

LECCIONES MORALES DE LA RESACA

OBRA GRÁFICA: LUCIAN FREUD

COMIMOS Y BEBIMOS

• IGNACIO PEYRÓ

HIJO VE CON DON FERRUCHO

• ARMANDO REYES
Y TOSCANO

UN NEGRONI PARA LA CRUDA

• EL JOVEN MAM
BAR DE COPAS

DOS POEMAS

• JAIME GIL
DE BIEDMA

LOS SECRETOS DEL VINO

• DR. JAIME
BÁRCENA
EL RINCÓN DE BACO

LOS SABORES DE NUEVA YORK

• DANIELA RAMOS
GARCÍA
MITOTE

¿CHEF O GASTRÓNOMO?

• CHRISTIAN
GÓMEZ ROMÁN



Comimos y bebimos

IGNACIO PEYRÓ

Nacido en Madrid en 1980, Peyró es periodista y escritor, autor de *Pompa y circunstancia. Diccionario sentimental de la cultura inglesa* (Fórcola, 2014), de *La vista desde aquí. Una conversación con Valentí Puig* (Elba, 2017) y de *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida* (Libros del Asteroide, 2018). Con *Ya sentarás cabeza. Cuando fuimos periodistas* (Libros del Asteroide, 2020) ha inaugurado su ciclo diarístico. Traductor y prologuista de obras de Evelyn Waugh, Louis Auchincloss, J. K. Huysmans, Rudyard Kipling, Valle-Inclán o Augusto Assía, entre otros, ha dirigido y coordinado la edición de *Lo mejor de ambos mundos* (Renacimiento, 2013). Es asimismo autor de diversas monografías sobre arte, y ha participado en obras colectivas como el *Atlas de literatura universal* (Nórdica, 2017) o *La España de Abel* (Deusto, 2018).

Ha publicado sus trabajos en diarios españoles como *El País*, *El Mundo*, *ABC*, *La Vanguardia*, *La Razón*, *El Español* o *Libertad Digital*, así como en revistas nacionales, anglosajonas y francesas como *Ínsula*, *Leer*, *Turia*, *Revista de Libros*, *Nueva Revista*, *Letras Libres*, *Revista de Occidente*, *Litoral*, *Tintalibre*, *Clarín*, *Vanity fair*, *Tapas*, *Esquire*, o *Histoire et civilisations* o *National Geographic*. Asimismo, ha escrito crónica política española para medios latinoamericanos como *El Comercio de Lima*, *El Nuevo Siglo de Bogotá* o *El Nacional de Caracas*. También ha sido durante más de dos años consejero de la agencia EFE. Ha recibido el premio FIES de periodismo 2018 de manos del Rey.

Los siguientes ensayos son una muestra del trabajo delirante de este gran escritor.



Seamos justos con la resaca

Los efectos del orujo de hierbas se miden en la escala de Richter y hay resacas que vendrán acompañadas de la trompetería del Apocalipsis cuando no de la intensidad penitencial de un *miserere*. En ocasiones, se ha dicho que la mejor manera de sortear la resaca es la ebriedad constante: ese fue el método que —leemos en la Sitwell— aplicó el caballero Jack Mytton, capaz de escamotear técnicamente la veisalgia, pero no el abrazo tan temprano de su muerte. Del café con sal al repollo hervido que aspiraban los griegos, la única certeza está en que el pacharán ilegal garantiza el despertar de un Gregor Samsa, mientras que las mañanas serán de terciopelo después de un Château Ausone.

Del mismo modo que la embriaguez ha tenido héroes, tratadistas, poetas e incluso cantos propiciatorios, su envés de vergüenza contó de siempre con pocos corifeos. Ahí apenas constan los bebedizos que preparaba el bueno de Jeeves para el zángano de Bertie Wooster, o las dudas de la crítica textual con esas *Vidas de Aubrey* escritas con el temblor caligráfico de quien bebió de más. Si han sido comunes las bravuconadas sobre la capacidad de ingesta alcohólica, se necesitaba el cuajo de un Disraeli para alardear de unas resacas que le podían durar una semana. Él nunca dijo “de esta copa no beberé”.

Quién sabe si al final no hemos sido injustos con la resaca y su lección moral resumida, precisamente, en que en esta vida nos toca pagar todas las copas. Kingsley Amis habla de la “resaca metafísica”: a la euforia libatoria le seguirá un despertar de plomo, por ese mismo orden natural de los ciclos que da su lugar al placer y la agonía, al nacimiento y la devastación, como una manera de compensar la vida. Así que todavía habrá noches de “sed biológica”, esas marejadas de euforia que estallan contra el hipocampo y —fatalmente— nos conducen a la barra a pedir otro whisky. Ese es el momento de la libertad, como la mañana siguiente es el momento de la responsabilidad, y siempre será el momento de la imperfección. La misma imperfección que nos hace dignos de amor, aprendices de experiencia, capaces de mejora, conscientes de la debilidad, humanos.





