



ZAXX Magazine

AÑO 2, NÚM. 15, CDMX, MX.



Portada y Contraportada

Fotografía: **Meritt Thomas on Unsplash**



Edición anterior



“Sería la obligación, el ser honestos con el oficio que decidimos hacer...”

32 ZAXMAGAZINE.COM



Pláticas con mi perro Las Abejas

Buenos días, mi perro, un día más con tu compañía... En la agricultura también tendremos alteraciones drásticas, pero algunas parecen ser positivas...

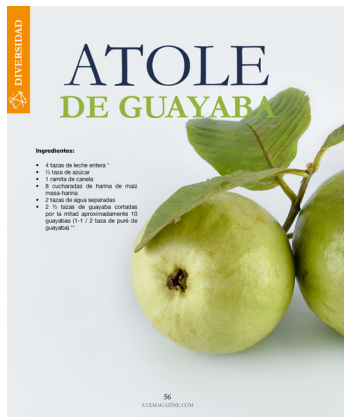


- Luna nueva 6 de octubre
- Luna creciente 13 de octubre
- Luna llena 20 de octubre
- Luna menguante 28 de octubre

53 ZAXMAGAZINE.COM



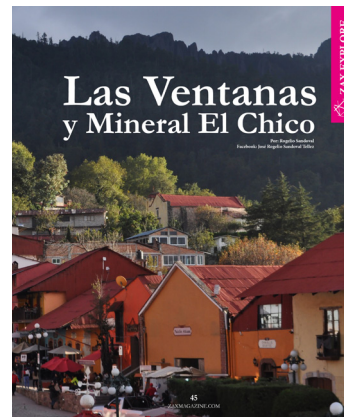
ZAX Magazine
AÑO 2, NUM. 14, CDMX, MX.



ATOLE DE GUAYABA

- Ingredientes:**
- 4 tazas de leche entera
 - 1 taza de azúcar
 - 1 taza de canela
 - 8 cucharadas de harina de maíz masa harina
 - 2 tazas de agua decorativa
 - 2 1/2 tazas de guayaba cortada en la mitad (aproximadamente 10 guayabas 1 1/2 tazas de puré de guayaba)

56 ZAXMAGAZINE.COM



Las Ventanas y Mineral El Chico

Por Sergio Sandoval
Escrito por Sergio Sandoval

45 ZAXMAGAZINE.COM



Contenido

APERTURA

8

Zaxpedia

10

Coloca el amor donde haga falta

12

Acoso y ciberacoso

14

Pláticas con mi perro
Otoño

16

La Filosofía en
nuestros tiempos

18

Cuento de amor en la
Revolución

22

Historia del sandwich

26

Mezcal cuishe y tepeztate:
Bebidas que nos conectan con el
tiempo

28

Mezcal espadín y tobalá:
¿Los más populares para este mes
patrio?

ENTREVISTA



31

Claudia Caloca



47

Maestro Manuel
López

REPORTAJE

58

Teatrix

ZAX EXPLORE

65

Museo Anahuacalli

REPORTAJE

72

Xoloitzcuintle



DIRECTORA EDITORIAL

Alejandra Gil
editorial@zaxmagazine.com

COLABORADORES

Ana Lilia Romero
@AnaLiliaRomer10

Profra. Patricia Escobedo G.
Facebook: El espacio de Miss Paty

Juan Carlos Sánchez Tapia
El rincón del escritor

Orestes
Instagram: Orestx

Pamela Marta Solis

Rogelio Sandoval
Facebook: José Rogelio Sandoval Tellez

DISEÑO EDITORIAL

Cecilia Vázquez
cecilia.diseño@zaxmagazine.com

WWW.ZAXMAGAZINE.COM

DIVERSIDAD

78

Calendario astronómico

80

¿Qué hacer?

82

Hongos al aguardiente

SUMARIO

84

Lanzar los dados

Carta editorial

Hemos llegado a noviembre, este mes me encanta, entre los aromas y colores de las ofrendas, el significado y los manjares alimenticios, hasta el hecho de los disfraces que siempre llenan las calles de diversión y descontrol, esta época del año es espectacular, y el color naranja (color calabaza) que está en todas partes, desde las hojas, hasta los atardeceres, es uno de mis favoritos, así que, ya que es un mes genial, vamos a ver cómo quedó esta edición.

A pesar de que la Reyna de las eventualidades de noviembre es el Día de muertos, nosotros no dedicamos nuestra edición a ella, preferimos dedicarnos a otras de nuestras raíces y es que, cómo podrán verlo en las entrevistas el mezcal y el aguardiente son parte de nuestro folclor y parte activa de nuestras festividades, por ello tenemos una entrevista con Claudia que es la directora de Caña brava y con el maestro Manuel, el creador del Mezcal Marillero, y cómo si fuera poco, Rocio nos habla de otros dos mezcales, para tener toda la información que necesitamos a la mano, así que no se diga más, vamos a sumergirnos en este mundo y porque no, sacar los caballitos para degustar.

Ahora vámonos de paseo, pero antes, recuerden que si toman no manejen, ahora sí, vamos a visitar el museo Anahuacalli que Rogelio nos describe una historia súper emotiva y personal, créanme que al terminar de leer, querrán visitarlo. Y entre el paseo y las bebidas, ya me dio hambre y si a ustedes también, que les parece si preparamos un delicioso emparedado, pero ustedes saben la historia del Sándwich, pues no se preocupen si dijeron que no, Orestes nos dice todo lo que necesitamos saber y no es cuento, es verídico, lo que si es cuento, es el relato que nos comparte Carlos este mes, un cuento bélico y de guerra, y hablando de violencia necesitamos reconocer que hay muchos tipos de ella y que hay formas de vulnerarnos una de ellas puede ser el acoso y ahora que estamos conectados todo el día, el ciberacoso es un riesgo latente, y si no saben exactamente de que hablo, no se preocupen Orestes nos explica mucho mas de esto, y bien, con todos estos temas un poco mas pesados y mas complejos, considero que es muy relevante la reflexión de este mes de la profesora Patricia quien como siempre en un mensaje de amor nos incita a colocar el amor donde hace falta.

¿Se imaginan qué Netflix en lugar de películas tenga obras de teatro? Pues ya no tienen que imaginar porque de eso habla el artículo principal de este mes, de Teatrix, la plataforma de Streaming para disfrutar de numerosas obras de teatro desde la sala de su casa, pero no les robó la emoción, ¡mejor vayan a leerlo!

Si ya lo sé, están pensando en qué momento nos dice que animal tendremos este mes, y es un animal bello a pesar de su apariencia un tanto áspera y sin pelo, que aparte la conexión es tan fuerte que ayuda a sus amos a cruzar el inframundo, así es, me imagino que todos adivinaron bien, es el Xoloitzcuintle, y Pamela nos platica todo sobre ellos, como un complemento de la edición del año anterior.

Y bueno ya saben que pueden ver muchas mas cosas desde recetas de cocina con aguardiente, algo de filosofía, que hacer durante el mes y algunas cosas más. Espero que disfruten tanto de esta edición como nosotros disfrutamos de conjuntarla, y nos leemos en diciembre.



Alejandra Gil

Directora Editorial de Zax Magazine



La información se convierte
en *conocimiento*
al implementarla en acciones



Zaxpedia

Zopenco

Esta palabra yo la he usado varias ocasiones, con la intención de jugar con mis amigos o seres queridos refiriéndome a su falta de atención o a algo que les costo comprender y en efecto sería un uso correcto, porque esta palabra se usa para “una persona que es torpe para aprender” y bueno mi intención no era literal, es decir, lo he expresado pero no les considero torpes como tal, más bien, mi intención solo era jugar con ellos respecto a su falta de atención, pero leyendo el significado me ha hecho pensar más en el significado en sí, que en el uso que yo le daba, o la intención con que yo la usaba y sobre todo en el efecto que esta palabra puede tener en la persona a quien se la digo, y no, no quiero decir que no podamos jugar o llevarnos con los amigos o gente que queremos, solo considero que esta clase de comentarios deberían ser usados con cuidado o quizá procurar que no sea un trato constante y lo que sería peor acostumbrarnos a el, porque las palabras tienen un peso y un valor, un significado que nosotros les damos y podríamos afectar de manera considerable la autoestima de alguien a quien queremos o incluso a algunos de los más pequeños de casa, que tienen una autoestima más vulnerable y que aparte confían en nosotros y descubren el mundo y su significado a través de nosotros.

Y bueno si quieren usar esta palabra también tiene otro uso o significado, que es: “tosco o bruto en la forma de actuar”.



TODAY
I AM
GRATEFUL



ZAX
MAGAZINE

ZAXMAGAZINE

ZAXAMYCU



“Coloca el

amor

donde haga falta”

Por: Profra. Patricia Escobedo Guzmán

Facebook: El espacio de Miss Paty

Correo Electrónico: paty_escobedo@hotmail.com

Twitter e Instagram: @paty_escobedo

Todos tenemos la enorme capacidad de crear, manifestar, ser y percibir Amor a lo largo de nuestra cotidianidad.

Y a veces, sin darnos cuenta, el amor está ahí, cerquita nuestro, a flor de piel, fluyendo y generando cambios fantásticos a la espera de ser considerado y percibido para acrecentarse. Por eso, hoy te invito a colocar el amor donde haga falta.

Y, para poder lograrlo, lo primero que tenemos que hacer es percibirlo nosotros a manos llenas, para después, potencializarlo y hacer que brille y se manifieste en otros.

¿De qué manera?

¡Colocándolo donde hace falta!

Por ejemplo, cuando una mamá va a dejar a su hijo a la puerta de la escuela, lo despide, lo bendice y le da un beso y un abrazo con el más grande cariño posible; está colocando el Amor donde hace falta pues esta energía que se genera, le permitirá a su hijo, estar feliz, tranquilo y bendecido todo el día en la escuela y generar Amor en cuántos se crucen en su camino.

Cada uno de nuestros instantes en nuestro diario andar es una excelente oportunidad de vislumbrar la manera de colocar el Amor donde haga falta, pues desde que nos despertamos y



abrimos los ojos, además de dar las gracias, nos vamos preparando para ir dosificando nuestro Amor en todos los acontecimientos, personas y eventos donde el destino nos permita participar.

Compartiendo con nuestra familia en el desayuno, coloquemos Amor, en la calle al saludar a todo aquel con el que interactuemos, coloquemos Amor; en nuestro trabajo con nuestros compañeros, autoridades y cercanos, coloquemos Amor; en la tienda de la esquina, en la calle, en el tráfico, en la escuela, en la clase virtual, en la reunión virtual, en la comida en casa, con los amigos o en la empresa; en el súper mercado, en la fila del microbús, en la parada del metrobús, en la oficina de pagos, en el cruce de la calle, en el parque, en el taxi, en la banqueta; coloquemos Amor.

Se escucha fácil pero en realidad conlleva un importante compromiso, pues lo que irradiemos al colocar Amor en las situaciones y personas, generará beneficios increíbles y cambios significativos, que se empezarán a observar de manera inmediata; en las miradas, en las palabras, en las acciones, en los recuerdos, en la forma de comportarse, en las reacciones, en el ambiente, en la forma de interpretar las cosas, en las historias de vida; en fin, te aseguro que el efecto dominó que se generará será fascinante y entrañable.

¡Inténtalo! Coloca el Amor donde haga falta, desentona con el pesimismo y el enojo; haz cambios de estructura y andamiaje de Amor y cariño en las personas y los ambientes.

Te aseguro que los resultados a corto, mediano y largo plazo serán auténticos y únicos.

En esta época y en cualquier momento **colocar el Amor donde haga falta** es la coordenada que hace falta.



Acoso y ciberacoso

Por: Orestes

Instagram: Oreztx



El acoso es un problema social del que todos hemos sido víctimas o victimarios y para poder hablar del tema debemos, para empezar, conocer los términos.

Existen muchas fuentes de las que podemos valernos para encontrar la definición exacta y todos caen en lo mismo, el acoso es todo comportamiento agresivo no deseado de parte de uno o más individuos hacia otros u otros sin que estos sean hermanos, compañeros o compañeros sentimentales y que el mismo implique un desequilibrio mental y/o emocional al

afectado (a). Por otro lado, el ciberacoso se define como el maltrato intencionado y repetitivo que se lleva a cabo por medio de aparatos tecnológicos dependientes de internet como laptops, celulares y hasta los videojuegos y su finalidad es causar un daño psicológico a una o un grupo de personas.

Aclarado esto debemos mencionar que el acoso y el ciberacoso son de esos temas de los que no nos gusta hablar, pero que abordarlos es completamente necesario ¿Por qué? Porque debemos encontrar la manera de detenerlos ya que lejos de que estén siendo solucionados, las cifras aumentan cada día más.

Para poder decir que el problema va en aumento debemos meternos de lleno en el. Centrémonos en concreto en el ciberacoso. Todos, desde que empezó nuestra nueva manera de vivir en marzo del 2020 tuvimos que buscar el modo de seguir con nuestras vidas, por eso fue que nuestros hijos se metieron un poco más en temas de tecnología, ya que al estar en casa el uso de tabletas, laptops y celulares aumento un 70 % desde que comenzaron sus clases en línea, pero las cosas no se quedan ahí.

Durante la cuarentena también aumentó el tiempo libre, el cual al no poder realizar actividades fuera de casa, se realizan principalmente en línea. Antes se podía ir a gimnasios, fiestas, clases o cualquier otra actividad fuera de casa, pero debido a la cuarentena, gran parte del entretenimiento y actividades de ocio se realizan por medio del internet.

Tener más tiempo digital de ocio sumado al estrés que ha aumentado debido a la crisis sanitaria,

puede hacer que las personas se vuelvan más hostiles. Una investigación descubrió un 40 % de incremento en la toxicidad en plataformas de juegos populares. Además, debido a que un mayor número de personas está en línea, existen muchos más posibles agresores y víctimas potenciales.

El estrés puede llevar a muchas personas a desarrollar comportamientos de auto conservación y autodefensa, más si son provocados por una crisis mundial como la pandemia. Y aunque todas las personas estamos expuestas al estrés, es más probable que los jóvenes se vuelvan más hostiles en sus interacciones en línea, incluso con sus amigos.

Otra razón por la que ha aumentado el acoso en línea es porque la gente está aburrida. Tristemente, muchos jóvenes se involucran en acoso cibernético simplemente porque no tienen nada más que hacer. Este tipo de actividades alimenta su necesidad de atención, incluso si ésta es negativa.

Ahora el acoso. El acoso es un mal que ha existido desde hace muchos años y como todos sabemos hay muchas maneras de ser acosado, existen el acoso escolar, sexual y laboral. Todos igual de dañinos y alarmantes.

Esto lo menciono porque la CNDH reconoce que tres de cada diez estudiantes tan solo en el nivel básico, que son en promedio seis millones de niños, sufrían a diario de este grave problema. Y es que la gravedad va en aumento porque muchas de estas agresiones no se quedan solo palabras, si no que han llegado a la violencia física y humillaciones, regresando a lo que comentaba hace un momento, el ciberacoso, ya que, si antes el problema era de frente, la tecnología le ha dado a los “bullies” la oportunidad de fastidiar a otros por medio de mensajes o imágenes degradantes entre sus grupos.

Incluso el acoso laboral o ahora también conocido como “mobbing” era un tema del que poco se hablaba en los medios mexicanos, pero eso no significa que no exista las agresiones dentro del trabajo, al contrario, el maltrato laboral es

lamentablemente algo asumido como cotidiano entre los mexicanos, pero igual que en los otros tipos de violencia, los afectados sufren los mismos trastornos.

Por último, pero no menos importante, sino todo lo contrario está el acoso sexual u hostigamiento, ya que estudios realizados muestran que este tipo de violencia que afecta principalmente a mujeres y niñas ha aumentado de manera significativa en los últimos años ya que vigilar, perseguir, asediar o buscarlas en redes sociales sin su consentimiento es parte del acoso, y de manera lamentable la mayoría de estos casos o son ignorados hasta que llegan a más o son callados por miedo a repercusiones. Por eso es de vital importancia identificar las múltiples alarmas en personas cercanas.

Como decía hace un momento, escribir e investigar cómo es que van aumentando los casos no es grato, pero tampoco podemos hacernos a un lado o cerrar los ojos ante tan inminente problemática. Entre todos deben existir valores como la empatía, el respeto, la educación y así buscar una manera adecuada para poder relacionarnos unos con otros y así evitar este cáncer que poco a poco nos ha ido ganando.



Pláticas con mi perro

Otoño



Por: Ana Lilia Romero
@AnaLiliaRomer10

Tienes esa mirada de melancolía, Teo que te hace testigo del paso del tiempo. Ves las hojas caer una por una. Muy pronto tu árbol favorito quedará pelón, como cada año; pero sabes que cada otoño deja paso a tu estación favorita, el invierno.

El equinoccio de otoño marca el tiempo de las cosechas, de la migración de las aves, de días más cortos, el sol cruza el ecuador celeste de la tierra, que se viste de tonos amarillos y naranjas. La clorofila que da el color verde a sus hojas, ya no fluye por sus venas, el árbol guarda su sabia para sobrevivir el frío y renacer.





