

EL CERDO EN LA VIDA Y LA MESA DEL VIRREINATO

**DEL MARRANO
Y DE LA SALSA
BORRACHA**

• SALVADOR NOVO

**DOS POEMAS SOBRE
LOS CERDOS**

• JOSÉ EMILIO PACHECO

**MUERTE EN LA
TARDE:
UN COCTEL DE
HEMINGWAY**

• EL JÓVEN MAM
BAR DE COPAS

¿MAÍZ O TRIGO?

• CHRISTIAN GÓMEZ ROMÁN

**EL MENYUL
EN PUEBLA**

• MARIANNA MENDÍVIL
LA LIEBRE DE MARZO

Del marrano Y DE LA **SALSA BORRACHA**

Salvador Novo

¿Cuál fue la minuta de aquel primer banquete español en México? Bernal Díaz no cuidó sino de indicarla: de Cuba habían llegado cerdos. La manteca hacía pues su entrada triunfal y chirriante aquí donde no se conocían las frituras. Los mexicanos miraban sorprendidos a aquel extraño y gordo animal que siempre dormía: cochi, dormir. El cerdo español recibiría su nuevo nombre mexicano de cochino, el que duerme. Y chicharrón; suena al verbo chichina, arder, quemar. Todavía usamos en México el nahuatlismo chichinar.

Llegó también vino para el regalo de los triunfales conquistadores, para alegría de su banquete en Coyohuacan. Cerdo y vino; carnitas en taco, con tortillas calientes. Aún no llegaba seguramente el pan de trigo. La comida de los tenles, aunque se auxiliaba con ella, triunfaba por un momento —como Cortés sobre Cuauhtémoc— sobre la dieta de los mexicas. En la orgía, los capitanes ebrios y ahítos rodaron por las mesas, abrazaron a las mujeres, algunos de cuyos nombres recuerda Bernal Díaz; la vieja María Estrada, Francisca Ordaz, la Bermuda, una fulana Gómez, otra Bermuda... y otra vieja que se decía Isabel Rodríguez... y otra algo anciana que se decía Mari Hernández... y otras', de cuyo nombre ya no se acuerda; pero todas las cuales se casaron después más o menos honorablemente. A los postres —si postres hubo—, se habló del oro: de todo el oro que ahora podían llevarse. Empero...



Lo que de más valioso se llevarían de México los Conquistadores no es ciertamente el oro —el *teocuitlatl*, el excremento de los dioses—. El oro es muerte, inercia. Se acaba, se esconde, permanece en su ser o cambia simplemente de manos codiciosas. Lo bueno —*cualli*— es lo que da alimento al hombre y lo que, como el hombre, es capaz de reproducirse y prosperar, frutecer, ser eterno, nuevo a cada primavera, a cada reencarnación.



Esa es la verdadera, la imperecedera riqueza; la que cuando México entrega al mundo, su cesión no constituye un despojo que lo prive de su riqueza natural ni que lo empobrezca; sino una fraternal comunicación de sus bienes. Lo que no se agota: nuestras semillas, plantas, frutas; que llevarán por todo el mundo el tributo generoso de México; que propagarán los dulces, los significativos nombres que aquí recibieron los árboles, las plantas, las flores y los frutos: ahúhuatl, chilli, auácatl, tomatl, xempoalxóchitl, cacáhuatl.

Y en la propagación mundial de estos dones mexicanos más valiosos que el oro, los monjes toman nobilísima parte. Aquí cultivan en sus conventos fecundas, opimas hortalizas para la comunidad: llegan en el Carmen de Coyohuacan a producir frutas, peras incomparables; pero también envían semillas a los hermanos de sus órdenes en otros países. Así, si durante la Edad Media han preservado en los conventos europeos la sabiduría clásica, y con ello gestado el Renacimiento, en la Edad Media que aquí acababa de repetir la invasión de los nuevos bárbaros codiciosos del excremento de los dioses, los Sahagunes rescatarán la sabiduría de los nahuas; del Colegio de Santa Cruz de Tlatelolco saldrá el Badiano —y de los conventos—, las semillas de nuestros frutos para otros países.

