

YO SOY COMO  
EL CHILE  
VERDE,  
LLORONA...

AUTORA DE IMAGEN: NATALIA IVAN CLARKE

**ELOGIO DEL "CHILLI"  
MEXICANO**

• SALVADOR NOVO

**UNA LATA DE CHILES  
EN EL VATICANO**

• EL JOVEN MAM  
BAR DE COPAS

**PUERTO ESCONDIDO  
Y SUS IMPERDIBLES**

• DANIELA RAMOS  
GARCÍA  
MITOTE

**APUNTES SOBRE  
VEGA SICILIA**

• DR. JAIME  
BÁRCENA  
EL RINCÓN DE BACO

**MORGANA  
Y LA CATEDRAL**

• LUCRECIA HOFFMANN  
LA HORA LUNÁTICA

**COMO SE EXTRAÑA  
EL PICANTE**

• MARIANNA MENDIVIL  
LA LIEBRE DE MARZO

**LAS FUNCIONES DEL  
CONSULTOR  
GASTRONÓMICO**

• CHRISTIAN GÓMEZ ROMÁN



# Elogio del "chilli" mexicano

(y de todo lo que en su momento pica)



---

SALVADOR NOVO

---

Chiles, "Chilli" (Hernández, *Historia de las Plantas de Nueva España*)

En el prolijo prólogo a su Gran Diccionario de Cocina, Alejandro Dumas nos dice que las especias empezaron a ser un poco más comunes en Francia sólo desde el momento en que Colón descubrió la América y Vasco de Gama la ruta del Cabo; pero que en 1263 eran aún tan raras y preciosas, que el abad de Saint Gilles, en Languedoc, cuando tuvo que pedirle un gran favor al rey Luis el joven, no encontró mejor modo de seducirlo que acompañar su petición con un pequeño regalo de especias; y que el nombre de especias se conservó para designar con él los regalos que se hacían a los jueces (nosotros designamos a esos regalos con el nombre, también gastronómico, de "mordidas").

Según Dumas, la pimienta no se propagó en Europa sino hasta que M. Poivre —que le dio su nombre francés la llevó de Ile de France a la Cochinchina— aunque otras autoridades afirman justamente lo contrario. Y según Dumas, "las facultades intelectuales parecieron elevarse, impulsadas por las especias, a una sobre-excitación más prolongada. ¿Debemos —se pregunta— a las especias el Ariosto, el Tasso, el Boccaccio? ¿Les debemos las obras maestras del Tiziano? Me inclino a creerlo así. Ya he dicho que Leonardo de Vinci, el Tintoretto, Paul Veronese, Baccio, Bardinelli, Rafael y Guido Reni, eran gastrónomos distinguidos".

### El Señor 'Chilli'

Pero a todo señor, todo honor. Rindamos al chile el merecidísimo homenaje de rastrear sus andanzas desde nuestra cocina prehispánica hasta las mesas universales; y dilucidemos las razones históricas que explican que cuando los ingleses y los yanquis hablan de "pepper", los italianos de "pepperone" y los franceses de "piment", lo que estas palabras tan próximas a la pimienta describen, es, aunque hipertrofiado y ya insulso o manso, nuestro chile.

Todos conocemos el pimentón español —este condimento rojo y en polvo, tan semejantes a la páprika húngara, que aplicamos a ciertos guisos. Y nos son igualmente familiares en el mercado esos grandes, lustrosos pimientos que hallamos frescos, verdes o rojos, y que las tiendas nos venden, ya en conserva, en latas redondas: los "pimientos morrones" con cuyo encendido color decoramos la atractiva superficie de la paella.