Tu y yo, Teo, estamos en el otoño de nuestras vidas. Sin la exuberancia del verano, ni la frialdad del invierno; sino con la sosegada calma de haber sembrado y estar a punto de cosechar. Estamos en un período de transición buscando el equilibrio. Los árboles, incapaces de hacer la fotosíntesis, sacrifican sus hermosas hojas para poder sobrevivir hasta la primavera. Esos tonos dorados son la expresión más altruista de la Madre Naturaleza diciéndonos “Todo es un ciclo y las hojas han de morir para renacer en flores”. Pero el final no tiene que ser triste o feo, por el contrario, los árboles se visten con sus mejores ropajes de oro.

Cuando la llovizna cae en otoño, es como si llovieran recuerdos. Cada hoja es una flor, cada hoja es un instante en nuestras vidas. Instantes llenos de risas, de fiesta, de amor, pero también de pérdidas y sinsabores. El árbol de la vida ha crecido frondoso desde una rama enclenque. Ha visto nacer las flores de las que libaron aves y mariposas. Dio sus frutos abundantes y fue refugio del sol. Fue hogar que vio nacer tantos polluelos y convertirse ellos mismos en padres. Hoy crece grande, fuerte y sabio con sus ramas extendidas prontas para dar refugio, consejo o

consuelo. Vestido de dorado, rojo y ocre, con sus galas más elegantes. En sus ramas tomó vuelo el último pájaro que en otoño se marcha lejos a buscar lugares cálidos. Muchas aves no volverán, pero vendrán otras en su lugar. el otoño es, el último recuerdo de aquellos que se fueron y no volverán.

Cada hoja que cae, habla de felicidad y armonía. El brillo en el cielo es diferente, son más oscuras las noches y más brillantes las mañanas ante la desnudez de los árboles.

El otoño camina con lentitud y elegancia, aunque el mejor tiempo de nuestras vidas nos diga adiós.

“Otoño manso, yo me poseo y me inclino ante tus aguas para beber el cielo, suave fuga de árboles y abismos”.

Salvatore Quasimodo





La Filosofía en nuestros tiempos

Es una fiel compañera de la humanidad puesto que lleva milenios a nuestro lado, pero ¿será acaso la mejor compañera y logrará sobrevivir a los tiempos modernos?



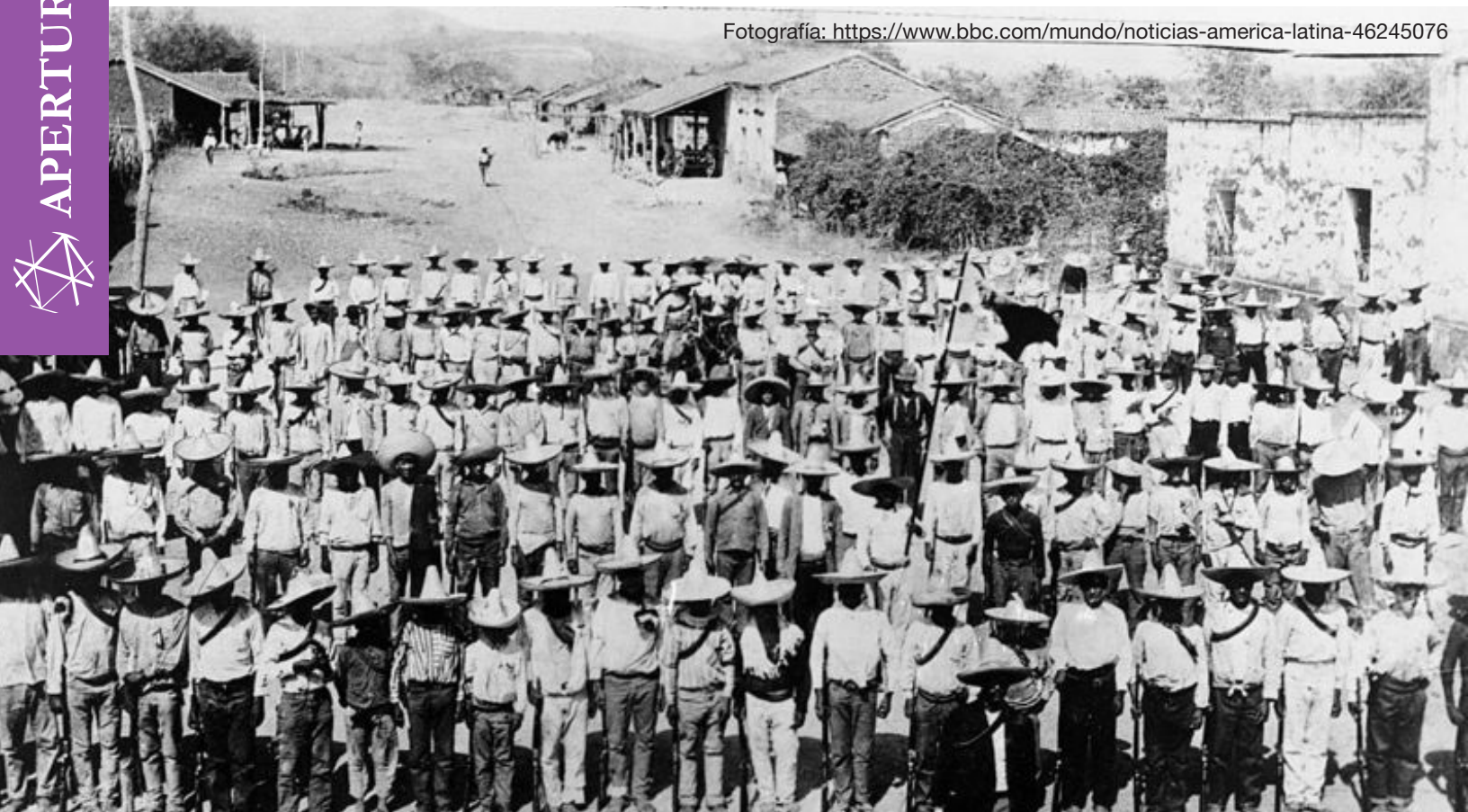
Comprendo que muchas personas le consideran vieja y arcaica, solo una gran compañera de los sabios de la antigua Grecia, y que por esto se le puede considerar que no tiene espacio para vivir en el presente, pero la filosofía, es sin lugar a dudas atemporal, es por ello que ha sobrevivido miles de años a nuestro lado y que en los momentos mas confusos o quizá, en los que se vive con mas prisa como ahora, es y debe ser, una aliada y compañera infalible, porque al movernos a mayor velocidad corremos el riesgo de errar el camino “correcto” y no se me mal entienda, por correcto, no aspiro a hablar de un camino idóneo o bien determinado por nuestras reglas sociales, mas bien, quiero hacer alusión al camino que cada humano descubre para si mismo y que sobre todo, decide ejecutar en su día a día.

Y es que, a pesar de lo que pueda considerarse, todos hemos filosofado al menos una vez en nuestras vidas, es tan parte de nuestra naturaleza como humanidad, que es incluso sencillo y llega a nosotros como un viento fresco en una tarde calurosa de verano, en ese momento que intentamos descubrir para nosotros preguntas tan fundamentales como ¿Quién soy?, ¿Que hacemos aquí? ¿Hay un Dios o una energía superior que nos guía? ¿Cuál es el objetivo de nuestra presencia en este mundo? O quizá analizar preguntas más sencillas o referentes a cada una de nuestras vidas cómo, ¿debería besar a esa persona? ¿Cambiar mi trabajo? Entre muchas otras preguntas que les puedo garantizar que llegarán a su mente una vez que comiencen a cuestionarse, porque creanme cuando elaboramos la primer pregunta entonces surgen más y más.

Muchas veces también pensamos que para comprender con exactitud la filosofía y “filosofar” es indispensable pasarse horas enteras en contemplación y hacernos las preguntas mas ambiciosas de la humanidad y no solo eso, hablar con acertijos como aquellos grandes pensadores de nuestro pasado, pero lo cierto es, que no es necesario tanto esfuerzo, y aunque dedicar tiempo ha “no hacer nada” siempre ayuda para permitir que nuestro cerebro deambule tranquilamente y sin presión, y poder de esta forma ahondar en nuestras ideas y pensamientos, no es indispensable.

Si consideramos que la filosofía es reflexionar sobre la esencia, las propiedades, las causas y los efectos de las cosas naturales, se entiende mejor la idea ¿verdad? y si, lo entiendo, entiendo que practicar esta disciplina de manera rigurosa implica mas que esto que les digo, pero, de esta forma lo podemos desarrollar en nuestro día a día sin mayor complicación, siempre y cuando estemos dispuestos a tomarnos el tiempo para pensar y el compromiso de poner nuestros pensamientos y sentimientos bajo escrutinio, de esta forma creamos profundidad de nosotros y de nuestra naturaleza pudiendo comprender lo que en ocasiones queda oculto incluso para nosotros mismos.

Ahora volvamos al presente, al día a día donde todos tenemos que correr sin descanso de un pendiente a otro, de una notificación a otra y en un cumulo sin fin de obligaciones y compromisos, tomarse tiempo para tomar perspectiva en todo esto puede hacer una gran diferencia y es que acaso no nos encanta la idea de saber ¿porque y para que hacemos las cosas? ¿Cuál es nuestra motivación al final del día para correr de un lado a otro?. Se dan cuenta de la importancia de la filosofía en nuestra vida actual y porque esta practica es sin duda una gran compañera, así que, sin importar que no seamos expertos y sin importar que se sienta extraño al inicio les recomiendo reflexionar de manera constante en su vida y así cobrar claridad de de tantas cosas que rondan por nuestras cabezas y quizá, descubramos que lo que llamábamos locura no es mas que la oportunidad de cambiar.



Cuento de amor en la *revolución*

Por: Juan Carlos Sánchez Tapia
JC SanTa.
IG: jc_santa71
FB: JC SanTa

Aquel saloncito de escuela, convertido en Consejo de guerra, era un hervidero de personas que no querían perder el juicio a uno de los soldados que más se habían distinguido en la batalla de Monte Verde, que dio el triunfo a las fuerzas rebeldes contra las del gobierno en el estado. Existían pruebas claras que el soldado Eligio Duarte se había batido con valentía evitando que los pelones retomaran aquel punto, que era la clave para tener el control del puerto. La población llenaba el salón y se amontonaba en la puerta, cuchicheando.

En una mesa de madera, sobre la tarima donde antes se paseara un profesor, antes de la Revolución, se sentaron varios oficiales con uniformes llenos de condecoraciones. A la derecha de aquellos, bajo la tarima, se encontraban un par de oficiales que eran los fiscales. A su izquierda, un joven capitán conocido por defender las causas nobles, jugueteaba nerviosamente con los dedos sobre la superficie ríspida de un pupitre. En la silla contigua, estaba el soldado Eligio Duarte, con un cabestrillo mal puesto, lleno de sangre, provocado por una herida en el hombro izquierdo. Su semblante no era de temor, sino de debilidad, de cansancio debido a la pérdida de sangre; un piquete de soldados los rodeaba. Detrás de ellos, los miembros del jurado, militares todos, de todas las graduaciones.

- ¡Todos de pie! - retumbó la voz de un sargento, para que el viejo general juez de aquel consejo entrara y saludara con la mano en el quepi. Los uniformados contestaron el saludo y, tras sentarse el juez, descubrieron las cabezas y tomaron asiento.

- Señor fiscal, capitán Torres, es el momento de dar su último argumento - dijo el general juez, dirigiéndose a su derecha. El capitán fiscal se puso de pie y habló, mirando con cierto rencor al acusado.

- Con su permiso, mi general. Ha quedado clara la culpabilidad del soldado Eligio Duarte, quien mató al teniente coronel Pedro Gutiérrez. Si fue en legítima defensa o no, eso ya no interesa al jurado, dada la orden expresa de mi general Gobernador Salvador Alvarado. Esa ley obsequia la pena de muerte a aquel militar o civil que, por su propia mano, se haga justicia contra quien sea. En este caso, el soldado Duarte la ejerció y la ley tiene que aplicarse de manera clara y contundente, como escarmiento a aquellos que se atrevan a desafiar la ley - dijo, antes de saludar militarmente y tomar asiento de nueva cuenta. En los estrados, en la puerta, por las ventanas, la gente murmuraba; los oficiales permanecían impasibles en sus asientos.

- Señor abogado defensor, Capitán Toledo ¿algo que decir en favor de su defendido? - solicitó el juez, mientras limpiaba el sudor de su frente calva con un paliacate. El capitán Toledo se puso de pie y tomó su lugar en el centro reducido de aquel salón. Se cuadró y comenzó su defensa.

- Con su permiso, mi general. A los miembros del jurado, de la fiscalía, les solicito de manera respetuosa que escuchen por última vez una breve relatoría de los hechos. La noche de autos, el 15 de octubre del presente, al estar celebrando nuestras tropas la toma del puerto de Monte Verde, acción en la que se distinguió el soldado Duarte, el teniente coronel Pedro Gutiérrez ya había consumido demasiadas bebidas embriagantes. Sabía que Duarte ansiaba estar con su novia, la señorita Joaquina Villegas, porque ya tenía mucho que los combates lo habían retenido lejos de ella. Sin embargo, en lugar de permitirle el encuentro, lo mandó de guardia de punto a uno de los accesos del puerto. Todos sabían que el teniente coronel rondaba a la señorita Villegas, y le hacía comentarios inapropiados sin que la mencionada diera lugar a ellos. Esa noche, el jefe se embriagó y anduvo rondando mujeres aunque todas estaban con sus compañeros. Solamente Joaquina Villegas estaba sola, pues Duarte estaba de guardia, así que se dirigió a la choza de la mujer y entró por la fuerza ya casi al amanecer. Se dirigió al petate donde dormía la señorita Villegas y quiso hacerla suya por la fuerza; ella gritó, trató de defenderse pero nada pudo hacer ante la fuerza del teniente coronel. A punto estuvo de lograrlo cuando el soldado Eligio Duarte regresaba de su guardia y, al darse cuenta de lo que estaba sucediendo, sujetó a su jefe y lo levantó, arrojándolo por la puerta para tratar de averiguar lo que había sucedido. Cuando estaba arrojando a la señorita Villegas, desmayada, Pedro sintió en la espalda un fuerte golpe, que el teniente coronel le dio con el plano de su machete; el soldado rodó lejos por el dolor, y Gutiérrez comenzó a quitarse los pantalones. Duarte reaccionó y, a pesar del dolor, se enfrascó en una pelea con Gutiérrez quien, en un acto de salvajismo, sacó la pistola y disparó dos veces



Fotografía: <https://www.bbc.com/mundo/noticias-america-latina-46245076>

sobre el soldado, hiriéndolo en el pecho y su hombro derecho. Al acercarse para rematarlo, el soldado alcanzó a tomar un ocote del fogón y con él golpeó al teniente coronel, que cayó con la cabeza entre las piedras del mismo fogón. Se presentaron algunos soldados que hicieron preso al soldado Duarte y el resto es historia. Ya se ha demostrado que lo sucedido fue en legítima defensa, pues varios soldados de la tropa manifestaron haber visto al difunto teniente coronel Gutiérrez alcoholizado, haciendo desfiguros. Todos quienes testificaron, avalan la conducta del soldado Duarte como hombre entre los hombres, amigo entre los amigos, leal y honrado, por lo que solicito a ustedes, mi general Juez y señores oficiales del jurado, que conmuten la pena de muerte de Eligio Duarte por la de prisión; yo mismo fui jefe de este hombre y meto las manos al fuego por él, por mi honor de militar.

Un largo silencio se hizo después que el joven capitán defensor regresó a su asiento, convencido de que su discurso, de que las pruebas y los gestos aprobatorios de los miembros del jurado y de los

mismos asistentes morbosos harían lo suyo. Duarte era un gesto de dolor. En su alma no había miedo a morir, sino a dejar sola a su Joaquinita. La sangre estaba mojado ya el calzón de manta del soldado. A una seña del juez, los oficiales miembros del jurado salieron del saloncito aquel, para deliberar. Al capitán defensor le pareció una eternidad, hasta que regresaron a tomar su sitio los oficiales.

- Sargento - ordenó el juez - sea tan amable de entregarme la deliberación del jurado -. Un oficial de bigote tupido se puso de pie y entregó un papel doblado en dos, que el sargento entregó de inmediato al general quien, sin leerlo, se puso de pie para hablar -. A los oficiales miembros del jurado, al capitán defensor, al capitán fiscal y a todos los presentes, tengo que decirles algo antes de leer el veredicto. Yo también fui tropa, y los gajes del oficio y la fortuna me llevaron a ser un general. Ustedes saben que siempre he estado comprometido con las causas de la Revolución, de los pobres, de nuestros hermanos soldados. También, estoy comprometido con mi general gobernador Salvador Alvarado, quien

me encomendó esta misión de ser juez en los consejos de guerra. Entenderán ustedes que estoy entre la espada y la pared, puesto que mi simpatía es para aquellos que salen a combatir sin saber si regresarán a ver a sus mujeres, a sus hijos. Es cierto, hay una ley marcial que debe ser cumplida en caso de que el jurado así lo determine, pero antes que nada, quiero agradecer en público al soldado Eligio Duarte su valor, su hombría. Le respeto, soldado Duarte, le admiro pero el deber mío es hacer cumplir las leyes - casi con miedo, el general volvió a su silla y, con manos temblorosas, desdobló el papel que tenía entre sus manos -.

- ¡Todos de pie! - gritó el sargento. Al mismo tiempo, todos se levantaron de sus asientos menos Duarte. El capitán Toledo lo tomó por la cintura para ayudarlo a incorporarse.