Consumada la Conquista, sobreviene un largo periodo de ajuste y entrega mutuos: de absorción, intercambio, mestizaje: maíz, chile, tomate, frijol, pavos, cacao, quelites, aguardan, se ofrecen. En la nueva Dualidad creadora —*Ometecuhli, Omecíhuatl*—, representan la aparentemente vencida, pasiva, parte femenina del contacto. Llegan arroz, trigo, reses, ovejas, cerdos, leche, quesos, aceite, ajos, vino y vinagre, azúcar. En la dualidad representan el elemento masculino.

Y el encuentro es feliz, los esponsales venturosos, abundante la prole. Atoles y cacaos se benefician con el piloncillo y la leche; las tortillas, al freírse, al recibir el espolvoreo del chorizo, se transformarán en garnachas, chalupas, sopes, tostadas, tacos, enchiladas, chilaquiles, infladas, molotes, bocoles, pellizcadas. Los tamales serán más esponjosos con la manteca bien batida cuando después de bien arropados en la hoja del elote —elotes minúsculos y artificiales—, reciban cocción en las ollas. Los frijoles refritos serán más deliciosos que de la olla; y tanto los frijoles como las rajas fritas de chile con cebolla, admitirán gustosos la caricia blanca, sávida, del queso y de la crema.



Cempoalxóchitl (Hernández, *Historia de las Plantas de Nueva España*)

Del maridaje del maíz con el queso nacerían las quesadillas; como empanadas, sí, pero subrayadas con la rajita de chile, o ennoblecidas con la flor de calabaza o con el epázotl. Y en los peneques rellenos de papa con queso, el tomate pondría a bañarlos la ruborosa, fluida delicia de su salsa.

Y nacerían —¡oh, apogeo, culminación, clímax del mestizaje gastronómico!— los chiles rellenos: de queso, de picadillo; con pasas, almendras y acitrones; capeados en huevo batido; fritos, y por fin, náufragos en salsa de tomate y cebolla con su puntita de clavo y de azúcar. Para coronar un arroz con chícharos; para, a trozos, verse acompañados con frijoles refritos en el viaje que los arroja en el abanico de tortilla caliente que sostienen —cuchara comestible— dos dedos diestros hasta una ávida boca, ya hecha agua. O la orfebrería coronada de rubíes de los conventuales chiles en nogada.

En las cocinas de los conventos y de los palacios se gestará lenta, dulcemente —como en las alcobas el otro— el mestizaje que cristalizaría la opulenta singularidad de la cocina mexicana. De sus derivaciones regionales, no nos ocuparemos aquí. Sólo señalemos, de paso, que el mestizaje varió según los productos de las tierras que iban conquistando o descubriendo los españoles —y las aportaciones o exigencias y gustos de los españoles, según que fueran asturianos, gallegos, vascos, andaluces...

Pero advirtamos, complacidos, que en esta larga, lenta, venturosa gestación, los cromosomas culinarios de los mexicas prevalecieron sobre los genes de los españoles. Estos acabarán por comer chile. Exclamarán, reconocerán “que el pipián es célebre comida, que al sabor dél, os comeréis las manos”.

Aun cuando el ámbito de nuestras observaciones es la ciudad de México, no podemos excluir la que nos señala, lejos de los conventos y los palacios: en las haciendas en que los españoles trabajaban de dueños, los indios de peones y las indias de cocineras, el feliz acuerdo a que llegaron los mexicanos y los españoles —siempre con predominio de lo indígena— en la barbacoa en que una oveja de origen popoloca o sea extranjero, era objeto de *tlacaxipehualiztli* o desollamiento; metida en algo tan parecido al baño o temascalli como el horno de piedras calentadas; envuelta en las pencas jugosas del maguey; y al exhumarlo y capturar sus suaves trozos que se desprenden de los huesos, envolverlos en tortillas calientes, ungirlos con las salsas en que los chiles tatemados y molidos en el *molcáxtil* habían recibido la inefable sazón del pulque para crear la “salsa borracha” que impartiera al desabrimiento per se de la carne del borrego, la succulencia de un acompañamiento perfecto.