El primer bar

No elegimos los lugares; son los lugares los que nos eligen, o es el dedo de Dios el que nos guió en la tarde de lluvia a ese soportal y no a ese otro, a aquel bar donde esperamos los cinco minutos de un café mientras el humo se abraza con el aire y nos comprobamos sin mucho meditar en el espejo de la botillería. En mi primer bar fumé —fumamos— con la fe bulímica que en la adolescencia uno pone en el fumar. Mi primer bar pudo haber sido el de un poco más arriba, el de un poco más abajo: ahora está uno en la edad en que parece mentira haber tenido quince años, pero a los quince años —recuerdo— uno es un ser sin defensas, sin criterio, acostumbrado a esas cafeterías a las que las madres nos llevan a merendar después del médico. El primer bar tenía los vidrios oscuros, emplomados, maderas graves, severos surtidores de cervezas y —gracias al cielo— grabados de caballos: por fuera sugería secretos, peligros, adulterios, las insinuaciones de una vida adulta, con hombres con traje y mujeres que fuman. Fue por algo —naturalmente— que lo elegimos. Es curioso: tu-

vimos un bar antes que una *Gillette*, pero no he de ponerme muy sensible: al fin y al cabo, a uno de nosotros le llamábamos *Moustache*.

El primer bar estaba al lado del colegio y no era raro encontrarse a un profesor que —con toda la sabiduría de este mundo— pasaba el recreo tomando un brandy como quien acuna a un niño. Treinta o cuarenta años en el mismo lugar le habían conferido al bar un aire patrimonial en ese barrio de urbanismo apresurado, con calles que forman un campo semántico —Pez Volador, Sirio, Cruz del Sur— y mucha familia de supernumerarios. Éramos demasiado jóvenes como para tomar algo más que café y con el tiempo daríamos el paso hacia otro lugar donde descubrir el otro lujo adulto del aperitivo, sorbiendo como una maravilla de maravillas, el vermú de grifo que hoy arrojaríamos a los perros. Me acuerdo de los nombres de la muchachada, los releo en el álbum abarquillado que nos dejó el tiempo: Tochy, Roca, Rostra, Bernie; resulta pavoroso pensar que sobrepasamos con creces los treinta y ninguno tiene secretaria. Ni siquiera patrimonio.

Días atrás he vuelto al primer bar, quince, veinte años después: ni siquiera sabía si el bar estaba vivo, pero al trasponer la puerta, me acordé de aquella epístola de Séneca a Lucilio: “Después de mucho tiempo he vuelto a ver tu Pompeya y he vuelto a vivir los días de mi juventud...”. Sí, luego ha habido bares mejores y peores pero el primero será la arqueología de una vocación o de una formación, de una Bildung que creció entre las barras y los libros, con más inercia que fe, y que termina cuando nos asomamos a eso que Anthony Powell llamó “el mundo de la aceptación”. Por eso hay algún consuelo de paradoja en recordar la adolescencia de colegio católico, cuando —por decirlo con la delicadeza de Hardy— temblábamos como álamos, mirones lejanos de las niñas del Pureza de María, mientras yo me preguntaba si habría alguna mujer peyrógama en el mundo. A las tres y cuarto volvíamos al aburrimiento y al latín: “Largas horas pasaba el mancebo en la lectura de los poetas y en la contemplación del cielo”. Azorín, siempre. La nostalgia es un engaño, pero es que quizá no hubo primaveras como aquellas.



El primer bar estaba al lado del colegio y no era raro encontrarse a un profesor que —con toda la sabiduría de este mundo— pasaba el recreo tomando un brandy como quien acuna a un niño. Treinta o cuarenta años en el mismo lugar le habían conferido al bar un aire patrimonial en ese barrio de urbanismo apresurado, con calles que forman un campo semántico —Pez Volador, Sirio, Cruz del Sur— y mucha familia de supernumerarios.



He vuelto la semana pasada al primer bar, al bar que llevaban dos hermanos —Edelmiro y Goyo—, y el bar sigue con sus sillones color vino, con su ambientación doradiza: todavía era un sitio al que daban ganas de entrar, a la hora cómplice de caer la tarde. No reconocí al camarero de la barra. Pedí una cerveza. Tenían muchas. Me dejé asesorar. Eso suele halagar al camarero. Puse el móvil, la cartera, sobre la barra: me instalé. El camarero me trajo una cerveza rubia y estupenda —una cerveza rubia y con los ojos azules, casi. Respiré precisamente con grata aceptación. Fue entonces que apareció uno de los dos hermanos y le volví a dirigir la palabra después de quince, de veinte años, desde una adolescencia a un final de juventud.