- Dados los hechos, y de acuerdo con el decreto del señor gobernador del estado, mi general Salvador Alvarado, el preso, soldado Eligio Duarte, es condenado a morir frente al pelotón de fusilamiento - la voz del general se quebró y no pudo evitar que un par de lágrimas corrieran de sus ojos -. En tres días a partir de hoy, a las cinco de la mañana, en el panteón del pueblo, será cumplida la condena si no es que llega antes el indulto de mi general gobernador Salvador Alvarado. Dios nos perdone por ajusticiar a un hombre - y se puso de pie para salir, olvidando todas las reglas marciales del caso, mientras gritos de dolor de mujeres y los murmullos de desaprobación de los hombres llenaban el salón. Duarte se desplomó en su silla.

- Mi capitán Toledo, le felicito - dijo el capitán fiscal Torres, tras cuadrarse militarmente y extender su mano a Toledo -. Hizo usted lo posible, lo imposible y lo sabe, y lo respeto por eso.

- Capitán Torres, le agradezco - dijo el defensor respondiendo el saludo y estrechando la mano del otro -. Usted y yo sabíamos que este teatro era innecesario, que Duarte es inocente y que de todos modos se está muriendo.

- Lo sé, mi capitán, pero las leyes son las leyes y el honor de un militar va por sobre todas las cosas.

- Mi jefe - interrumpió un soldado de calzón de manta con el sombrero entre las manos, terciado su rifle treinta treinta en la espalda -. ¿Ya nos podemos llevar al difunto? Bueno, al condenado a muerte... - Ya el salón se estaba quedando vacío -.

- Sí, mi cabo. Antes de que se lo lleve, tengo que hablar con él, así que por favor, pónganlo cómodo en esas sillas. Está muy débil.

- ¡Mi cabo, este ya se murió!- gritó uno de los soldados que resguardaban a Duarte. Oficiales y tropa se acercaron con prisa a ver al soldado para certificar que estaba muerto.

- Mi capitán, lo siento mucho.

- Gracias, mi capitán Torres - respondió Toledo -. De cualquier modo ya estaba muerto desde antes. Por favor, denme un momento con él - todos obedecieron, dejando solos al capitán y al soldado Eligio Duarte, quien se sentó junto al cuerpo de su defendido -. Hermano, te fallé. Todo dependía del general Alvarado; pudiste aguantar un poco más, Eligio, sólo un poco más. Lamento que no hubiera un médico capaz, que tu corazón se hubiera detenido sin haber podido saber que Joaquina está en tu casa, llorando por ti, esperando a saberte salvo, esperando a que regreses. Ahora ¿Qué le digo? ¿Que te mató la incertidumbre? ¿Que te matamos nosotros? ¿Que te mataste solo al defenderla aún sabiendo a qué te enfrentabas? Sabíamos que el juicio fue una maniobra para ganar tiempo, que le pedimos todos, el fiscal, el juez y yo, al señor gobernador que te indultaran. Hermano - las lágrimas se hicieron presentes en las mejillas del joven capitán - ¿por qué no aguantaste un poco más? -. De pronto, la puerta del salón se abrió con violencia: un mensajero a caballo gritó desde ahí.

- ¿Capitán Gustavo Toledo? ¡Traigo un mensaje del señor gobernador!

Historia del sandwich

Por: Orestes

Instagram: Oreztx

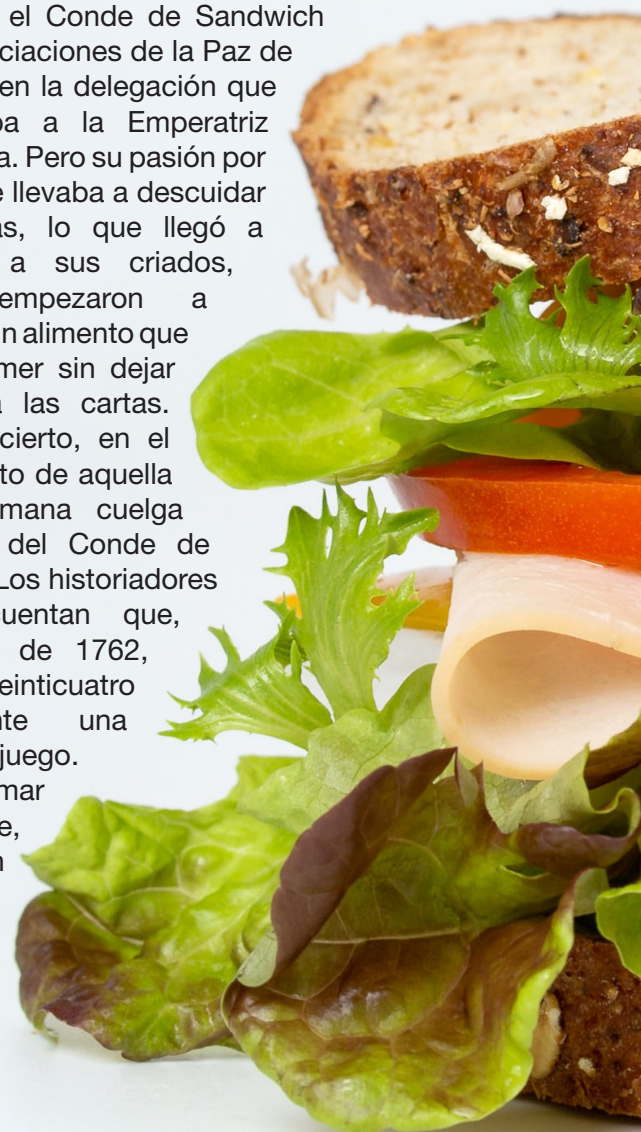
Hola, gracias por permitirme seguir escribiendo algo para ustedes, hoy con un delicioso sándwich de jamón en mi mesa les platicaré exactamente sobre este peculiar alimento, los sándwiches. Y es que mientras lo preparaba, me surgió la curiosidad de saber cuándo fueron inventados, así que, si a mí me quito esta duda, espero a ustedes también, ¿me acompañan?

Si llegaron hasta aquí es porque si les interesa, entonces empecemos. Creo que, al menos yo, no conozco a nadie que no le gusten los sándwiches en cualquiera de sus múltiples presentaciones, y digo múltiples, porque cualquier cosa que se pueda poner al menos entre dos panes “de caja o molde” debe ser llamado sándwich, porque la torta está hecha con bolillo y esa es historia para otro día.

Para hablar de los sándwiches o sánduches, porque la RAE acepta la segunda definición como válida. Pero al punto, debemos remontarnos a muchos, muchos años atrás; porque si bien existen muchas historias distintas, todo parece indicar que las que vamos a mencionar aquí son las más parecidas y correctas.

La versión más popular nos dice que este peculiar conjunto de alimentos recibe su nombre por John Montagu, IV conde de Sandwich, dicho conde era

un habido jugador de cartas y uno de los hábitos que tenía mientras jugaba era el de alimentarse. Pero además de esto, existe otra parecida a la anterior que nos dice que en Aquisgrán se cuenta la historia de que el sándwich se inventó allí: participaba el Conde de Sandwich en las negociaciones de la Paz de Aquisgrán, en la delegación que representaba a la Emperatriz María Teresa. Pero su pasión por las cartas le llevaba a descuidar las comidas, lo que llegó a preocupar a sus criados, quienes empezaron a prepararle un alimento que pudiera comer sin dejar de jugar a las cartas. Sea o no cierto, en el ayuntamiento de aquella ciudad alemana cuelga un retrato del Conde de Sandwich. Los historiadores también cuentan que, en el año de 1762, estuvo veinticuatro horas ante una mesa de juego. Para calmar el hambre, pidió un poco de



carne entre dos rebanadas de pan. A este nuevo tentempié se le puso el nombre de sándwich, en honor a su inventor.

Y es que este bocadillo se ha hecho tan popular que tan solo en Londres, al menos en 1996, se gastaban a diario 7.9 millones de dólares en sándwiches, lo que suponía un aumento del 75% en los cinco años anteriores. Nos centramos en el consumo de sándwiches de Gran Bretaña porque es la nación que más emparedados come anualmente, ya que los números nos dicen que cada año se consumen unos mil trescientos millones de sándwiches, números más, números menos. Pero ojo aquí, no todos son solo de jamón

o carne en su interior ya que existen muchas variaciones, igual que de este lado del charco, claro. Lógicamente cada quien va a poner dentro de ambos panes lo que cree más conveniente, incluso el que escribe ha comido muchas cosas, pero me dejó con la boca abierta saber que en alguna parte del mundo existen sándwiches tan exóticos que hasta de carne de canguro o caimán se llegan a consumir.

La próxima vez que disfrutes de un sándwich de lo que tú más prefieras date cuenta que estás comiendo un alimento que tiene más de 200 años de haberse inventado y todo gracias a un simple juego de cartas. Sorprendente ¿no lo crees?





ZAX

MAGAZINE

INTERVIEW





MEZCAL CUISHE Y TEPEZTATE: Bebidas que nos conectan con el tiempo

Por: Rocío Noblecilla

Fb: /rnolecilla

Ig: @rocionolecilla

Los agaves tienen gran valor histórico, cultural y económico, ya que son fuente de diversos productos: alimentos, bebidas fermentadas y destiladas -aguamiel, pulque, mezcal, tequila, bacanora-, medicinas, combustible, plantas de ornato, fibras para cuerdas o calzado, abono, materiales para construcción, ceremoniales, implementos agrícolas, químicos, entre otros.

Hoy, nos centraremos en los más deliciosos, el mezcal cuishe y tepeztate; y para ello, los invito a saber un poco más de estas dos bebidas, que provienen de dos plantas longevas: el Agave Karwinskii y el Agave marmorata.

El cuishe

El nombre científico de la planta de la que se extrae es Agave Karwinskii, y se debe al Barón Wilhelm Friedrich von Karwinsky, naturalista y geólogo alemán, que vivió en Oaxaca de 1827 a 1832.

Este agave es endémico, crece solo en México, en los estados de Oaxaca y Puebla. La forma y altura de la planta varía; puede encontrarse con un tronco alargado -de uno hasta cuatro metros-, corto -con hojas angostas y puntiagudas en



forma de roseta-, o gordo y redondeado, al que le llaman tripón -ya que parece tener panza-.

Los agaves silvestres florecen de septiembre a octubre, y los cultivados, de agosto a febrero; maduran alrededor de los 10 y 12 años.

Donde están sus raíces, está su sabor...

A esta especie la conocemos con varios nombres comunes, según la región: maguey cachutum, cuishe, candelillo, madrequishe, bicuishe, barril, cachitún, cirial, tripón, largo, tobasiche, entre otros.

En Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, por ejemplo, por cómo sus hojas inferiores al secarse dan un aspecto de greñas, le dicen cuixe, que en zapoteco significa “persona sucia y greñuda”; en San Dionisio Ocotepec, lo llaman cirial porque se parece a un cirio; en Sola de Vega, como maguey barril, por su tallo panzón.

Además de ser mexicano, se lo considera microendémico, es decir que su distribución es reducida, alrededor de 132 kilómetros. Crece en suelos calizos, en las zonas áridas del valle de Tehuacán y los Valles Centrales de Oaxaca, donde hay poca lluvia. De ahí que podamos verlos en pastizales o entre matorrales secos.

Por su largo tronco se lo utiliza para leña, y en las plantaciones para la delimitación de los terrenos; de sus hojas se extraen varias fibras, y sus espinas las usan para neutralizar las mordeduras de víboras -haciendo incisiones alrededor de la herida-.

El tepeztate

El nombre científico de la planta de la que se produce es *Agave marmorata*, viene del latín *marmora*, que significa mármol, porque suele crecer entre piedras. Seguramente, en los buenos restaurantes o mezcalerías te han ofrecido tepeztate, ya que es uno de los mezcales más exclusivos.

El nombre tepeztate, por su parte, viene del vocablo náhuatl *tepetl* que significa cerro, ya que crece en los acantilados. Se encuentran en selvas bajas y matorrales de la Sierra Madre del Sur.

Porque los años sí cuentan

El agave tepeztate es de los más longevos: plantado en forma silvestre, puede durar hasta 35 años, y cultivado madura entre los 12 y 15 años.

Aunado a su gran demanda comercial, sus semillas se están perdiendo porque sus flores son ocupadas para festividades, por lo que esta planta tiene riesgo de desaparecer, además de que solamente lo encontramos en Oaxaca y Puebla. Así que hay que degustarlo con respeto, sabiendo que tomamos un destilado de una planta que es muy difícil de conseguir.

Para saber un poco más a fondo del Cuishe y Tepeztate

Cuishe: el mezcal elaborado de *Agave Karwinskii*, además de ser muy aromático, deja un retrogusto ligeramente amargo, ya que, en algunas comunidades de Oaxaca, a las piñas de esta planta la dejan enmohecer después de cocerla y antes de machacarla, y de esta manera produce un sabor único de mezcal, con posibles notas a cuero -precisamente, por el largo tiempo de fermentación-.

Tepeztate: el *Agave marmorata*, por su largo proceso de maduración, nos da uno de los sabores de mezcal más exclusivos. Bien sabemos que a partir de donde proviene el agave se pueden predecir los posibles sabores y aromas que tendrá el mezcal, por lo que el tipo de suelo del que se nutre nos podría dar sabores minerales y terrosos, con aromas herbales -por el entorno en el que creció-.

Estimados lectores, el tomarnos un mezcal cuishe, hecho de *Agave Karwinskii*, es un privilegio, ya que tuvieron que pasar 12 años para cortarlo, además de que debe llevar un proceso especial en su elaboración y no en todo el país se produce. Y el beber uno de *Agave marmorata* es un verdadero honor, con su cuarto de siglo de vida en la tierra, nos ofrece una mezcla de aromas y un sabor digno de los dioses.

Así que los invitamos a degustarlo, durante todo este mes patrio, con mucho orgullo, y de a besitos, no lo olviden.

MEZCAL ESPADÍN Y TOBALÁ:

¿Los más populares para este mes patrio?

Por: Rocio Noblecilla
Fb: /rnolecilla
Ig: @rocionolecilla

Mucho hemos escuchado de este par de destilados y habrá quienes al llegar a un restaurante sean de los primeros que pidan, o que tengan en su casa al menos una botella de uno de ellos. Pero, no podemos decir que somos conocedores de mezcales si no sabemos de dónde provienen: el mezcal espadín, del Agave angustifolia, y el mezcal tobalá, del Agave potatorum; que no es por nada, pero se dice por ahí que son los más deliciosos. ¿Por qué?

Acerquémonos primero al mezcal espadín...

Para conocerlo mejor

Como lo acabamos de mencionar, el mezcal espadín se extrae de las piñas del Agave angustifolia Haw. Su nombre se debe a la palabra en latín angusti, que quiere decir angosto, ya que sus hojas son estrechas; y "Haw" por quien lo clasificó, el botánico inglés Adrian Hardy Haworth.

De hecho, se lo llama espadín, precisamente, porque sus hojas, alargadas, estrechas y puntiagudas, parecen espadas. Por su amplia distribución en territorio mexicano, también se

lo conoce por otros nombres comunes, como zapupe, espadilla, maguey de mezcal, mezcalero, Dob-Yee, bacanora y maguey de campo.

Un agave muy popular

Debido a que tiene alta concentración en azúcares, y su periodo de maduración es de solo 6-8 años, es el más utilizado para producir mezcal; y, ya que tiene más de 15 variedades y comparte terrenos con otros cultivos y tipos de agaves, lo encontramos sembrado en casi todo Oaxaca: Yautepec, Tlacolula, Miahuatlán, Ejutla, Ocotlán, Villa Alta, Sola de Vega, Zimatlán, Zaachila, Tehuantepec y Nochixtlán.

Por si fuera poco, también lo plantan en varios países -desde Panamá hasta México-, ya que se adapta con facilidad a la altura y tipos de suelos, desde los desérticos hasta las selvas bajas y los bosques de pinos, así como a los climas secos y húmedos.

Un dato curioso de este tipo de agave es que una de sus especies ha sido utilizada para producir bacanora (Sonora). Como verán, este Agave angustifolia es el orgulloso antecesor de otros destilados y de varias materias primas, como el henequén -usado desde tiempos prehispánicos-



Y con ustedes, el tobalá

Este mezcal se extrae del *Agave potatorum*, cuyo nombre científico se lo asignó el biólogo Zuccarini, y proviene del latín *potator*, que significa bebedor. También se lo conoce como *papalometl*, que viene del vocablo náhuatl, en referencia a la forma de sus hojas que parecen alas de mariposas. Sus nombres populares son maguey de mezcla, maguey mariposa, del monte y mezcalero.

Esta especie presenta muchas variedades y formas, pero la podemos identificar por ser una planta pequeña y atractiva, como roseta, con 30 a 80 hojas, y con flores verdes y amarillas.

Por ser ampliamente usado para elaborar mezcal y tener que utilizar un gran número de piñas para cubrir la alta demanda de consumo, se le coloca en la lista de las especies de agave en peligro de extinción. Su maduración la alcanza a los 6-7 años.

También es muy popular

Durante mucho tiempo, la comunidad de Sola de Vega fue conocida como productora por excelencia del mezcal tobalá. En Oaxaca, en la actualidad, en casi todas las comunidades mezcaleras elaboran destilados del *Agave potatorum*.

Su distribución se limita a Oaxaca y sur de Puebla; aunque ya lo están cultivando también en Chiapas y Guerrero. Es un maguey mayoritariamente cultivado, sin embargo en algunas comunidades todavía lo recolectan de forma silvestre.