DOS POEMAS SOBRE LOS CERDOS

de José Emilio Pacheco



Cerdo ante Dios

Tengo siete años. En la granja observo
por una ventana a un hombre que se persigna
y procede matar a un cerdo.
No quiero ver el espectáculo.
Casi humanos, escucho
alaridos premonitorios.
(Casi humano es, dicen los zoólogos,
el interior del cerdo inteligente,
aun más que perros y caballos.)
Criaturas de Dios, los llama mi abuela.
Hermano cerdo, hubiera dicho san Francisco.
Y ahora es el tajo y el gotear de la sangre.
Y soy un niño pero ya me pregunto:
¿Dios creó a los cerdos para ser devorados?
¿A quién responde: a la plegaria del cerdo
o al que se persignó para degollarlo?
Si Dios existe ¿por qué sufre este cerdo?
Bulle la carne en el aceite.
Dentro de poco, tragaré como un cerdo.
Pero no voy a persignarme en la mesa.



PREGUNTAS SOBRE LOS CERDOS E IMPRECACIONES DE LOS MISMOS

¿Existe otro animal que nos dé tanto?
Jovellanos

¿Por qué todos sus nombres son injurias?:
Puerco marrano cerdo cochino chancho.
Viven de la inmundicia; comen, tragan
(porque serán comidos y tragados).
De bruces y de hinojos roe el desprecio
por su aspecto risible, su lujuria,
sus temores de obsceno propietario.
Nadie llora al morir más lastimero,
interminablemente repitiendo:
y pensar que para esto me cebaron.
Qué marranos qué cerdos qué cochinos.



TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinária española

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

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



EL JOVEN MAM

Vino
e
cucina

Muerte en la tarde: un coctel de Hemingway

BAR DE COPAS

Ernest Hemingway's **DEATH IN THE AFTERNOON** Cocktail

POUR 1 JIGGER OF ABSINTHE INTO A CHAMPAGNE GLASS. ADD ICED CHAMPAGNE UNTIL IT ATTAINS THE PROPER OPALESCENT MILKINESS. DRINK 3 TO 5 OF THESE SLOWLY

La periodista Yaiza Saiz, del diario español *La Vanguardia*, reveló la receta de un coctel demoníaco que creó hace algunos años.

No puedo resistir la tentación de reproducir su escrito para beneplácito del *hipócrita lector*:

“No es nada nuevo decir que Hemingway fue tan buen bebedor como escritor. O por lo menos, eso demostró durante toda su vida.

“Si bien se dice que cuando residía en Cuba nunca renunciaba a tomarse su mojito diario, durante su estancia en Europa el listado de bares y cafés que frecuentaba es interminable. Y es que su tendencia alcohólica tenía un motivo: ‘despojarse de las heridas que le causaba la vida’, afirmaba siempre.

“Vino, daiquiris, champán, cerveza, Martini... en realidad no había bebida alguna que se le resistiera, las adoraba a todas más o menos por igual. De hecho, en una carta que escribió en 1935 a su traductor Ivan Kashkin decía: ‘¿Usted no bebe? Me he dado cuenta de que siempre habla con desprecio de la botella. Bebo desde que tenía quince años y pocas cosas me han dado más placer. Cuando se trabaja duro todo el día pensando con la cabeza, sabiendo que hay que trabajar de nuevo al día siguiente, ¿qué otra cosa puede cambiar las ideas y hacer que se ejecuten en un plano diferente tan bien como el whisky?’.

