

Los sueños
de los borrachos
son azules

II
V

**CÓCTELES PARA
BEBEDORES
DE LEYENDA**
• JORDI SOLER

VI

**LOS PARIAS DE LA
PULQUERÍA**
• EL JOVEN MAM
BAR DE COPAS

VIII

**TRES POEMAS
Y UNA PROSA**
• MALCOM LOWRY

X
XI

**¿CENA PARA
LA PAZ? JA**
• CARLO PINI
LAS ALMAS MUERTAS

XII
XIII

**EL ESPEJO
BOSTONIANO**
• LUCRECIA HOFFMANN
LA HORA LUNÁTICA

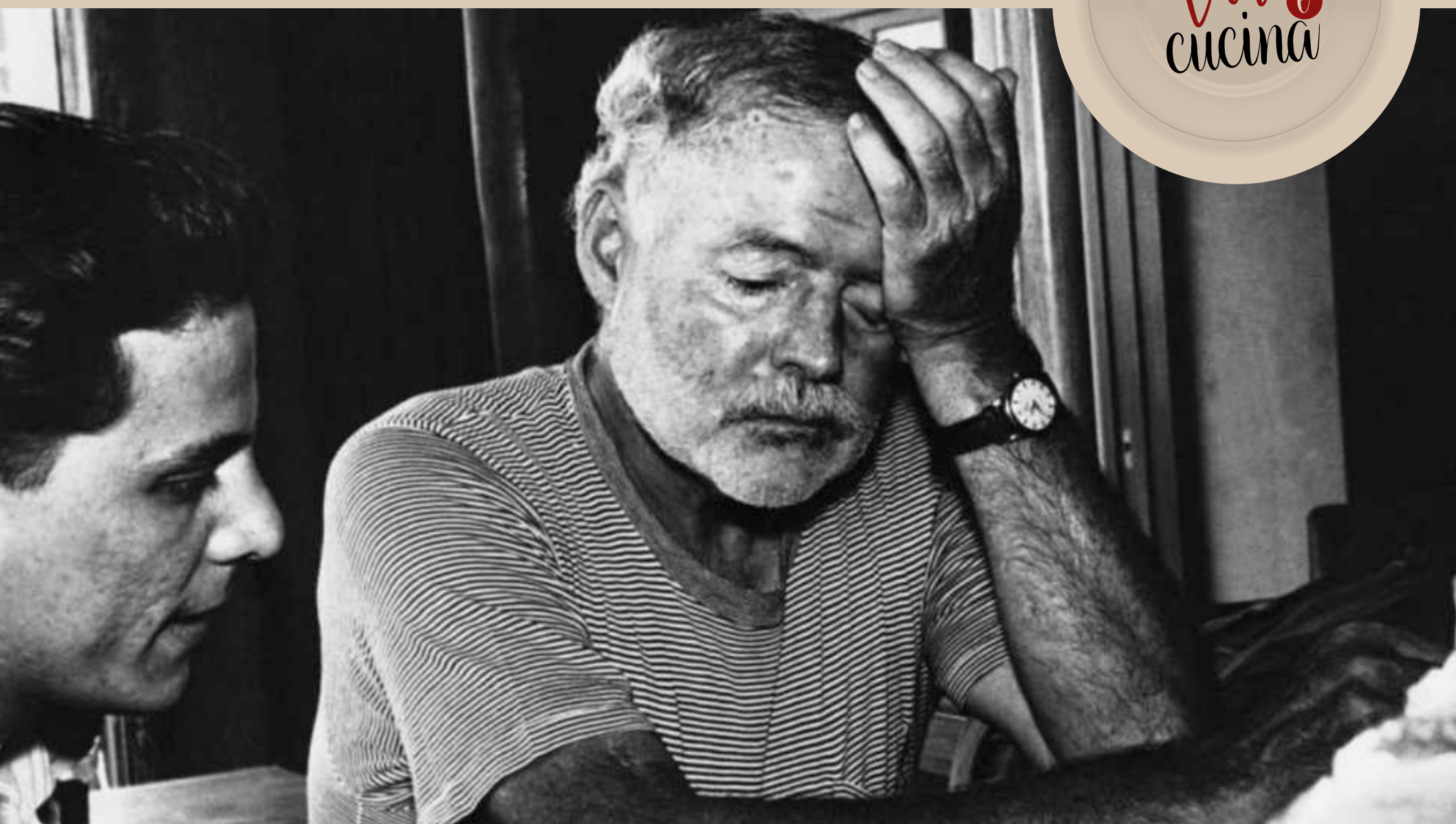
XIV

**EL ARTE
DE BRUNCHEAR**
• MARIANNA MENDIVIL
LA LIEBRE DE MARZO

Cócteles para BEBEDORES DE LEYENDA

JORDI SOLER





DAIQUIRÍ



Cuando Ernest Hemingway vivía en Cuba, pasaba mucho tiempo a bordo de su bote, y otro tanto acodado en la barra de El Floridita, ese célebre bar que está en La Habana y que ha inmortalizado el punto exacto donde el escritor logró sus grandes éxitos con el daiquirí, que no eran otros que beberse una cantidad inconcebible de *papa's special*, un cóctel diseñado especialmente para él, que en la isla gozaba del cariñoso sobrenombre de *Papá*. El sitio exacto es un banco, al final de la barra, que está hoy aislado por una cadena y coronado por un busto en bronce del escritor. Don Gregorio Fuentes, otra fuente de inspiración paralela al daiquirí, contaba la rutina que seguía con Hemingway todas las mañanas, una rutina productiva cuyo resultado más notable fue la novela *El viejo y el mar*. El escritor y Gregorio Fuentes, que, además de ser su amigo y su fuente, era el capitán del bote, salían cada madrugada a bordo de *El Pilar*, tal era su nombre, a navegar mar adentro hasta el atardecer.

Hemingway, según explicaba Gregorio, tiraba su caña al mar y se acomodaba en su silla a leer y a beber ron con *coca-cola*, o sin ella, según el clima, el humor del mar o la intensidad de la resaca que acompañara a este legendario escritor que interrumpía su lectura exclusivamente para sacar del agua un pez o para apuntar ideas en tarjetas que iba echando en una caja de madera. El rumbo de *El Pilar* seguía

las coordenadas, infalibles y sumamente personales, que Hemingway interpretaba con las cifras que le iban dando sus botellas: “Una de Fundador al norte y una de Bacardí al este”, y justamente ahí aparecía un pez espada. Un día se encontraron con un viejo que había pescado un marlin tan grande y tan fuerte que iba remolcando, a buena velocidad, su lancha de remos. Hemingway quitó los ojos del libro que iba leyendo para ponerlos en ese acontecimiento digno de escribirse. Gregorio contaba que el escritor le pidió que se acercara a la lancha para ofrecerle ayuda. El viejo que iba siendo remolcado por el marlin se enfureció y les gritó que se largaran, que ese marlin era de él. En una entrevista que le hizo Milt Machlin en 1958, Hemingway confiesa los números de su récord personal en la categoría de daiquirí *papa's special*, ese que bebía como un campeón acodado en la barra de El Floridita, cuyos ingredientes son: chorrito de zumo de lima, chorrito de zumo de uva, un poco de hielo y 110 mililitros de ron. El entrevistador quedó fuera de combate con cuatro, nada que ver con los números de Hemingway, que ingirió, en una esforzada jornada, de las 10.00 a las 19.00, 15 *papa's special*, y al terminar, como si nada, se fue a su casa a escribir algunas de sus páginas de premio Nobel. “¿Y cuál es el truco?”, preguntó el entrevistador el día en que regresó al combate: “Beber de pie”, respondió el escritor.