Crece en solitario, en zonas desérticas, planas o de poca pendiente; sobre suelos arenosos y de rocas calizas, donde está a pleno sol, con poca

agua. Aunque también lo podemos encontrar entre bosques de pino-encino porque resiste fuertes heladas. Por su capacidad de adaptación y su atractivo, es muy usado como cactácea de ornato, sembrado en macetas y jardines.

Y un poco más a fondo, como mezcal

Espadín: Antes del año 2000, al destilado obtenido de este agave se le llamaba mezcal minero, y su principal característica es el de ser el más aromático. ¿Por qué? Por la cocción y la fermentación (y opino que un poco por las plantas que normalmente lo rodean en los cultivos, así como sucede con el vino, aunque esto último algunos estudiosos digan que es un mito).

Tobalá: Junto con el mezcal minero, este mezcal también es el más consumido en Oaxaca, por sus propiedades sensoriales suaves. Su fermentación es acelerada, de ahí que la variante *A. seemannianus*, en Miahuatlán y Tlaxiaco, la usen para hacer pulque.

Así pues, será usted, estimado lector, quien decida qué mezcal llevar a su próxima reunión para hablar de su origen. La producción de ambos mezcales no se trata de modas, porque poseen un alto valor en la cultura mezcalera y se vinculan con tradiciones familiares. Los palenqueros conservan las técnicas que han heredado de sus antecesores para cultivar estos agaves, cosecharlos, molerlos, fermentarlos, y destilarlos. Asimismo, antes de escogerlos por su precio o color de la botella, pensemos en lo que acabamos de hablar, en los agaves de los que provienen.

Usted dirá...



Claudia Caloca

Esta ocasión tenemos a Claudia Caloca, dirigente de un proyecto que les va a encantar que se llama “Caña Brava”.

AG: *Bienvenida Claudia, pláticanos un poco sobre este proyecto. Tenemos entendido que “Caña Brava” es aguardiente ¿Cuál es la diferencia entre el aguardiente, el mezcal y el tequila?*

CC: Gracias por la oportunidad. Los procesos y de donde surge cada bebida son diferentes, sabemos que del maguey es el tequila y el mezcal; el aguardiente es por medio de un proceso de destilación de la caña de azúcar, de ahí es que su sabor sea más dulce y el grado de alcohol no llegue a ser tan alto como el del mezcal, por ejemplo; el grado más alto que tiene de destilación el aguardiente en reposo es de 40°.

AG: *Además de producir mezcal ¿Por qué optar ahora por el aguardiente?*

CC: En realidad nosotros nos hemos enfocado muchísimo más al aguardiente porque de entrada amamos muchísimo México, y esto es un motor para los proyectos que nosotros tenemos, el levantar como este orgullo de todos los productos mexicanos y viendo hacia todo el mercado que hay y que en la empresa manejamos. Somos cuatro personas y las cuatro somos muy afines a consumir lo mexicano, no porque no haya otros productos o porque no exista algo mejor, sino porque creemos fielmente que en México tenemos mucho para ser mejores y para tener una buena calidad de vida incluyendo los alimentos. ¡Entonces cuando vemos toda esta gama de bebidas y de licores nos damos cuenta que tenemos un gran vacío en lo que es el aguardiente, esta como que muy estigmatizado, podemos hablar ahora del mezcal o del tequila sin ningún problema, pero tu mencionas aguardiente y entonces la gente es como “aig! ¡No!”, o sea conocemos ciertas marcas que venden en todas las tiendas departamentales, de autoservicio o en la tiendita de la esquina y la gente está muy casada con esas marcas y con ese tipo de aguardiente, que ya está muy procesado, que viene de una fabricación que ya trae como lo último de la caña o de este proceso de destilación y entonces ya no es lo mismo al consumirlo qué cuando sale



directamente del alambique, que es el proceso que nosotros manejamos. El aguardiente que nosotros tenemos viene directamente de la sierra de Veracruz, de pequeños productores y aquí nosotros ya procesamos toda la gama de sabores que tenemos.

AG: *Algunas ocasiones hemos oído de estos productos que mencionas, de baja calidad, y que incluso su consumo frecuente puede ser dañino para la salud, ¿Qué nos puedes decir al respecto sobre esto? ¿Es cierto? ¿Puede ser precisamente por la baja calidad que manejan?*

CC: Lo que pasa aquí es que los procesos de destilación y toda esta cuestión de, por ejemplo, integrar conservadores naturales si hace muchísimo la diferencia, si tú ves un aguardiente comercial su color es hasta muy amarilloso, porque ya tiene colorantes, endulzantes, conservadores, entonces ya hubo un proceso diferente; cuando el aguardiente sale del alambique y solamente tiene ese proceso está muy puro y limpio. Fue en esta zona (de Veracruz) donde nosotros lo conocimos y quedamos enamorados del sabor, justo platicaba con unos amigos porque es bien chistoso, un amigo me decía: “fíjate que yo ahorita no he estado bien de salud y me he tomado en ayunas un vaso de aguardiente y no sabes cómo me ha servido” y es algo chistoso por que justo





ellos en la sierra son todos gente muy trabajadora, los admiro muchísimo porque de verdad las inclemencias del clima para cortar la caña por ejemplo son... o sea sí, yo creo que ellos ya no las sufren pero yo los veía y yo sufría por que el calor, los mosquitos, la humedad, entonces ellos lo que hacen es en la mañanas, muy temprano y en sus casas, en sus mesas siempre hay un vasito como estos, de veladora, como con un cuartito del vaso con aguardiente natural, se toman su vasito y se lo toman porque ellos cuentan que el aguardiente les da la fuerza de un toro y eso les permite cortar primero la caña, luego cargarla, luego llevarla a las bodegas y siempre me decían: “No Clau, si tu amaneces un poco en las mañanas como cansada o desganada, tómate tu “shotcito” de aguardiente y verás” y pues si funciona (risas), es muy dulcecito, sientes como este calorcito rico y

además, algo que puedo decir es que no lastima el estómago como otras bebidas o que al otro día no va a ser de “me siento súper mal” “me duele la cabeza” ¡no! lo tenemos comprobado por la gente que nos consume y es como que “¡Oh my God! Nunca nos ha pasado nada” y hemos tomado cantidades considerables y no han tenido como ningún síntoma así de resaca o de algún dolor de cabeza o de estómago, entonces ahí es cuando notamos mucho la diferencia entre un aguardiente procesado de fábrica y un aguardiente recién salido del alambique.

AG: *Claudia ¿Cómo fue el proceso para integrarse con esas pequeñas comunidades? ¿Al principio mostraron reticencia? ¿Cómo fue? Porque ustedes están abriendo un nuevo mercado y ellos a lo mejor están teniendo oportunidades que antes no tenían.*

CC: Fíjate que siempre lo digo, creo que corrimos con mucha suerte o tenemos por ahí alguna estrella que nos va guiando porque para nosotros no fue nada complicado, creo que también encontramos a personas increíbles, siempre lo digo, cada que tengo oportunidad, son de estas personas que te ofrecen todo, aunque tengan muy poco o no tengan nada, son este tipo de personas que te dan parte de su tiempo para irte explicando todo, por ejemplo, “Mira aquí pasa esto”, “aquí aquello”. Realmente encontrar Caña Brava fue fortuito, nos invitan a un viaje a la sierra de Veracruz y justo el día que llegamos hay una fiesta patronal y el cumpleaños de alguien cercano de quien nos había invitado, y fue chistoso porque nos decían “Justo hicimos compuestos” y pues yo no entendía que eran compuestos, incluso llegue a pensar que era un platillo típico de ahí ¿no? Fuimos justo en la época que hacía mucho calor, pegándole a los 38°-40° y es que el calor y la humedad en la sierra es muy, muy fuerte y cuando me dicen “ya está el compuesto ahorita te lo servimos” y me llegan con un vaso que en verdad si estaba grandecito de una cosa blanca y yo me preguntaba ¿qué será? de verdad que hasta me daba pena preguntar y me dicen “pruébalo, te va a gustar” y yo “bueno pues está bien” y no bueno, sentí el Nirvana (risas), ellos le llaman compuesto y era aguardiente de guanábana. Lo interesante es que ellos realizan estos compuestos con frutas naturales que se dan en la región y se toman solamente en fiestas importantes para la zona, además la mayoría no tiene refrigeradores y entonces el que tiene, es el que llega a tener refrigerados los compuestos, justo para que estén fríos o si se logra congelar estén como punto frappé. A mí me tocó, así como punto frappé y yo no podía dejar de decirles que, si me servían más porque de verdad es muy rico, no es fuerte, ni sientes, así como “el golpe” como pasa con el tequila y el mezcal que son sabores más fuertes y que por lo regular se toman por lo regular solos. El aguardiente nos gustó mucho porque tiene una gama de posibilidades infinitas; está el aguardiente natural que como siempre lo digo es como para recuperar tu energías y estas ganas de decir “quiero salir a conquistar el mundo”, el reposado si te quieres sentar a leer un librito o algo

más tranquilo, con ese te puedes hacer una cubita y con el natural puedes hacer una posibilidad de sabores desde guanábana, tamarindo, maracuyá, jamaica, o hasta con leche, nutella, cajeta, oreo, café, galleta y hasta mazapán. Fue muy curioso porque los fuimos conociendo, fuimos trabajando con ellos, a mí me gustó mucho por que hice muy buenas migas con la gente de la fiesta y el pueblo y súper bonito, porque cuando nos fuimos una de ellas me dice “mira si nada más quieres cómprame el azúcar y yo te hago para que te lleves de maracuyá que es la fruta que tengo ahorita” y yo pensé que me iba a hacer una botellita y me regaló un galón de estos como de gasolina y yo maravillada, y fue muy chistoso porque yo llegue muy emocionada. Yo soy de las que me emociono mucho y cuento todo a todo mundo y entonces empecé a decirles “acabo de regresar de Veracruz, nos fue increíble, probé tal cosa ¿no quieren venir conmigo y platicamos?” entonces venían conmigo y les daba una pruebita a mis vecinos y así, y era muy curioso porque me decían “¿oye no tienes de lo que nos regalaste la otra vez?” y yo “no ¿qué crees? ya se me terminó” y así mucha gente que venía a visitarme me pedía, y fue ahí que me entró un poco como esta idea de “debería de traer y vender” y así empecé a hablar con la gente y a decirles “oigan, a la gente les gustó mucho el



aguardiente ¿Cómo ven si podemos hacer algo?” y después de platicar un poco de lo complicado es el traslado del aguardiente a la Ciudad de México, notamos que el aguardiente no es un producto conocido de la CDMX poniéndolo como un punto más claro, es un producto que está lejano a la ciudad, y que es difícil de traer; son comunidades aisladas y también está complicada la situación de seguridad, entonces de repente no puedes llegar tan fácil como preguntabas, al principio no, íbamos y lo traíamos, después se hizo complicado un poco porque algunas carreteras a veces son como yo lo llamaría, un poquito más allá que peligroso, de repente te paraban y te preguntaban ¿A dónde van? ¿Porque traen tanto aguardiente? ¿Van a una fiesta? ¿Cuánto dinero tienen? Entonces empezó a ser un poco peligroso y complicado, por estas razones fue que definitivamente empezamos a buscar otras opciones pues no podemos estar yendo todo el tiempo porque se está poniendo peligroso y aparte soy la única mujer dentro del proyecto y como yo fui la que conoció directamente a la gente tenía que ir casi que por ley y lo que hicimos fue buscar un pequeño productor que pudiera enviarlo y entonces lo que hicimos fue aprender directamente a hacerlos a realizarlos, para nosotros fue bonito porque aprendimos un nuevo proceso sobre nuestra empresa que no solo fue traerlo y comercializarlo , sino que ahora nosotros ya lo producimos directamente y es algo que nos gusta mucho y que nos llena, por que empezamos a recibir y ofrecer ayuda para personas mexicanas, es decir empezamos a conseguir botellas que fueran recicladas, que el proceso fuera lo menos agresivo al medio ambiente, encontramos una empresa en la que trabajan mujeres que tienen o han tenido algún problema como violencia intrafamiliar, madres solteras, personas de la tercera edad, pero lo que nos gustó es que la empresa solo se solidariza con mujeres que tienen algún problema y que no han encontrado una fuente de ingresos que les permita tener una vida digna y esta empresa si, y además están increíbles las botellas de vidrio en esta empresa. Después nos fuimos a los mercados mexicanos para conseguir las puntas, eso nos ha dejado como mucho aprendizaje y lo que si





hemos entendido muy bien es que todos somos un círculo en el que si uno vende pues todos nos ayudamos ¿no? Entonces eso para nosotros ha sido un proceso increíble en el sentido de ir produciendo y creciendo nosotros, pero también con ellos, entonces ahora nosotros ya producimos todo desde aquí desde la ciudad y solamente el productor del aguardiente nos manda la bebida

AG: *¿Entonces de esta forma pudieron mermar esta situación de riesgo?*

CC: Exacto, seguimos teniendo contacto con la comunidad, hicimos un lazo fuerte, ya ellos nos escriben que “¿Cómo están?” aunque ya no tenemos directamente como el punto de encuentro para traer el aguardiente con ellos, es gente que está muy contenta porque su bebida se ha dado a conocer y han visto que a la gente les ha gustado. Les hemos mandado fotos cuando la gente se lo está tomando, los mensajitos que me mandan porque para ellos ha significado mucho. Probablemente para un futuro estamos pensando trabajar con ellos porque tienen comida muy rica, justo para esta cuestión del aguardiente tienen una botana que hacen específicamente para tomarla, entonces estamos viendo cuál es la manera de poder seguir ayudándolos a que produzcan esta botana, de que nos la envíen y también comercializarla. Porque para nosotros es importante eso, ver las situaciones de estas comunidades y si nosotros podemos ayudar de cierta manera pues hacerlo, y seguimos ahí en contacto y esperamos en un futuro tener también esta parte de la botana para el aguardiente en la ciudad.

AG: *Ahora que ustedes ya no van por el aguardiente ¿Cómo se lo hacen llegar? Por qué lo siguen trayendo de la sierra, ¿Cómo lo traen?*

CC: Nos contactamos con ellos cuando sabemos que el aguardiente que tenemos es poco, entonces lo que ellos hacen es tomarnos el pedido y nos lo envían vía mensajería. Ahorita estamos súper contentos porque no habíamos encontrado quien hiciera eso, hasta que encontramos un pequeño

productor del que nos gustó su calidad, el sabor de la bebida, el trato y nos dijimos “ya, de aquí somos” lo logramos encontrar, nos lo manda a la ciudad sin ningún problema, y es como dices tú, ya no nos estamos arriesgando; además algo bien importante es que apenas nos acaba de llegar el cargamento, casi después como del año yo creo, porque sabes que con esto de la pandemia estuvo complicadísimo, volvemos a lo mismo, es un producto que no se consume tanto como el mezcal o el tequila, entonces su proceso de todo es difícil.

