

## Diseño y gastronomía

POR LUIS EQUIHUA ZAMORA



Foto: Stellite

Estamos tan acostumbrados al ritual de comer, que nos resulta difícil imaginar un escenario sin mesa ni sillas, tampoco manteles, platos, tazas, cucharas, cuchillos ni vasos. Es increíble pensar, en vez de una cocina con su repertorio de objetos y artefactos para almacenar y preparar los alimentos, en solo una fogata para "asar" lo que esté crudo. Hoy, nuestro pensamiento occidental incluye a la cultura gastronómica, la cual "necesita" mesa y sillas, platos y accesorios, dispuestos en el orden establecido.

En México se suplantaron durante la Colonia las maneras habituales del ritual de la comida de nuestras culturas originarias. Por ejemplo, no solían ocupar mesas y sólo los personajes importantes usaban sillas. El uso de los objetos para preparar y degustar los alimentos en la época prehispánica desapareció casi por completo, pero gracias a los vestigios podemos representar escenas cotidianas de aquellas sociedades.

A través del tiempo, los objetos para comer siempre han estado ahí, inadvertidos, aún cuando tienen su propia historia y origen funcional dentro del diseño. Cada objeto cumple una función práctica definida: plato para sólidos y espesos; plato para líquidos calientes, tibios o fríos; taza para líquidos calientes -por eso tienen oreja-; cubiertos; vasos y otros contenedores de cristal. Estos han aparecido y desaparecido según las necesidades de cada momento.

Los objetos gastronómicos poseen una estética, que contribuye a la armonía de la mesa y al estímulo de los sentidos de los comensales. De igual manera, resulta emocionante seleccionarlos, pues aunque el detonador inicial sea la necesidad utilitaria, también el buen gusto es un factor importante. Estos expresan el estilo de sus propietarios, su cultura y su capacidad económica.

Los platos son un elemento que destaca en el reino de los objetos. En ellos se montan los alimentos, acción que los gastronómicos llaman emplatar. En diseño, les llamamos también superficies o soportes gastronómicos, pues son un lienzo sobre el cual se presentará, con una estética, un platillo compuesto por elementos de consistencias, colores y texturas diversas. Quien emplata requiere de habilidades de composición plástica, ya que busca a través de la vista llamar la atención de los comensales para después concentrarse en los aromas y sabores.

El diseño ha cobrado importancia en el desarrollo de estos objetos en la medida en que los chefs colaboran con diseñadores para idear, maquetar y producir sus propios platos. Los caminos para diseñarlos son infinitos: materiales, acabados, formas, colores, texturas y tecnología moldean la creatividad de cada idea. Muchas veces, artistas o diseñadores de otras ramas plasman su propia visión en intervenciones colaborativas, como sucede en Anfora Studio.

La oportunidad de sumarse a esta tendencia y fortalecer la creación, diseño y fabricación de soportes gastronómicos rendirá frutos importantes para el reino de los objetos. Será un motor que potenciará el quehacer gastronómico y la comunidad entre objeto, creador y comensal.



### ANFORA EN EL TIEMPO

1932

Se aprovecha el conocimiento de fabricación de cerámica para producir la línea de muebles de baño Anfora.

## Con mucho gusto: Pastel de queso con Chocolate Rico Buna

POR FABIOLA RAMÍREZ GUTIÉRREZ

Cada estación del año es distinta de una y otra nos da un abanico de todo tipo de actividades a realizar y por supuesto que comer y beber son de las que más nos gustan. Y ahora que estamos en la víspera del verano y con la ilusión de que termine la temporada de cuarentena, los mexicanos como la población del resto del mundo queremos un buen final tal como un buen postre.

\*Desde julio del 2017 fue el primer bache de cacao con el que comenzamos a experimentar, registrar los resultados de manera empírica y después de muchas pruebas y errores logramos tener una barrita de chocolate a finales de ese mismo año\* nos cuenta emocionado y con cierto aire de nostalgia Iván Hernández, uno de los pioneros de esta iniciativa dentro de BUNA, y que junto con Ana Laura Aguilár comenzaron con el proyecto Chocolate rico.

