



Bajo el Mezcal

SUPLEMENTO ESPECIAL
hipócrita lector
| Viernes 14 de noviembre de 2025

Vino e
cucina

ESE DEMONIO LLAMADO MEZCAL

• CÉSAR AUGUSTO
PATRÓN ESQUIVEL

EL PINTOR Y EL MEZCAL

• MARIO ALBERTO MEJÍA

DELIRIO DE MEZCAL

• EUSEBIO RUVALCABA

SALUD, GANGSTER

• EL JOVEN MAM
BAR DE COPAS

TESOROS NOCTURNOS DE PUEBLA

• DANIELA RAMOS GARCÍA
MITOTE

COMER ANTES Y DESPUÉS DE UN MARATÓN

• JOSÉ ALEJANDRO ROMERO
CARRETO / ANIA MORALES

EL MEZCAL SE TOMA A BESITOS

• MARIANNA MENDIVIL
LA LIEBRE DE MARZO

¿CUÁLES SON LAS FUNCIONES DE UN CONSULTOR GASTRONÓMICO?

• CHRISTIAN
GÓMEZ ROMÁN



ESE DEMONIO LLAMADO mezcal

CÉSAR AUGUSTO PATRÓN ESQUIVEL

*[...] y entonces la diosa Mayahuel fue desmembrada y comida por demonios; Quetzalcóatl,
dolido ante la pérdida de su amor, plantó sus restos y de éstos nació el maguey.
Leyenda popular*



Desde hace miles de años los agaves, también conocidos como magueyes, han sido aprovechados por los habitantes de lo que hoy se conoce como México, que es el área con mayor diversidad de esta planta en todo el mundo, ya que de un aproximado de 200 especies conocidas, en el país se encuentran 150; la variedad

más común es el agave angustifolia, conocido popularmente como agave espadín.

En cuanto a la planta, su nombre botánico es agave; fue propuesto por el naturalista sueco Carlos Linneo en 1753 y proviene del latín, *Agave*, procedente del vocablo griego *Agavé* que significa noble, ilustre, brillante, admirable. Por su parte, maguey, según una de las versiones, es una palabra de origen antillano que introdujeron los españoles.

Los agaves crecen en planicies, montañas y dunas costeras entre los mil y dos mil metros de altitud. De acuerdo con el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal en su NOM 070, se reconocen más de veinte variedades con las cuales es posible producir la bebida.

La utilización de los diversos tipos de agave siempre ha sido muy importante para el desarrollo de los pueblos indígenas tanto antes como después de la Conquista. Fray Toribio de Benavente, mejor conocido como Motolinía, en el siglo XVI explicó las grandes virtudes de esta planta y los diferentes usos que le daban los pueblos indígenas:

“Sácase de aquellas pencas hilo para coser. También se hacen cordeles y sogas, maromas, cinchas, y jáquimas, y todo lo demás que se hace del cáñamo. Sacan también de él, vestido y calzado; porque el calzado de los indios es muy al propio del que traían los apóstoles, porque son propiamente sandalias. Hacen también alpargates como los del Andalucía, y hacen mantas y capas; todo de este *methl* o maguey.

“Las púas en que se rematan las hojas sirven de punzones, porque son agudas y muy recias, tanto, que sirven algunas veces de clavos, porque entran por una pared y por un madero razonablemente; aunque su propio oficio es servir de tachuelas cortándolas pequeñas. En cosa que se haya de volver o roblar no valen nada, porque luego saltan; y puédanlas hacer que una púa pequeña al sacarla saquen con su hebra, y servirá de hilo y aguja.

“Es muy saludable para una cuchillada o para una llaga fresca, tomada una penca y echada en las brasas, y sacar el zumo así caliente es mucho bueno para la mordedura de la víbora; han de tomar de estos magueyes chiquitos, del tamaño de un palmo y la raíz que esta tierna y blanca, y sacar el zumo y mezclado con zumo de ajenos de

los de esta tierra, y lavar la mordedura, luego sana; esto ya lo he visto experimentar y ser verdadera medicina; esto se entiende siendo fresca la mordedura [...]”.

Del papel, alimento y vino hecho de maguey, Motolinía dice:

“Hácese del *methl* buen papel; el pliego es tan grande como dos pliegos del nuestro; y de esto se hace mucho en Tlaxcala, que corre por gran parte de la Nueva España. Otros árboles hay de que se hace en tierra caliente, y de éstos se solía gastar gran cantidad; el árbol y el papel se llama *amatlh* y de este nombre llaman a las cartas y a los libros y al papel *amathl*, aunque el libro su nombre se tiene.