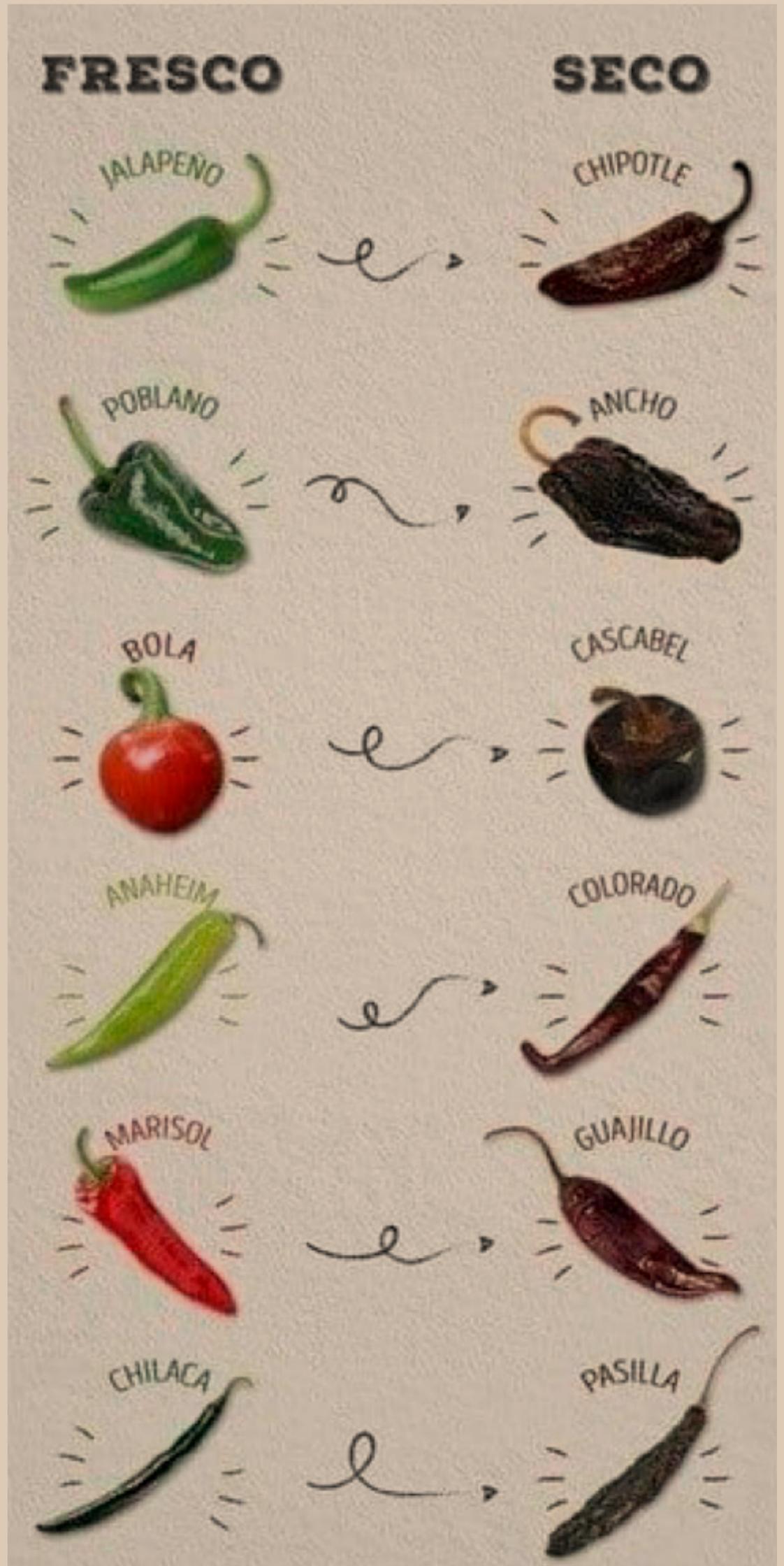
Pero este parecido semántico entre pimentón y pimienta; aunque nos lleve por asociación de ideas a pensar en la pimienta, no nos revela por sí mismo la razón por la que se llamen de manera tan relacionada cosas tan distintas como la pimienta y el pimiento. Para rastrear el origen de este parentesco nominal, tenemos que retroceder en el tiempo hasta el descubrimiento de América.

