender su propio proyecto de vida profesional.

Incluso, en otros países del mundo, estudiar gastronomía no es una licenciatura, es más bien un oficio; y si aun así insistes en estudiar, te otorgaran a lo mucho un diploma o una constancia, pero no una cédula profesional. También es curioso que ser gastrónomo es para algunos estudiosos de la Gastronomía aseguran que es la disciplina donde diversas ciencias se involucran. Principalmente la administración, ciencias de los alimentos y nutrición, ciencias sociales, así como el quehacer culinario.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

Las tres palabras más peligrosas

A lo largo de mi experiencia como *chef*, docente y consultor he escuchado “las tres palabras más peligrosas”; esas palabras son: “Ya lo sé”. Y, ¿cómo se sabe si se sabe algo? Sencillo: si lo vives, significa que lo sabes. Si no, has oído hablar de ello, has leído sobre ello o hablas de ello, pero lo no sabes. Dicho claramente, si verdaderamente no lo vives, no lo sabes y, es muy probable, que aún te queden cosas por aprender acerca de la cocina, del éxito y de la vida, pues esto no aplica en exclusivo para el quehacer del cocinero, sino que abarca a todos los aspectos de la vida, lo primero es la humildad de saber reconocer cuando algo no se sabe o como diría el afamado *chef* Jordi Cruz: el que piense que lo sabe todo, se ha equivocado de lugar (...).

Me encantaría, en esta ocasión, traer a este espacio que nos concita al filósofo Hume, para lo que el *hipócrita lector* se preguntará ¿qué hace un filósofo en la cocina?; cuando para algunos que se jactan de ser muy “entendidos”, desdeñan de las artes culinarias reduciéndolas al simple hecho de alimentarse.

El empirismo es una teoría epistemológica que nos dice que todo conocimiento es posible si proviene de la experiencia sensible.

¿Pero quién era Hume?

David Hume fue un filósofo británico que vivió en Escocia de 1711 a 1776. Es considerado uno de los autores más representativos del empirismo y tuvo mucha influencia en la historia de la Filosofía moderna. Los temas que aborda son mayormente sobre la teoría del conocimiento (epistemología), pero también trata cuestiones como la ética y la estética.

Así como para Platón el fundamento del conocimiento estaba en el mundo de las ideas y el pensamiento, para Hume es todo lo contrario, pues lo fundamental es el mundo sensible, el mundo de nuestras percepciones, vivencias y sentimientos.

Muy de acuerdo con el razonamiento de Hume sobre la forma como conocemos y considerando que está muy apegado a la realidad sobre cómo obtenemos conocimiento en el ámbito de la gastronomía –que es precisamente a través de la experiencia sensible–, pues no creo que a un cocinero le puedas enseñar a preparar un platillo de cocina asiática, por ejemplo, apelando sólo a la imaginación y esperar que cuando le des los ingredientes lo pueda preparar correctamente y con los sabores buscados, creyendo que efec-



tivamente tenemos ideas *a priori* en nuestro interior.

Por su parte, la teoría estética de Hume está muy relacionada con su teoría ética, pues para él tanto los juicios morales sobre el bien, como los juicios estéticos sobre la belleza, se fundamentan en los sentimientos que generan en nosotros las acciones y las obras.

Siendo así, tanto la dimensión ética como la estética en el ser humano se basan en la sensación, la emoción y el sentimiento. Así como el bien y la belleza de las acciones y las obras generan en nosotros un sentimiento ya sea de placer o un sentimiento de dolor en el caso del mal y la fealdad.

Vista así, la esencia última de la belleza sería un sentimiento de placer que se genera en nuestro interior. Por eso nos dice el filósofo escocés que “la belleza de las cosas existe en el espíritu que las contempla”.

La belleza es así una cuestión personal, una interpretación propia que cada cual hace sobre los hechos, las obras o las acciones que existen a su alrededor. Es por eso que decimos que la estética de Hume es un ejemplo de subjetivismo (ya que la belleza depende de una valoración personal, de unas sensaciones y unos sentimientos individuales).

Del mismo modo, también podemos decir de la estética de Hume es un ejemplo de materialismo, ya que la esencia de la belleza consiste en algo material, una sensación, una emoción, un sentimiento de placer.

Pero dado que el tema que nos ocupa en esta ocasión es algo extenso, dejaremos para nuestro próximo encuentro esta mayéutica sobre la belleza de la gastronomía.





CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

Vino
e
cucina

De emociones, sentimientos y el sentido del gusto



A lo largo de anteriores encuentros hemos podido discurrir sobre ideas filosóficas aplicadas al campo de la gastronomía y de la reflexión que suscita el hecho de degustar, acción que no todos los humanos ejecutan y/o disfrutan, ya que algunos sólo degluten para cumplir con la función fisiológica de alimentarse.

El gusto, entonces, es nuestra capacidad de ser sensibles al bien y a la belleza.

Como ya hemos dejado sobre la mesa, esta capacidad está determinada por factores naturales, culturales e individuales. A su vez, esta capacidad se puede desarrollar y entrenar, se puede ejercitar y refinar con la práctica.

Para desarrollar el gusto hay que poner en juego, entre otras cosas:

- la sensibilidad, la intuición y la imaginación
- la práctica, la vivencia y la experiencia.
- el conocimiento y la comparación.
- la claridad y la imparcialidad.

La norma del gusto tendría que tener en cuenta el desarrollo de estos factores o capacidades humanas. De esta manera se puede llegar a un acuerdo intersubjetivo sobre la belleza. Pese a que la belleza dependa de emociones y sentimientos personales, el gusto (o la capacidad de sentir y percibir la belleza) está determinado por la naturaleza humana y por la cultura, y pone en juego una serie de habilidades que compartimos todos los seres humanos, así se logra sacar esta forma de pensar del relativismo en

el que en un principio parecía haber caído. Por ello es posible conciliar la diversidad de opiniones y llegar a un consenso racional sobre lo que son el bien y la belleza.

Como podemos darnos cuenta, estas ideas encajan muy bien en el ámbito de la gastronomía y la cocina, pues se parte de una experiencia sensible para poder tener conocimiento y a la vez un juicio de bondad y/o belleza acerca del objeto de conocimiento, además de que nos dice que la habilidad de sensibilizarnos se puede ejercitar y entrenar, lo que empata muy bien con la idea de lograr un desarrollo del paladar en nuestros cocineros y comensales; pero no sin antes desarrollar las habilidades que se enlistan más arriba. Sirva de ejemplo la actividad de los cocineros que se encuentran aprendiendo día a día, desarrollando sus habilidades de sensibilidad, intuición e imaginación al elaborar un platillo, pues estas creaciones no son producto de la casualidad fortuita, sino son el resultado de una reflexión basada en el conocimiento, la práctica, la disciplina y la experiencia. Pero no nos dejemos engañar por las simples palabras, todo este desarrollo es posible sólo bajo la perspectiva de la disciplina, el ejercitamiento de las habilidades mediante la práctica del refinamiento del sentido del gusto hacia lo que es bello y bueno.