“En este *methl* o maguey hacia la raíz se crían unos gusanos blanquecinos, tan gruesos como un cañón de una avutarda y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer; yo los he comido muchas veces, en días de ayuno a falta de peces. Con el vino de este *methl* se hacen muy buenas cernadas para los caballos, y es más fuerte y más

cálido y más apropiado para esto que no el vino que los españoles hacen de uvas”.

Y ya hablando específicamente del mezcal, que es el tema que aquí nos concierne, la palabra tiene sus raíces en los vocablos de lengua náhuatl *metl* (agave) e *ixcalli* (cocido), que dan como resultado la palabra *mexcalli* (agave cocido). Algunos estudiosos apuntan que esto no es así y aseguran que las raíces provienen de los vocablos *metztli* (luna) y *calli* (casa), de modo que la palabra mezcal significaría “casa de la luna”.

Acerca del origen del mezcal, durante años se creyó que se remontaba a la época colonial con los alambiques árabes y filipinos traídos por los españoles a estas tierras.

“En este *methl* o maguey hacia la raíz se crían unos gusanos blanquecinos, tan gruesos como un cañón de una avutarda y tan largos como medio dedo, los cuales tostados y con sal son muy buenos de comer; yo los he comido muchas veces, en días de ayuno a falta de peces. Con el vino de este *methl* se hacen muy buenas cernadas para los caballos, y es más fuerte y más cálido y más apropiado para esto que no el vino que los españoles hacen de uvas”.



AGAVE

Tixtla, Guerrero
Lorenzo Armendáriz, 2014
Fototeca Nacho López, CDI

Actualmente algunos investigadores han demostrado que el origen del mezcal se remonta a tiempos prehispánicos. Los resultados de los estudios realizados por los antropólogos Mari Carmen Serra Puche y Jesús Carlos Lazcano Arce en torno al complejo arqueológico de Cacaxtla-Xochitecatl-Nativitas en Tlaxcala, sugieren que desde épocas prehispánicas se practicaban procesos de destilación para generar el mezcal.

Estas evidencias refuerzan lo ya señalado por el antropólogo Carl Lumholtz en su libro *El México desconocido*:

“Entre los bienes de Felipe, se contaba un destilatorio primitivo para la producción del aguardiente flojo llamado *toch*. Como la mayor parte de las bebidas alcohólicas de México, sácse este licor de un agave, siendo la variedad empleada para este caso, sotol. Varias clases de agaves producen diferentes licores, de los cuales el más famoso es el mezcal, que se obtiene del maguey. La fabricación de bebidas alcohólicas extraídas de dichas plantas es una industria muy generalizada en México. Los métodos empleados son los rutinarios, no obstante que se han introducido algunos utensilios modernos como calderas y tubos metálicos para sustituir a los antiguos, y en los últimos años muchas fábricas han levantado sus altas chimeneas, especialmente en la ciudad de Tequila, del Estado de Jalisco, que da su nombre a la mejor clase de mezcal”.

Pero regresando a Serra Puche y Lazcano Arce, en su libro *Vida Cotidiana Xochitecatl- Cacaxtla. Días, años, milenios* exponen parte de los descubrimientos y avances de su investigación en donde destacan que en el sitio arqueológico encontraron evidencias sobre la producción de mezcal de manera especializada: Si bien es cierto que aún falta correlacionar los resultados de los análisis y las evidencias del proceso de destilación —a la luz de las evidencias arqueológicas, etnohistóricas, etnológicas y químicas— poca duda cabe de que la producción del mezcal se remonta a 400 a. C.

**CORTANDO AGAVE**

Pueblo indígena ixteco
Oaxaca
Carlos Contreras de Oteyza, 2005
Fototeca Nacho López, CDI

**GAJOS DE PIÑA DE AGAVE**

Oaxaca
Lorenzo Armendáriz, 2014
Fototeca Nacho López, CDI



**BAGAZO DE AGAVE**

Oaxaca

Carlos Contreras de Oteyza, 2005

Fototeca Nacho López, CDI



Los restos descubiertos en Tlaxcala indican que, en el piso de las viviendas, que era de tepetate, se hacía un horno de tierra que se rellenaba de tezontle; este horno se calentaba y encima de las piedras se acomodaban las piñas del maguey (como se sigue haciendo actualmente en muchos lugares productores de mezcal). Después de tres días, las piñas se machacaban y se dejaban fermentar en tinas de madera o de piel de venado; posteriormente se hervían, el vapor se condensaba en otro recipiente y se obtenía el mezcal.