Es bien sabido que el Rey Fernando y la igualmente Católica Reina Isabel se decidieron a patrocinar la expedición colombina con la esperanza de que don Cristóbal hallara un camino marítimo hacia las ricas islas de la especiería de las Indias Orientales; y que de ellas llevara a España "oro y especias". Con este encargo en mente, no es muy de asombrar que el futuro Almirante, obsesionado por la idea de cumplirlo en todas sus partes, creyera haber llegado a las Indias cuando apenas desembarcaba en Santo Domingo; y que al ver, probar y llevar a España unas muestras de lo que describía como "pimienta en vainas... muy fuerte, pero no con el sabor de Levante", creyera haber hallado la pimienta que buscaba.

Lo que en realidad había descubierto Colón no era la India, sino América; y no una pimienta especial, sino ... el chile, con el nombre local de "ají" que conservaría mucho tiempo, creando una confusión que llega hasta el propio Diccionario Académico de la Lengua, donde hallamos la palabra "Ají" "como voz americana", masculina: pimienta, 1ª y 2ª "acepciones". Y en la palabra "chile", la anotación "del mejic. chilli, pimienta; m. ají, 1ª acepción".

Sucedió con el chile, al ser descubierto por Colón con su nombre de ají, lo que ocurrió con el tabaco: que los españoles conservaran para esta planta el nombre que ella recibía en la primera isla en que lo vieron fumar, y no le dieron el que tenía en México: yetl. Ya se sabe lo difícil que, sigue siendo para los españoles pronunciar nuestra tl náhuatl; Bernal Díaz llama a Cuitláhuac, Cuedlabaca; Cortés, Temixtitán a Tenochtitlan. Yetl tiene que haberles resultado más difícil de pronunciar que tabaco.

Pero chile y tabaco —yetl— son originarios de México; del Nuevo Mundo en general. Colón reitera en sus Cartas su entusiasmo frente a la abundancia de "ají, que es su pimienta, y que es más valioso que la pimienta, y todo mundo come sólo eso, que es muy sano".



El Dr. Diego Chanca, de Sevilla, acompañó a Colón en su segundo viaje como experto botánico, y se asombró ante la variedad inmensa de árboles desconocidos "algunos de los cuales dan frutos, otros flores... allí encontramos un árbol cuya hoja tiene el más fino olor a clavo que yo haya encontrado: una hoja como de laurel, pero no tan grande; pero creo que sea una especie de laurel". El buen doctor había tropezado con lo que llamamos ahora "pimienta gorda", y los norteamericanos, allspice; una especie cuyo aroma recuerda una mezcla de clavo, canela y nuez moscada, y que se obstina en no crecer más que en Jamaica, de donde ahora se exporta a Estados Unidos para su envase ya molida.

Esta "pimienta gorda" era claramente distinta del ají y de la pimienta que inútilmente buscaban en América —y que hasta la fecha se aferra en darse en Ceylán. Los españoles aumentaron la confusión de la nomenclatura al llamarle también pimienta. El nombre científico de "pimienta officinalis" que los botánicos le dieron, no aclara mucho esta confusión, que persiste hasta nuestros días a desorientar a las amas de casa inexpertas cuando las recetas piden "pimienta negra" y "pimienta blanca" o "pimienta gorda", sin aclarar que la negra y la blanca son la misma: la blanca, molida sin la cáscara; la negra, molida entera; y que la gorda, sencillamente no es pimienta.

En resumen, para los españoles era pimienta todo lo que picara. Apenas si para distinguir a los chiles de la pimienta negra, dieron en llamar a aquellos "pimienta de chile". Los botánicos optaron por asignar a todas las dudosas "pimientas" de este tipo el nombre genérico de "capsicum", que abarca a todas las numerosísimas variedades de chile que se iban descubriendo: plantas cuyos frutos se usaban ya para comerse directamente, como legumbres; 3 para sazonar con ellas platillos y guisos: como especias.