—Yo me acuerdo de usted —le dije—, pero usted no se acordará de mí.

—Claro que me acuerdo. No has cambiado nada.

Quizá, en el fondo, tiene algo de razón.



Wilton's: dieta antigua y antiguo régimen

Wilton's es caro como casar a una hija, pero si hay que tener un restaurante para una vez a la semana, también hay que tener un restaurante para una vez al mes o —siendo realistas— para una vez al año. Desde luego, no hay un lugar mejor para santificar las fiestas, para arruinarse con decoro o para que tu amigo el banquero te haga víctima colateral de una buena operación. Frente a las camiserías buenas, en los mejores metros de Jermyn Street, Wilton's se alza sobre ese tramo de acera en que ya se entrevé el cielo de St. James, y es fácil imaginarlo como capital de un protectorado masculino que, en apenas tres manzanas, ofrece todo lo que le gusta a cierto gremio conservador y gotoso: ostras, caza, comedores tapiados de caoba, puros de antes de Castro y muchachas de después de Gorbachov. Algo dice de su posición ante el mundo contemporáneo el hecho de que en Wilton's se refieran a las camareras como *nannies*, aunque ellas siempre han tenido su venganza: vestidas con su uniforme eduardiano, podían dejar sin postre a un gran financiero hasta que no se terminara la verdura. Si esto parece un

poco alejado de la sensibilidad de nuestra época, cabe preguntarse hasta qué punto tiene incentivos para el cambio un restaurante que vio nacer y morir a la reina Victoria.

De igual modo que la Academia de Platón lucía el cartel “no entre aquí quien no sepa geometría”, Wilton's bien podría grabar sobre sus dinteles la leyenda “no entre aquí quien no haya tenido problemas con el ácido úrico”. Al mediodía, ofrece esa garantía de los lugares a los que van a comer hombres solos, probablemente porque llevan cuarenta años haciéndolo: Wilton's tiene mesas que sientan a uno y, en un lugar donde nadie se atrevería a pedir la contraseña del wifi, se acepta con toda paz que el comensal solitario eche una cabezada. De los reservados vemos salir, con frecuencia digna de nota, camareros que retiran cascos y más cascos vacíos de Burdeos: es la hora de unas *long liquid lunches* que terminarán con un whisky de mucho octanaje antes de volver a la oficina. Por la noche —Londres es Londres— hay gentes muy

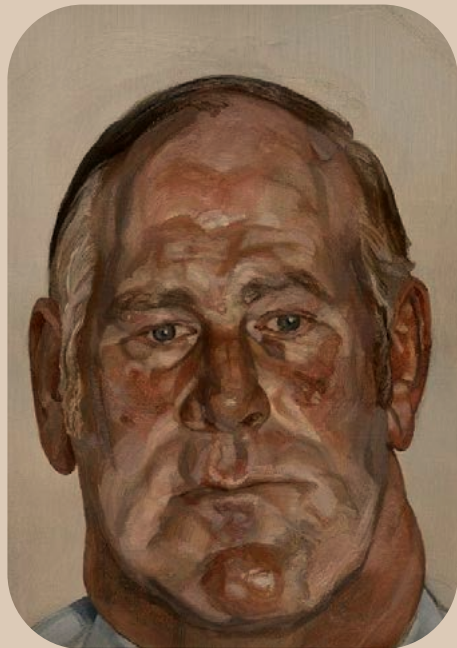
vestidas y Bentleys que ronronean en la puerta: sería magnífico que Wilton's fuera patria de los estetas, pero su clientela principal sigue siendo los banqueros. Michael Heseltine, zorro viejo de la política británica, afirma que, para leer el momento de la economía del país, no hay nada mejor que echar un vistazo a la ocupación de las mesas de Wilton's.

Fundado en 1742, es posible que los dueños del restaurante no se ofendan si se le considera «antiguo régimen»: Wilton's, al fin y al cabo, puede llamar joven a América. Al menos, si aplicamos un poco de trampa: siempre entre Haymarket y St. James, ha ido cambiando de local como ha ido creciendo en ambición, de modo que lo que nació como un puesto de ostras ya era, para 1840, un comedor en toda regla. Por las ostras iba a recibir varias distinciones —*royal warrants*— de proveedor real que, de modo un poco sorprendente, la gerencia emplearía para decorar la entrada al urinario. Desde sus primeros tiempos, en todo caso, Wilton's ha sido fiel al bivalvo que hizo su fortuna, y lo común es empezar la comida con una docena o media docena de ostras: varían en origen, carnosidad y sabor, pero siempre van a restallar de frescas, como recién arrebatadas a Neptuno. Uno incluso puede pedir las *Christian Dior oysters* que requería el modisto en sus visitas y que llevan, ahí es nada, manzanilla y láminas de trufa. Luego avanzamos por una carta donde todo es sólido y seguro, cierto, confortable: el suflé de queso, un salmón ahumado que cae sobre el plato como un pañuelo de seda, la fiesta barroca de la langosta temidor, o *sa majesté* el lenguado, capaz de impresionar incluso a unos españoles poco impresionables en materia de pescado. En verano —desde “el glorioso doce” de agosto— llegan las primeras perdices escocesas; en otoño llegarán la becada y la *liebre à la royale*, platos suntuosos. Las miradas, sin embargo, son siempre para el carrito, el *trolley*, que cada día, de lunes a viernes, oculta un asado distinto. Lo podemos leer como si fueran los misterios gozosos: pierna de cordero, costillar de cerdo, *rosbif*, solomillo Wellington... Los viernes siempre sobra del *couloubiac* de salmón. En cuanto a los postres, potingues, que es lo que les gusta a los ingleses.

