



# MAXIMILIANO: CARNE COMIDA

Y

II  
V

## MAXIMILIANO, EL TRAGÓN

• HÉCTOR GIL  
(CANDELLA)

VI  
IX

## SOBRE EL REGISTRO FOTOGRÁFICO DE PROSTITUTAS HECHO EN TIEMPOS DE MAXIMILIANO

• PINTEREST / REDACCIÓN

X

## EL GALANO ARTE DE BEBER Y COMER

• EL JOVEN MAM  
BAR DE COPAS

XII

## LA DUQUESA JOB

• MANUEL  
GUTIÉRREZ NÁJERA

XIV  
XV

## UN PAR DE TELEGRAMAS DE ZARAGOZA

• LUCRECIA HOFFMANN  
LA HORA LUNÁTICA

XVI

## GORDON'S WINE BAR: UN VIAJE EN EL TIEMPO

• MARIANNA MENDIVIL  
LA LIEBRE DE MARZO

XVII

## OTRO REGALO: EL CACAO

• CHRISTIAN  
GÓMEZ ROMÁN



Maximiliano (chavo)

el Maximiliano.  
Tragón

## Héctor Gil (Candelilla)

En su época, las monarquías europeas eran sólidas y existía un sentimiento llamado “nacionalismo”. Por lo que cada casa imperial defendía sus costumbres “nacionales” a capa y espada.

La casa Habsburg en Viena tenía una especie de corporativo que dictaba en los castillos y propiedades oficiales de la monarquía elementos como la decoración, los banquetes y por supuesto, los platillos emblemáticos que se consumían.

En el caso de Maximiliano, el desayuno se hacía al terminar su cabalgata (sobre las 7:00). Le gustaba tomar chocolate de agua (en el siglo XIX se preparaba además con un poco de masa para darle algo de espesor) y un par de bollos vieneses (panecillos de leche).

El almuerzo vendría sobre las 9:00, justo antes de salir hacia la plaza mayor. Se ofrecían platillos de origen austrohúngaro con un marcado afrancesamiento (casi metido con calzador). Resaltaban los consomés con *knödeln* (de papa o sémola), los huevos tibios con sus guarniciones y las crepitas deshechas con crema de queso y coñac (pariente cercano del actual *kaiserschmarrn* austriaco).

Por la tarde, de regreso al castillo, la comida era el momento de mayor cantidad de alimentos; se solían comenzar las comidas (en las que siempre había invitados) con ensaladas frescas en tiempos de calor (marzo a junio) y consomés o sopas compuestas en lluvias (julio a noviembre).

Se presentaban los **platos de caza o de lechón, ternera o carnero**. En salsas extraídas de los jugos del animal, a la francesa. Los acompañamientos solían seguir la tradición austriaca de los *knödeln*, gachas de sémola, verduras torneadas o incluso (por petición de Maximiliano) calabacitas tiernas con sus flores.





El momento predilecto de Maximiliano era fumar un tabaco y beber coñac, era también el espacio propicio de dialogar más en corto temas de interés político (no le gustaba hablar de cosas serias en la comida).

Por la noche, si no había recepciones o cenas oficiales, la cena se limitaba al chocolate o café con bizcochos y mermeladas, pues él era muy aficionado al cacao y gustaba del Magnolia; una *génoise* enriquecida con cacao y avellana hechos mantequilla en el metate.

A pesar de que la casa Habsburg decidía las comidas, Maximiliano tuvo una gran afección por los sabores de México. Pretendía llevar muy bien su papel de soberano y sabía de la importancia de conocer a fondo el folklor de sus súbditos.

A pesar de que el primer contacto con el **picante** y el **mole** fueron difíciles, haber dedicado casi 16 meses a viajar por el país le generó una gran curiosidad sobre nuestra botánica e ingredientes.

En su llegada a México, al pasar por Puebla dijo sobre el mole y el pipián: “Son sabores poco amigables que requieren adaptar al cuerpo y al paladar, como la mostaza inglesa y el queso suizo”.

Pero esto cambiaría con el paso de los pueblos, de los *picnics*, de las visitas a cada hacienda y de su desmedida curiosidad antropológica. **Maximiliano** solía tomar un copioso bocado de medianoche (lejos de la vista de la sociedad) y





gustaba mucho de pedir que le prepararan lo que habían tomado los sirvientes. Tenía un particular afecto por el **adobo de chiles secos**, las tortillas de comal y las salsas delicadas como el pipián de semillas de melón.

En el campo de las frutas, Maximiliano amaba disfrutarlas en los jardines de Olindo (jardín Borda), en Cuernavaca. Hay registros de su petición de piña fresca de forma recurrente, pero el que robó su corazón siempre fue el mamey.

Por otra parte, Maximiliano comprendió en sus viajes la importancia del **pulque** en su época y destinó una parte importante de su tiempo de descanso en investigar más sobre sus propiedades, su gente hizo destilaciones y análisis para determinar la pureza de sus alcoholes.