En Colima también se han encontrado vestigios de materiales para la fabricación y destilación del mezcal; por ejemplo, ollas de barro similares a las del sistema filipino. Debido a que estos instrumentos rústicos producían una mínima cantidad de bebida, ésta se restringía a guerreros, sacerdotes y nobles, y sólo se podía consumir en contextos ceremoniales.

Con la llegada de los españoles y la introducción de los alambiques, la historia del mezcal da un giro total, ya que en ese momento su consumo se generaliza y deja de ser exclusivo de las élites. Los pueblos indígenas adoptaron rápidamente esta tecnología y comenzaron a producir mayores cantidades de bebida cuya graduación alcohólica, gracias al proceso de destilación, también empezó a ser mayor. Este aspecto era algo que buscaban los españoles, quienes tras siglos de destilar bebidas estaban acostumbrados a tomarlas con un alto porcentaje alcohólico, como el brandy; al percatarse de que los nativos elaboraban bebidas a base de maguey, además del pulque, comenzaron con la producción innovada del mezcal.

De acuerdo con el investigador Miguel Claudio Jiménez Vizcarra, en su libro *El vino, mezcal, tequila y la polémica sobre la destilación prehispánica*, un punto importante respecto a la invención y la innovación es el siguiente: inventar se refiere a generar algo que no existía, mientras que innovar se refiere a perfeccionar o adecuar un invento.

Vizcarra también afirma que algunos investigadores: “Niegan a los grupos prehispánicos la capacidad de haber podido inventar o practicar la destilación, fundando esa negativa en la falta de equipos, al estilo de Asia o Europa, que les hubiera permitido destilar un aguardiente”.

**DESTILADOR**

Oaxaca

Lorenzo Armendáriz, 2014

Fototeca Nacho López, CDI

**DESTILADOR DE OLLA**

Oaxaca

Lorenzo Armendáriz, 2014

Fototeca Nacho López, CDI

Tal parece que los investigadores ignoraran la diferencia entre lo que es un invento, y lo que es la introducción de innovaciones técnicas hechas a un invento en concreto, con el objeto de acelerarlo, abaratar sus costes, mejorar la calidad del producto, o todo eso a la vez, de tal manera que las innovaciones hechas a un invento en sus procesos productivos permitan el incremento de la producción para poder solventar, las necesidades crecientes de los mercados.

A lo largo del texto, Vizcarra expone argumentos y evidencias de diferentes autores y medios que de alguna manera ayudan a sostener la primicia sobre la práctica de la destilación precolombina en la región mexicana.

Vizcarra también afirma que algunos investigadores: “Niegan a los grupos prehispánicos la capacidad de haber podido inventar o practicar la destilación, fundando esa negativa en la falta de equipos, al estilo de Asia o Europa, que les hubiera permitido destilar un aguardiente”.

A este debate también se une Patricia Colunga, quien con su grupo de colaboradores realizó en Colima un trabajo de investigación siguiendo los hallazgos de Joseph Needham. Este estudioso de la cultura china propuso que las vasijas tipo bule y trífidas, encontradas cerca de los volcanes de Colima, pudieron haber sido utilizadas para la producción de bebidas destiladas a base de maguey; Needham basó su hipótesis en la semejanza que tienen las vasijas con las vaporeras chinas de cerámica, consideradas los ancestros de los destiladores chinos.

De acuerdo con lo anterior, Colunga y sus colaboradores decidieron hacer un experimento:

“Para probar esta hipótesis, replicamos las vasijas Capacha usando arcillas de Colima; en ellas realizamos experimentos de destilación de jugos fermentados de agave, para lo cual se utilizaron técnicas y materiales que pudieron estar disponibles en esta área durante dicho periodo histórico.

El resultado fue positivo pues obtuvimos un mezcal que, por su cantidad y contenido alcohólico, pudo haber sido elaborado como un producto suntuario con fines ceremoniales. También hemos propuesto el posible origen y desarrollo de un ‘destilador mesoamericano tipo Capacha’ a partir de las ollas frijoleras y/o de las ollas vaporeras que se usaban en ese periodo”.