Al ver la cuenta de Wilton's, hay quien se ha preguntado si no habría comido unicornio de mar sin enterarse. Por supuesto, todo se paga: el servicio italiano, unas alfombras que podrían engullir a un niño, o esa superioridad con que, a quien critique una supuesta “cocina viejuna”, le asestan un cóctel no ya de gambas sino de langosta. En 1942, en pleno Blitz, la dueña de Wilton's comentó a un cliente que lo dejaba, que estaba harta: acababa de caer un bombazo en la iglesia vecina de St. James. El cliente era el banquero Hambro y le dijo que añadiera el restaurante a la nota. Desde entonces, Wilton's permanece en manos de esta familia de riquezas infinitas. Es la garantía de que nunca cerrará. De que todavía, quien domine la conversación en una cena en Londres, “está en condiciones de dominar el mundo”.



Desde sus primeros tiempos, en todo caso, Wilton's ha sido fiel al bivalvo que hizo su fortuna, y lo común es empezar la comida con una docena o media docena de ostras: varían en origen, carnosidad y sabor, pero siempre van a restallar de frescas, como recién arrebatadas a Neptuno.



Hombres de tres botellas

Bebemos menos que antes: si nos escandalizan las “comidas de tres martinis” del viejo siglo XX, no eran nada frente a esos políticos dieciochescos conocidos como “hombres de tres botellas”. Con el alcohol, por supuesto, hay que tener cuidado: Benchley dice que vuelve a la gente idiota y que, como la mayor parte de la gente ya es idiota, suele ser un agravante del delito. Hay, con todo, excepciones. Especial memoria merece un cierto Mr. Van Horn, cuyo retrato, atribuido a Joseph Highmore, cuelga en la lonja de los vinateros —Vintners’ Hall— de Londres. Se le supone un consumo superior a las treinta mil botellas en las poco más de dos décadas de su pertenencia a una entidad idóneamente llamada *Amicable Society*, para una media de cuatro al día. Imaginamos que invitaría mucho. Solo falló dos días a su cita con la botella: cuando murió su mujer y cuando se casó su hija. Duró hasta los noventa. Hay que tener en cuenta que la capacidad de aquellas botellas era más pequeña, pero eso no aminora el alto ejemplo de hazañas como la de aquel arzobispo de Sevilla que, hombre de hábitos regulares, bebía una botella de jerez cada día con su cena, salvo cuando se encontraba mal, que tomaba dos. En ese mismo gremio del fino y la manzanilla, morir con menos de setenta años —informa Julian Jeffs— parecía un caso de mortalidad infantil. La virtud salutífera del vino está ahí: en la Gran Peste del Londres del XVIII, sólo uno de entre todos los médicos de Londres —el doctor Hedges— se libró del contagio. Beberse varias copas al día “no solo me protegió de contaminarme —según escribiría en sus memorias—, sino que instiló en mí el optimismo que mis pacientes tanto necesitaban”. Él también sabía que el alcohol deja de ser un placer mucho antes de convertirse en un peligro. (Fragmentos del libro *Comimos y bebimos. Notas de cocina y vida*. Libros del Asteroide).

HIJO VE CON DON FERRUCHO

ARMANDO REYES Y TOSCANO

Lleva la libreta para que te apunte 100 gramos de pimienta negra, 100 gramos de clavo, un rollito de canela y 300 gramos de ajonjolí. Ya sabía que mi madre nos haría pipián. Don Ferrucho tenía su tienda de abarrotes en la 26 oriente en Xonaca, a la vuelta de la embotelladora del refresco *Orange Crush* y cerca de los lavaderos.

Hace 3 años recibí el regalo 60 libros de un amigo, su padre era masón y asturiano, 20 de ellos sobre historia de España, uno de ellos de Stefan Zweig, la historia del primer viaje alrededor del mundo de Magallanes. Al iniciar la lectura, grande fue mi sorpresa al leer el primer renglón de la página 11, *En el principio eran las especias*.