Pero bien, *hipócrita lector*, para poder seguir nuestro camino de comprensión a la degustación es menester agregar a nuestra discusión, temas alusivos a la fisiología y la psicología de los sentidos que en la próxima entrega abordaremos.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁNVino e
cucina

La perspectiva fisiológica y psicológica de los sentidos

Continuando nuestro recorrido hacia el acto de degustar, comenzamos este encuentro por hacer una breve reseña sobre la sensación y la percepción como elementos base del propio acto de conocer.

La sensación y la percepción.

El gusto y el olfato se encuentran fisiológicamente conectados, lo que quiere decir que, si falta el olfato, el gusto se verá profundamente afectado; tan solo recordemos cuando estamos resfriados: con mucha dificultad podemos percibir los sabores de la comida, en el último de los casos podemos percibir vagamente lo salado, lo dulce, lo ácido y lo amargo, pero al no poder percibir los aromas que complementan los sabores, este proceso se queda a medias.

El sentido del olfato es uno de los más indispensables para la vida desde el punto de vista evolutivo y de conservación, pues es el que nos ayuda a distinguir cuando hay peligro. Sirva de ejemplo la percepción del olor a gas, del humo de un incendio o en lo que a este trabajo se refiere, el olor de algún alimento en estado de descomposición; todos ellos podrían poner en peligro nuestra salud y hasta nuestra vida, si no son detectados a tiempo, en primera instancia por el olfato.

El término técnico para referirse a la pérdida del olfato se llama *anosmia* (que proviene del latín y quiere decir “sin olfato”).

Damos por sentado nuestro sentido del olfato, como el aire que respiramos, que no le damos la verdadera importancia hasta que este falla por un resfriado o llega a desaparecer por alguna otra causa como puede ser un accidente, un golpe en la cabeza o la misma senectud.

Sin los aromas que percibimos todos los días, desde los más desagradables -que nos ayudan a alertarnos en caso de ser necesario- hasta los más sutiles aromas a café tostado o a ropa limpia, la vida sería insulsa en extremo y aburrida.

Las sensaciones, que incluyen olores, imágenes, sonidos, sabores, tacto, y dolor, son los datos puros de la experiencia y la entrada al mundo del conocimiento, como ya lo habíamos mencionado en el apartado de la filosofía de Hume. Nuestros órganos sensoriales son constantemente

atacados por estímulos que reclaman nuestra atención para formar cúmulos de información, como si fueran piezas de un rompecabezas. La percepción se define como “el proceso mental mediante el cual esas piezas se clasifican, identifican y arreglan en patrones significativos”.

Es así como la sensación y la percepción constituyen la base de la conciencia, y en conjunto, nos dicen lo que sucede en nuestro cuerpo y a su alrededor.

Como podemos darnos cuenta, estamos dando un recuento del proceso de obtener conocimiento, desde que adquirimos información del mundo que nos rodea por medio de sensaciones y percepciones, y como nuestra conciencia va transformando dicha información en experiencias significativas que son la base del conocimiento.

La primera puerta de entrada de estas sensaciones e impulsos nerviosos son los sentidos, pero para efectos de este trabajo nos enfocaremos más en el olfato, el gusto y el tacto, para entender mejor cómo conocemos el mundo.

Un ejemplo de cómo interactúan la percepción y la sensación es cuando observamos un perro o un árbol: nuestros ojos solo perciben luz, sombras, color, oscuridad, pero lo que sucede es que esas formas e ideas son captados por los sentidos -en este caso, la vista (sensaciones)- y la percepción la traduce en significados concretos y universales, como el perro o el árbol. Nuestros oídos perciben ondas sonoras, pero nuestra conciencia percibe por medio de la percepción una pieza musical, un aplauso o en grito.

Así es como cada sentido tiene sus características y particularidades, pero tienen principios básicos comunes a todos ellos.

Y por ahora aquí la dejamos, hasta la próxima entrega de esta columna en *Hipócrita Lector*, para seguir discutiendo sobre estos interesantes temas del gusto y la gastronomía.

Este sentido es de los más volátiles y evocadores, pues un simple olor es capaz de evocar recuerdos llenos de carga emocional, sean estos positivos o negativos (como lo mencionamos en la filosofía de Hume, acerca de la teoría del gusto).





CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

El acto de degustar

Degustar es apreciar por el gusto y el sabor las cualidades de un alimento. La degustación puede ser más o menos detallada, con la tendencia a descomponer sus caracteres en elementos simples o únicamente expresando el placer o disgusto. Para beber el placer fisiológico es suficiente. Para degustar hace falta inteligencia y memoria.

Cuando la degustación es detallada se llama degustación analítica o análisis sensorial. Análisis es el conjunto de operaciones por las cuales se averigua cómo está compuesto un cuerpo y cuáles son sus componentes. Y decimos que es sensorial cuando en el análisis intervienen nuestros sentidos.

Este tipo de análisis está definido como el conjunto de métodos y técnicas que permiten percibir, identificar y apreciar, a través de los órganos de nuestros sentidos un cierto número de propiedades. La degustación es a la vez una ciencia, una técnica y un arte.

En cada segundo, y a lo largo del día, utilizamos nuestros sentidos para darnos cuenta de nuestro entorno. La excitación de cada uno de nuestros sentidos la recoge el sistema nervioso. Este, a su vez, la lleva al cerebro, que será el encargado de transmitirla a los otros motores. Se crea así una red de información y de interpretación que constituyen los signos de nuestra existencia. Por regla general, todo lo que encontramos en la inteligencia proviene de los sentidos, el cómo ser racional tiene además el poder de la introspección y creatividad intelectual.



El análisis sensorial pone en juego una serie de estímulos que vienen de la impresión de los constituyentes del vino los sentidos: el peso, los colores y las partículas que, desprendidas del vino actúan el olfato y el gusto.

“Algunos de los nervios de la nariz están directamente conectados con la amígdala y el hipocampo, centros encefálicos inferiores que participan de manera destacada en la emoción y la memoria”.

Un estímulo es un agente físico-químico o psíquico que provoca una reacción de nuestro sistema nervioso.

Ciertas moléculas o fracciones en cantidad suficiente tienen la propiedad de excitar las terminaciones sensibles de las células nerviosas de nuestros sentidos y de estimularnos. Crean una corriente eléctrica de excitación que pasa por las neuronas de los nervios sensitivos hasta el cerebro y se refleja.

La síntesis de estas informaciones, como hemos dicho, se realiza en la zona especializada del cerebro, centros olfativos y degustativos. Ellos nos den la respuesta y la comparan con las memorizadas en la ex-





perencia del degustador, cuando las ha reconocido la percepción las interpreta.

La sensación es inconsistente. La percepción es la llave de la conciencia.

Una sensación desconocida porque puede ser interpretada y, o pasa desapercibida o es confundida con sensaciones vecinas, el cerebro trabaja por analogía.

Actualmente las nuevas técnicas desarrolladas tanto físicas como físico-químicas (como puede ser la cromatografía de gases) son indispensables para determinar la calidad de un producto hasta extremos insospechados. Sin embargo, la actuación del cataador también es imprescindible. Hay algunas cosas, que el análisis todavía hoy indica. Sirva de ejemplo la armonía de componentes respecto al gusto humano.