Conforme los europeos se adentraban a aculturarse en las fértiles tierras americanas, descubrían que los chiles se daban en todas las formas y tamaños imaginables: redondos, cónicos, largos, torcidos: en forma de botoncillos (chile piquín), de zanahoria, de pera; verdes, anaranjados, escarlata, amarillos, casi blancos; algunos tan feroces (generalmente, los más pequeños son los más picantes) que comerlos equivalía a ingerir plomo derretido; otros, cuyo mayor tamaño parece comportar su mayor dulzura.



*En resumen, para los españoles era pimienta todo lo que picara. Apenas si para distinguir a los chiles de la pimienta negra, dieron en llamar a aquellos "pimienta de chile". Los botánicos optaron por asignar a todas las dudosas "pimientas" de este tipo el nombre genérico de "capsicum", que abarca a todas las numerosísimas variedades de chile que se iban descubriendo: plantas cuyos frutos se usaban ya para comerse directamente, como legumbres; 3 para sazonar con ellas platillos y guisos: como especias.*



Se descubrió, asimismo, que los chiles se hibridizan con facilidad, lo cual ha multiplicado y desarrollado en todo el mundo nuevas formas y "picores", al exportarse a otros Continentes, y aclimatarse en ellos, las semillas de los chiles mexicanos. Su diseminación en Asia y en Africa ocurrió en un tiempo tan corto, que durante muchos años, los europeos creyeron que los chiles serían originarios del Oriente.

Las especies más dulces —los pimientos— se aclimataron, sobre todo, en España. Los mencionan ya los tratados botánicos del siglo XVII: "se cultivan con gran diligencia en Castilla, no sólo los jardineros, sino las; mujeres, en macetas que colocan en los balcones, para usarlos todo el año, ya sea frescos o secos, en salsas o en vez de pimienta".

Al Oriente también llegaron las semillas del chilli mexicano; pero allá prefirieron y embravecieron las especies más picantes. Los diplomáticos indonesios que llegan a México, nos superan en la tolerancia de los chiles más bravos, que muerden y mastican con admirable estoicismo porque forman ya parte de su tradición culinaria.

El "chilli," como lo anotamos arriba se ha abierto paso, como americanismo, hasta el Diccionario de la Real Academia. Ahí encontramos las siguientes voces con él relacionadas: Chilaquil, mej. Guiso compuesto de tortillas de maíz, despedazadas y cocidas en caldo y salsa de chile; Chilaquila, guat. Tortillas de maíz con relleno de queso, hierbas y chile; Chilar, sitio poblado de chiles; Chilate, Amér.

Central. Bebida común hecha con chile, maíz tostado y cacao; Chilatole, mej. Guiso de maíz entero, chile y carne de cerdo; Chilchote, mej. Una especie de ají o chile muy picante; Chilero, mej. Nombre despectivo del tendero de comestibles; Chilmote, mej. Salsa o guisado de chile con tomate u otra legumbre; Chilote, mej. Bebida que se hace con pulque y chile; Chiltipiquín (del mej. chilli, pimienta, y tecpin, pulga) : ají, primera acepción.

Al lado del tomate —con el cual se desposa en amplia gama de gustosos sabores—, el "pimiento" de Colón y los legos conquistadores: el chilli o ají de los nahuas, ha sido una de las más importantes contribuciones del México prehispánico a la cultura gastronómica universal. Rico en ácido ascórbico, las variadas cocinas regionales de nuestro país y de buen comer aprovechan con imaginación en moles y salsas la riqueza de sus sabores, colores, grados distintos de picor que la pimienta reduce a uno solo.

Y de nuevo, el chile liga a nuestra Historia con la evolución industrial de su consumo en la salsa embotellada y terriblemente fuerte que proclama, en su nombre de Tabasco, nacer de un hecho poco conocido: el de que un soldado norteamericano que estuvo entre nosotros durante la guerra de 1846-47, regresó a su nativa Louisiana y obsequió a su amigo Edward McIlhenny con algunos chiles muy bravos que llevó consigo desde Tabasco.