Colunga también señala que éstos y otros restos encontrados nos hablan de la gran importancia social y cultural que tenía el mezcal en estos pueblos; por ejemplo, Colunga y el grupo de investigadores hallaron ofrendas

**DESTILADOR DE BARRO**

Oaxaca

Lorenzo Armendáriz, 2014

Fototeca Nacho López, CDI



funerarias de vasijas de cerámica con representaciones de magueyes, así como otros recipientes que pertenecen al mismo periodo en los que se muestra la cosecha de maguey y se sugiere su consumo mediante ilustraciones de personas en situaciones ceremoniales bebiendo de recipientes muy pequeños, por lo que difícilmente podría tratarse de alguna bebida fermentada como el pulque.

Respecto a lo anterior, la investigadora menciona:

“Las estribaciones de los volcanes de Colima continúan siendo un área tradicional de producción de mezcales, con una altísima diversidad: más de veinte variedades tradicionales. Sobre esto, hemos presentado evidencia contundente de que, desde fines del siglo XVI, antes de que a los mestizos, criollos y españoles se les ocurriera destilar mezcales con el alambique tipo árabe, la población indígena del área había elaborado mezcales con elementos claramente prehispánicos, con excepción del destilador, el cual tiene una filiación claramente asiática, pues fue introducido por los filipinos a fines del siglo XVI para la destilación del cocotero en Colima. *Éste pudo haber sustituido el destilador prehispánico, gracias a que permitía la elaboración de mezcales en una cantidad mayor, a la vez que se podía elaborar con elementos rústicos, disponibles para la población indígena de la zona en un periodo en el que los mezcales pasaron a ser bebidas prohibidas*”.

Con la llegada de los alambiques provenientes de Filipinas y, posteriormente, de los árabes que fueron heredados a España, el mezcal entra plenamente en la cultura del México colonial como resultado de diferentes sistemas de conocimiento: el árabe (tras siglos de dominio sobre España), el asiático, el europeo y el prehispánico. A partir de ese momento comienza la historia del mezcal postconquista, bebida que en un primer momento los españoles llamaron vino de agave o vino de mezcal.



Si bien no puede negarse que el mezcal se fabricaba desde épocas prehispánicas, tampoco puede negarse la importancia que tuvo para su producción no sólo la introducción de los alambiques, sino de animales de carga como el buey, el asno y el caballo que facilitaron el proceso de trituración de las piñas en los molinos de tipo egipcio, también esta labor se realiza con mazos; el machete igualmente fue de gran ayuda para realizar la jima y la extracción de la piña del agave.

Ya establecida la producción de mezcal, la bebida empezó a tener gran aceptación entre la población originaria, lo cual derivó en el incremento de su elaboración; este incremento, de acuerdo con J.G. Bourke, fue causa de diversos factores más allá de los culturales:

“La rápida expansión de la incipiente industria de los destilados respondía a la demanda de la creciente actividad minera en el centro y norte de México. Los trabajadores nativos aprendieron a utilizar la tecnología para la producción del licor de coco, introducida por los filipinos entre 1580 y 1600 en Colima, y la aplicaron a



TINACALES

Chilapa de Álvarez, Guerrero
Lorenzo Armendáriz, 2014
Fototeca Nacho López, CDI



las bebidas fermentadas tradicionales, como el maguey cocido [mexcalli].

“Desde las tierras bajas, el alambique filipino y la cultura de la destilación se expandió a la zona de los volcanes; de allí, a la Sierra de Nayarit y por todo el occidente de México.

“Al menos cinco factores resultaron claves para su rápida difusión por la región occidental:

“1) La riqueza de especies de agave, con características favorables para la elaboración de licor; 2) la utilización como alimento y bebida fermentada de estas especies desde tiempos precolombinos; 3) la utilización en toda la región del fermentador llamado ‘pozo de peña’, cisterna subterránea tallada en roca o tepetate, impermeable, con brocal que permite su sellado y tapado con metales, piedras, maderas y tierra. (Esta técnica corresponde a la construcción de tumbas, característica cultural del occidente de México durante el Período Clásico); 4) la rápida adopción del destilador asiático, el cual puede construirse con materiales locales perecederos, con dimensiones relativamente pequeñas, fácilmente transportable y desmontable; 5) la extensa red comercial formada por los corredores biológico-culturales [...] desde épocas prehispánicas, donde fue localizado por Bourke el destilador filipino”.