AG: *Y aparte es un producto que tenemos relacionado con una baja calidad, entonces también hay ciertos consumidores que no se van a animar a probarlo porque todos pensamos “No, es aguardiente”*

CC: Exacto y sabes también es como muy chistoso, porque en esta pandemia baja todo, bajó la producción de la caña, la compra, los procesos, salía carísima la paquetería y entonces sí era algo que a nosotros nos empezaba como un poco a preocupar, por que decíamos “híjole y ¿ahora que vamos a hacer?”, va a salir lo mismo ir a Veracruz directamente que traerlo o esperar a que nos los traigan, pero si íbamos a traer solo 20 litros por que no había producción, nos salía



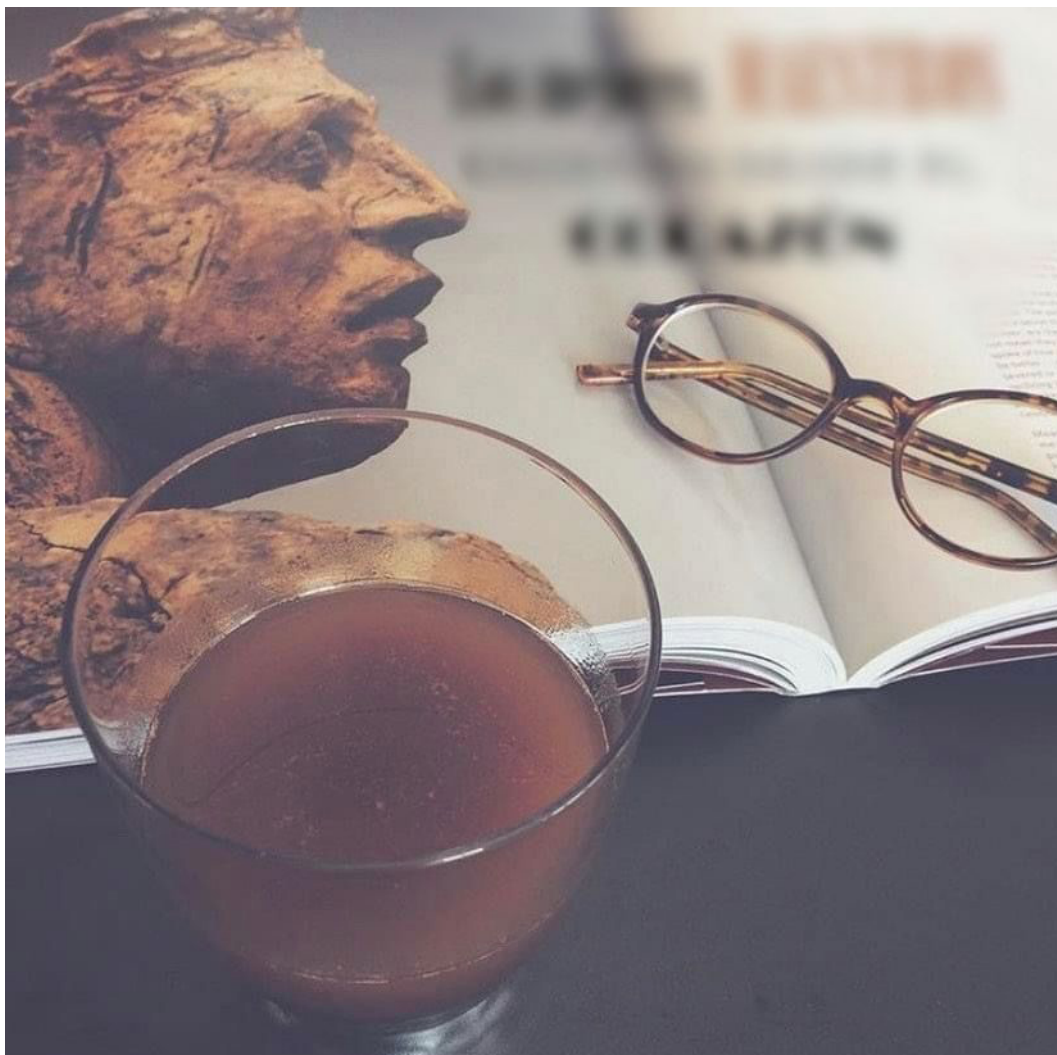
muy caro ir para casi nada; entonces pensamos, hay que ser pacientes nuestros seguidores fieles sabrán entenderlo y fuimos como dosificando el aguardiente que nos va quedando, entonces les decíamos “saben que tenemos ahora si solo por pedido, no tenemos el stock” porque de repente si llegaban así de “Oye, Claus; necesitamos, no sé, 10 botellas” “Ah sí, perfecto de qué sabores van a querer....tal tal..., toma o tal día pasa por ellos” y ahora pues no, ahora lo que tuvimos que hacer fue bajo pedido y así ir racionando, ya no hacer la mega promoción porque si podíamos quedar mal y era algo que nos estaba preocupando aunque pese a eso hemos tenido una respuesta increíble por parte de los “cañalovers”, ya les pusimos así, porque ahora que les anunciamos que ya teníamos de nuevo fue una cosa increíble, los pedidos, luego tuvimos pedidos muy grandes que incluso le decía a uno de mis hermanos que es parte de la empresa, “hay que volver a pedir”, porque tampoco creas que nos llegaron 100 litros, nos llegó poquito, pero eso nos animó muchísimo, ver la respuesta de la gente y que luego nos pidieron fue una cosa que pues nos volvió a animar y saber que la gente está descubriendo un nuevo sabor, que ahí está, que siempre ha estado, pero que no nos había llegado y que ahora les decía, me queda clarísimo que tenemos un papel bien importante, que es dignificar lo que es el aguardiente, que la gente lo tiene en un nivel nulo para sus fiestas y festividades incluso para degustar un traguito es algo que no aparece como en nada; si tú vas a la mayoría de los bares en sus cartas no hay nada de aguardiente, lo que yo les decía es que tenemos un aguardiente mexicano de muy buena calidad y me parece que es una bebida que está muy por debajo de los estándares que debemos de manejar para hablar del aguardiente.

AG: *¿Esa fue tu dinámica? Ignorar las críticas y decir “No me aplica” ¿Cómo viviste esta parte?*

CC: Fue muy chistoso porque de entrada fue de alguien muy, muy cercano. Yo recuerdo que, si me moleste mucho, sus preguntas fueron de “¿Cómo quieres hacer eso? ¿Cómo vas a invertir tu poco

capital, tu tiempo y esfuerzo en eso?” y yo decía “¿Pues qué tiene? Es como si hubiera querido hacer una marca de miel ¿Cuál es la diferencia?”, “Es que aparte eres una mujer ¿Cómo te van a ver a ti haciendo esto? Y si, recuerdo que la primera vez me enoje mucho, no me puse a discutir, pero si fue de, lo voy a hacer porque lo quiero hacer, crean en mi o no, porque sea mujer o por que sea hombre, pero posteriormente también me fui topando encontrones con gente que no cree que una mujer pueda llevar o no tenga la dirección de una empresa que tenga que ver con alcohol, porque me toco por ejemplo una entrevista en donde “Oye cuéntanos el origen del proyecto”, el entrevistador era hombre, le cuento todo el proceso y cuando veo que ya casi para cerrar la entrevista me dice “pero cuéntanos ¿cómo se llama el hombre que estuvo detrás de este proyecto? Y yo así de, pero si te estoy contando que a mí me invitaron y fuimos a Veracruz y la gente y no, no podía con eso después me invitan a una reunión porque querían ver si podíamos ser patrocinadores de un evento y cuando llego a la reunión pues no había mujeres, solamente era yo y entonces cuando se trata de ver un poco como esta cuestión de quién va a negociar o como va a ser este proceso de Caña Brava, el director del proyecto me dice “¿Pero no viene ningún hombre contigo? y yo “¿Cómo? ¿Cómo para qué?” ... Pues para hacer las negociaciones” ... Yo no lo podía creer, sentía como este nudo en la garganta porque ¿No creen que yo pueda hacer una negociación? o ¿No creen que haya una mujer dentro del aguardiente? o me llego a tocar también el “¿Ay, apoco si sabes?” y es una cosa como que ¡Por supuesto! si no tuviera el conocimiento de mi producto no me atrevería a exponerlo al público ¿no? Entonces si han sido cuestiones un poco difíciles que uno tiene que aprender a sortear, pero que no nos dejen caer. Yo creo que si en automático, si por una crítica uno se deja caer, entonces te va a costar tres veces el trabajo, porque si te vas encontrando cuestiones difíciles, o sea gente que todo el tiempo te está cuestionando. En mi caso me ha tocado que, si eres mujer, en algún momento una vez un chavo me dijo “mira si te voy a mandar los resultados, si eres nuestro patrocinador vas a

Yo creo que si en automático, si por una crítica uno se deja caer, entonces te va a costar tres veces el trabajo, porque si te vas encontrando cuestiones difíciles, o sea gente que todo el tiempo te está cuestionando.



estar en tal página y vamos a tener no sé qué tantos seguidores y todo” y yo decía, “no sé enseñanos algo como que para que nosotros tengamos como esa certeza, ¿no?” y cuando vemos el asunto el chavo me dice “si te mando las gráficas, pero ¿Si tienes algún hombre que te interprete?” ... Yo no podía creerlo, estaba muy enojada porque aparte mi formación de profesional como gestora cultural, estoy en la parte de educación, llevo ya muchos años trabajando eso, mi formación por supuesto que me permite hacer gráficas, entregar proyectos, resultados, etcétera. Entonces cuando él me dijo eso de “¿No tienes a un hombre que te interprete los resultados de las gráficas?” Híjole, eso me hizo sentir insultada jajaja...o sea no me puedes venir a decir nada,

perdóname; entonces yo le decía a mi hermano “sabes que, dile tu que no vamos a ser sus patrocinadores” y yo creo que ha sido de las respuestas más bonitas que alguien me ha dado, porque me dijo “Sabes qué Claudia, le vas a marcar tú y le vas a decir que no vamos a ser su patrocinadores por que no necesitas que alguien te intérprete ni los gráficos, ni lo que te quieren decir, que tú eres la CEO de la empresa y eres mujer y que con la pena”... Esa fue la primera vez que esa respuesta de alguien me hizo reflexionar sobre, que si claro, yo no tengo porque ocupar a mi hermano hombre para decirle a otro hombre que no, por el ser así de misógino y que no creen en el potencial de una mujer o en el potencial de alguien más nada más porque ellos dicen ¿no?,

eso fue lo que a mí me enoja, que dijeras, es que no puedes trabajar con una empresa que pone en duda las capacidades de los otros sin antes haber trabajado, me parece absurdo, mientras que un equipo que se esfuerza por integrar a todo tipo de mexicano o de persona que puede aportar a nosotros, si ha sido un constante trabajar incluso en los bazares en donde no presentamos de repente es un “nos puedes mandar fotografías? ¿Pero los podemos probar?”, entonces una cosa bien chistosa porque, hígole son lugares o bazares o puntos que están apoyando como a los pequeños empresarios mexicanos pero dudan de los propios productos mexicanos, si hemos ido viendo como sectores, te encuentras con gente que a lo mejor te hable como del sabor por ejemplo y te decían “no pero bueno, es que no es tan fuerte como el mezcal”, pues claro no es mezcal, o sea es aguardiente, y luego “no bueno, pero es que dame como más propiedades” , bueno pues tiene esto, tiene esto, tiene lo otro, viene de aquí, es de tal zona del país y todavía querían más, entonces te vas encontrando gente así como quisquillosa, gente que además por ejemplo pues ve que tu proyecto ha ido creciendo y también como que de repente vez el “ah no, cómo que si le funcionó” y es ahí como esa duda, esa incredulidad de que pues no creían que fuera a funcionar o que le fuera a gustar a la gente y si creo que lo primero que debe uno de hacer también es reconocer su propio esfuerzo, y aplaudir sus pequeños triunfos porque también creo que algo que tenemos muy olvidado es el nosotros mismos reconocernos el esfuerzo y después a partir de que uno sabe lo que es, lo que vale, pues tu puedes ver en todo tu equipo muchísimas más posibilidades de las que ellos tienen, no sé está el que solamente me ayudaba a entregar pero que ahora también sabe todas las propiedades del aguardiente y ya le platica a la gente muchísimo más y ahora no solamente entrega sino que también vende, está, no sé, mi hermano que lleva toda la contabilidad pero que ahora también nos dice “oigan vi una nueva etiqueta que a lo mejor nos gustaría”, ahora, esto de la pandemia nos da la posibilidad de poder rediseñar, porque claro cuando uno empieza con un proyecto, con una empresa uno no empieza

con todo el dinero del mundo ni con todas las ideas que implica el diseño de una marca, las estrategias de venta y te vas dando cuenta cómo la gente cuando tu logras algo pero te lo aplaudes también tú les puedes ir aplaudiendo a otra gente nuevas ideas y eso va a generar un equipo de trabajo más empático que todo unido lo que quiere es ver crecer la empresa y eso nos va permitiendo que nuestro sueño vaya creciendo; siempre le digo a la gente que es bien importante aplaudirse nuestros logros y con ellos aplaudir los logros de los demás porque ya todos unidos armamos una fiesta de la meta que logramos cumplir. Entonces sí creo que es bien importante que cuando alguien se pone una meta lo primero, lo primero es, a las malas críticas, las malas palabras se las salten y si no funcionó pues ni modo, no funcionó pero a mí nadie me vino a contar que el aguardiente o le gusto a la gente ¿No?, yo lo vi, yo lo ofrecí, no le gusto a la gente, a bueno pues ya, mi proyecto no funcionó no jaló pero no se quedó en que como alguien me dijo pues se hizo para abajo; yo aquí sí puedo decir que me salte el que me dijeran que soy mujer y que a lo mejor iban a decir que era una borracha y por eso quería...fue una de las muchas cosas que escuché, el “es que eres mujer y vas a tener una marca de aguardiente entonces todo mundo va a decir que eres una borracha”... Hígole, pues qué pena, que lo digan, que lo digan...es lo que yo les decía...”pues miren, su borracha ya armó la empresa” jajaja....esa es una parte que siempre digo, pues sáltense, la gente siempre va a decir cosas buenas y cosas malas porque siempre habrá gente que le guste una idea, que no le guste o gente que nada más le gusta hablar, siempre es bien importante confiar en nuestras corazonadas y trabajarle mucho y rodearse mucho de gente que nos motive a hacer cosas diferentes que crea en nosotros aunque a lo mejor no hayamos logrado todavía lo que estamos planeando pero que crea en nosotros porque siempre esos motorcitos que van creyendo la verdad que son mucho impulso y creo que eso es fundamental, ser muy empáticos con las personas, ponernos de lado de la gente por ejemplo con la gente que corta la caña, yo si no hubiera ido a meterme al campo yo creo que no valoraría hoy que me llegara el aguardiente hasta

acá , el saber que no solo es el calor y pararse muy temprano sino que tú puedes estar cosechando la caña o cortándola y te puede salir una víbora o una araña, son situaciones que uno no valora por que no las sabe, hasta que tu llegas y te metes allí de lleno, es cuando tu invitas a la gente a que pruebe el producto lo haces hasta con más amor, dices “o sea no manches la caña que cortó fulanito y ya después perenganito puso en el alambique les está llegando y se está reflejando en una sonrisa y en palabras de “¡Ay! está riquísimo”, entonces sí creo que eso implica el tener un sueño pero también implica el ayudarnos entre todos y hacerlo todo con gusto, yo creo que si hacemos las cosas con gusto pues te lleva lejos.

AG: *Hablando en tu experiencia, porque ya los veo consolidados, ¿Cuáles crees que sean las cosas en las que las personas con este tipo de proyectos sociales deben enfocarse para que su proyecto social se concrete de una forma favorable?*

CC: Lo que siempre platico cuando me llegan a preguntar justo esta parte que me parece bien interesante, siempre lo digo, nadie nos enseña en la escuela esta parte como emocional de decir, nada es fácil, probablemente algunos proyectos si se den con mayor facilidad por muchas circunstancias, pero habrá otros que tengan mayores complicaciones por ser más compleja la idea y creo que algo que siempre deberíamos de tener presente, que nos deberían de inyectar es la emoción, el poder imaginar concretada nuestra idea porque a veces como bien mencionas es muy fácil para nosotros decir, por ejemplo: “ya no me llegó el aguardiente, no pues ya, abandono el proyecto” ¡No! de entrada fue difícil e incluso dentro de mi propio círculo cercano era como “Claudia ¿Pero por qué quieres una marca de aguardiente?” y va a sonar gacho, pero todavía me tocó esta parte de “y eres mujer ¿qué tiene eso que ver?, la mujer y el alcohol no”, hice un poco de oídos sordos y por otra parte el “pues a mí me gustó mucho el aguardiente y creo que tiene muchas posibilidades y entonces me planté en la idea que yo ya tenía trabajar desde

...algo que
siempre
deberíamos
de tener
presente, que
nos deberían
de inyectar es
la emoción, el
poder imaginar
concretada
nuestra idea...



un nombre hasta en un logotipo que tuviera que ver con la empresa, con lo que es el aguardiente, buscar muchos factores que me ayudaran a que el aguardiente llegara a diferentes personas y a diferentes públicos.

AG: *Gracias por todas las cosas de las que nos hablas, la verdad que tomas muchos temas muy importantes y sobre todo nos hablas de respeto humano, ahora pasemos a la parte divertida, hablemos de Caña Brava, ¿Dónde podemos encontrarlo? De los sabores, de cómo podemos tomarlo ¿Cómo se consume?*

CC: Vuelvo como a lo mismo, la pandemia nos ha detenido un poco pero próximamente ya saldrá en nuestras redes sociales esta cuestión, nosotros al principio para que la gente lo conociera empezamos con catas y algo que importante para la empresa es la cultura de México, nosotros queríamos hacer una cata pero no convencional porque sabemos que el aprendizaje nos llega más y mejor cuando nos divertimos, cuando dices “como me hizo reír tal maestro” o tal situación y entonces se me quedó grabado; yo les platicaba “ya traigo la idea de hacer la cata y ya tenemos todos los sabores, vamos a ver cómo” y tenemos a una actriz que se caracteriza de Frida Kahlo, ella nos habla de todo lo que es el aguardiente y nos da como esta pequeña introducción para que la gente participe, vaya sabiendo que va a ir probando en la cata luego vamos a los sabores,

nosotros a los primerizos en el aguardiente siempre les decimos que van a ir probando primero el natural, es el más suavecito, tiene un sabor a caña dulce, literal es como si estuvieras mordiendo la cañita y el juguito recién salido de la caña que es como muy ligerito, entonces apenas se perciben las notas del alcohol; el reposado es el que ya está más fuerte, porque ya está reposado en barrica de roble 6 años y el sabor sube a 40°, después vienen los de sabores que les platicaba anteriormente son aguardiente natural y la pulpa de la fruta, este ya lo realizamos nosotros aquí en la ciudad, no utilizamos conservadores por eso también les mencionamos que tiene cierto tiempo de vida, que se tiene que guardar en refrigeración y que se consuma preferentemente, por ejemplo me lo compraron el sábado, dentro de 8 días, si lo tienes en refrigeración te puede durar más pero como no manejamos justo los conservadores el proceso es 100% natural y el sabor si se nota mucho de una bebida que tiene conservadores a la que no los tiene, muchos me platicaban, “y pues no has pensado, si ya te empiezan a pedir para los estados o para otro lado”, hígole eso es algo que me tengo que sentar a platicar bien porque si creemos que un plus que tiene la marca es que no utilizamos conservadores artificiales ni sabores artificiales; en la cuestión justo de las catas es que la gente vaya probando diferentes sabores, prueban el que no tiene leche y después vienen los que hacemos con leche que son sabores que tienen el aguardiente más aparte

tres leches diferentes y algún sabor que puede ser oreo, nutella, cajeta, guanábana, café, ahorita manejamos 16 sabores en total y lo que hacemos es que la gente nos pueda hacer pedidos vía nuestras redes sociales o personalmente, acordamos el día de entrega y es como estamos trabajando, porque todavía en los bazares no hay esta afluencia de gente y también un poco como somos una empresa muy social nos gusta mucho como la gente en general, para nosotros también fue importante el decir hay que esperarnos en el sentido de que la gente haga los pedidos vía mensaje o vía telefónica para no incentivar el que salga la gente, si creemos que tenemos que ser conscientes todos y tenemos que cuidarnos; por el momento estamos preparando lo que va a ser ahora sí como el regreso de Caña Brava con las catas y con toda esta cuestión y todos los sabores ya nos los pides ya realizados.