Así es como nació este producto de cacao de la firma: desde un ensamble de Chiapas, más la incorporación de la paneta de San Juan Tobaá en Oaxaca; hasta su más reciente relanzamiento en la tienda de BUNA, dentro de la plataforma *buna.mx*, que da paso a tres iniciativas importantes: la CONSERVACIÓN de ecosistemas con buenas prácticas de trabajo en campo junto con la elaboración del producto, COMPARTIR un alimento terminado con los antioxidantes necesarios para una buena salud y por supuesto con un sabor RICO que tanto agradecemos encontrar en el mercado de chocolate mexicano.

La platonería hizo que preparáramos un favorito de todos: Cheese cake pero con Chocolate Rico. Como primer paso y a fuego medio incorporamos chocolate, crema ácida, azúcar mascabado,

una cucharada de mantequilla y sin dejar de mover con una palita, obtenimos una mezcla homogénea que dejamos reposar unos minutos para proceder con el cremoso.

Se suaviza perfectamente a mano el queso crema junto con la preparación de chocolate un poco de azúcar de ser necesario, se incorpora el huevo uno a uno junto con el extracto de vainilla natural, un poco de crema ácida, una ligera espolvoreada de harina y se hornea por una hora a 145°C con un baño de vapor para después dejar enfriar, desmoldar y acompañarlo con alguna fruta estacional del mes de junio como el mamey.

Para armonizar esta receta les sugerimos dos opciones de bebida que sin duda harán de este pastel hecho con Chocolate Rico una experiencia única.

Armonías:  
DALIA BUNA CAFÉ RICO: Es un estilo de café de la casa diseñado con la intención de transmitir sensaciones dulces.

V. ROSADO Casa Madero, Valle de Parras, México. Cabernet Sauvignon con tonalidad rosa y matices melón, aromas a grosella y mantequilla; sabores a caramelo y de excelente acidez.

Para comprar Chocolate Rico BUNA, puedes pedirlo desde la tienda en línea: [www.buna.mx](http://www.buna.mx), o en las direcciones de Cafetería: Orizaba 42, colonia Roma y dentro de Laguna ubicada en Dr. Erazo 172, colonia Doctores.



Foto: Marco Hernández

### CAFÉ RICO

### ENTRETENIMIENTO

## Ya no estoy aquí: un poema trágico chúntraro

Una obra maestra de Fernando Frías

POR DIEGO DE LA MORA MAURER



¿Cómo vuelves a un lugar del que nunca realmente te fuiste? ¿Cuáles son las ataduras de la querencia más periférica? ¿Quiénes son los Terkos y por qué tienes que dejar de hacer lo que estás haciendo y ver *Ya no estoy aquí* de Luis Fernando Frías, la película que ganó el festival de Morelia el año pasado y se estrenó en Netflix hace un par de semanas?

Primero, sobre todo, por la música y el baile. Porque no importa si no te gusta cantar y bailar, o si no compartes el amor por la cumbia chúntrara, ver a Juan Daniel García Treviño moverse es una delicia estética; es como un Maradona de esa forma de arte tan universal y deliciosa que es la música. Y no es el único; como buena estrella, hace brillar a sus coprotagonistas y le da a una pandilla de los barrios marginales de Monterrey el brillo inocente que solo tienen los grupos de amigos de la pubertad.

*Ya no estoy aquí* retrata la intimidad de un grupo de personas que normalmente no están en los reflectores, que intentamos tapar de la escena, que solo aceptamos ver en la nota roja y tratamos de excluir de nuestra vida cotidiana. Logra, por un par de horas, deconstruir el imaginario de la maldad de los pandilleros que van asesinando desde El Salvador hasta Los Ángeles y son malos porque son pobres.

Además, *Ya no estoy aquí* es el resultado de una dirección impactante que se logra, sobre todo, a través de un diálogo sencillo. Frías no solo aprendió otro dialecto, sino que lo deja fluir en las relaciones y los diálogos de los Terkos y los Pelones. Deja que las señas y los signos hablen por sí mismos, observa sin interferir y retrata sin estorbar. No en vano trabajó siete años en esta peli. La dirección de actores es otro gran acierto: la mayoría no son actores profesionales, sino personas que viven lo que actúan. Y eso les da una credibilidad más cercana.