GIMLET

Raymond Chandler, ese extraordinario escritor de novelas policiacas, era famoso por su metodología cuando se trataba de ejecutar el oficio que más detestaba: el de guionista en Hollywood. La lista de requerimientos que imponía al estudio cinematográfico que lo contratara era concisa e innegociable: una habitación con instrumentos para la escritura, una caja de whisky (que pretendía liquidar en cuanto pusiera el punto final), una enfermera (para que le suministrara suero cada vez que el escritor flaqueara o se quedara traspuesto) y una ambulancia (por si flaqueaba el suero de la enfermera y la trasposición del escritor pasaba a mayores).

Su célebre personaje, el detective Philip Marlowe, es, desde luego, un gran bebedor, un talento que también Hemingway, arropado por esa verdad del palo tal que produce tal astilla,

ponía en sus personajes. Aunque Marlowe, como su autor, casi siempre toma whisky, en la novela *El largo adiós* cambia de orientación, se deja llevar por su cliente Terry Lennox hasta una mesa minúscula en el bar Víctor, un oscuro local en una ciudad de California. Lennox ordena una ronda de *gimlets* y lanza su teoría sobre la bebida en general: “El alcohol es como el amor, el primer beso es mágico, el segundo es íntimo, el tercero es rutina”. Antes, el adinerado personaje que ha solicitado los servicios de este detective de novela ha dicho esta línea de sabiduría opinable: “Soy rico, ¿a quién demonios le importa ser feliz?”. Cuando el camarero pone los *gimlets* en la mesa, Lennox le explica a Marlowe la naturaleza de ese cóctel: “El verdadero *gimlet* está hecho mitad de ginebra, mitad de jugo de lima, y nada más. Mucho mejor que el *martini*”.



EL CÓCTEL DECONSTRUIDO

El músico John Lee Hooker cuenta en una canción de su álbum *Chill out* su método para olvidar a una mujer que lo hacía sufrir, un método que es un cóctel de choque que no incluye concesiones como la lima o el zumo de uva, y que en cambio sí tiende a alcanzar el increíble milimetraje que manejaba Hemingway: este personaje de canción entra en el bar Apex, en Detroit, una cueva donde, desde hace décadas, se refugian los músicos de *blues*. El Apex está a media luz, medio vacío, y el hombre que acaba de entrar le pide al barman su remedio infalible para olvidar un amor: un *bourbon*, un escocés y una cerveza. Cuando este personaje, que puede ser el mismo John Lee Hooker, pide por tercera vez este cóctel deconstruido, el barman le hace ver que su estado empieza a ser inconveniente. “No te preocupes”, le dice el músico a medio hablar, dentro de esa media luz que alumbra el bar medio vacío, “sólo tráeme un *bourbon*, un escocés y una cerveza”. La historia termina como todas las historias de amor que quieren resolverse en un bar: John Lee Hooker y su personaje, ahogados en la barra, pensando con insistencia en esa mujer que ni con ese remedio infalible han podido olvidar.