De muchos olores naturales se desconoce la naturaleza exacta del producto que los origina. El único modo de poder reconocerlos es por medio del olfato, ya que son mezclas cuya identificación química se desconoce todavía.

El análisis químico es un complemento del sensorial. Permite asegurar que ciertos elementos, que no son discernibles en la degustación, están presentes o ausentes. Intervienen en el marco de la barrera salud por lo que pueden desunirse.

La ciencia no puede más que ayudar a la degustación, nunca podrá reemplazarla. A la hora de emitir un juicio sobre un vino, el análisis sensorial representa un medio de información muy valioso, pues nos muestra la armonía o desarmonía de componentes.

El análisis químico, por muy detallado que sea no es suficiente. Podrá aclarar y apoyar la degustación, pero no sustituirla.

El análisis no distingue un gran vino de otro de consumo corriente. Por ejemplo, el resultado de un análisis químico de dos vinos diferentes no basta para determinar su calidad.

De ahí la importancia radical del sentido del gusto y de su desarrollo.





A lo largo de mi experiencia como *chef*, docente y consultor he escuchado ‘las tres palabras más peligrosas’; esas palabras son: ‘Ya lo sé’. Y, ¿cómo se sabe si se sabe algo? Sencillo: si lo vives, significa que lo sabes. Si no, has oído hablar de ello, has leído sobre ello o hablas de ello, pero lo no sabes. Dicho claramente, si verdaderamente no lo vives, no lo sabes y, es muy probable, que aún te queden cosas por aprender acerca de la cocina, del éxito y de la vida, pues esto no aplica en exclusivo para el quehacer del cocinero, sino que abarca a todos los aspectos de la vida, lo primero es la humildad de saber reconocer cuando algo no se sabe o como diría el afamado *chef* Jordi Cruz: el que piense que lo sabe todo, se ha equivocado de lugar (...)."

Christian Gómez Román



Agradables visitas



CARLO PINI

¿Cena para la paz? Ja

LAS ALMAS MUERTAS

El (des)encuentro fue memorable.
 ¿Cuándo? El lunes 7 del mes que corre.
 ¿Dónde? En el Kremlin, en el corazón de Moscú.
 ¿Entre quiénes? El presidente ruso **Vladimir Putin** y el presidente de Francia, **Emmanuel Macron**.
 ¿El motivo? Evitar la guerra.

Periodista poblano. Fue director de Información de Grupo Imagen. Escribió la columna Frentes Políticos, de *Excelsior*, durante diez años. Fue colaborador de la *BBC de Londres* durante la guerra de Chiapas en los años noventa.



El sentido de un encuentro está en los detalles.

Así que **Macron** tuvo en claro, desde que bajó del avión de la República Francesa, que las cosas no rodarían como esperaba.

Al aeropuerto Sheremétievo no llegó nadie para recibirlo. Nadie es nadie.

Bueno, al menos del país anfitrión.

No hubo valla de honor ni mucho menos sonó *La Marsellesa*. ¿Sintió el vacío?

El presidente francés y copríncipe de Andorra...

* Permítaseme un paréntesis: Imposible entrar en detalles históricos cuando estamos en el delicioso suplemento de *Vino e Cucina* que les ofrece *Hipócrita lector*. A reserva de investigarlo, no sé que se traigan en Andorra, pero **Macron** es su copríncipe. Sabía que, en ese paisito, que tiene una espléndida estación de invierno, y que está enclavado en el corazón de Cataluña, la familia **Pujol** abrió una de las primeras cuentas bancarias y la inauguró como magnífico paraíso fiscal. Era ahí, donde otro casi príncipe, **Jordi**, el patriarca, seis veces presidente de la *Generalitat* y padre moderno del nacionalismo catalán, tenía un *colchón* para esconder los succulentos dividendos que dejaba su personalísimo impuesto del 3 por ciento de cada una de las obras que su gobierno ejecutaba. Su fama como *lavandería* se conoció más recientemente por mexicanos *ilustres* como el abogado y comisionista **Juan Collado**, quien también escogió Andorra para esconder el dinero de sus amigotes del PRI. (Menos mal que los patronos y directivos de la Udlap prefirieron países más cálidos, los bañados por las turquesas aguas del Caribe).

Volvemos al tema. No se piense que don **Emmanuel** llegó a Moscú cargado de inocencia. El presidente francés tenía dos objetivos en mente: convertirse en el relevo de **Ángela Merkel** como líder de Europa y, otro detallito: Si lograba detener el intento de **Putin** de adueñarse de Ucrania sería visto por los suyos como un nuevo **De Gaulle**, capaz de encabezar la resistencia frente a otro tirano: **Adolfo Hitler**.

C'est magnifique!

Y todo esto justo a un mes y tres días de que se celebre la primera vuelta de las elecciones presidenciales con las que el bueno de **Macron** busca mantenerse como huésped principal del Palacio del Eliseo.

Zorro como es, **Putin**, conocedor de las intenciones del francés, lo recibió en uno de los amplísimos salones del Kremlin, de lejitos, sin ni siquiera dar un paso al frente, cuando lo vio entrar.

Nada de estrecharse las manos ni de abrazos.

Despachó a la traductora con la que **Macron** se hacía acompañar y le dijo que se adaptara a la que se haría de manera simultánea desde una cabina.

La sana distancia no fue de metro y medio. Le ordenó sentarse en el otro extremo de una enorme mesa ovalada de seis metros que parecía la del rey Arturo. O la de Jesús de Nazareth que tuvo convidados a sus doce apóstoles.





Cómo dudar para entonces que, además de leer perfectamente las ambiciones del joven **Macron**, el autócrata ruso lo detesta.

Vamos, que **Putin** odia no sólo la vanidad de **Macron** sino a **Macron** mismo.

Y lo dejó clarísimo después de más de cinco horas de conversación, cuando ambos mandatarios dieron una conferencia conjunta donde lo que sobresalió, más allá de las esperanzas del presidente galo en detener la guerra, fueron las durísimas palabras de **Putin**.

Dijo que su encuentro fue “un martirio” (literal) y que **Macron** lo molió a preguntas durante cinco larguísimas horas.

Al desprecio por el mandatario francés le sumó que la OTAN, el organismo del que quiere formar parte Ucrania, no es de defensa, como presumen los europeos. Que de ello pueden dar constancia pueblos como los de Irak, Libia, Afganistán o Yugoslavia.

Y que Ucrania quiere merendarse a Crimea y que seguramente lo haría con la ayuda de la OTAN.

Que no lo va a permitir.

Brutalmente agresivo, **Putin** dijo al final del (des)encuentro, refiriéndose a **Volodymir Zelensky**, el presidente de Ucrania: “podrá gustarte o no, bella, pero te lo tragas”.

Fueron pocos los que la entendieron, pero se trata de una frase obscena que en ruso es un guiño a la violación o a la necrofilia.

Quienes siguieron el (des)encuentro entre ambos presidentes reaccionaron casi con horror.