Debido a lo anterior, el mezcal comenzó a obtener notoriedad y su consumo empezó a

elevarse entre los indígenas, principalmente. El fuerte consumo de mezcal, pulque y otros productos derivados de los diferentes tipos de agave trajo consigo grandes ganancias a los españoles, pero también algunos problemas, de modo que la Corona española impulsó su prohibición varias veces:

“Las prohibiciones por parte de las instituciones esta-

tales comienzan en 1785, cuando la Corona española prohíbe la producción y venta de destilados nacionales como el mezcal, el aguardiente de caña o el licor de coco, principalmente porque competía con los productos españoles como el vino de uva y otros licores del viejo continente.

“Una década después, la Corona concede el primer permiso a José María Guadalupe Cuervo para producir ‘vino de mezcal de tequila’. Los grandes hacendados, incipientes capitalistas, serán los que consigan los permisos de los diferentes gobiernos que se suceden en la historia colonial e independiente de México, pagando los impuestos correspondientes y transformando la industria de los destilados en una fuente de explotación social de los trabajadores y el

medio ambiente y priorizando ciertas variedades de maguey sobre otras”.

Posterior a la prohibición se le vuelve a brindar al mezcal un gran impulso, pero no a todos los tipos de mezcal; se benefició principalmente al hecho en Jalisco, conocido con el nombre

Si bien no puede negarse que el mezcal se fabricaba desde épocas prehispánicas, tampoco puede negarse la importancia que tuvo para su producción no sólo la introducción de los alambiques, sino de animales de carga como el buey, el asno y el caballo que facilitaron el proceso de trituración de las piñas en los molinos de tipo egipcio, también esta labor se realiza con mazos; el machete igualmente fue de gran ayuda para realizar la jima y la extracción de la piña del agave.



de Tequila y considerado hasta la fecha como la bebida más emblemática de México. El mezcal puramente artesanal, hecho en otras regiones como Oaxaca y Guerrero, pasó a segundo plano sin fines comerciales; era y es una bebida tan arraigada en la cultura de muchos pueblos indígenas que éstos continuaron elaborándola de manera clandestina durante las prohibiciones, generalmente para consumo familiar o comunal.

Con la llegada de nuevas tecnologías a partir de la revolución industrial la producción del tequila creció exponencialmente, hasta el punto en el que dejó de elaborarse de forma artesanal y comenzó a fabricarse con fines comerciales. En cambio, el mezcal, sumamente apreciado por los pueblos indígenas, no perdió su esencia ni la forma artesanal de elaborarse durante siglos, y ahí radica en gran medida el valor que actualmente tiene. Cada día aparecen más mezcalerías especializadas y su consumo se ha expandido a las clases sociales más acomodadas; éstas buscan mezcales tradicionales, orgánicos, de muchas variedades y pagan un alto precio por consumirlos. Las exportaciones de mezcal, al igual que su producción, también se han incrementado de una manera muy importante; los datos recogidos por el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) indican que durante los años 2012 y 2013 la producción de mezcal aumentó en un 140 por ciento.

Sin embargo, aunque la producción del mezcal se ha incrementado un 56 por ciento por año, aún está muy por debajo de la producción anual de tequila, que asciende a los veinticinco millones de litros frente a los dos millones y medio de litros de mezcal. La razón principal de la poca producción frente al tequila son los procesos artesanales de preparación de muchas de las marcas comerciales de mezcal, debido a los cuales se le distingue como un destilado complejo, que se comercializa como una bebida *gourmet* y con alto valor cultural.

Debemos tener presente que la elaboración del mezcal es una actividad cultural y económica extendida por todo el país, de modo que dependiendo de la región en la que se fabrica, así como del maguey y la tradición cultural, recibe un nombre específico. El mezcal se

Con la llegada de nuevas tecnologías a partir de la revolución industrial la producción del tequila creció exponencialmente, hasta el punto en el que dejó de elaborarse de forma artesanal y comenzó a fabricarse con fines comerciales.

produce en los siguientes estados: Oaxaca, Guerrero, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato (mezcal y tequila), Jalisco (tequila, raicilla y mezcal), Michoacán (mezcal y tequila), Estado de México, Morelos, Chihuahua, Sonora (bacanora), Tamaulipas (mezcal y tequila), Nuevo León, Sinaloa, Nayarit (mezcal y tequila), Baja California, Colima (tuxca), Chiapas (comiteco), Coahuila y Querétaro. De acuerdo con los últimos registros obtenidos, el mezcal se elabora en 28 estados de la República, aunque sólo ocho pueden producirlo bajo ese nombre de acuerdo con la Denominación de Origen declarada en 1995:

“En 1995 el mezcal obtuvo la DENOMINACIÓN DE ORIGEN, registrada ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) con sede en Ginebra, Suiza. Actualmente, bajo el estricto cumplimiento de Norma Oficial Mexicana nom-070 han quedado registrados como territorios protegidos y productores exclusivos de mezcal los estados de Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato (un municipio), Tamaulipas (once municipios), así como Michoacán (29 municipios)”.