Stefan escribe los viajes de los romanos, su gusto por los ingredientes estimulantes, embriagadores de Oriente, un poco de pimienta, clavo o canela, halagaban el paladar, de los todavía bárbaros de la gente medieval “un plato no está en su punto si no lo cargan de pimienta”.

Tuvieron que pasar 69 años para percibir el olor y sabor del clavo y la canela, no se puede reconstruir la historia de otro modo del que vivió mi madre, moliendo en su metate la pasta del pipián. Había comprado en el municipio de San Salvador el Seco un molcajete de piedra, los recuerdos no fueron iguales, pero al moler el ajonjolí recién tostado y el clavo, me vi en la cocina de mi madre, fui por una torta y le pedí un poco ya sazonado.

Stefan nos dice que la pimienta está hoy día en las mesas, igual que la sal pero, que en la Edad Media, la pimienta se calculaba como si fuera metal noble, los riesgos del transporte de Oriente a Occidente, era vencer los obstáculos de las tormentas en el mar, también de los piratas, que de cinco pequeños barcos, si se salvaba uno, era más que suficiente para obtener ganancias.

Un solo saco de pimienta tenía tanto valor, que los mercaderes de Venecia construyeron grandes palacios acaparando la venta de las especias.

Durante el XVI se inician las cruzadas para buscar la ruta a la India, la evangelización era un pretexto, en Europa los clérigos que subían a las montañas, muchos de ellos no sabían el Padre Nuestro ni latín, lo que el cristianismo quería de fondo es encontrar la ruta marítima al Oriente o la India, sin pago de derechos al Islam, por navegar en el Mar Rojo.

Stefan despertó mi existencia, parecía complicado el destino, pero no debemos conformarnos con la historia tradicional, ésta, cambia con lentitud o a veces con rapidez, cada poblano tiene sus propias vivencias y recuerdos, sus visiones precisas. Un recuerdo del 6º año de primaria en la Juan Crisóstomo Bonilla, es en el recreo, comiendo unas ricas tortas de pipián con mis amigos, algunos no lo habían probado. En casa lo preparamos a mis nietos y les platico de Stefan.





EL JOVEN MAM

Un Negroni para la cruda

*Texto publicado originalmente el viernes 1 de abril de 2022

BAR DE COPAS

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

—¿Qué es eso? —le pregunté.

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

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

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

Al tercer Negroni estaba técnicamente ebrio.



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

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

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

CONTRA JAIME GIL DE BIEDMA

De qué sirve, quisiera yo saber, cambiar de piso,
dejar atrás un sótano más negro
que mi reputación —y ya es decir—,
poner visillos blancos
y tomar criada,
renunciar a la vida de bohemio,
si vienes luego tú pelmazo,
embarazoso huésped, memo vestido con mis trajes,
zángano de colmena, inútil, cacaseno,
con tus manos lavadas,
a comer en mi plato y a ensuciar la casa?

Te acompañan las barras de los bares
últimos de la noche, los chulos, las floristas,
las calles muertas de la madrugada
y los ascensores de luz amarilla
cuando llegas, borracho,
y te paras a verte en el espejo
la cara destruida,
con ojos todavía violentos
que no quieres cerrar. Y si te increpo,
te ríes, me recuerdas el pasado
y dices que envejezco.

Podría recordarte que ya no tienes gracia.
Que tu estilo casual y que tu desenfado
resultan truculentos
cuando se tienen más de treinta años,
y que tu encantadora
sonrisa de muchacho soñoliento
—seguro de gustar— es un resto penoso,
un intento patético.
Mientras que tú me miras con tus ojos
de verdadero huérfano, y me lloras
y me prometes ya no hacerlo.

Si no fueses tan puta!
Y si yo no supiese, hace ya tiempo,
que tú eres fuerte cuando yo soy débil
y que eres débil cuando me enfurezco...

De tus regresos guardo una impresión confusa
de pánico, de pena y descontento,
y la desesperanza
y la impaciencia y el resentimiento
de volver a sufrir, otra vez más,
la humillación imperdonable
de la excesiva intimidad.

A duras penas te llevaré a la cama,
como quien va al infierno
para dormir contigo.
Muriendo a cada paso de impotencia,
tropezando con muebles
a tientas, cruzaremos el piso
torpemente abrazados, vacilando
de alcohol y de sollozos reprimidos,
Oh innoble servidumbre de amar seres humanos
y la más innoble
que es amarse a sí mismo!

Dos poemas

JAIME GIL DE BIEDMA

A UNA DAMA MUY JOVEN, SEPARADA

En un año que has estado
casada, pechos hermosos,
amargas encontraste
las flores del matrimonio.