150

438

# Concepcion J



... con la foto ...  
 ... cat. 10. No. 109  
 23. En 7 de mayo, pasó ...  
 5. En 17 de Set. pasó a la ...  
 ... a la cat. 47. En 10 de ...  
 ... de San Pablo por un ...  
 ... el tiempo y ...  
 ... la 11 de Febrero de ...

Fran. Guerrero de Morelia, 19 años  
 ... de San Clara n.º 22 la vivienda  
 la 2ª clase y cat. n.º 25 No. 25 act. 1865 En  
 ... la 1ª act. ... pasó a la cat. 1. y

Sobre **el registro fotográfico**  
**de prostitutas** hecho en tiempos  
 de Maximiliano





E. Andrés Pradilla, Registro de enfermas públicas, unido al anexo expedido por S.M. el Emperador el 17 de febrero de 1860, Instituto Nacional de Salud Pública, México, D.F.

El libro que contiene 598 fotografías, cataloga cuidadosamente a cada chica en clases, de acuerdo a su sitio de trabajo. De primera clase son las que servían a personajes ilustres de la época; de segunda las que trabajaban en burdeles; quienes estaban en la calle, eran de tercera. Además, con burocrática eficiencia, el registro recoge datos personales como nombre, lugar de nacimiento, edad, trabajo anterior, enfermedades y, en su caso, motivo por el cual ha dejado el oficio (tal vez un matrimonio, tal vez la fuga).

Cada nombre es acompañado por un retrato, que la chica llevaba consigo a registrarse. Las elecciones estilísticas de las fotos también son curiosas. Algunas mujeres aparecen serias, vestidas sobriamente. Otras posan con sombrillas. Algunas, más pícaras, van elegantes y levantan un poco la falda, dejando ver una pierna. Pocas sonríen y unas, incluso, cierran los ojos.

### Maximiliano, el progresista

Las fotografías son extrañamente seductoras, para el ojo historiador. También los detalles enunciados. El registro nos cuenta una historia que, en otras narrativas ni siquiera se había sugerido. Claro: nunca nos hablaron de prostitución en la escuela. Menos de la historia de este oficio, “el más antiguo del mundo”. Por otro lado, el relato que hacen es relativamente ominoso. Los “trabajos anteriores” eran los de las clases bajas (lavanderas, costureras, tortilleras); lo que las llevó a formar parte de esta extraña colección es, posiblemente, una desgracia.

Por otro lado, como dice el investigador Arturo Aguilar Ochoa, quien dedicó mucho a este registro precisamente por las fotografías, Maximiliano entendía la prostitución como “un mal necesario” y su política de involucrar la salubridad en el asunto no era menos que progresista. Pero no deja de ser extraño. El mismo Aguilar Ochoa cuenta que el libro infame era necesario para cuidar a los soldados franceses de las enfermedades venéreas. Sin embargo, leer las “clases” a las que pertenecía cada chica; sus jóvenes edades, o las infecciones que sufrían, es bastante aterrador.

## Memoria de “las apestadas”

El concepto de prostitución no puede separarse de esa carga espeluznante. La palabra “puta”, ligada a *putida* en latín, refiere la peste, la podredumbre. Como dice Aguilar en su libro *La fotografía en el imperio de Maximiliano* “se toleraba la prostitución, como se toleran las alcantarillas”. Y aunque analizar la fotografía como “registro verdadero” del sujeto, como medio de control de la sociedad, puede ser fascinante, este catálogo nos deja un par de reflexiones, tal vez menos frías.

Primero, por supuesto es difícil no reabrir el debate sobre si la prostitución “está bien o está mal”, dilema al que no se le dedicarán estas letras, pero sí una invitación a pensarlo. En la sociedad contemporánea, tanto como en la del emperador, hace falta una relectura de los derechos, las condiciones, los límites y las violencias en la vida de estas mujeres, que, aunque tal vez se abren a la exploración de otras formas de vivir lo sexual, no son “públicas”.

Por último, esta curiosidad histórica, tal vez sea el único recuerdo de un grupo de mujeres que, bien o mal, habitaron estas tierras. Lo poco que podemos adivinar de ellas a partir de sus retratos nos permite construir un delicado vínculo, nos conmueve, haciendo de esta memoria de “las apestadas”, con suerte, cualquier otra cosa.



9. Anónimo. Prostituta. Registro de mujeres públicas conforme al reglamento expedido por S.M. el Emperador el 17 de febrero de 1865. Instituto Nacional de Salud Pública, México. D.F.

*Las elecciones estilísticas de las fotos también son curiosas. Algunas mujeres aparecen serias, vestidas sobriamente. Otras posan con sombrillas. Algunas, más pícaras, van elegantes y levantan un poco la falda, dejando ver una pierna. Pocas sonríen y unas, incluso, cierran los ojos.*



7. Anónimo. Prostituta. Registro de mujeres públicas conforme al reglamento expedido por S.M. el Emperador el 17 de febrero de 1865. Instituto Nacional de Salud Pública, México. D.F.