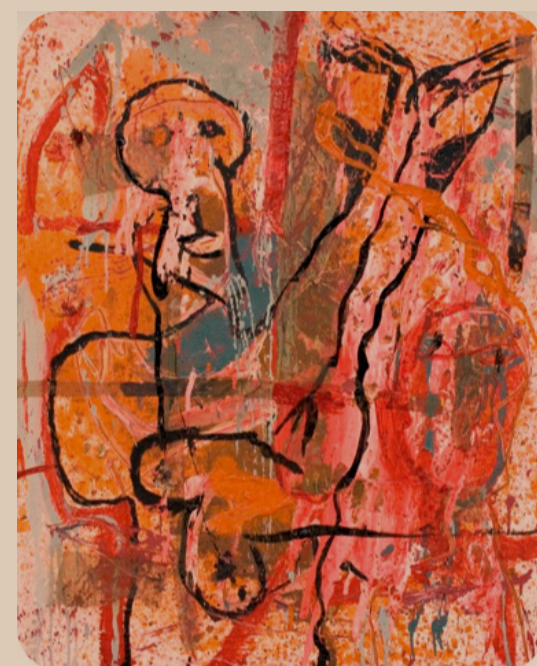
El pintor y el mezcal

MARIO ALBERTO MEJÍA

Los borrachos que beben mezcal todo el día
sueñan con los cuadros de Alejandro Santiago,
ese pintor oaxaqueño que nunca dejaba de beber.
Todo el tiempo bebía.
Cuando pintaba, vomitaba fuego.
Cuando dejaba de pintar, se metía en las cantinas.
Y hablaba de sus sueños.
Nunca soñaba con enredaderas que crecían debajo de las camas
porque no bebía whisky.
Sólo mezcal.
Y no todas las especies.
Tobalá, Tobasiche, Madrecuixe, Espadín,
sólo eso.
Entonces vomitaba fuego.
Y se reía.
Y asustaba a los niños.

*

Los borrachos que beben whisky nunca hacen escándalos.
Beben whisky solo o en las rocas
o con agua mineral.
Por eso el escándalo nunca los visita.
Son borrachos tranquilos
maduros
llenos de sobriedad.
Nunca se emborrachan cuando beben whisky. Lo más que les pasa
es que sueñan con enredaderas que crecen debajo de sus camas.
Enredaderas enormes
que a veces los ahorcan
y los matan.



Delirio de mezcal

EUSEBIO RUVALCABA

- 1) Abro una botella de mezcal Delirio. Aspiro esa fuente de aromas prodigiosos. Podría pasarme horas alimentando mi espíritu de esta manera. Aun antes de dar el primer trago, me colmo de lo que esta bebida significa: tradición, historia, ceremonia, rito. Cada cosa que llega a nuestros sentidos y los afecta, está imbuida de culto.
- 2) Pongo música de Haendel. Sus *Concerti grossi*. Haendel es un dispendio para el oído. Con él de la mano, las cosas más ásperas resultan dulces. El mismo efecto provoca en mi ánimo este mezcal. Lo bebo con tanto deleite como cautela. Se trata de disfrutar la cara oculta del mezcal, que es la balsámica.
- 3) Haendel y el mezcal —el mezcal Delirio, no cualquier agave— transportan al usufructuario, que en este caso soy yo, al ámbito de la poesía de Jal Magriva: “Lamento breve/ Disimula mi alma/ El contenido”. “Triste a solas/ La noche estrellada/ Me alimenta”. “Sin ti sin miedo/ Mi sombra me protege/ De otras sombras”. “Noche mágica/ Guardián inesperado/ De mi angustia”. “Qué es el amor/ Acaso solo viento/ A cada paso”.
- 4) De pronto el arte de vivir se reduce a esto. Para degustar el arte de vivir no se requiere más que humildad. Poner nuestros sentidos —y nuestra alma, para que la poesía pueda entrar— al servicio del placer. Y del conocimiento. El alma avanza por el camino pedregoso del encanto. Todo lo que es gozo le resulta familiar. Nada hay nuevo para el alma. Porque está en la mejor disposición de disfrutar los dones de la vida.
- 5) La leyenda cuenta que la ancestral zona de Mitla, en Oaxaca, era la óptima para encontrar magueyes mágicos con el símbolo *teómetl*, aquel del maguey sagrado. De allí proviene este mezcal. Un mezcal premium de agave espadín orgánico al cien por ciento. En sus versiones platino, reposado y añejo, el mezcal Delirio rinde tributo a lo sagrado. En eso radica el prodigio: en la articulación de las cosas. Lo mejor de la vida está concatenado. Una cosa depende de otra para su sobrevivencia. Se escucha Haendel y el deleite se desparra en todo lo que rodea esa música de maravilla. Al punto de que el mismísimo mezcal ofrece aun una versión más acabada.