Jordi Soler. Es escritor y poeta mexicano. Nació en 1963 en la comunidad La Portuguesa, en Yanga, Veracruz. Es autor de una gran novela: *Los Rojos de Ultramar*. Es miembro de la Orden del *Finnegans*, misma que venera al *Ulises*, de James Joyce, cada 16 de junio (*Bloomsday*). Fue productor, locutor y director de la delirante estación Rock 101. También estuvo ante el micrófono de Radioactivo (98.5). Actualmente reside en Barcelona, desde donde hace la “transmisión transatlántica” para la cadena Aire Libre FM (105.3). Escribe para *El País*, en donde encontramos esta joya.



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.

AZUR

Placeres
sensoriales

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



Reserva al
2226883092 / 2226883021

Tres poemas y una prosa de Malcom Lowry

LOS BORRACHOS

El ruido de la muerte aquí en este bar desolado,
Donde la tranquilidad se sienta encorvada sobre su oración
Y la música sirve de concha al sueño del amante,
Pero cuando ninguna moneda introduce esta dura desesperación
Hasta aquí, el más solitario de los hogares
Y de todos los destinos el más solitario además,
Cuando ninguna música eléctrica rompe el batir
De corazones doblemente rotos pero ahora reunidos
Por el cirujano de paz en la astilla del desastre,
Penetra más profundamente que lo hicieran las trompetas
El movimiento de la mente dentro de ese entramado
Donde el desórdenes son simples como la tumba
Y la araña de la vida se asienta, duerme.

EPITAFIO

Malcolm Lowry
Difunto de Bowery
Su prosa era florida
Y a veces reñía
Vivió, de noche, bebió, de día,
Y murió
Tocando el ukelele.

IDEAL Y CANTINA

Nociones de libertad van atadas al trago.
Nuestra vida ideal contiene una cantina
En donde el hombre puede sentarse y hablar o pensar sólo,
Todo sin miedo al oscuro dragón heráldico;
O bien otra cantina donde al parecer
No hay letreros de “Hoy no se fía, mañana sí”
Y, aparte de las cervezas ilimitadas,
Nos sentamos bastos de ebriedad, locos, a editar
Trechos de una tierra mejor en la que el hombre
Acceda a un vino superior, ah, sin destilar,
Que embriague sutilmente, sin congojas,
Y se teja la visión de la posada inasimilable
Donde podemos beber para siempre sin deudas,
Con la puerta abierta y el viento entre nosotros.



UNA PROSA

Hacia la mitad de la novela Bajo el Volcán, Lowry se refiere a la celeberrima cantina que atrae al Cónsul Firmin —personaje central de su obra— como un faro a un barco a punto de encallar:

En el balcón Yvonne leía y el Cónsul volvió a contemplar “Los borrachones”. De pronto experimentó una sensación nunca antes sentida con tan absoluta certidumbre. Y era la de estar en el infierno. Al mismo tiempo le invadió un sentimiento de extraña calma. Pudo dominar una vez más el íntimo fermento de su interior, las turbonadas y los remolinos de la nerviosidad. Podía oír a Jacques, moviéndose allá abajo... y pronto tomaría otra copa. Eso le ayudaría, pero no era ése el pensamiento que lo calmaba. Parián... ¡el Farolito!, repetíase. ¡El faro, el faro que invita a la tempestad y la enciende! Después de todo, en algún momento del día, tal vez cuando estuvieran en el jaripeo, podría separarse de los demás e ir allá, aunque sólo fuera por cinco minutos, aunque fuera para tomarse una sola copa. Aquella esperanza lo invadió de un amor que casi lo consolaba, y en este momento (puesto que formaba parte de la calma), del mayor anhelo que jamás hubiera conocido. ¡El Farolito!



Malcolm Lowry, muerto el 26 de junio de 1957 en Ripe, East Sussex, pocos días antes de cumplir cuarenta y ocho años de edad, será siempre identificado como el autor de una singular novela, Bajo el volcán, que tiene como escenario el México de los años treinta del siglo pasado, y sobre la cual se han escrito múltiples libros. Lowry, sin embargo, no se veía a sí mismo como un novelista, sino como un poeta. (Rafael Vargas, Revista de la Universidad).



TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinaria española

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

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



CARLO PINI

¿Cena para la paz? Ja*

*Texto publicado originalmente el 11 de febrero de 2022

LAS ALMAS MUERTAS

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 (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.



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 amigos 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 platillos 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.

LUCRECIA
HOFFMANN

El espejo bostoniano

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.



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-



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.



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*, 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.