EL JOVEN MAM

## El galano arte de beber y comer

### 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.



AZUR

*El destino gastronómico*

*de* **Puebla**

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



*Reserva al*

*2226883092 / 2226883021*

# La duquesa Job

Manuel Gutiérrez Nájera



En dulce charla de sobremesa,  
mientras devoro fresa tras fresa,  
y abajo ronca tu perro Bob,  
te haré el retrato de la duquesa  
que adora a veces al duque Job.

No es la condesa de Villasana  
caricatura, ni la poblana  
de enagua roja, que Prieto amó;  
no es la criadita de pies nudosos,  
ni la que sueña con los gomosos  
y con los gallos de Micoló.

Mi duquesita, la que me adora,  
no tiene humos de gran señora:  
es la griseta de Paul de Kock.  
No baila Boston, y desconoce  
de las carreras el alto goce  
y los placeres del five o'clock.

Pero ni el sueño de algún poeta,  
ni los querubes que vio Jacob,  
fueron tan bellos cual la coqueta  
de ojitos verdes, rubia griseta,  
que adora a veces el duque Job.

Si pisa alfombras, no es en su casa;  
si por Plateros alegre pasa  
y la saluda madam Marnat,  
no es, sin disputa, porque la vista,  
sí porque a casa de otra modista  
desde temprano rápida va.

No tiene alhajas mi duquesita,  
pero es tan guapa, y es tan bonita,  
y tiene un perro tan v'lan, tan pschutt;  
de tal manera trasciende a Francia,  
que no la igualan en elegancia  
ni las clientes de Hélène Kossut.

Desde las puertas de la Sorpresa  
hasta la esquina del Jockey Club,  
no hay española, yanqui o francesa,  
ni más bonita ni más traviesa  
que la duquesa del duque Job.

¡Cómo resuena su taconeo  
en las baldosas! ¡Con qué meneo  
luce su talle de tentación!  
¡Con qué airecito de aristocracia  
mira a los hombres, y con qué gracia  
frunce los labios —¡Mimí Pinsón!

Si alguien la alcanza, si la requiebra,  
ella, ligera como una cebrá,  
sigue camino del almacén;  
pero, ¡ay del tuno si alarga el brazo!  
¡Nadie se salva del sombrillazo  
que le descarga sobre la sien!

¡No hay en el mundo mujer más linda!  
Pie de andaluza, boca de guinda,  
sprint rociado de Veuve Clicquot,  
talle de avispa, cutis de ala,  
ojos traviosos de colegiala  
como los ojos de Louise Theo.

Ágil, nerviosa, blanca, delgada,  
media de seda bien restirada,  
gola de encaje, corsé de crac,  
nariz pequeña, garbosa, cuca,  
y palpitantes sobre la nuca  
rizos tan rubios como el coñac.

Sus ojos verdes bailan el tango;  
nada hay más bello que el arremango  
provocativo de su nariz.  
Por ser tan joven y tan bonita,  
cual mi sedosa, blanca gatita,  
diera sus pajes la emperatriz.

¡Ah! Tú no has visto cuando se peina,  
sobre sus hombros de rosa reina  
caer los rizos en profusión.  
Tú no has oído que alegre canta,  
mientras sus brazos y su garganta  
de fresca espuma cubre el jabón.

Y los domingos, ¡con qué alegría!,  
oye en su lecho bullir el día  
¡y hasta las nueve quieta se está!  
¡Cuál se acurruca la perezosa  
bajo la colcha color de rosa,  
mientras a misa la criada va!

La breve cofia de blanco encaje  
cubre sus rizos, el limpio traje  
aguarda encima del canapé.  
Altas, lustrosas y pequeñas,  
sus puntas muestran las dos botitas,  
abandonadas del catre al pie,

Después, ligera, del lecho brinca,  
¡oh quién la viera cuando se hinca  
blanca y esbelta sobre el colchón!  
¿Qué valen junto de tanta gracia  
las niñas ricas, la aristocracia,  
ni mis amigas del cotillón?

Toco; se viste; me abre; almorzamos;  
con apetito los dos tomamos  
un par de huevos y un buen beefsteak,  
media botella de rico vino,  
y en coche, juntos, vamos camino  
del pintoresco Chapultepec.

Desde las puertas de la Sorpresa  
hasta la esquina del Jockey Club,  
no hay española, yanqui o francesa,  
ni más bonita ni más traviesa  
que la duquesa del duque Job.



TRASTERO DE  
**LA BOQUERIA**  
culinária española

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

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

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.

## Un par de telegramas de Zaragoza

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".



Vino e  
cucina

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 incommensurables. 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...



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.*



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 *hipócrita 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 *hipócrita lector*, y bebamos en esta ocasión una deliciosa taza de chocolate que el mundo prehispánico y los dioses nos regalaron.