AG: *Claudia, ¿A dónde nos comunicamos para hacer nuestro pedido?*

CC: Puedes pedirlos en la página de Facebook que es **Caña Brava Mx**, en Ig también estamos como **@CañaBravaMx** y pueden hacernos ahí sus pedidos, también algo que se me había olvidado es que con el aguardiente natural es que se pueden hacer diferentes cócteles como piñas, mojitos, etc.

AG: *¿Y por ejemplo cómo lo manejan para alguien que le gusta degustar con la comida?*

CC: Justo te menciono la cata porque ahí en la cata, les platico para cuando vayan jajaja, es ver que la bebida se puede llevar no solo al goste en alguna reunión si no que puedes acompañar tu comida con un buen maridaje con aguardiente, por eso hacíamos para que la gente degustara y también supiera cocinar con el aguardiente, no solamente es para hacer cócteles, por ejemplo hacíamos una tinga de jamaica porque usábamos la flor de la jamaica de la que salía de la que hervíamos para hacer el sabor jamaica y hacíamos una tinga de jamaica al aguardiente y



hacíamos unas tostaditas y esas tostaditas las podían comer ya sea con el aguardiente natural o para contrarrestar el sabor de la tinga con el aguardiente sabor maracuyá, después llegamos a hacer otra cata con camarones y los camarones los hacíamos a la diablo también con aguardiente y se probaba con un aguardiente reposado; también queríamos que la gente viera que se podía utilizar en los postres y la encargada de la logística de la cocina con Caña Brava se puso a la tarea de hacer diferentes pruebas e hizo manzanas flameadas, pay helado de oreo con aguardiente reposado, ese incluso te lo podías tomar con un cala brava, ya es como el combo completo, te puedes comprar tu pastelito con un Caña Brava de café, yo les digo en diciembre, odio que llegue diciembre por que siempre termino con mis galletitas por el frío chopeadas en mi Caña Brava de café jajaja...es un combo completo, hay muchas posibilidades, incluso con un mole o tus enchiladas y tu buen aguardiente. El reposado a mí me gusta mucho porque puedes hacerte una buena cuba, es un sabor muy ligerito, vuelvo a lo mismo es un producto que no te produce ni dolor



de cabeza ni que te sientas mal y es muy amable, siempre digo que el aguardiente mexicano es muy amable porque nos permite hacer muchas cosas, desde una gelatina hasta poder hacer esos camarones que a mí me dejaron impactada jajaja... y también ahorita ya estamos viendo esta posibilidad que ya está hecha nada más estamos afinando como los detalles, ya van a salir los chocolates también rellenos de aguardiente y está muy padre porque es un chavo de Guerrero que le ha apostado todo a la chocolatería mexicana y entendió perfecto el proyecto y ya nos hizo las primeras pruebas y esperamos que en Diciembre ya salga el producto

AG: *¿Hacia dónde va Caña Brava? ¿Cuál es el siguiente reto que tienes?*

CC: El siguiente proyecto que tenemos y que ha sido muy emocionante por que no sabíamos cómo que a dónde íbamos por esta cuestión de la pandemia, porque lo hemos ido viviendo los que somos parte del proyecto, a muchas personas ha afectado este proceso nos hemos enterado de

casos muy terribles, incluso de gente muy cercana a nosotros y todos estábamos a la expectativa de a ver qué pasa pero nunca nadie dijo “aquí dejémosla”, más bien como que nos fuimos calmando para tener paciencia, que si de verdad, es algo que uno debe de tener también cuando uno emprende por que no todo prende como fuego ¿no?, va jalando poco a poquito, esta parte de la pandemia nos llevó a emprender en otro rubro que es la gastronomía y justo empezamos en estos días con un evento que se llama “Hecha pata”, es un proyecto que solamente los jueves va a tener servicio a domicilio y es una cocina gourmet que se dedica a las chapatas, ensaladas y pastas y nos incluyeron en su menú de entrega para que Caña Brava sea la bebida que acompañe a este trío y ya estamos muy emocionados, sobre todo por que como que las cosas fueron acomodándose primero nos llegó el aguardiente y luego nos invitan con ellos para empezar y así cerramos el año con nuevos proyectos, buscando nuevos paladares, ustedes también (ZAX) abriéndonos la puerta para llegar a más gente, entonces son cositas que nos han ido motivando porque sabemos que esas invitaciones a nuevos proyectos nos van acercando a más gente y esa gente lo va probando y nos va haciendo pedidos, y siempre lo digo para la empresa no son los números, para la empresa el que alguien nos mande un mensajito de “ay me gustó mucho” y otras cosas, el saber eso es bien bonito para nosotros y pues estamos muy contentos por este nuevo proyecto. Además estamos planeando una cata para cerrar este y recibir el nuevo año probablemente en Diciembre y esperamos estar subiendo contenido a nuestras redes para que nuestros seguidores sepan con anticipación y tengan su lugar porque ahora tendremos que hacerla un poco más pequeña por cuestiones de salud y cuidarnos entre todos lo más que se pueda, les avisaremos las próximas fechas para que puedan ir y probar el producto y lo puedan conocer, porque nos ha pasado que gente que nos ha visitado en realidad no lo ha probado. y la intención es que no solo tengamos a los aguardientes extranjeros sino también el mexicano sea el que tengamos en la mente.



Maestro
Manuel
López

Creador del mezcal “Marillero”



AG: Entendemos que ustedes fabrican el mezcal, ¿Cuál es la diferencia entre el mezcal y el tequila? ¿Hay alguna similitud?

ML: Si, hay muchas similitud, de hecho decimos que el tequila es el hermano mayor del mezcal pero tenemos varias diferencias entre el mezcal y el tequila, pero la principal es la norma, ellos tienen la norma 06 y nosotros la 070 que nos rige y en esta norma la principal característica es que el mezcal es 100% agave y también al tequila se le permite ser 51% agave y 49% otros azúcares, y también la norma hace mucho hincapié en que la denominación de origen pertenece al mezcal, el territorio, la altura, las características principales del maguey porque otra diferencia es que el tequila se puede hacer de lo que nosotros conocemos como el espadín y del maguey hay 27

variedades de las cuales se puede hacer mezcal y el tequila no, el tequila sólo se puede hacer del tequilón azul (tequilana weber en su nombre científico), esas serían las grandes diferencias aparte de la denominación de origen, que dentro de esta denominación entran el territorio, el lugar y la cultura que tiene cada bebida en particular.

AG. Por lo general tenemos como que una percepción de que el mezcal es más de baja calidad, ¿Los insumos tienen mucho que ver con esto o es solamente una percepción cultural?

ML: Es más bien cultural, por que la cultura del mezcal te voy a ser sincero, antes el mezcal no tenía este prestigio que tiene ahora porque en realidad era como para los albañiles, sobre todo para terminar la fiesta hasta el full, pero los que

somos de las comunidades tomamos mezcales muy altos, así como salen del palenque de 51°-53°, son muy ricos, muy sabrosos y cuando están bien hechos no sientes ese golpe que le atribuyen al mezcal, que es muy fuerte o muy rudo; por eso antes pues el mezcal era para los teporochos, pero en realidad es más puro que el tequila por que como les decía, la norma nos dice que debe ser 100% agave y ese es un parámetro para que su producción sea mayor...y pues el maguey tiene características muy particulares, entonces la materia prima si es muy importante, pero en Marillero, cada uno tiene su aroma y su sabor muy particular y yo creo que en este sentido ese concepto es erróneo y el mezcal está creciendo porque se están dando cuenta que es un mundo de sabores, de aromas y muy puro, además de que cuando está bien elaborado es muy rico y muy sabroso.

AG: *¿Cómo hacen para hacer esa selección? ¿Cuánto hay que esperar para que un agave esté listo?*

ML: Depende de cada especie, son muchos años, mínimo que es el espadín, que es un maguey ya cultivado, quiere decir que ya está controlada su producción son mínimo 6-7 años ya de ahí vienen todos los demás, los carguisquis que son de 12-14 años, uno de los más longevos es el tepestate que tarda entre 18-25 años que tarda para poder estar a punto de entrar al horno, así que cada uno de los magueyes tiene su particularidad.

AG: *¿Tiene algún impacto? ¿Que unos sean más jóvenes que otros?*

ML: En realidad un buen mezcal, nace de puro capó, es decir cada piña va creciendo y cuando ya va a morir la propia planta hace si quiate, o sea cuando llegó a su madurez sexual se va a reproducir por quiate lo que hacemos nosotros es caparlo y todos esos azúcares se concentran en la piña, por eso lo ideal es hacer mezcal cuando todas las piñas están capadas, por eso la materia prima es muy importante y si hemos descubierto que todos los magueyes que no están en su tiempo tienen otras sustancias que

perjudican al mezcal o al destilado, por ejemplo, se ha investigado que cuando esto pasa el mezcal sale con alto contenido de metanol o alcoholes superiores, desde ahí el maestro va viendo cuales son las piñas a cortar y cual va a ser su cosecha para una excelente cosecha.

AG: *Después de que cosechamos ¿Que pasa con esa piña?*

ML: Nosotros horneamos en un horno cónico que lleva fuego lento como por 7-8 horas para alcanzar una temperatura de 1500° más o menos, se tapa, se protege la piedra, ahí se vacía la piña y dura más o menos 72 horas el horneado, de ahí sale, se muele y pasa a fermentación de unos 6 días mas o menos y ahí se deja destilar, nosotros destilamos en tinas de madera de sabino, Marillero se hace en zona de vega y la madera que se produce allá, además de que es una madera que no se perjudica con el agua su durabilidad es mucha, por eso el sabino es la planta ideal para las tinas, por que dura mucho y no se perjudica; esa también es una diferencia por qué el mezcal artesanal no lleva ningún ingrediente solamente se fermenta con el ambiente, las levaduras y las bacterias que están en el contexto y ahí tarda más o menos otros 6 días, de ahí se puede destilar, nosotros tenemos dos formas que es en ollas de barro (de manera ancestral) y en alambiques de cobre que son como que de poca más tecnología.

AG: *Y ya que se destiló ¿Que procede?*

ML: Es un proceso interesante por que ya que destilamos, los primeros dos litros que sacamos les llamamos “puntas”, es el mezcal más fuerte, esos salen como entre 75-73° y esos dos litros los desechamos por que es lo que más lleva metanol, y tenemos la creencia de que es lo más duro y lo más intenso y es cuando el alambique se limpia; de ahí viene lo que llamamos cuerpo que va de los 70° a los 40°, y lo demás, lo que viene de abajo de los 43°, a eso le llamamos “colas” y lo que nosotros tomamos es el cuerpo nada más, eso se equilibra, el maestro decide en base al aroma, al sabor y como se va a comercializar o incluso a lo mejor ya tiene un cliente que le dice

“lo quiero a tantos grados” y ya lo equilibra y se manda al laboratorio, el consejo regulador lo sella y lo manda y si pasa las pruebas de laboratorio se decide embotellado y etiqueta.

AG: ¿Y cómo se equilibra?

ML: El maestro lo regula hasta que determina que ese mezcal va a estar degustable, puede ser de 43°-48° hasta 50°, pero es el maestro el que dice “aquí está la esencia del mezcal

AG: *Nos puede platicar sobre este intento de mezclar el mezcal con la gastronomía*

ML: Es algo interesante por que la comida oaxaqueña siempre ha estado rodeada del mezcal, está inmerso en toda la cultura, como dice el dicho “Pa’todo mal mezcal, pa’todo bien también”, de hecho el mezcal originalmente el buen mezcal se saca en abril y mayo antes de la época de lluvia, se planeaba para estos días, para el día de muertos y se producía en estos meses porque no había mucho trabajo y el maguey estaba muy maduro y tiene una mayor condensación de azúcares, por eso la fecha de día de muertos es muy importante para el mezcal por que para nosotros esta fecha es brindar lo mejor de la vida, las mejores frutas, el mejor mole, todo va a llegar para ponerlo al altar por eso para nosotros en la comida si es muy muy importante y siempre está presente.

AG: *Creemos que aquí podemos dejar de pensar que es sólo para esta fecha y empezar a verlo como algo más cotidiano ¿no?*

ML: De echo para los mezcaleros siempre ha sido cotidiano, también ha perjudicado por que la vida en el campo es muy dura, entonces si es muy duro vas a trabajar y al regresar te tomas un mezcal, a veces es tanto el cansancio que no puedes ni dormir, el mezcal te permite relajarte, llegas con hambre te tomas un mezcal y bum, haces hambre decimos o cuando haces fiesta en las comunidades no te sirven la comida inmediatamente, llegas, te sientas, dialogamos un rato y te invitan un mezcal, te invitan tu

chocolate, tu pan y un mezcal, de hecho antes de comer la costumbre es que te tomes 3 mezcals y no te sirven si no te has tomado esos tres mezcals y así solos, no es como el tequila con limon, en verdad no le hacemos feo al mezcal a cualquier hora del día. Tiene que ver mucho con la gastronomía y ahorita en Oaxaca hay chefs que están especializados en la gastronomía, el maridaje, los cócteles y si ha favorecido al mezcal con toda la gastronomía que tenemos .

AG: *¿Qué ha sido lo más complicado de tener este proyecto?*

ML: Creo que lo más difícil ha sido la producción del agave, cuando yo te platico que son 7 años o más, 12-13 años y con este boom que ha tenido el mezcal se está acabando el agave, por ejemplo ahorita en mi zona ya no hay, hace aproximadamente 6 años sembramos tubalap, que es una especie endémica de la región pero se perdió y estuvo a punto de desaparecer y tuvimos que juntar a los interesados, capacitar al capital humano para poder recuperar la semilla y volver a domesticarlo; y ahorita la parte más difícil que tiene el mezcal es cubrir la demanda del maguey, por que este es el tercer bum que tiene el mezcal y nadie esperaba que fuera tan intenso y creo que de aquí ya no se va a air, pero en otras ocasiones por 1980 más o menos también hubo un boom, se sembró demasiado maguey pero no se generó mercado y hubo un excedente de maguey y muchos se desanimaron y perdieron el maguey y pensaron que esta vez iba a pasar eso y no fue así y de alguna manera todos estamos sembrando maguey, esa es la parte más complicada, que no hay la materia prima para cubrir esa demanda

AG: *Qué importante cuidar esas materias primas para seguir teniendo ese mezcal que nos gusta*

ML: Sí como te contaba, tenemos otro palenque para el mezcal artesanal el que se hace en olla de barro tiene un mayor consumo de agua y de leña, si se oye muy romántico pero todos dicen “si un mezcal de Oaxaca, pero del de olla de barro” pero no se dan cuenta de ese consumo de agua, de un mayor consumo de leña, hay mayor



deforestación por eso creamos el palenque con los alambiques de cobre para reducir todo esto, incluso el producto tiene reconocimiento por ser 100% orgánico y una palabra muy importante que aprendimos es la de sustentabilidad, esta palabra indica que cuidemos el medio ambiente, que cuidemos los recursos naturales, por eso tenemos ese sentido de cuidado del agua, la leña, intentar no tener solo monocultivos y si creo que muchas marcas o regiones lo están olvidando, pero en zona de Vega y Marillero si va un poquito adelante cuidando todo estos aspectos. Incluso hay tantos aspectos que se desconocen de la cultura del mezcal que de repente llegan a mi mezcalería y me dicen “a mi dame un Jabalí” y cuando les digo que no produzco eso, o un arroqueño, no pues no tengo eso, por eso cuando me preguntan ¿cual es buen mezcal? hay que revisar eso, que sea de comercio justo justo, que la marca tenga precio justo, que el maestro mezcadero respete la cultura del mezcal, que el personal sea bien tratado, todo eso de alguna manera implica mucho trabajo, también hemos tenido gente que ha sido engañada que dice “este es un tobalá”, pero no, es un espadín y como hay ese desconocimiento es timada en este sentido...y así como es complejo ahorita por la reproducción de los magueyes es una oportunidad para diferenciarnos de los demás tequilas, de los demás licores, cuando tu te tomas de un barril tiene un aroma muy particular, un sabor muy particular, un tobalá es completamente distinto por eso creo que es una gran oportunidad, como les decía el tequila se puede hacer del espadín y el mezcal no porque tiene una gran diversidad de maguey y cada uno tiene un sabor y un aroma muy particulares, por eso una de las dificultades más grande es cuidar de la materia prima, por el desconocimiento de la cultura del mezcal.