- 6) ¿Por qué conformarse con la mediocridad si es posible disfrutar la quintaesencia? Siguiendo un impulso hedonista —a cuyo altar me remito— prosigo la lectura de Jal Magrive: “Camino lento/ Disfruto el espacio/ Que me acoge”. “La eternidad/ Al fin ha comenzado/ A disiparse”. “Contemplo la luz/ Su contenido grave/ Chispa a chispa”. Paso a paso/ La montaña asciende/ Se engrandece”. “En un minuto/ La vida que me queda/ Es un segundo”.
- 7) Me sirvo un trago más de Delirio. Hasta en el nombre de este mezcal distingo la sabiduría —¿se le habrá ocurrido a don Rodolfo de León, su propietario?—, porque beber un sorbo de delirio pone al espíritu en ebullición. Pues las emociones se pueden adquirir en botellas a la medida de cada quien. Por ahí anda quien preferiría comprar una anforita de Sufrimiento, u otra de Esperanza. Y más allá quien pregunte por una botella de Desconsuelo. Pero Delirio le va bien al mezcal. Si por delirio entendemos quimera, fantasía. Porque el hombre está construido de quimeras, de fantasías. Es el único lado humano que vale la pena enriquecer. Todo lo demás se puede comprar en un centro comercial. Pero alimentar la fantasía le permite a un individuo enfrentar la podredumbre que significa la existencia cotidiana. La quimera en cambio quiere decir la ilusión, el ensueño. Algo de estricta resolución personal. Nadie más que el que se siente en el límite del abandono puede convocar la quimera que habita en su corazón, y arrojarle a los brazos de la pasión.
- 8) Haendel es la pureza misma de la música. Antes de que la música se contaminara de enjundia y arrebató, ya su música entretejía melodías de materias aladas.
- 9) “Voy cavilando/ Al lado no estás tú/ Soy mi presente” “Nieves eternas/ Que a las cumbres guardan/ En su esencia” “Destino frágil/ Al techo de la cima/ Hemos llegado” “En el celaje/ Dibujo con mis manos/ Paz y alivio” “El horizonte/ Al fin el horizonte/ En el arcano”. Leo y el poema se desliza en mi interior. Va a dar al mismo lugar de la música, al punto destinatario del mezcal: a mi espíritu. De ahí nadie podrá sustraerlo. Lo más valioso permanece intocable.



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.

Traficante 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)...

Traficante 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



DANIELA
RAMOS
GARCÍAVino
e
cucinaTesoros nocturnos
de Puebla

*Texto publicado originalmente el viernes 11 de marzo de 2022

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 circuns-



tancias, entre ellas, la comida que tanto extraño 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 sinnúmero 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.





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

*Texto publicado originalmente el viernes 11 de marzo de 2022



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.