El esperpento cerró con una desafiante advertencia rusa: si hay guerra esta vez no habrá ganadores.

El consuelo: El presidente francés, eso sí, podrá presumir que tuvo la opción de escoger entre dos succulentos platos que se sirvieron en la cena con la que **Putin** quiso desagraciarlo: Filete de esturión con *ptitim* o Carne de reno con papitas dulces y moras.

Aquí la traducción del menú que dio a conocer la oficina de prensa del Palacio del Eliseo.

- Manzanas bañadas con salsa de langostinos
- Raviolos de espinacas
- Sopa de cinco especies de pescado
- Sorbete de jengibre
- Filete de esturión con *ptitim* (perlas doradas de harina de trigo)

O

- Carne de reno con papas dulces y moras
- Tarta de pera con helado de vainilla

*El menú fue bañado con dos vinos de la casa, sí, de la casa de **Putin**, de los enormes viñedos que rodean uno de sus palacios frente al Mar Negro.

- Chardonnay, Usadba Divnomorskoe, Russia 2015 (Blanco)
- * Rebo, Usadba Divnomorskoe, Russia 2015 (Tinto)

NB: El costo de ambas botellas no supera los dos mil pesos mexicanos.

ANTONIO
CISNEROS

Karl Marx

Died 1883. Aged 65

Todavía estoy a tiempo de recordar la casa de mi tía abuela y ese par de grabados:

“Un caballero en la casa del sastre”, “Gran desfile militar en Viena, 1902”.

Días en que ya nada malo podía ocurrir. Todos llevaban su pata de conejo atada a la cintura. También mi tía abuela –20 años y el sombrero de paja bajo el sol– preocupándose apenas por mantener la boca, las piernas bien cerradas. Eran hombres de buena voluntad y las orejas limpias.

Sólo en el *music-hall* los anarquistas, locos barbados y envueltos en bufandas.

Qué otoños, qué veranos.

Eiffel hizo una torre que decía hasta aquí llegó el hombre. Otro grabado:

“Virtud y amor y celo protegiendo a las buenas familias”.

Y eso que el viejo Marx aún no cumplía los 20 años de edad bajo esta yerba

–gorda y erizada, conveniente a los campos de golf.

Las coronas de flores y el cajón tuvieron tres descansos al pie de la colina

y después fue enterrado

junto a la tumba de Molly Redgrove “bombardeada por el enemigo en 1940 y vuelta a construir”.

Ah el viejo Karl moliendo y derritiendo en la marmita los diversos metales

mientras sus hijos saltaban de las torres de Spiegel a las islas de Times

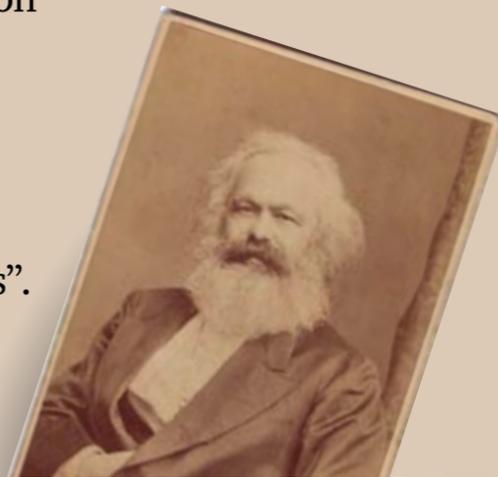
y su mujer hervía las cebollas y la cosa no iba y después sí y entonces

vino lo de Plaza Vendôme y eso de Lenin y el montón de revueltas y entonces

las damas temieron algo más que una mano en las nalgas y los caballeros pudieron sospechar

que la locomotora a vapor ya no era más el rostro de la felicidad universal.

“Así fue, y estoy en deuda contigo, viejo aguafiestas”.



Vino e
cucina

Dedicatoria

A mi esposa

Pienso en una copa
de vino y en un libro
de Dawson sobre China
y en una torre roja.
Te amo. Y no te amo
por el vino,
el libro sobre China,
la torre roja.
Ni te dejo de amar
si el vino es agrio,
el libro es aburrido
y me sepultan
bajo esa torre roja.





JOSÉ
ALEJANDRO
ROMERO
CARRETO

Con la colaboración de Ania Morales

Notario público, Doctor en Derecho por la Universidad Nacional Autónoma de México, Maestro en Derecho por la Universidad Católica de Lovaina (Bélgica), Licenciado en Derecho por la Escuela Libre de Derecho de Puebla, Poblano y mexicano por fortuna.

Incursionar en la disciplina de correr un maratón es una de las emociones más amplias que puede vivirse; su preparación implica entrenarse para realizar un día de carrera de 42 kilómetros con 195 metros y esto implica convencerse a sí mismo de su capacidad para llegar a obtener la fuerza física y mental de cruzar esa meta.

Al iniciar esa actividad deportiva escucha uno varias experiencias, y uno va considerando a quienes ya han realizado esa carrera como súper hombres o mujeres, pues si algo tiene un maratón es que permite realizarlo conjuntamente entre ambos géneros.

Son seis los grandes maratones que se reconocen; hace apenas unos pocos años se implementó ese número, pues se recuerda que se reconocían como el top cinco los maratones de Boston, Chicago, Nueva York, Berlín y Londres; hoy en día Tokio es el sexto que completa los que se identifican como los *Majors*, y tenemos varios poblanos que hemos logrado ese gran reto. Lo anterior sin menospreciar que existen otros grandes maratones como el de Ciudad de México y París, entre otros.

La disciplina para completar un maratón se soporta en tres pilares fundamentales: un excelente entrenamiento, para lo cual lo mejor es realizarlo con el mejor entrenador, el doctor Sergio Jiménez; una buena alimentación, en donde se destaca el profesionalismo



Comer antes y después de un maratón



de Julia Nunes y Pily Fernandez; y un buen descanso.

Dicen que el estómago es la razón en el cuerpo humano y para mantener una buena razón debe haber una excelente alimentación. La alimentación sana en la preparación de un maratón nos limita y restringe de uno de los placeres más emocionantes de la vida, comer lo que nos plazca y así bajo este comportamiento restringido y moderado, y con la idea de concluir en debida forma de maratón llega el tan esperado día.

Comenzaré por el maratón de Nueva York el cual se realiza el primer domingo del mes de noviembre. Visitar la Gran Manzana provoca un gran impacto con sus grandes puentes, el señorío de sus edificios y su Parque Central. Es común que arribe uno a esa gran urbe en viernes, día en que el entrenador siempre recomienda comer 300 gramos de carne y abundantes verduras.

Por tradición hemos visitado el restaurant Del Frisco's en donde los cortes cumplen y rebasan cualquier paladar de los grandes carnívoros, con guarnición de espinacas, espárragos y buenas ensaladas. Desde ese día se empieza sentir que la disciplina en la alimentación se empieza a relajar al tomar incluso un poco de vino, pero sólo un poco. Ania siempre ha dicho que es más divertido ir de porra, pues la porra no tiene restricciones en alimentos y bebidas.