McIlhenny sembró sus semillas, y empezó a emplear los chiles como plantas de ornato; pero luego experimentó con ellos en la cocina. A su familia le gustó su sabor, y empezó a manufacturar en su casa de Avery Island, en 1868 —va para un siglo— esta salsa que hoy encontramos en todas las casas y restaurantes del mundo, a la disposición de quienes quieren estimular sus papilas gustativas con una o dos gotas de fuego líquido: emplearla sobre los ostiones en su concha, o en el coctel de mariscos, o aun, con discreción, en bebidas restauradoras como el "bloody Mary". La fórmula no puede ser más sencilla: chile colorado (piquín, cascabel o comapeño), sal y vinagre. Chiles y sal fermentan en barricas de roble durante tres años, antes de recibir el vinagre con que se embotella la "Tabasco Sauce".

La abundancia de chiles frescos o secos que encontramos en los mercados mexicanos hace prácticamente innecesario acudir a conservas o a salsas embotelladas como la Tabasco. Existen sin embargo, desde hace mucho tiempo, los chiles en escabeche que con el nombre de jalapeños hallamos en las tiendas de comestibles —algunos rellenos de sardinas, otros acompañados por la cebolla, el ajo y las ruedas de zanahorias con que han sido escabechados. Para otros guisos, contamos con los chiles chilpotles, igualmente en conserva; y los moles en pasta o en polvo gozan de la preferencia de las amas de casa, privadas hoy de las esclavas necesarias para el tostado, la mezcla y la molienda tradicionales de los moles más complicados. Con los chiles comapeños, secos y fritos en manteca con un diente de ajo, luego bien molidos con todo y semilla, se logra una "salsa seca" que bien puede llevarse a la mesa como un pimentero.



*La abundancia de chiles frescos o secos que encontramos en los mercados mexicanos hace prácticamente innecesario acudir a conservas o a salsas embotelladas como la Tabasco. Existen sin embargo, desde hace mucho tiempo, los chiles en escabeche que con el nombre de jalapeños hallamos en las tiendas de comestibles —algunos rellenos de sardinas, otros acompañados por la cebolla, el ajo y las ruedas de zanahorias con que han sido escabechados.*



EL JOVEN MAM

## Una lata de chiles en El Vaticano

\*Texto publicado originalmente el viernes 25 de marzo de 2022

### BAR DE COPAS



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

¿San Peter, acaso?





DANIELA RAMOS GARCÍA



## Puerto Escondido y sus imperdibles

\*Texto publicado originalmente el viernes 25 de marzo de 2022

### MITOTE

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

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

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

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

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

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

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

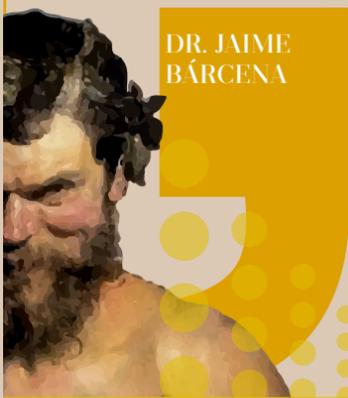
Es importante mencionar que este sitio se inspira en la cocina tradicional de Oaxaca con las adaptaciones de los dos chefs, mismas que llevan ingredientes locales pero también de otros puntos de México que se caracterizan por su gran calidad en insumos gastronómicos.