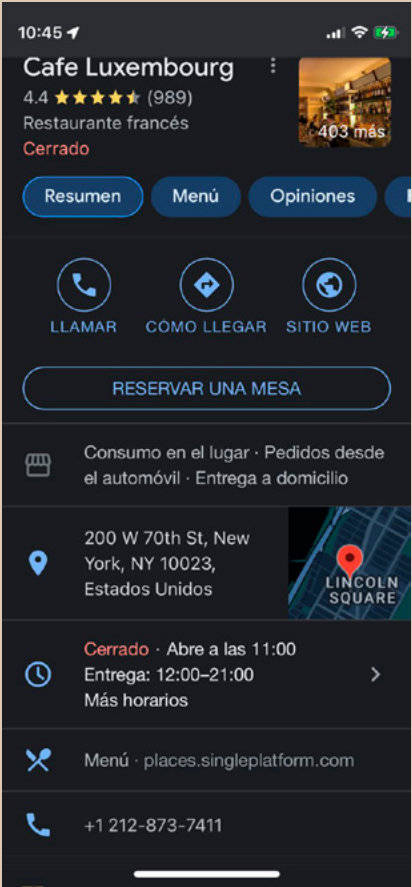
Llega el día del maratón y desde las cuatro de la mañana bajo esa planeación americana movilizan desde diferentes puntos de la ciudad a 50 mil corredores. Ese trayecto a la salida siempre lo he realizado en autobús saliendo de la biblioteca central, otros se trasladan en ferry. Desde que se empieza a 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.

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 menjurjes 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 á 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.





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 mezcal se toma a besitos

*Texto publicado originalmente el viernes 11 de marzo de 2022



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- Pitona, 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 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 lo 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.



SUPLEMENTO DE
hipócritalector

MARIO ALBERTO MEJÍA
DIRECTOR GENERAL

CLAUDIA CARRILLO MAYÉN
DIRECTORA EDITORIAL

BEATRIZ GÓMEZ
DIRECTORA ADMINISTRATIVA

OSCAR COTE PÉREZ
DISEÑO EDITORIAL

Hipócrita Lector, diario de lunes a viernes.
Correo: edicion.hipocritalector@gmail.com
Editora responsable: Claudia Carrillo Mayén
Permisos Indautor, Licitud y Contenido: En trámite
Todos los materiales son responsabilidad exclusiva de quien los firma.

CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

¿Cuáles son las funciones de un consultor gastronómico?

*Texto publicado originalmente el viernes 11 de marzo de 2022

La semana pasada platicábamos de cómo surgieron los manuales de procedimientos y cómo se empezaron a utilizar en el sector gastronómico; hoy toca el tema sobre la importancia del consultor y cuáles son sus funciones.

Antes de elegir un consultor gastronómico para que te ayude con el tema de innovar en tu restaurante o negocio, debes **saber elegir muy bien a quién vas a contratar**, ya que la inversión en dicha acción suele ser elevada, aunque muy efectiva y necesaria si no quieres morir en el intento.

RC Consultoría Integral es una empresa creada por y para los clientes gastronómicos, que necesitan soluciones inmediatas para sus negocios, generalmente restaurantes y locales gastronómicos, para que estos adquieran un refresh o arranquen como es debido.

¿Pero qué es un consultor gastronómico?

Se trata generalmente de **una persona que tiene conocimientos y es experto en la materia**. Este experto pone a disposición del cliente toda su experiencia y conocimientos para que su negocio funcione. Éste se encargará de analizar temas como la competencia, fallos y puntos débiles del negocio y dar las soluciones más efectivas para minimizar pérdidas y aumentar los beneficios y la calidad del servicio ofrecido, lo que resultará en éxito del proyecto.

Es importante tener en cuenta que **este servicio no solo va dedicado a restaurantes importantes**. Cualquier negocio gastronómico, sin importar

su tamaño, tiene la opción de contar con un consultor gastronómico para que le ayude a mejorar y/o relanzar su restaurante.

¿Cuáles son las funciones de un consultor gastronómico?

Cuando tomas la decisión de contratar a un consultor gastronómico, debes tener claro **cuáles son sus funciones y en qué te puede ayudar**.

Los asesores con los que cuenta **RC Consultoría Integral**, son capaces de:

Diseñar o rediseñar platillos. Son capaces de crear platos nuevos acordes a la gastronomía que ofertes en tu restaurante, y/o modificar algunos de ellos en caso de verlo conveniente, para mejorar su presentación y calidad.

Ingeniería de menú/ Creación de carta. Creamos una nueva carta desde cero, buscando que esta se adapte a la idea de negocio, a las exigencias de los clientes y sus expectativas. Conseguimos que tus ventas aumenten con un buen rediseño de la carta.

Gestión integral del restaurante. Si crees que has perdido totalmente el rumbo de tu negocio y te cuesta tomar el control y no puedes tomar decisiones importantes, necesitas a alguien a tu lado que te dé soluciones y te explique cómo realizar correctamente estas acciones.

¿Cómo sé si necesito una asesoría gastronómica? Ésta y otras cuestiones serán abordadas en próximas entregas.





TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinária española

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

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

Reservas al 22 15 700 194