El día sábado se identifica por la carga de carbohidratos y en esa gran ciudad con una buena dosis de origen italiano se localizan un sinnúmero de restaurantes del país de la bota pero la zona para cumplir con esa instrucción alimenticia es un lugar llamado Eataly, un verdadero mercado de sabores y productos italianos que llama a querer devorar todos esos platos servidos con pasta, con Pomodoro, al pesto, boloñesa, Pizzas, Carnes, ensaladas y vino italiano con su inevitable toque ácido.



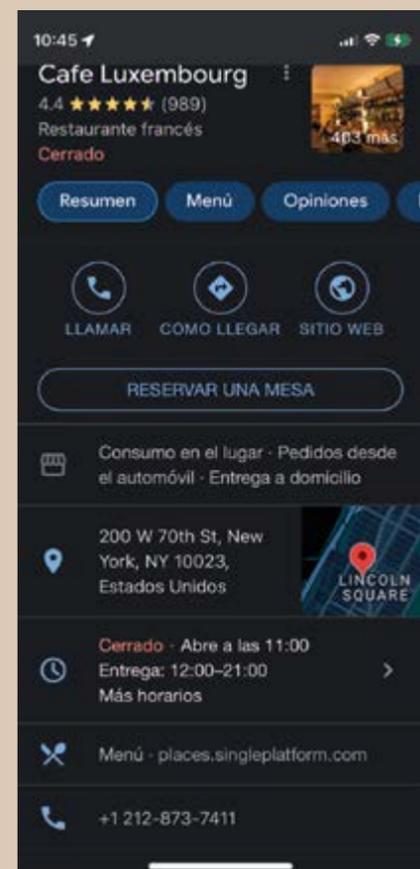
Al cruzar la meta y una vez impuesta la medalla de reconocimiento y envueltos en una capa térmica, anteriormente era de una especie de aluminio actualmente una capa afelpada, viene la caminata de los santos en donde todos esos corredores caminan en silencio reflexionando como fue esa travesía, buscando la salida de Central Park para encontrarse con amigos y familia en medio de grandes medidas de seguridad.

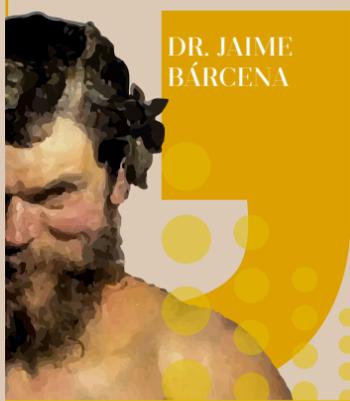
En uno de esos maratones de Nueva York salí de Central Park y fijé con Ania vernos en una esquina, para variar la encontré despistada en otro punto que no era en el que habíamos quedado. Con frío y con mucha hambre, siempre en la primera oportunidad compramos cervezas y nos regresamos caminando a paso lento, corredores descalzos tomando una amarga y deliciosa cerveza, quita sabores de tanto Gatorade, barras y menurjes que tomamos durante la travesía del maratón. En esa ocasión por la cantidad de gente caminamos un poco más y ella localizó el café restaurante Luxemburgo.

Café Restaurante Bar ubicado en 200W y 70th ST, un restaurante francés con un toque americano, con una barra acogedora y mesas enfiladas con buen espacio. El trato de lujo más aún por mostrar los trastes del encierro ante 42 kilómetros con 195 metros. Nos sentamos en bancos de la barra y ahí probamos una de las mejores sopas de cebolla (Potage à l'ognion) seguida de una hamburguesa con carne Angus y papas a la francesa y contra mi voluntad bebimos una botella de vino Chateau Bordeaux, relajándome en un ambiente sumido en Manhattan con el toque galo. Al concluir regresamos al hotel caminando desde la calle 70 hasta la Avenida 6ª y Calle 53 sin negar que el par de cervezas, esa buena comida y el Bordeaux impulsaron a querer conquistar más maratones y lugares con gran comida.

Llega el día del maratón y desde las cuatro de la mañana bajo esa planeación americana movilizan desde diferentes puntos de la ciudad a 50 mil corredores. Ese trayecto a la salida siempre lo he realizado en autobús saliendo de la biblioteca central, otros se trasladan en ferry. Desde que se empieza a preparar para acudir a la partida uno sabe que a esa hora los lugares para alimentarse no existen y hay que llevar un sándwich preparado la noche anterior, fruta y ciertos dulces. Y así esperamos durante varias horas desde que nos instalan en Staten Island para escuchar el cañonazo que indica el inicio del maratón. Por el volumen de participantes se va saliendo por olas programadas que nos enfilan para arrancar escuchando a Frank Sinatra interpretar *New York, New York*. Así la travesía en donde la gran bola o la perrada llega entre tres y cinco horas de camino quienes desde la salida se dividen en color verde que sale por la parte de abajo del puente, los azules y naranjas por la parte de arriba del imponente Verrazano y de ahí cruzar Brooklyn en donde los paisanos apoyan con todo a los mexicanos.

Y así llegamos a Queens con la sobriedad de su barrio judío, y posteriormente a Manhattan que para llegar a este barrio se cruza el imponente Queensboro para enfilarse a la Avenida uno en donde el ruido que se genera entre porras, gritos y cencerros se siente uno gladiador en el Coliseo romano. De ahí continuamos para llegar al Bronx pasando por la zona de Harlem y regresar por la Quinta Avenida hasta Central Park en donde aún y ya con un trote cansado como si se cargara un oso se recorren los últimos kilómetros atravesando y rodeando este gran jardín y pasando junto a la rotonda de Colón para enfilarse los últimos metros de la agonía a la felicidad al cruzar esa meta tan deseada.



DR. JAIME
BÁRCENA

Apuntes sobre Vega Sicilia

EL RINCÓN DE BACO

Los viñedos de RIBERA DEL DUERO son muy antiguos, probablemente de antes del siglo IX. A medida que los españoles iban llevando a cabo la Reconquista se iban plantando nuevos viñedos siguiendo las técnicas del norte del país. Esta costumbre era fomentada por los señores feudales, ya que formaba parte de la consolidación de los pueblos y ciudades que se iban creando y poblando. Además, el vino formaba parte importante en la alimentación del pueblo y significaba, en estas zonas, una defensa contra el intenso frío invernal. Desde el siglo XIII, en toda España crecían vides, menos en la parte montañosa del norte. La Rioja, Navarra, León, el Duero y los viñedos de Galicia, todos competían por ganar los mercados del norte.

EL Duero probablemente hacía los mejores vinos, porque sus principales consumidores eran los pobladores de las más importantes ciudades de Castilla: Burgos, Salamanca y sobre todo, la capital, Valladolid. En esta ciudad se casaron los Reyes Católicos y también aquí nació el Emperador Felipe II. Los monumentos de la antigua capital de España son muchos y de muy diversa índole, pero para el viajero actual, uno de los principales lugares que debe visitar es indudablemente el COLEGIO DE SAN GREGORIO, de estilo gótico, con un gran escudo en su fachada, que en la actualidad alberga el Museo Nacional de la Escultura. En este lugar se pueden admirar las obras de Gregorio Fernández, Alonso Cano y su alumno Pedro de Mena, autor de *La Magdalena*, Juan de Juni, autor del *Entierro de Cristo* y las preciosas esculturas de Alonso de Berruete que

acierta a conciliar el genio español con las enseñanzas de su maestro Miguel Ángel.