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

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

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



DR. JAIME  
BÁRCENA

## Apuntes sobre Vega Sicilia

\*Texto publicado originalmente el viernes 25 de marzo de 2022

### EL RINCÓN DE BACO

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

EL Duero probablemente hacía los mejores vinos, porque sus principales consumidores eran los pobladores de las más importantes ciudades de Castilla: Burgos, Salamanca y sobre todo, la capital, Valladolid. En esta ciudad se casaron los Reyes Católicos y también aquí nació el Emperador Felipe II. Los monumentos de la antigua capital de España son muchos y de muy diversa índole, pero para el viajero actual, uno de los principales lugares que debe visitar es indudablemente el COLEGIO DE SAN GREGORIO, de estilo gótico, con un gran escudo en su fachada, que en la actualidad alberga el Museo Nacional de la Escultura. En este lugar se pueden admirar las obras de Gregorio Fernández, Alonso Cano y su alumno Pedro de Mena, autor de *La Magdalena*, Juan de Juni, autor del *Entierro de Cristo* y las preciosas esculturas de Alonso de Berruete que

acierta a conciliar el genio español con las enseñanzas de su maestro Miguel Angel.

Pero... lo que ahora nos interesa es que a solo 40 kilómetros de la ciudad se encuentra una de las mejores y más famosas fincas vinícolas de España, las BODEGAS VEGA SICILIA en la región de VALBUENA DEL DUERO. Esta hacienda es toda una leyenda por la calidad (y el precio) de sus vinos. Antiguamente conocida como "Pagos de la Vega de Santa Cecilia", fue fundada en 1864 por Don Eloy Lecanda y Chaves, quien hizo la peregrinación a Burdeos para adquirir cepas y toneles franceses, sin que sus vecinos vinicultores mostraran ningún apoyo y ni siquiera curiosidad, por la aventura de Don Eloy. En 1950 Don Jesús Anadón se hizo cargo de la bodega. Desde 1964 la familia Neumann, de origen checo-venezolana, se hizo propietaria de la finca, pero a pesar de que la finca cambió de dueño, el señor Anadón continuó con su puesto. Lo curioso es que los Neumann no han sido bebedores de vino y prefieren el aguardiente y el ron (hay gustos para todos).

La etapa actual se inicia en 1982, cuando David Álvarez adquiere la bodega y los viñedos al empresario venezolano Miguel Neumann.

En 1985 Jesús Anadón se jubila, un hombre que asumió de modo muy personal la responsabilidad gerencial y enológica de Vega Sicilia. A su marcha, Pablo Álvarez toma plena posesión de la dirección general de la bodega; del área enológica se responsabiliza Mariano García, ayudante de Jesús Anadón desde su incorporación a la empresa en 1968.





Mariano García Fernández elaboró su primera cosecha de Vega Sicilia en 1968. Hasta 1998 desarrolló su trabajo como director técnico de esta firma. En esta etapa fue el principal artífice de la progresiva modernización de los vinos, adaptándolos a los nuevos tiempos y reduciendo los tiempos de crianza en barrica. Mariano está considerado uno de los mejores enólogos del mundo.

1998 es el año de la incorporación de Xavier Ausás a la dirección técnica del grupo de bodegas; junto con su hermana Mercedes

y Begoña Jovellar, es el responsable de la elaboración del Vega Sicilia.

Esta finca de 1000 hectáreas está situada a 750 de altitud sobre el nivel del mar y tiene 120 hectáreas de vides, de las cuales aproximadamente la mitad están sembradas con la cepa TINTO FINO o TINTO ARAGONES, que al parecer está relacionada o es igual a la TEMPRANILLO de la Rioja, aunque en este lugar ha desarrollado su propia personalidad. La CABERNET SAUVIGNON, una de las vides francesas, representa alrededor del 30 por ciento de la plantación, y las cepas MERLOT y MALBEC, también vides bordelesas, constituyen el 5 por ciento del viñedo. La uva blanca de la región, la ALBILLO, también contribuye con el 5 por ciento para dar la apropiada acidez al famoso vino tinto. No se hacen vinos blancos en la propiedad.