AG: *Qué importante hablar de los recursos, de la materia prima, de ser una empresa socialmente responsable incluso para cuidar de la gente que trabaja para uno*

ML: Si, ese cuidado que se tiene con la naturaleza a veces el mercado no lo entiende,

“...una de las dificultades más grande es cuidar de la materia prima, por eso el desconocimiento de la cultura del mezcal.”

esa es otra gran diferencia, cuando a nosotros nos va muy bien tenemos una producción muy grande hablamos de 1500 litros, y lo vendemos en porciones pequeñas y tardamos 25 días en hacer un lote y el tequila no, ese lo hacen en 72 horas, tienen hornos que cuecen maguey en 4 horas, desde ahí ya hay mucha diferencia, y las marcas tienen que verificar y respetar ese proceso, además que los lotes de mezcal son pequeños por que todavía ocupamos de alguna manera maguey silvestres, eso también implica en el costo, por que por ejemplo cuando tenemos que trabajar en el monte tenemos que juntar 5 personas, 5 burros, darles de comer, llevarse agua e ir a buscar el maguey y ahí tardamos unos 5 o 6 días en juntar el maguey, de dos a tres toneladas, a diferencia de cuando haces uno que ya está cultivado que ya estás en la carretera,

agarras la camioneta y en un día con esas mismas personas juntas las 2-3 toneladas que necesitas, eso va marcando mucho la diferencia de los lotes, es muy importante, por ejemplo los lotes de mezcales artesanales son muy pequeños, por eso cuando te tomas un mezcal tienes que aprender a disfrutarlo y saber cuánto trabajo hay detrás de una botella de mezcal

AG: *¿Y entender que su identidad radica en eso, en que es silvestre todavía?*

ML: Si, y es durísimo ese mundo, a veces cuando la gente va al palenque me dicen que qué pesado es eso y no, cuando el maguey ya llega aquí es lo más fácil del mundo, lo más difícil es irlo a traer, al cortarlo te picas, el maguey se defiende, suelta un juguito que decimos que nos da “roña”, da muchísima comezón, casi te vuelves loco por eso para mi ya cuando llega el maguey al palenque ya es lo más fácil, hornearlo, molerlo pero todo el gran trabajo que tuvo para crecer ese maguey, hay que limpiarlo, y te soy sincero el maguey es de muy poco cuidado por que lo plantamos y a veces ni nos da tiempo de ir a cuidarlo y limpiarlo, nos acordamos cuando ya va a estar bueno, a diferencia de las grandes tequileras, de las grandes industrias que contratan gente por eso si hay una gran diferencia entre los tequilas y los mezcales artesanales de Oaxaca.

AG: *Pero no creo que sea de tanto cuidado, ¿no? creo que el maguey es muy noble o me equivoco?*

ML: No, también es delicado, yo tenía la misma visión, pero fíjate, si tú finalmente lo cuidas crece mejor, reduces tiempo, se hace más rentable, recoges más, es decir si tu lo cuidas si se vuelve más rentable el maguey, la verdad, es como un hijo digo yo, si vas le quitas la hierba y le aflojas la tierra te va a dar 5 hijuelos, y si no lo cuidas te va a dar uno o dos, y si no le quitas los hijuelos la planta se confunde y no sabe si crece la mamá o los hijuelos y eso reduce el tamaño y entre más lo cuides reduces los tiempos de cosecha y la optimización es tiempo .



Hemos hecho experimento pensando que no podíamos reducir el tiempo y hemos hecho investigaciones y hemos reducido de 12 años los hemos reducido a 6 o 7, incluso hemos cosechado tablas de 4 años en vez de 7 años, pero lo hemos cuidado, por ejemplo, en tiempos de sequía lo hemos regado al menos 1 vez al mes y hemos reducido el tiempo.

AG: *¿Ustedes tienen problema con el agua allá?*

ML: No ahora, pero como te comentaba la olla de barro tiene un alto consumo de agua, el mezcal me encanta a mi porque se trata de la concentración

del agua y la temperatura por que debe haber una caída permanente de agua y nosotros no la desperdiciamos por que la tomamos del arroyo que viene del manantial, entonces la usamos y regresa al manantial pero en ese mismo proceso ya hay una contaminación y si fuéramos sustentables con ese palenque tendríamos que poner filtros y todo eso, y el problema también está en eso, el agua se está acabando y no es cuestión de nosotros, no depende de nosotros, la diferencia de lluvias se está modificando, por ejemplo, hubo un año que la canícula duró 45 días, fue una gran pérdida para todos, fue hace tres años, plantamos mucho maguey y por eso perdimos mucha planta, y el siguiente año el manantial se secó, por eso estamos buscando recursos para hacer presas o mínimo conseguir contenedores de 50 mil -60 mil litros, para con los alambiques, a diferencia de las ollas de barro el agua no tiene que estar corriendo, haces un estanque y puedes reutilizar el agua, pero en un futuro va a ser un problema el agua para el maguey, igual el alambique no modifica ni el aroma ni el sabor, químicamente no lo altera y también disminuye el trabajo del personal.

AG: *¿Entonces aquí sí es relevante el uso de tecnología, aunque guste más de la manera artesanal? La ventaja es mucha*

ML: Sí y de hecho en la olla de barro hay mucha merma y también hay una reducción de los tiempos y a veces el cliente me pregunta el por que el de olla de barro vale más y no es porque físico-químicamente hayan modificado sino por todo el tiempo que tuvimos que estar ahí para poder hacer eso, porque cuando ya haces tus costos de producción si se modifica mucho.

Y de hecho en el mundo del mezcal me cuesta trabajo crear la cultura porque me preguntan ¿por qué cuesta más?, pues por que se hizo así, quieren que sea como otros licores que en \$260 las cien mil botellas y no es posible por que cada lote tiene una historia muy particular y no es posible tenerlos todos, no es posible lograr eso y aunque lográramos que todos los espadines supieran igual no es posible. En realidad, nosotros como

productores nos cuesta trabajo que el mercado comprenda esas cosas, por eso es difícil a veces la comercialización de los mezcales artesanales. A veces me hablan de industria y no, aquí no hay industria por que somos artesanos, por qué el mezcal es complementario a tu vida, yo en lo particular yo todavía no vivo del mezcal, como les contaba, mi abuelo hacia su mezcal para la fecha de todos los santos y por ejemplo ya hay lugares donde si ya hay industria y ya trabajan las 24 horas en su producción pero en los mercados artesanales ancestrales aun es muy difícil esto todavía que se logre, que también es una característica de lo pueblos mezcales, que respetan la cultura de los pueblos, fíjate, ha habido pueblos que se quedan sin mezcal, por que llegan y se los compran, la necesidad y el hambre hace que lo vendas y por eso se han quedado sin mezcal.

Y en mi caso la primera botella es para mi y tengo amigos que me dicen que quieren del que yo tomo, y siempre les pregunto si están seguros por que tengo uno que por ejemplo está en 55° y es exquisito, pero también me gustan todos jajaja soy fanático al mezcal, pero toda esa cultura es difícil que el mercado la entienda, por que cada lote tiene una historia muy particular, a diferencia del tequila que sus sabores son muy constantes.

AG: *¿Y eso para usted sigue siendo un estilo de vida?*

ML: Si, por ejemplo, sembramos y lo que haces es persignarse y pedirle a Dios que quede una buena cosecha, te echas un mezcal y vámonos, cosechas, te tomas un mezcal y agradeces que fue buena la producción, y ese mezcal que te tomas yo lo veo como el agradecimiento a Dios que te permite vivir y decir que salieron bien las cosas, es esta parte de nuestra vida

AG: *Que padre esa perspectiva, y sobre todo ese sentido de verlo como algo vivo*

ML: De hecho está vivo, hay veces que veo gente agitando la botella y les digo “Noooo! por que esta vivo”, si tu agitas la botella lo que estás haciendo

es darle vida a esa botella y te va a hacer daño porque se va a potencializar por que se trata de servirla con cuidado y la degustes, servirla con calma, tener calma y degustar en calma; como te decía en las fiestas te sirven tu pan, tu chocolate y tu mezcal y se trata de convivir con el otro, no de que te pongas loco, ya después de tres mezcales ahora si te sirven la comida, por eso, es verdad ya está procesado, embotellado pero tiene vida por que ya tuvo un proceso y lo fascinante es eso, por que para mi saber que en el proceso físico-químico puedes capturar el aroma y el sabor de cada maguey, eso es único y si lo logramos hacer.

AG. *¿Si alguien quiere dedicarse a lo que usted hace, que consejo le daría?*

ML: Bueno yo voy recojo semilla, tengo mi invernadero pero yo les diría que no lo hagan por que es una vida muy difícil jajaja también es muy padre porque das vida, al menos cuando hacemos el almácigo (sembrar para que nazcan muchos juntos) tiro mi semilla y me da mucho gusto cuando salen 1000, 2000, 20.000 magueyitos te vuelves loco pero no sabes que lo que te están poniendo en un trabajadero inmenso jajaja, si te pones contento pero no sabes que cuidarla y protegerla te va a llevar un chorro de trabajo esa planta, ¿Que les diría yo? que se apasionen del maguey, si le van a entrar, que se apasionen de las plantas, que las conozcan, que las cuiden, es bonito por que das vida, a mi me encanta cuando nacen, me encanta verlos, sembrarlos, me encanta ir a ver los hijuelos de los que están ahí e irlos a recoger, ponerlos en las camas de crecimiento y cuidarlos, es algo muy interesante pero si necesitan apasionarte de los magueyes y aprender a desarrollar el gusto el olfato por que si tienes que aprender a disfrutarlos y conocerlo, para cuando vuelvas a casa cansado y te tomes uno duermas como niño regañado les digo yo jajaja, la verdad que duermes excelente, te relajas y a dormir, hasta mañana

AG: *¿Dónde podemos contactarlo? ¿Donde podemos encontrar “El Marillero”*

ML: Estamos en Oaxaca, tenemos una mezcalería, una zona de degustación en Bugambilias 204,

colonia Santa Lucía y búsqúenos en Facebook como Mezcal Marillero, ahí tenemos algunas representaciones de nuestros palenques y cualquier información pueden mandarnos mensajes o a mi numero de teléfono que es el 9512088650 si no les contesto es por que en el rancho no hay señal jajaja pero me dejan mensajito y cuando ya bajo hay wifi y ya les contesto, y si se van a iniciar en el mundo del mezcal iniciarse con los buenos, con el mezcal Marillero para que sepan diferenciar esos sabores de cada agave, es muy importante que nuestros clientes se vayan satisfechos por haber probado nuestros mezcales, que sepan diferenciarlos.

“...es verdad ya está procesado, embotellado pero tiene vida por que ya tuvo un proceso y lo fascinante es eso.”



ZAX

MAGAZINE



TECNOLOGÍA



Teatrix

Para los que nos encanta ir al teatro y vivir toda la experiencia sensorial que eso implica, desde buscar un espacio en las primeras filas, el aroma de los teatros que es muy particular y esperar el instante en el que se abre el telón y la magia inicia, y podamos revivir las emociones que viven e interpretan los actores, quienes me leen y comprenden lo que escribo sabrán que la experiencia de visitar un teatro es difícil de igualar, pero ¿que pasa si les digo que hoy podemos experimentar el teatro en la sala de nuestra casa como si fuese Netflix?.



Así es, ya me imagino su cara de sorpresa, incredulidad y emoción por dicha genialidad, porque eso es justamente lo que es Teatrix, la primera plataforma de streaming de teatro en América Latina. A través de este servicio, creado y ejecutado por un equipo de expertos en artes escénicas, los usuarios tienen acceso al mejor contenido teatral donde quieran, cuando quieran.

Y ya se que es lo que están pensando, si es streaming entonces toda la situación sensorial que explique en un inicio, se pierde, y si, ese argumento

es sin duda contundente y justamente es el reto que tiene Teatrix y es por ello que al momento de grabar no se graba como si fuera una película, mas bien se graba desde la perspectiva del espectador real y desde lo que veríamos al estar ahí sentados en una butaca del teatro, lo sé, esto hizo que cambie un mucho su perspectiva hacia este gran proyecto.

Y esto no lo es todo, considero que la gran ventaja que brinda este proyecto es facilitar el acceso de las personas al teatro, es decir, permitir que personas de sitios remotos puedan disfrutar de un buen espectáculo y puedan contagiarse de la pasión y la magia teatral, aunado a que esto abre muchas puertas y oportunidades para los actores, productores, escritores, músicos y personas que trabajan en este arte.

Ahora pasemos a los números y veamos porque este proyecto augura tener muchos éxitos, y es que a un año de su lanzamiento en México, Teatrix continúa enriqueciendo su catálogo de oferta teatral, actualmente cuenta con más de 140 obras en cartelera y estrenos semanales.

“Apostamos por traer Teatrix a México dirigidos principalmente por el amor al teatro, el cual siempre será nuestro principal motivo”. dice Oscar Carnicero, CEO de Teatrix México. “Después vimos una oportunidad de negocio que consideramos importante y que además suma a la difusión del teatro y las artes escénicas en nuestro país”.

Lanzada originalmente hace cinco años en Argentina, Teatrix cuenta con más de 60 mil usuarios en ese país, y en México se espera tener al menos 7,500 usuarios activos a finales de 2021. Además, próximamente estará presente en España y seguirá adelante con su expansión en Latinoamérica.





“El panorama mundial nos llevó a pensar en nuevas formas de llevar al teatro a donde jamás había podido llegar”, agrega Carnicero. “Teatrix es una herramienta de difusión sumamente importante para la industria ya que elimina cualquier tipo de barrera entre los usuarios y el contenido”

Actualmente la plataforma se encuentra en producción de varios títulos que estarán disponibles exclusivamente en la plataforma. Ya que además del catálogo fijo para suscriptores, Teatrix ofrece al público en general importantes obras en pago por evento, tal fue el caso de las obras “El paraíso de la Invención”, “El efecto del Amor” y el Festival de Monólogos que se llevó a cabo de febrero a junio con un total de 21 monólogos presentados, uno cada semana.

La plataforma también presentará una gran cantidad de obras y puestas en escena que ya no se encuentran en cartelera. De esta forma, Teatrix le da una segunda vida a algunas de las puestas en escena más icónicas, las acerca a un nuevo público y sobre todo, reconoce el gran trabajo de escritores, directores, actores y creativos de la comunidad teatral.



No cabe duda que los retos que tenemos que enfrentar nos llevan a despertar nuestra creatividad y que en proyectos como este se demuestra que el mover nuestros paradigmas y creencias de como son, como deberían ser y como siempre han sido las cosas, nos abren nuevas oportunidades y alternativas que en lugar que debilitarnos, nos permite construir nuevas oportunidades, eso es Teatrix, un gran alternativa, no para sustituir el teatro, porque este y su experiencia sensorial nunca será sustituible, mas bien, una nueva posibilidad de como colmarnos con arte y belleza para deleitarnos.

Suscripción

Teatrix México cuenta con dos modalidades de pago: suscripción mensual y pago por evento. La primera tiene un costo de \$159 (IVA incluido) y brinda acceso a un catálogo formado por más de 70 títulos, el cual seguirá creciendo durante los próximos meses. La segunda es la modalidad consiste en Pago por Evento, en la que los suscriptores contarán con un costo preferencial al 50%. Además, la plataforma ofrecerá paquetes semestrales para grupos y anuales para socios comerciales.

Dentro de los beneficios que tienen los suscriptores de Teatrix México, además del acceso ilimitado a las obras del catálogo fijo, es el descuento del 50% en obras de pago por evento. Las cuales podrán ver a la hora que quieran, cuantas veces quieran, y manipularlas para dejarlas en pausa, regresar y adelantar el contenido. Esto es posible ya que se liberan On Demand y tienen una vigencia de al menos 12 horas para su consumo, a diferencia de los Live Events que no tienen esta peculiaridad.









Museo Anahuacalli

Por: Rogelio Sandoval
Facebook: José Rogelio Sandoval Tellez

Siempre lo mire imponente, sobresaliendo de entre aquella muralla de piedra y árboles que lo rodeaban, y siempre estuvo ahí aquella mole de piedra volcánica que majestuosa posaba en las alturas y, que al paso del tiempo descubriría que se trataba de un museo.

Un museo acariciado de una atmósfera mística que permite a quienes lo visitan hacer un viaje a través del tiempo.

El museo Anahuacalli cuyo nombre en lengua náhuatl significa “casa que está junto al agua” Conocido también como el museo Diego Rivera, y diseñado por el muralista mexicano, para albergar su gran colección de piezas de arte prehispánico, la cual se considera una de las más grandes del país, y que el pintor comenzó a recolectar a su regreso de Europa.

Tendría yo alrededor de 10 años cuando lo visite la primera vez, y de ahí regrese ininidad de veces, y no precisamente en visita cultural, dado que a escasos 100 metros del museo, nos llevaban los días sábado a instrucción religiosa, y para hacer tiempo, ya que nos dejaban media hora antes, ocupábamos ese lapso en jugar escondidas en el museo, fueron tantas veces, que llegue a conocerlo como mi mano, recuerdo que subía de una sola carrera hasta el mirador, de ahí se podía observar el Ajusco, el cerro de sacatepetl, Contreras, y gran parte del valle de México en sus cuatro puntos cardinales, para donde volteaba la vista era perfecta, sin la contaminación que nos aqueja hoy. Aquel era mi lugar favorito por su cercanía con las nubes. Bajaba caminando los pulcros escalones de piedra observando atreves de las ventanas sin cristal como crecían los arboles conforme iba descendiendo, recuerdo que en la entrada de cada sala había un mapita indicando la zona de la republica que abarcaba esa cultura, y cada figura o grupo de figurillas contaba con una breve descripción del lugar, periodo y cultura de donde pertenecía la pieza, información importante que ya no se encuentra a la vista.