“Pero, centrémonos, no estamos aquí para juzgarle, sino para descubrir el cóctel que él mismo inventó. Se llama *Death in the afternoon*, igual que el libro que publicó en 1932, en el que el escritor homenajea a nuestro país narrando las ceremonias y corridas de toros españolas.

“Sólo apto para valientes

“Fue en 1935 cuando la receta del escritor fue publicada por primera vez en *So Red the Nose or Breath in the Afternoon* (‘tan roja la nariz, o el aliento de la tarde’), un libro de coctelería que recopilaba contribuciones de cócteles ideados por personajes famosos.

“En él, el propio Hemingway escribía: ‘Ponga una onza de absenta en un vaso de champán. Añada champán helado hasta que alcance una opalescente consistencia lechosa. Beba de 3 a 5 lentamente’.

Hasta aquí la larga pero inevitable cita.

En estos días estoy dispuesto a sucumbir ante una copa de *Death in the afternoon*.

Ya le narraré al *hipócrita lector* si salgo vivo de la prueba.

Por cierto: en estos días recibí de dos extraordinarios amigos un regalo brutal: dos vasos *old fashion* y un cenicero del exclusivo Bar Hemingway, ubicado en el exclusivísimo Ritz de París.

A todo eso dedicaré mi siguiente columna.



CHRISTIAN
GÓMEZ
ROMÁN

¿Maíz o trigo?

Continuando nuestro recorrido por el devenir histórico de la gastronomía de nuestro país y su “encuentro” con la gastronomía europea, más en concreto con la española, hablaremos el día de hoy de una dupla interesante, que hasta cierto punto presupone una rivalidad en cuanto a sincretismo religioso se refiere, pues ya habíamos dicho que los españoles consideraban inferiores a los “indios” y que les urgía de manera plausible “civilizarlos”.

Nos referiremos en esta entrega a la duda de con qué acompañar los alimentos ¿con tortilla o con pan? De ahí el título ¿Maíz o trigo?

Y resulta que la elección no era fácil, pues estaba revestida de una idea un tanto religiosa, pues mientras los europeos comían pan (trigo) por una cuestión cultural y religiosa bajo el dicho de Jesús: yo soy el pan vivo bajado del cielo, si uno come de este pan vivirá para siempre (Juan 6, 51). Se tenía cierta esperanza en esta promesa, además de que en contraposición a lo que los españoles vieron al llegar a tierras americanas, se horrorizaron y no podían concebir que se comieran a sus propios congéneres (práctica del canibalismo), pero lo sorprendente era por qué lo hacían.

Pues mientras el europeo de una tradición judéo-cristiana se alimentaba espiritualmente del pan vivo bajado del cielo, se alimentaba de su Dios que le prometía una vida eterna, no podían entender cómo los “indios” se comían a su prójimo.

Pero es que los nativos prehispánicos, no se comían a su prójimo nada más porque sí. Basados en las tradiciones del *Popol Vuh*, los Dioses hicieron al hombre de diferentes materiales, pero éste no resistía, así que decidieron hacerlo de maíz e insuflar su vida en él. Ahí está el meollo de todo este asunto del canibalismo ritual, pues no se comían al ser inerte, a la carne muerta nada más porque sí, sino que basados en la creencia de que el hombre está hecho de maíz, el cual además es sagrado y un

regalo de los dioses —los dioses le habían regalado la vida— es que se alimentaban de esa misma vida, lo que significaba una conexión espiritual y sagrada entre los seres ofrecidos en sacrificio.

Una vez entendido esto es que se puede tener claro porque los españoles insistieron tanto en “ofrecer” o, mejor dicho, querer sustituir el maíz con el trigo, la tortilla con el pan. No sólo el maíz fue víctima de este desplazamiento, pues el amaranto corrió la misma suerte, al ser también un regalo sagrado. Con él se hacían figurillas rituales de sus dioses; éstas se pegaban con miel, mismas que hoy conocemos como alegrías o palanquetas. Pero se prohibió su cultivo y consumo hasta casi extinguirlo.