Y una buena mañana
la dulce libertad
elegiste impaciente,
como un escolar.

Hoy vestida de corsario
en los bares se te ve
con seis amantes por banda
—Isabel, niña Isabel—,

sobre un taburete erguida,
radiante, despeinada
por un viento sólo tuyo,
presidiendo la farra.

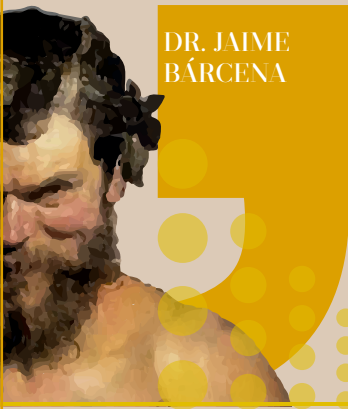
De quién, al fin de una noche,
no te habrás enamorado
por quererte enamorar!
Y todos me lo han contado.

¿No has aprendido, inocente,
que en tercera persona
los bellos sentimientos
son historias peligrosas?

Que la sinceridad
con que te has entregado
no la comprenden ellos,
niña Isabel. Ten cuidado.

Porque estamos en España.
Porque son uno y lo mismo
los memos de tus amantes,
el bestia de tu marido.



DR. JAIME
BÁRCENA

EL RINCÓN DE BACO

A veces el vino es reacio para entregar sus secretos. Hace muchos años tuve la oportunidad de adquirir una caja de uno de mis vinos favoritos: el *Château Mouton-Rothschild*. La fecha de la vendimia era 1962 y, por lo tanto, el vino ya era viejo, al menos con 20 años de edad. Como este vino me gusta mucho, ya desde el momento de abrir la caja de madera me estaba saboreando tan ilustre burdeos. Las botellas venían envueltas individualmente con papel impreso del *château*, pero al desenvolver las botellas sufrí una decepción: sólo 4 o 5 botellas conservaban la etiqueta indemne; todas las demás estaban parcialmente destruidas por algún bicho con afición por el papel. Tenía muchos deseos de saber cómo estaba el vino y descorché una botella. Al aspirar el contenido tuve otra decepción porque tenía olor desagradable, francamente azufroso, pero en lugar de desecharla la decanté y esperé como una hora. Volví a oler el vino y encontré que tenía un excelente *bouquet*; el sabor del vino estuvo igual de bueno. Fue un vino maravilloso que me proporcionó un gran placer a largo de los 8 años que tardé en consumir el resto de las botellas.

Este suceso me hizo pensar en los secretos que puede guardar el vino.



Los secretos del vino

“...Los vinos envejecen y se mueren si uno no los toma. El que un vino se encuentre en la botella durante muchos años, digamos veinte o más, no significa que vaya a mejorar”

*Texto publicado originalmente el viernes 1 de abril de 2022



Los vinos jóvenes inmediatamente nos dan una impresión definida y muchas veces basta un examen rápido para saber si el vino está bien hecho o adolece de algún defecto. Cuando se trata de beber un vino viejo, es otra cosa; después de estar en la botella durante muchos años, los cambios en color, olor y sabor lo habrán hecho un vino diferente. El vino nace con la fermentación del mosto, se desarrolla durante su crianza en las barricas y finalmente sigue viviendo en las botellas. La vida es variable para los diferentes tipos de vino, ya sean blancos, rosados o tintos, pero no podemos esperar que un vino que ha estado embotellado durante 20 años se encuentre en las mismas condiciones que uno recién embotellado.

Los vinos envejecen y mueren si uno espera demasiado tiempo para tomarlos. El que un vino se encuentre en la botella durante muchos años no significa que vaya a mejorar en sus atributos. Solamente los grandes vinos, que son grandes desde que nacen, van a mejorar con la edad. Los vinos blancos y rosados tienen una vida corta, digamos unos 2 a 4 años y, a veces, menos. Ahora, hay algunos vinos blancos que requieren de un tiempo para madurar, como los mejores blancos borgoñones que necesitarán 6-8 años para mostrar todo su potencial. Por ejemplo, un *Chablis Le Clos o Vaudesir*, o bien, un *Meursault Charmes* o *Genevrier*; quizá un *Montrachet Marquis de Laguiche* necesite 8 a 10 años para estar en su mejor momento, pero no se le ocurra tener guardado un blanco fresco y delicado como un *Kabinett del Mosela*, un *Vouvray de la Turena* o un *Vinho Verde de Portugal*.

El champagne está listo para beberse cuando sale de las cavas en donde ha permanecido 3-4 años (o más) sometido a un procedimiento lento y complicado de maduración.