Sin imaginar la gran carga cultural que guardaba aquel monolítico lugar, nosotros jugábamos a placer. La construcción en forma de Teocalli que significa “casa de los dioses” tiene pinceladas propias de la arquitectura Teotihuacana y Mexica. (Teocalli: basamento piramidal mesoamericano coronado por un templo).

El Maestro planeo este recinto, como un sitio en donde se desarrollarán diversas expresiones del arte como teatro, danza, pintura y música, abrazados de un ambiente cuya arquitectura fuera una búsqueda de la esencia de lo mexicano atreves de su basto pasado precolombino.

Muchas veces, me perdí jugando al escondite entre sus tenebrosos pasillos, semejando un asombroso laberinto lleno de conocimiento y



diversión, En el sótano se encuentra el pozo de los deseos, lo llamábamos así, por la cantidad de quintos, pesetas, y hasta pesos que había en el fondo, al centro del pozo estaba una figura labrada en piedra en la cual según, si la moneda quedaba en la cabeza se cumpliría el deseo.

La entrada era gratuita (hoy tiene un costo de \$80.00 pesos y \$30.00 para los que gusten tomar fotos con cámara o teléfono) así que entrabamos y salíamos a nuestro antojo. Los vigilantes quienes eran vecinos nuestros, siempre estaban al pendiente de que no tocáramos las valiosas



piezas, nos perdíamos entre los visitantes, la mayoría extranjeros quienes asombrados veían como nos desenvolvíamos en aquel inmenso espacio, subíamos por un lado y salíamos por otro.

El primer nivel del museo aloja piezas de las culturas de Occidente, de los actuales estados de Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Colima, Michoacán y una pequeña franja de Guanajuato y Guerrero. Aquí se muestran figuras femeninas, las había también de ojos saltones, con manos encontradas, guerreros de largos brazos, jugadores de pelota y xoloscuintles.

En la parte baja y media, es en donde se encuentra una gran colección de piezas arqueológicas de las culturas Olmecas, Totonacas, Mixteca, Zapoteca y Mexica, había figurillas de mujeres con el torso desnudo, lo que nos llamaba realmente la atención y veíamos con gracia y sorpresa eran las figurillas de mujeres embarazadas y hombres con prominentes miembros, otros con cabezas descomunales en relación al cuerpo.

Se sabe que el maestro deseaba una sala erótica para el Anahuacalli, aunque más que erótica sería un lugar en donde se exhibirían las piezas

de falos erectos que son propias de algunas culturas prehispánicas simbolizando la deidad de la fertilidad. Esa sala, no se dio por el puritanismo de aquella época.

En la parte media del edificio, se encontraba una exposición dedicada a su creador, el maestro Diego Rivera, exposición que en la actualidad se muestra en la casa estudio ubicado en San Ángel.

Al pasar por ese lugar, el más amplio e iluminado del museo, por su gran ventanal y en donde eran exhibidas las pertenencias de Diego, me quedaba observando la gran chaqueta de mezclilla posada en el respaldo de una silla de madera, con el asiento tejido en bejuco la cual supongo usaba el pintor, misma que se iba decolorando y perdiendo vida por el paso del tiempo. Esta área se encontraba al centro de la gran sala, resguardada por unos postes de madera unidos por un mecate grueso formando un cuadro que delimitaban el área, en el piso un petate y unas figuras de barro en forma de perritos panzones y una mesa también de madera coronada por una vasija de barro con pinceles y frascos de pintura de diversos colores, había también un caballete con un dibujo a lápiz de una mujer posando, se encontraba de pie, muy esbelta, por cierto. Años después supe que se trataba de la actriz Silvia Pinal.

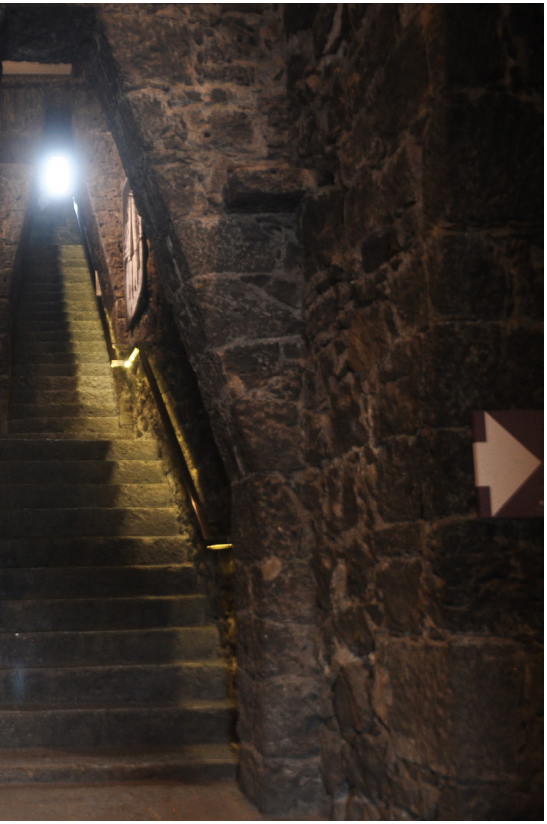
Ensimismado en esa sala imaginaba al maestro caminar por el lugar, orgulloso de mostrar su colección. Dos imponentes judas de más de dos metros vigilaban una de las entradas a la sala. Actualmente, únicamente se encuentran los grandes bocetos de sus murales en la parte alta de las paredes.

Hoy en día, cuando paso frente al museo y veo la inmensa mole de piedra en la calle del museo, me doy cuenta de que el tiempo casi no pasa por él, nos iremos y él se quedará como un legado para las generaciones futuras.











Xoloitzc



cuintle

REPORTAJE



Por: Pamela Marta Solis

En el marco de una de las festividades en nuestro país como lo es el día de muertos en donde conmemoramos el respeto y sobre todo el amor hacia aquellos que ya no se encuentran con nosotros hemos de recordar que toda esta cultura fúnebre está plagada de simbolismos que han permitido que sea una de las fechas más reconocidas incluso por público extranjero.

Es por eso que en ZAX aprovechando que siempre les traemos información acerca de algún ejemplar animal en especial, en esta ocasión decidimos ampliar lo que ya les explicamos y hablarles más sobre el afamado Xoloitzcuintle, ese perro sin pelo que si bien en ocasiones ha sido considerado como un perro “feo” tiene una belleza singular que radica en su pureza, sus características únicas y sobre todo en la historia que lo acompaña.



Formando parte de la cultura prehispánica de nuestro México, resulta ser una figura importante en la vida diaria, ya que se consideraba como un guardián que podía ver y ahuyentar a los malos espíritus de sus amos, aunque en la dualidad de nuestra cultura eran considerados por otros como imán o cómplice de estos mismos.

Una de las leyendas más interesantes sobre el Xoloitzcuintle y su relación al día de muertos es tan significativa ya que se creía que este pequeño amigo guiaría a las almas de los fallecidos hasta el Mictlán (inframundo), eso sí, siempre y cuando estas almas hubieran sido buenas, sobre todo con los animales, sino no pasaban ¿Que tal?, es por ello que era bastante común que se sacrificaran

dichos animales cuando los amos fallecían, para sepultarlos y garantizar que cruzaran al más allá, eso si, para esto su color debía ser de un gris jaspeado para completar la tarea, ya que si era de color negro se creía que ya había estado en el inframundo y había ayudado a muchas almas y si era de color claro resulta que no era lo suficientemente maduro para la labor, así que cruzar al más allá se convertía en un servicio bastante exclusivo y burocrático, por así decirlo.

Otro dato interesante es que su carne era consumida pero solo en ocasiones muy especiales, sustituyen a los humanos en los sacrificios al Dios Xolotl, de donde se cree que proviene su nombre, aunque esta afirmación ha sido bastante discutida por los estudiosos ya que hay quienes relacionan el significado de su nombre viene de Xolot= Dios (recordemos que este era el Dios de la Muerte) o Xolot = deforme/ lampiño/ desnudo mientras que “itzcuintli” simplemente significa “perro”, esto se debe a que justamente es un perro “desnudo” no muy agradable a la vista para algunos y por otro lado la leyenda cuenta que este amigo fue un regalo del mismo Xolotl al pueblo de los hombres.

También se cree que en algún punto su carne era comercializada en los mercados, pues incluso entre las bitácoras de Hernán Cortez este describe que algunos perrillos se criaban como alimento, pero esto da origen a la duda ya que puede ser una confusión de palabras, y haya podido referirse al “tepezcuintle” que parecen perrillos, aunque realmente son roedores y que si eran un producto dentro del catálogo del viejo Tenochtitlan; en lo personal el consumo habitual



de este ejemplar me parece una idea poco convincente, recordemos que si era consumido pero sólo cuando eran sacrificios al Dios Xólotl generalmente al morir su amo, además sería como vender carne de vaca en la India ¿No crees? y recordemos que eso está prohibido, así que si viajas a la India no pidas carne de res.

Es por estas razones que es común que veas figuras de estos ejemplares en los altares de muertos, ya que se cree que ayudan a los que ya nos dejaron por el camino de vuelta al más allá una vez que han terminado su visita y deleitado con los manjares que sus seres queridos han preparado para ellos en esta fecha.

En cuanto a la raza es un ejemplar fácil de identificar por su ausencia de pelaje, esto la mayoría de las veces por qué aunque no lo creas hay variantes que sí presentan un pelo corto y en tonalidades marrón o cobrizo, y existen 3 variantes en sus tamaños, el toy que va desde los 20 a los 35 cm, el mediano que no pasa de los 45 cm y el estándar que suele medir hasta 60 cm y suelen ser más largos que altos por lo que su peso puede oscilar entre los 4 a los 20 kg como máximo.

Son bastante inteligentes, por lo cual, es fácil adiestrarlos en poco tiempo y aunque son perros de un carácter afable se recomienda un entrenamiento adicional ya que por su amo o su territorio son capaces de dar la vida, es por ello que cuando un nuevo integrante se une a su familia, ya sea un niño, una nueva pareja o una nueva mascota pueden tornarse un poco agresivos por lo cual siempre se recomienda que esté uno de sus dueños cuando se encuentra en compañía de desconocidos.

A pesar de ser un animal endémico de nuestro país, podemos ver ejemplares que han sido vendidos y reproducidos en otros países como Rusia, aunque con muy poco éxito, ya que al ser animales que deben mantener una temperatura corporal de 40° son ideales para climas más tropicales, sin contar que su cuidado puede ser un poco más complicado que el de un perro con pelo, los propietarios de estos ejemplares deben considerar

que habrá que protegerla constantemente del clima aplicando aceites, buscando outfits para salir a pasear y collares especiales que no causen lesiones a su piel, que si bien se recupera con facilidad pueden ser foco de infecciones si no son bien atendidas, dos ventajas dentro de todo esto es que al ser ejemplares de mediana estatura no requieren de mucho ejercicio y con pasearlos una media hora diaria tendrás un Xolo bastante feliz, sin mencionar que por su ausencia de pelo se convierten en personas que sufren de asma o alergias (¡son hipoalergénicos!) pero gozan de la compañía canina, y por su temperatura elevada son excelentes compañeros si sufres de reumatismo o cólicos intensos, puedes dejar que se acurruquen en tu regazo y terminen un poco con esa dolencia.

Para su alimentación al ser animales pequeños suelen comer poco, pero con más frecuencia, al menos mientras son cachorros, ya que comen alrededor de 5 veces al día durante las primeras 10 semanas, 3 veces al día hasta los 6 meses y en adelante basta con alimentarlos 2 veces diarias.

Hay que mencionar también que esta raza ha sido una de las pocas que se ha mantenido prácticamente intacta, ya que en el intento de modificarla como ha sucedido con muchas otras por su genética ha sido una tarea imposible, por lo cual es difícil encontrar variantes más allá de la estatura o que hayan tenido un cambio significativo en su estructura, porte y personalidad como muchos otros, así que, ya los sabes si tienes o quieres adquirir un Xolo, ve preparándote al menos con unos \$30 mil pesos, ya que su precio en internet varía desde los \$5 mil para monta y hasta \$40 mil para su compra, pero con la garantía que tendrás un poco de historia, misticismo y mucho amor corriendo por todo tu hogar, que mejor que tu mejor amigo de 4 patas sea tu propio guía turístico al Mictlán.

Espero que te haya gustado conocer un poco más no sólo de este amiguito sino de la historia y una de las leyendas que envuelven a esta maravillosa tradición del día de muertos. Nos vemos en diciembre.

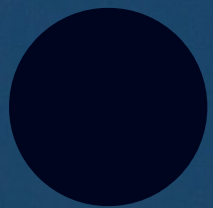




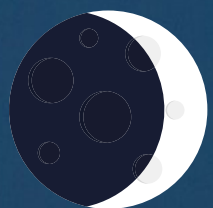
Luna de castor

Dada la cercanía del invierno, era imprescindible prepararse para pasar los largos días gélidos protegidos, por ello durante este mes se cazaban los castores, que abundaban en esta época del año porque construían sus reservas para proteger sus madrigueras, de esta forma las tribus locales solían casarlos y ocupar sus pieles para protegerse del frío.





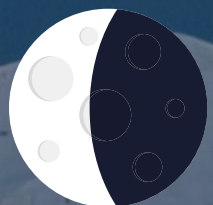
Luna nueva
4 de noviembre



Luna creciente
11 de noviembre



Luna llena
19 de noviembre



Luna menguante
27 de noviembre

19
noviembre

Eclipse parcial de luna que será visible en América, norte de Europa, este de Asia, Australia y océano Pacífico

¿Qué hacer?

Festival Cultural Mazatlán

1 octubre - 15 diciembre

Mazatlán, Sin.

Conforme a evento

Cartelera:

<http://culturamazatlan.com/cartelera/>



La Llorona en Xochimilco

15 octubre - 28 noviembre

\$570

Xochimilco

www.ticketmaster.com.mx



Día de Muertos, Celebrando la Vida

- * Desfile Internacional de día de Muertos
- * Recorrido Nocturno hacia la Teopankali
- * Ofrenda de día de Muertos

31 octubre

12:00 - 16:30 h

19:00 - 22:00 h

12:00 - 20:00 h

Boletos: Actividades gratuitas

Lugar: Zócalo capitalino



Formula 1 Gran Premio de la Ciudad de México 2021

5 - 7 noviembre

Autódromo Hermanos Rodríguez



El Tecate Pal Norte

12 - 13 noviembre

Parque Fundidora Monterrey



Festival Internacional del Globo 2021

12 - 15 noviembre

Boletos: \$230.00 Entrada general
León, Gto.
vivefig.mx



Corona Capital

19 - 20 noviembre

Autódromo Hermanos Rodríguez



Catando México

26 y 27 noviembre

de \$650 a \$970
Querétaro
<https://catando-mexico.com/tickets.html>





HONGOS AL AGUARDIENTE



Ingredientes:

- ½ kg de Hongos y/o zetas a tu elección
- De 3 a 4 chiles secos de árbol
- Una ramita de epazote
- Sal, pimienta y ajo en polvo
- ¼ de cebolla morada
- 2 cd de aceite de oliva
- 2 cd de aguardiente natural
- Limón al gusto
- Tostadas
- Guacamole o salsa al gusto

Receta:

1. Limpia y rebana los hongos o zetas
2. Pica en tozos grandes los chiles secos
3. Rebana la cebolla en rodajas delgadas
4. Coloca en una sartén con el aceite de oliva la cebolla morada, hasta que tome un color cristalino
5. Agrega los chiles y hongos, para asarlos por aproximadamente 5 minutos, no dejes que los hongos se deshidraten totalmente
6. Sazona con la sal, pimienta y ajo en polvo
7. Agrega las ramitas de epazote lavadas y desinfectadas, saltea de 2 a 3 minutos
8. Por último, el toque del chef, coloca en un cucharón el aguardiente y caliéntalo a fuego lento sobre la hornilla de la estufa, al calentarse, brotará la flama en el mismo aguardiente, este será el momento de incorporar el licor a los hongos, este toque resaltará los sabores de nuestros hongos.

Para servir, coloca una tostada con la base de guacamole o la salsa que seleccionaste, un par de cucharadas de la mezcla de los hongos y prueba con unas gotas de limón a tu gusto.

Nota: las tostadas pueden ser comerciales o bien, puedes aprovechar las tortillas que quedaron del día anterior, poniéndolas a fuego lento sobre un comal y dejando que se tuesten lentamente.

Una receta, fácil, económica y muy sencilla que resaltará tu bebida favorita.





Lanzar los dados

Bukowski

Si vas a intentarlo, ve hasta el final.

De otra forma ni siquiera comiences.

Si vas a intentarlo, ve hasta el final.

Esto puede significar perder novias,
esposas,
parientes,
trabajos y,
quizá tu cordura.

Ve hasta el final.

Esto puede significar no comer por 3 o 4 días.

Esto puede significar congelarse en la banca de un parque.

Esto puede significar la cárcel.

Esto puede significar burlas, escarnios, soledad...

La soledad es un regalo.



Los demás son una prueba de tu insistencia, o
de cuánto quieres realmente hacerlo.

Y lo harás,
a pesar del rechazo y de las desventajas,
y será mejor que cualquier cosa que hayas imaginado.

Si vas a intentarlo, ve hasta el final.

No hay otro sentimiento como ese.

Estarás a solas con los dioses
y las noches se encenderán con fuego.

Hazlo, hazlo, hazlo.

Házlo.

Hasta el final,
hasta el final.

Llevarás la vida directo a la perfecta carcajada.

Es la única buena lucha que hay.