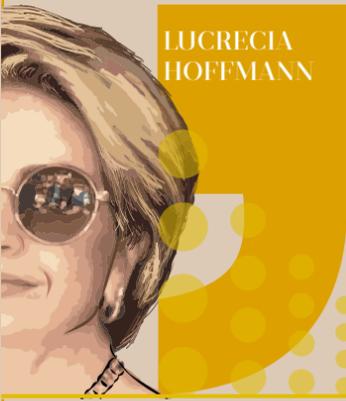
El rendimiento del viñedo es muy bajo y la vinificación es absolutamente tradicional. Se emplea exclusivamente el vin de goutte sin presión, fermentado durante 15 días y criado en barricas bordelesas durante 10 años. La crianza dura 5 años en caso de su hermano menor, el VALBUENA. El resultado es como refiere Hugh Johnson, “un vino

que combina una fuerza inmensa (13.5 grados de alcohol y un afrutado formidable) con una crianza inconfundible. La casta del sabor es asombrosa y su perfume, embriagador. El Vega Sicilia es una de las excentricidades nobles de Europa”.

Existen muchas anécdotas alrededor de este vino, refiriéndose generalmente a su escasez, como aquella que refiere que la Reina Isabel II de Inglaterra fue a comprar vino para la boda del Príncipe Carlos con Lady Diana y que Don Jesús Anadón le dijo que lo sentía, que solo podría venderle tres cajas... Otro inglés, Sir Winston Churchill, también era admirador del Vega Sicilia y los franceses se adhirieron a esta admiración cuando el Rey Juan Carlos sirvió este vino en el banquete que se ofreció al entonces Presidente de Francia, Giscard d'Estaing.

El Valbuena 5 grados, el hermano menor del “Único”, revela un excelente y complejo bouquet, un color oscuro y un sabor pleno, que sorprende por su finura y redondez. Tal parece que en la actualidad se pretende que este vino se pueda tomar inmediatamente al ser liberado y que no haya necesidad de mantenerlo mucho tiempo en la cava.

*El rendimiento del viñedo es muy bajo y la vinificación es absolutamente tradicional. Se emplea exclusivamente el vin de goutte sin presión, fermentado durante 15 días y criado en barricas bordelesas durante 10 años. La crianza dura 5 años en caso de su hermano menor, el VALBUENA.*

LUCRECIA  
HOFFMANN

## LA HORA LUNÁTICA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



## Morgana y la catedral

\*Texto publicado originalmente el viernes 25 de marzo de 2022



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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





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).

Hay pocas cosas que te pueden hacer sentir tan en México como la comida. Y todo lo que extrañamos comer va forzosamente acompañado de una buena salsa picante. Quienes alguna vez hemos vivido lejos terminamos soñando día y noche con tacos y enchiladas, con salsa de chile pasilla, chipotle o habanero.

Cuando de niños viajábamos mi mamá, invariablemente, llevaba en los zapatos limones y chiles serranos. Yo entendía lo de los chiles, pero ¿los limones? Ella decía que el tequila no sabía igual con el otro limón, así es que viajábamos con los zapatos llenos de limones. Llegábamos a restaurantes con chilitos verdes en las bolsas y un limón para el tequila.

Años después viví en Italia un semestre. Compartí un departamento con otras mexicanas. Cuando llegamos todas sacaron de las maletas salsas, latas de rajas y chipotles y dulces con chile que terminaron por llenar un enorme cajón.

Yo no llevaba nada, me pareció que no era buena idea llevar chilitos y limones en la maleta si iba a pasar más de seis meses fuera. Pero los sobres de Valentina iban y venían cada vez que salíamos de la casa, hasta que inevitablemente se acabaron. Estoy segura que todas comieron más Valentina en esos meses fuera, que en años viviendo en México. Cada vez que alguien viajaba de México a Italia, Pía, una muy buena amiga, pedía que le mandaran chiles. Los escondía como un tesoro y los iba sacando poco a poco para comerlos a mordidas,

hasta que los chiles parecían pasitas de lo viejos que estaban.

En la pizzería de la esquina sacaban del cajón una salsa Tabasco empolvada cada vez que nos veían llegar.

El chile a todo le va bien. He estado en buenos restaurantes pensando “si solo tuvieran una salsita”. O cuando de plano preguntando al mesero si no habrá en la cocina algo que se pueda convertir en un buen picante.