Pero... lo que ahora nos interesa es que a solo 40 kilómetros de la ciudad se encuentra una de las mejores y más famosas fincas vinícolas de España, las BODEGAS VEGA SICILIA en la región de VALBUENA DEL DUERO. Esta hacienda es toda una leyenda por la calidad (y el precio) de sus vinos. Antiguamente conocida como "Pagos de la Vega de Santa Cecilia", fue fundada en 1864 por Don Eloy Lecanda y Chaves, quien hizo la peregrinación a Burdeos para adquirir cepas y toneles franceses, sin que sus vecinos vinicultores mostraran ningún apoyo y ni siquiera curiosidad, por la aventura de Don Eloy. En 1950 Don Jesús Anadón se hizo cargo de la bodega. Desde 1964 la familia Neumann, de origen checo-venezolana, se hizo propietaria de la finca, pero a pesar de que la finca cambió de dueño, el señor Anadón continuó con su puesto. Lo curioso es que los Neumann no han sido bebedores de vino y prefieren el aguardiente y el ron (hay gustos para todos).

La etapa actual se inicia en 1982, cuando David Álvarez adquiere la bodega y los viñedos al empresario venezolano Miguel Neumann.

En 1985 Jesús Anadón se jubila, un hombre que asumió de modo muy personal la responsabilidad gerencial y enológica de Vega Sicilia. A su marcha, Pablo Álvarez toma plena posesión de la dirección general de la bodega; del área enológica se responsabiliza Mariano García, ayudante de Jesús Anadón desde su incorporación a la empresa en 1968.





Mariano García Fernández elaboró su primera cosecha de Vega Sicilia en 1968. Hasta 1998 desarrolló su trabajo como director técnico de esta firma. En esta etapa fue el principal artífice de la progresiva modernización de los vinos, adaptándolos a los nuevos tiempos y reduciendo los tiempos de crianza en barrica. Mariano está considerado uno de los mejores enólogos del mundo.

1998 es el año de la incorporación de Xavier Ausás a la dirección técnica del grupo de bodegas; junto con su hermana Mercedes

y Begoña Jovellar, es el responsable de la elaboración del Vega Sicilia.

Esta finca de 1000 hectáreas está situada a 750 de altitud sobre el nivel del mar y tiene 120 hectáreas de vides, de las cuales aproximadamente la mitad están sembradas con la cepa TINTO FINO o TINTO ARAGONES, que al parecer está relacionada o es igual a la TEMPRANILLO de la Rioja, aunque en este lugar ha desarrollado su propia personalidad. La CABERNET SAUVIGNON, una de las vides francesas, representa alrededor del 30 por ciento de la plantación, y las cepas MERLOT y MALBEC, también vides bordelesas, constituyen el 5 por ciento del viñedo. La uva blanca de la región, la ALBILLO, también contribuye con el 5 por ciento para dar la apropiada acidez al famoso vino tinto. No se hacen vinos blancos en la propiedad.

El rendimiento del viñedo es muy bajo y la vinificación es absolutamente tradicional. Se emplea exclusivamente el vin de goutte sin presión, fermentado durante 15 días y criado en barricas bordelesas durante 10 años. La crianza dura 5 años en caso de su hermano menor, el VALBUENA. El resultado es como refiere Hugh Johnson, “un vino

que combina una fuerza inmensa (13.5 grados de alcohol y un afrutado formidable) con una crianza inconfundible. La casta del sabor es asombrosa y su perfume, embriagador. El Vega Sicilia es una de las excentricidades nobles de Europa”.

Existen muchas anécdotas alrededor de este vino, refiriéndose generalmente a su escasez, como aquella que refiere que la Reina Isabel II de Inglaterra fue a comprar vino para la boda del Príncipe Carlos con Lady Diana y que Don Jesús Anadón le dijo que lo sentía, que solo podría venderle tres cajas... Otro inglés, Sir Winston Churchill, también era admirador del Vega Sicilia y los franceses se adhirieron a esta admiración cuando el Rey Juan Carlos sirvió este vino en el banquete que se ofreció al entonces Presidente de Francia, Giscard d'Estaing.

El Valbuena 5 grados, el hermano menor del “Único”, revela un excelente y complejo bouquet, un color oscuro y un sabor pleno, que sorprende por su finura y redondez. Tal parece que en la actualidad se pretende que este vino se pueda tomar inmediatamente al ser liberado y que no haya necesidad de mantenerlo mucho tiempo en la cava.

El rendimiento del viñedo es muy bajo y la vinificación es absolutamente tradicional. Se emplea exclusivamente el vin de goutte sin presión, fermentado durante 15 días y criado en barricas bordelesas durante 10 años. La crianza dura 5 años en caso de su hermano menor, el VALBUENA.



ARMANDO
REYES
Y TOSCANO

A dos cuadras de la felicidad



Siempre estamos cerca, muy cerca, descubrimos muchas cosas, entre ellas, el mole poblano de guajolote. La tía Julia, hermana del párroco de la iglesia de San José, estaba quitada de la pena, rezando, repasando su receta del mole poblano, aprendida de las monjas del Convento de Santa Rosa.

Absorta en su mirar al altar, se sobresaltó; dos ojos la miraban dulcemente, mientras su hermano hablaba con mi tío Pedro Toscano, recién egresado del seminario. Él, que solo había mirado a la virgen María en sus rezos, se transportó al cielo mirando a Julia.

Pronto contrajeron matrimonio. Mi mamá fue a vivir a su casa cuando tenía 10 años. La tía Julia la quería mucho, juntas repasaron infinidad de veces la receta del mole poblano: chile pasilla – que no se te olvide–, chile mulato, chile chipotle, chile ancho, ajo, cebolla, semilla de cilantro, clavo, almendras, tortilla frita, sal, pan duro frito, canela, ajonjolí, plátano macho, anís, cacahuete, galletas, chocolate y pasas, parece que no se nos olvida nada. Aún a la fecha hay variación en los ingredientes.

El tío Pedro era director del Hospicio de Puebla; todavía tuvo que ver con la reconstrucción del edificio. Él le platicaba a mi mamá de que su paisano, el general Porfirio Díaz, rescató el

edificio a bala y sablazos; que también a bala y cañonazos, los franceses lo tomaron en el estado de sitio de Puebla de 1863.

¡Ah! Qué rica comida exclamó el teniente Romigñon y qué hermosas muchachas. En Jalapa recibieron a la armada francesa con fiestas y comida afrancesada, las recetas francesas eran muy gustadas en Puebla; muchos de esos soldados ya no regresaron a Francia, se casaron con muchachas bonitas, otros murieron en las calles y fuertes de Iturbide. Jean Meyer tuvo la iniciativa de investigar la correspondencia de los soldados y oficiales franceses, escritas a sus familiares, sorprenden algunas de sus cartas, su enojo y molestia contra los clérigos, que llenos de hijos y de hipocresía, negaban auxilio a los niños y mujeres hambrientas, a otros les parecía que Puebla era todavía medieval, con ranchos y haciendas muy distantes, les llamaba la atención las construcciones paganas.