Existen vinos blancos dulces, muy finos, en Francia y Alemania que tienen una larga vida en botella. Estos son vinos de color dorado, cremosos y de sabor de miel de abeja. Los mejores ejemplares de estos vinos, los *Auslese*, *Beerenauslese* y *Trockenbeerenauslese*, tienen más larga vida entre más

Vino e cucina

dulces sean. Los del *Mosela* y *Rheinhessen* son más delicados que los del *Rheingau*. En esta última región se encuentran vinos especiados, de mayor cuerpo, que pueden estar en buenas condiciones a los 30, 40 o 50 años.

Los mejores *Sauternes*, *Fargues* y *Barsac*, pueden vivir aún más tiempo, por su mayor contenido alcohólico. Puede existir un *Château d'Yquem* de 50 años en perfectas condiciones, siempre y cuando haya estado bien cuidado. Cambiará su color de dorado a ámbar, pero siempre será un vino extraordinario.

Otra vez, no todos los tintos deben guardarse. Actualmente todos están listos para tomarse al salir al mercado. Solo los grandes y costosos vinos “de guarda” deberán esperar hasta que estén maduros. Tintos frescos y afrutados como el *Beaujolais* o los tintos ligeros, alemanes y austriacos, deben disfrutarse cuando son jóvenes porque tienen una vida corta. Un *Beaujolais Nouveau* se embotella tan pronto termina su fermentación, sin pasar por madera, y por eso hay que tomarlo antes de los 6 meses de edad.

Los vinos con crianza en madera viven más. Los tintos de cepas como la Cabernet Sauvignon, la Syrah, la Tempranillo y algunas otras que tienen suficientes polifenoles y acidez, son ideales para la crianza.

Los tintos viejos tienen una mayor complejidad que los blancos. Su color cambia con la edad, del rojo púrpura al rojo granate, sobre todo si tienen una crianza prolongada en madera, como sucede con los *Grandes Reservas de la Rioja*. Los vinos de *Pinot Noir* (*Borgoña*) pierden más color que los de *Cabernet Sauvignon* (*Burdeos*) o los de *Syrah* (*Ródano septentrional*).

Como el material colorante se precipita, al perder color forman sedimento. No hay que desechar una botella de tinto porque tiene mucho precipitado, sobre todo si se trata de un viejo Oporto, un *vintage*, que quizá sea el vino que más tire sedimento... simplemente decante el vino y disfrute su sabor.

Aunque el aspecto del vino viejo ya no sea tan atractivo, espere a que “respire” durante media hora y encontrará una grata sorpresa al olerlo. Ya se habrán perdido los olores frutales porque estos desaparecen con los años; en cambio, va a encontrar aromas terciarios (cuero, madera, especias, aromas balsámicos) que son los que caracterizan a un gran vino, y muchas veces encontrará más placer en olerlo que



en tomarlo. Puede encontrar una amplia gama de olores, puesto que se han encontrado múltiples compuestos odoríferos en el vino. No tema decir a lo que le huele el vino, esta sensación es muy personal y va a depender de su sentido del olfato, que no tiene porque ser igual al de los demás. En boca encontrará que ha perdido su fuerza y fogosidad y se ha vuelto tranquilo y suave; va a sentirse menos alcohol y como consecuencia, menos “cuerpo”. El tanino no será agresivo, sino que le dará finura y personalidad. Algunas personas pueden calificar estos vinos viejos como “pasados” o “flojos”, pero hay que pensar que el vino ha perdido su fuerza, pero ha ganado en finura.

No hay nada mejor que degustar uno de estos grandes vinos de guarda.