Esta amarantácea resistió y tiempo después volvió a surgir y ha llegado hasta nuestros días. De hecho las calaveras que se ponen en la ofrendas, esas coloridas creaciones de azúcar pintada, en realidad eran elaboradas con amaranto, pero como ya el *hipócrita lector* podrá darse cuenta, esto fue prohibido en un principio y después medianamente solapado y aceptado hasta dar origen al sincretismo en las ofrendas del Día de Muertos, que como sabemos no tienen nada de católico, pero que fue una oportunidad de mantener unidos a los feligreses a pesar de no estar del todo de acuerdo y hasta cambiarle el nombre al de fieles difuntos.

Regresando al maíz, de este ingrediente se hacen las insustituibles tortillas y, es que, dentro del contexto cultural mexicano comer tortillas implica construir toda una comida a su alrededor; la tortilla no sólo es alimento en sí misma, envuelve, guarda, acomoda, sirve hasta de plato, cuchara y servilleta, además de que se adapta a las necesidades y los sabores locales.

Interesantes pues las historias que envuelven a los ingredientes de nuestra cocina mestiza, que nos ha dado identidad y de la cual mucho desconocemos aún, pero que en estos encuentros iremos conociendo un poco más.



MARIANNA
MENDIVILVino e
cucina

El Menyul en Puebla

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 Paisa, por lo menos para mí, se ha vuelto una tradición. Parece increíble que es en ese lugar donde mi familia se reúne todos los 25 de diciembre. Empezamos escapándonos ahí algunos, ahora llegamos más de treinta personas, sin necesidad de ponernos de acuerdo. La cita es siempre a las doce del día, en cuanto abren. No hay cruda sin Paisa y seguramente tampoco habría Paisa sin crudos. Al lugar le urge una remodelación: en la parte de adentro es oscura, tiene una pecera al fondo (que últimamente no tiene peces) y atrás hay un bodegón con lonas pegadas en la pared con fotos de alguna playa. A pesar de lo inhóspito del lugar siempre dan ganas de regresar. No existe un mejor caldo de camarón, es un bálsamo, aunque unas horas después tu estomago no opine lo mismo. Los sirven en un vaso jaibolero, que contrario a lo que se podría pensar, resulta una gran idea. Sus cocteles son excelentes, para mí el mejor es el estilo Sinaloa. No lleva catsup, pero sí mucho limón, pepino en cuadritos (que le da un toque crujiente), cilantro y aguacate. Sus empanadas (que no están calientes como deberían) preparadas con mayonesa de chipotle y aguacate son buenísimas.

Pero, sin duda, la estrella es su menyul. El menyul es la versión mexicana del Mint Julep, el cual se hizo famoso en el Derby de Kentucky. Aunque resulta que la inspiración de nuestro querido menyul viene del mundo árabe. El julab originalmente se preparaba con pétalos de rosa. En el mediterráneo se sustituyeron los pétalos por menta. Fue un senador estadounidense el que llevó la bebida a Kentucky en 1850, un poco más de cien años después se convirtió en la bebida oficial del Derby de Kentucky.

Según cuentan, un francés llegó a un bar de Córdoba (posiblemente El Borrego que vende un muy buen menyul embotellado) y pidió un Mint Julep. Como el bourbon aún no era común en México, lo sustituyeron con ron añejo.

Aunque nació en Córdoba es, sin duda, también una bebida típica de Puebla. La receta del menyul incluye ron, angostura, jerez, hojas de menta o yerbabuena, azúcar y hielo. En El Paisa, el menyul se prepara con la cantidad perfecta de yerbabuena machacada con azúcar en el fondo. A pesar de lo dulce no resulta empalagoso. Sólo hay que tener cuidado de no dejarse llevar; son muy engañosos por lo general.

Según cuentan, un francés llegó a un bar de Córdoba (posiblemente El Borrego que vende un muy buen menyul embotellado) y pidió un Mint Julep. Como el bourbon aún no era común en México, lo sustituyeron con ron añejo.