Cuando mis padres se casaron, hubo una gran cazuela de barro, donde el mole poblano de guajolote, se servía casi hirviendo, arroz, tortillas de comal y tamales de masa con frijol, de hoja de maíz. La tía Julia y el tío bailaron el vals con ellos.

*Ingredientes de oídas de mi hermana Toña

¿Por qué Pingus y L'Ermita son los vinos más caros de España?

NESTOR
PARRONDO



PINGUS

Si no es el vino perfecto, poco le queda para serlo. Pingus es una leyenda dentro de los grandes vinos españoles. El caldo que todo aficionado espera probar alguna vez en su vida. Pero su precio hace que sea una quimera: una botella de 2013 puede valer fácilmente más de 1.000 euros.

¿Por qué es tan caro? La respuesta, como ocurre en todo producto de lujo, se puede resumir en una sola palabra: exclusividad. Pingus es la obra de Peter Sisseck, quizás el enólogo más famoso de España. Y eso que no nació aquí, sino en Dinamarca. Este ingeniero agrónomo vino a nuestro país en 1990 contratado por Hacienda Monasterio, para dirigir la mítica bodega de Ribera del Duero. Es decir, un vikingo -que no tiene sangre, tiene cerveza- diciendo cómo tiene que hacer la bebida más latina.

La cuadratura del círculo funcionó y de qué manera. Impuso los métodos artesanales para la producción, frente a la moda industrial imperante por aquella época. Las barricas de roble francés Allier para otorgar personalidad, y vendimia tradicional, en terrenos muy pequeños y controlados -en Hacienda Monasterio hay tan solo 78 hectáreas de viñedos-.

En su trabajo en Valladolid, Sisseck se topó con una joya que nadie más supo ver. Un terreno de 4 hectáreas cercano a la zona de La Hora, situada entre las localidades de Pesquera de Duero y Roa, en el que había unas cepas viejas que parecía que jamás iban a volver a dar fruto. Solo él pudo ver el potencial de esa plantación, que databa de 1929. Compró el lugar y allí empezó la leyenda de Pingus.

Su primera añada, la de 1995 fue descrita por Robert Parker, el gurú de la crítica enológica como "Uno de los vinos más excitantes que he probado". Se produjeron 375 cajas con 12 botellas, a 200 dólares la unidad. Para agrandar aún más su leyenda, el barco que transportaba buena parte de toda la producción a Estados Unidos se hundió cerca de las Azores, lo que hizo que el precio de las restantes unidades que estaban a la venta se disparara hasta los 495 dólares. y de ahí jamás ha bajado.

En declaraciones concedidas a "20 Minutos", Sisseck explica el secreto de su obra así: "Los vinos que elaboramos son muy cuidados. La clave está en la rigurosa selección en el campo de las uvas, que hace que se descarten muchas y que, por tanto, la producción sea más escasa".

En la actualidad, Pingus produce 6.000 botellas de vino. La bodega también vende Flor de Pingus, un vino que cuesta unos 120 euros, y del que se fabrican 60.000 botellas al año. La fórmula es fácil: cuesta 10 veces menos porque hay 10 veces más. Y el 'menor' de la familia es PSI, que ronda los 30 euros. Quien quiera probar el mundo Sisseck puede empezar por él -pero evitando la añada de 2013, que es muy probable que le decepcione-.



L'ERMITA

La historia de L'Ermita es paralela a la de Pingus. Es una creación de Álvaro Palacios, un enólogo que al igual que Sisseck supo ver oro donde todos veían polvo y yermo. Este riojano exprime desde 1993 un suelo único en Gratallops, en el extremo meridional del Priorat, en Cataluña: un lecho que mezcla rocas graníticas, arcilla y pizarra, y que da una personalidad única al vino. Cepas de garnacha y cabernet sauvignon de más de 75 años de edad están plantadas en un terreno de apenas dos hectáreas. De ahí sale L'Ermita, cuya añada de 2013 puede llegar a costar 1.650 euros la botella, con una puntuación Parker de 100 y un 98 de la Guía Peñín.

Como ocurre con Pingus, el precio exorbitado se debe a la escasa producción. Palacios suele obtener 3.000 botellas al año de unos 1.100 kilos de uva por hectárea (1.378 botellas en 2011). En su terreno se recoge la fruta a mano o con carros tirados por mulas. Ninguna máquina pisa la santa tierra que luego da tan deseado néctar.

Si Sisseck llegó a una zona consolidada como Ribera del Duero con ideas que luego han ido adoptando las demás bodegas de la zona, Álvaro Palacios puso en el mapa mundial del vino el Priorat. Su obra es más extensa que la del danés, y más accesible en términos económicos. Tiene 3 bodegas - Bodegas Palacios Remondo (La Rioja), Descendientes de J. Palacios (Bierzo) y Álvaro Palacios (Priorat) - en las que produce 18 tipos de vinos diferentes, desde el popular Pétalos (328.000 botellas a 14 euros) hasta el exclusivo La Faraona (unas 600 botellas, a 825 euros). Una vez más, cuánto más cuidada y escasa sea la producción, más prohibitivo será su precio. (Este artículo apareció en la revista Traveler).





Un Orsay

para almorzar, si es tan amable



París.- Cascar las calles de esta ciudad siempre imberbe es una vieja afición que algunos adoptamos gracias al cronopio mayor, a quien conocí gracias al cronopio meta, Tito Monterroso. Ambos me apuraron a disfrutar de los últimos días del turismo romántico, moderno y modernista, antes de que surgiera la industria del *pata de perro*, ya saben, aquellos que emprenden el camino de Santiago... en autocar.

Pero éste no es el asunto que nos trae hoy por aquí, mientras hacemos cola los que hemos obtenido cita a la una de la tarde para ingresar. Mi plan era perfecto. Llegaría una hora y media antes, entraría a desayunar y luego daría una vuelta por las salas menos frecuentadas, siempre con la mejor amiga de los últimos años, la mascarilla, fiel compañera por eficaz, cómoda y bien puesta. Llamo la atención del gigantón negro que controla la entrada. Le explico mi plan. Me dice que no. A pesar de que le muestro mi reservación digital al restaurante, piensa que me voy a colar a las salas de exhibición.