DANIELA
RAMOS
GARCÍA

Los sabores de Nueva York

*Texto publicado originalmente el viernes 1 de abril de 2022

MITOTE

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

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

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

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

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



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

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

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

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



Vino e
cucina

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

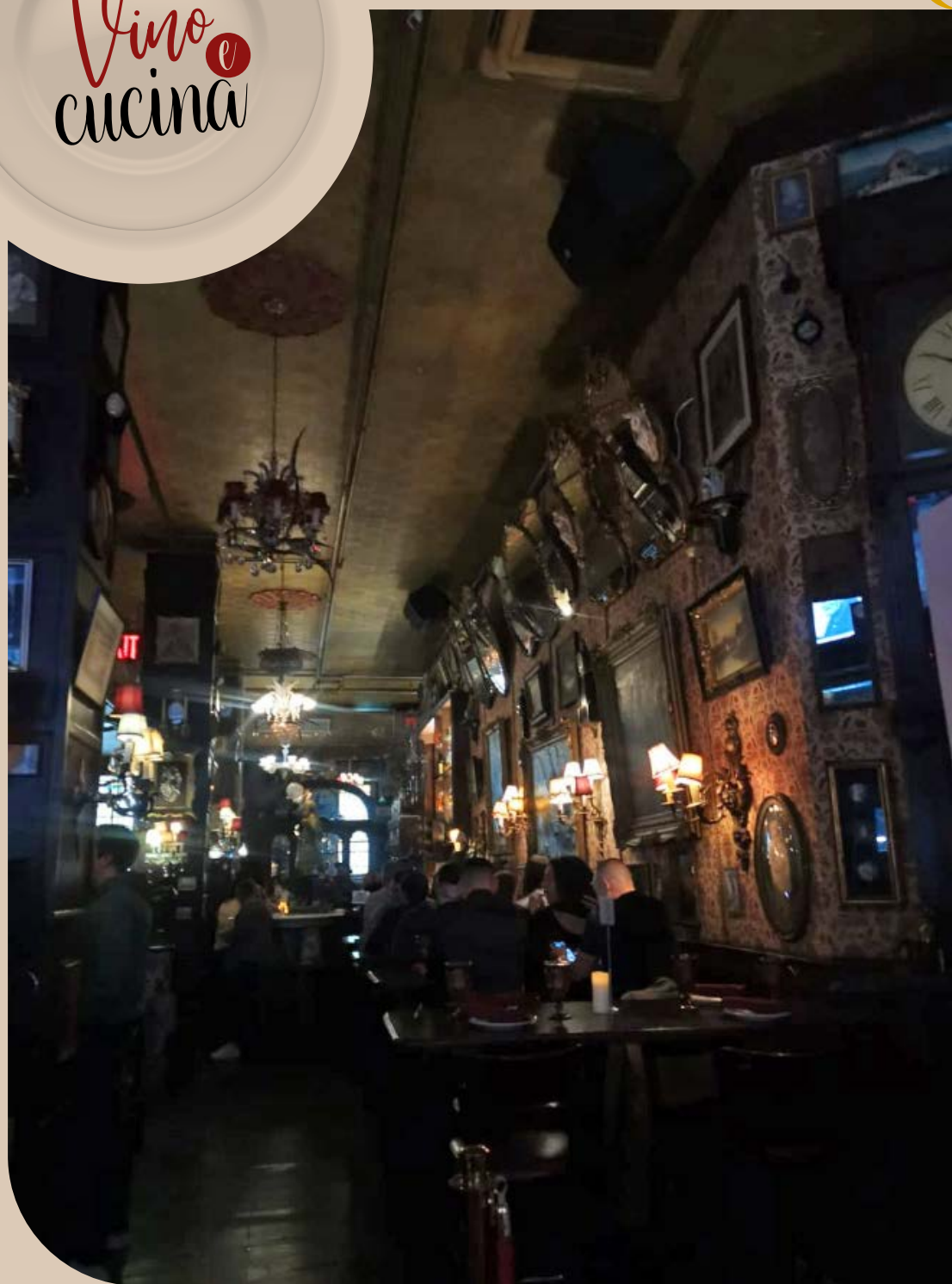
Fue difícil decirle adiós a Nueva York, así que el último día fueron muchos planes a la vez. Regresé al bar de Oscar Wilde, al que ya había ido en la primera ocasión y en la que definitivamente no me agradaron los platillos, por eso es que esta vez sólo fueron cócteles de autor los que se probaron aquí.

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

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

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

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



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁNVino
cucina

¿Chef o gastrónomo?

*Texto publicado originalmente el viernes 1 de abril de 2022

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

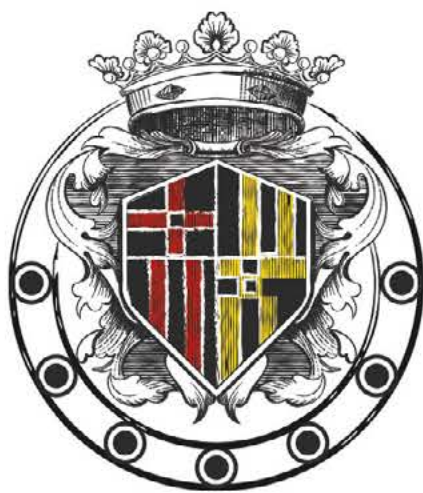
Las actividades que el gastrónomo puede realizar son diversas, por ejemplo: la investigación gastronómica, el desarrollo de nuevos productos, la corrección, edición y crítica de textos gastronómicos y recetas, el equilibrio y planeación de menús, costeo y estandarización de recetas, estudios de mercado,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

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

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

SUPLEMENTO DE
hipocritalectorMARIO ALBERTO MEJÍA
DIRECTOR GENERALCLAUDIA CARRILLO MAYÉN
DIRECTORA EDITORIALBEATRIZ GÓMEZ
DIRECTORA ADMINISTRATIVAOSCAR COTE PÉREZ
DISEÑO EDITORIAL

Hipocrita 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.



TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinaria española

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

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

Reservas al 22 15 700 194