Unos años después compartí en Londres un departamento con una India. Yo no era de las que cargaba con las salsas en la maleta, pero siempre las extrañaba. Gayatri y yo nos entendíamos perfectamente, las dos necesitábamos que la comida tuviera chile, así es que no faltaba. En ciudades multiculturales, como Londres, la comida india, tailandesa y hasta etíope cubrían las necesidades de probar algo picosito. O si era mucho el antojo por una pequeña fortuna podías encontrar una buena salsa en el súper.

Pero hay también ciudades que de plano no encuentras nada. Uno de los lugares donde más sufrí la ausencia del picante fue Chile. Absolutamente nada picaba, ni los chiles, a todo le falta un poco de sal y de condimentos. Fuimos a una cadena de restaurantes peruanos donde siempre tienen ají, con excepción de los restaurantes de Santiago. A Chile sí, hay que llevar los chilitos en la bolsa.

Y como no vamos a extrañar el chile. Mi hija de tres años no se come una quesadilla sin su salsa de chipotle. Está en todo lo que es México. Crecemos con dulces enchilados en las fiestas. Nos curamos las crudas con un caldo de camarón que nos hace llorar de la enchilada. Cuando hace calor comemos piña con chile y si hace frío un pozole bien picoso. Así es México tan rico y diverso como sus chiles.

## Cómo se extraña el picante

\*Texto publicado originalmente el viernes 25 de marzo de 2022





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***



CHRISTIAN  
GÓMEZ  
ROMÁN

Vino  
e  
cucina

## Las funciones del consultor gastronómico

\*Texto publicado originalmente el viernes 25 de marzo de 2022

La semana pasada tocamos el punto de tener cuidado a la hora de elegir un consultor gastronómico, ya que este debe cubrir un papel muy importante, el de ser una especie de mentor y no sólo un consejero; estos últimos hay muchos.

¿Pero cuál es la diferencia?

Un mentor es alguien que ya ha recorrido el camino, alguien que tiene experiencia, por el contrato un consejero es alguien que te dice como hacer las cosas, pero nunca ha recorrido el camino, es más, mi seguramente ni siquiera sabe por dónde empezar.

He escuchado hasta el cansancio la historia de: mi prima o mi amiga, o la hija de un amigo es *chef*... y el te puede decir que hacer, pero no es lo mismo haber ido a la escuela que de verdad haber trabajado desde las trincheras de la gastronomía. Tenga cuidado y no se deje guiar por gente sin experiencia.

Recuerde *hipócrita lector*, que un ciego no puede guiar a otro ciego.

Ahora la pregunta del millón

¿Cómo sé si necesito una asesoría gastronómica?

Puede haber varias señales de que necesitas una asesoría gastronómica, a continuación se presentan sólo algunas de ellas:

- ¿Tienes problemas con tus márgenes de utilidad?
- ¿Te cuesta o tienes dudas a la hora de tomar decisiones que afecten directamente a tu negocio?
- ¿No consigues motivar a tu equipo para sacar tu negocio adelante?
- ¿Tu servicio obtiene malas críticas por los clientes?
- ¿No conoces los márgenes de utilidad por platillo, ni cuál es su costo de elaboración?

Muchas de estas cuestiones son indicadores claros de la necesidad de acudir a un consultor gastronómico que ponga rumbo firme a tu restaurante.

### Importancia de la selección de personal

Otra de las funciones más importantes que debe tener en cuenta a la hora de contratar un consultor gastronómico es la selección del personal. Este es el problema principal de gran número de restaurantes, directa o indirectamente. Hoy en día la elección del personal es clave para que el restaurante sea un éxito. El personal es la imagen del restaurante en el cara a cara con los clientes, si haces una buena selección interna y tienes contento a tu personal, ellos responderán por el restaurante.

Si no sabes responder ante problemas de personal y tu restaurante está cayendo en picada, asesórate en la elección de personal y dale la vuelta a la tortilla.



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](mailto: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.