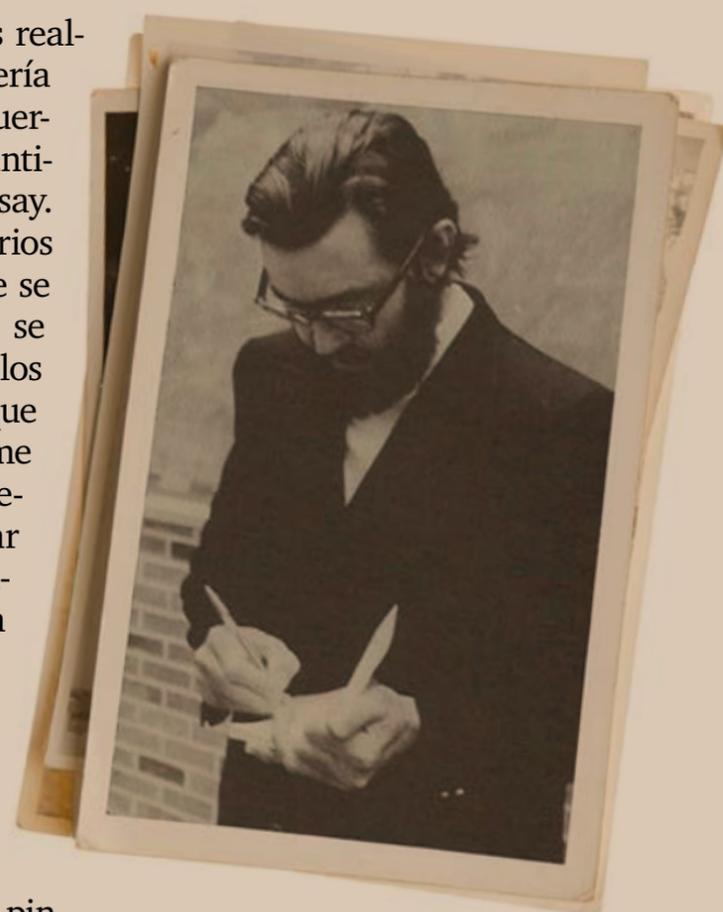


Foto: Carlos Chimal

¿Quién no querría hacerlo en un museo tan querido como Orsay, localizado a orillas del río Sena? El edificio es una joya de la *Belle Époque*, un emblema del estilo *Beaux-Arts*, esto es, el academicismo clásico francés a tope con un toque de tecnología de vanguardia. Una ensalada espectacular, aderezada con elevadores, escaleras eléctricas y rampas para facilitar el paso de los viajeros y sus voluminosos equipajes de aquel entonces. Construido por Victor Laloux y Lucien Magne para la Expo Universal de 1900, durante largos años fue una estación de trenes hasta que los amigos de la Comuna dijeron basta. En la década de 1980, el gobierno de Mitterrand la incluyó en su ambicioso, oneroso y genial programa de renovación urbana de París. Cuando le mostré a Monterroso el artículo que había escrito acerca de estas grandes obras, me miró y me dijo: “Más literatura y menos datos”. *Fuck*. Los viajeros descendían del caballo de hierro y no podían más que sorprenderse cuando lo primero con lo que se topaba su mirada eran el magnífico palacio del Louvre y los narcotizantes jardines de las Tullerías. Su historia es larga y crucial para la ciudad, pero no nos detendremos en ella, pues el muchacho que con-

trola la entrada nos dice a los que esperamos pacientes, dirigiendo su mirada a mí: “Tienen ustedes suerte el día de hoy, ¡pueden pasar!”.

El museo alberga dos sitios realmente buenos, una cafetería para un pisolabis, o un almuerzo reconfortante en el antiguo restaurante del hotel Orsay. Quienes sean aficionados serios a los museos, saben bien que se necesita estar preparado si se desea degustar algunas de los cientos de piezas plásticas que ahí se guardan. “Observar”, me dijo Cortázar, “es como perseguir a la Maga. Hay que estar entrenado, física y mentalmente; despejado, dispuesto a encontrar claves cuando vas a dar el primer bocado”. Tito agregaría: “Con un buen whisky, por favor”. Me dirijo al restaurante. Antes de terminar con torticolis por admirar los frescos del techo, pintado por los orientalistas decimonónicos Gabriel Ferrier y Benjamin Constant, me dirijo a mi mesa, donde me espera el menú vital.



El vino, ese sentimental amigo

CRESCENCIO
GONZÁLEZ
PRADA

*Es sommelier profesional. Nació en París, pero vive en México desde hace varios años. En particular: en Puebla, donde tiene un pequeño hijo que es su adoración. Ha trabajado en los mejores restaurantes del país.

Diciembre, último mes del año: días de posadas y de convivios.

Este mes es único para los mexicanos. Único, porque no conozco otro país que festeje tanto, como México, las posadas o los convivios de fin de año.

Después de un año y diez meses de pandemia, volvimos a una normalidad exagerada. La ciudad de Puebla ya se parece a la capital del país en el tráfico. Los restaurantes ya laboran en su plena capacidad. La gente vuelve a salir, vuelve a festejar, vuelve a vivir.

¿Pero qué debemos de elegir cuando vamos con un grupo de amigos a festejar? ¿Qué vinos escoger? A quién nos debemos de encomendar?

Es importante elegir un restaurante que tenga una buena carta de vinos y pedirle al *sommelier* que nos sugiera algo bueno.

En Puebla encontramos, en casi todos los restaurantes, vinos procedentes de México, España, Chile y Argentina.

El primer factor de elección, es el precio. Nadie está peleado con su dinero. Tener un presupuesto para el vino es importante en aras de no llevarse malas sorpresas al recibir la cuenta.

La segunda elección es el vino mexicano. Afortunadamente, el gusto por este vino ha crecido mucho en los últimos diez años, rebasando casi el consumo del vino español. Sin embargo, el vino mexicano sigue siendo un producto caro: más caro que su homólogo español, chileno o argentino. La explicación reside en que la demanda supera la oferta en nuestro país. Tenemos que agregar, además,

que los costos de los insumos se pagan en dólares.

Una vez elegido el vino,

debe enfocarse bien su costo. En muchas de las cartas los precios aparecen con letras pequeñas. El paso que sigue es importante. El *sommelier*, capitán o mesero nos tiene que presentar la botella directamente. La lectura de la etiqueta es igualmente importante.

Nos debemos de enfocar en el nombre del vino y su procedencia. Si el vino es de Baja California, tiene que especificarse la procedencia del valle de cultivo y de elaboración. En el caso de vinos importados, hay buscar la denominación de origen.

La añada que figura en el vino no debe ser muy atrasada. Por ejemplo, en los vinos blancos el año de cosecha no debe ser mayor a 5 o 6 años. Es decir: que deberíamos tomar un vino de 2019 a 2015.

En el caso de los tintos, la cosecha no debe de superar los 10 años. Es decir: 2009. Si el vino supera esas fechas, lo mejor es elegir otro.

¿Por qué? Sencillo: los vinos van evolucionando en la botella. El vino es un ser vivo y, generalmente con el tiempo, algunos se van bonificando. Otros, sin embargo, decaen rápidamente. Y más porque el manejo de los vinos en las tiendas o centro comerciales no son las mejores ni las adecuadas.

Una vez llegado el momento de probarlo —ese instante en el que el mesero nos sirve una pizca de vino en la copa—, hay que checar que no tenga defectos. Éstos se detectan con el olfato. Si el aroma que nos llega nos remite al corcho, al vinagre o a huevo podrido, es el momento de regresarlo.

Una vez pasadas estas pruebas, es el momento de brindar y festejar.

Querido *hipócrito lector*: no olvide que el mejor vino no es el que nos gusta sino el que se comparte.