Y hay más: después de transformar el discurso sobre la migración forzada más ruda, *Ya no estoy aquí* se vuelve un manifiesto a la imposibilidad trágica del amor cuando al que aman está ausente. Y por eso el personaje de Lin es tan fresco y entrañable. Xeuimng Angalina Chen transmite una curiosidad inocente que deslumbró desde la pantalla a través de los ojos de una mujer migrante de segunda o tercera generación y nos enfrenta a una visión de Ulises sin el prejuicio del pandillero que tiene en México.

El gran acierto de sacar al terko de su contexto regiomontano es doble: le da al personaje de Ulises la frescura de ser un bailarín más en una ciudad donde la excentricidad no se estigmatiza y nos recuerda que no siempre se necesitan mapas o palabras para sobrevivir en otra cultura; a veces, basta con ser humano.

Finalmente, la foto de la película es otro gran deleite. La dirección de Damián García y la luz que escogen para cada toma reflejan los sentimientos y las emociones que no siempre vemos en los personajes. Y esa manera de tratar la luz hace que la película fluya visualmente con tanto ritmo como la música. Digamos que introduce otro ritmo, el de las transiciones emocionales, a una de por sí fantástica banda sonora.

Por todas esas razones tienes que ver *Ya no estoy aquí* ahora mismo.

Bueno, hay una más. *Ya no estoy aquí* es una interpretación mexicana del viaje del héroe. Solo que aquí Ulises no es un semidiós griego encarnado en Brad Pitt. No, aquí las cosas son reales y suceden en el contexto de una guerra que tampoco estuvo ahí, una guerra que sus perpetradores se niegan a aceptar, pero que fue tan real como los cientos de miles de muertos que ha producido y que no cesan de caer.

El contexto de la película es el de la periferia de Monterrey en los años más violentos de la Guerra contra el narcotráfico en México. En 2011, los homicidios dolosos relacionados con la delincuencia organizada se duplicaron en Nuevo León. Monterrey estuvo varios meses en las noticiencias y preocupaciones nacionales por la cruenta lucha por la plaza entre grupos de los delincuentes y organizaciones.

Y esa guerra que afectó a todo el país y que se ensañó con la gente de distintas ciudades, es el último ritmo al que bailan los personajes de la película. Bailan para no morir y mueren cuando no bailan.

**Diego de la Mora Maurer** Es Director de Verificación en Cuestion. Maestro en derechos humanos y democracia por Flacco-México.

Este texto fue publicado originalmente en *Cuestion*. [https://www.facebook.com/Ya-no-estoy-aqui-102829668125509/photos/pcb1.0283345479179/102833018125174](https://cuestion.com/102829668125509/photos/pcb1.0283345479179/102833018125174)

### RECONOCIMIENTO

LIGA

¡Felicidades LIGA por ser ganadores de la beca FONCA "Programa de fomentos a proyectos y conversiones culturales" con el proyecto LIGA-ARCHIVOS!

El proyecto quiere visibilizar, activar y promover los archivos históricos existentes sobre la arquitectura en México. La idea es apoyar a los pequeños archivos familiares o fundaciones con recursos limitados, para que puedan divulgar el valioso material fotográfico que tienen a través de una plataforma web y dar a conocer sus acervos a través de nuestro programa público.

## Alice Bouvot, el director de orquesta detrás de L'Octavin!

Una viñatera excepcional que su experiencia de vida le llevó a comparar el "vino vivo" con la música clásica.



Alice estuvo en escuela de música y en el conservatorio durante muchos años, toca el piano y el cello. Ella dice que es capaz de tocar un concierto de manera técnica, buscando la perfección y tratando de imitar a los grandes maestros. Pero no es capaz de interpretar. El improvisar o interpretar con emoción es algo que no todos lo logran.

Por otro lado, pueden existir personas que no conocen las notas o el solfeo, pero tienen un don y pasión que capaces de improvisar y transmitir mucha emoción.

Lo mismo sucede con los vinos que Alice aprendió en la escuela: vinos técnicamente perfectos, pero tienen emoción? Ella ha logrado con sus vinos lo que no logra con la música: transmitir esta emoción.

Quiso ser veterinaria pero no logro pasar el concurso. Optó entonces por ingeniería agrícola con especialidad en viticultura, después de vivir algunos años en el extranjero, principalmente México, Chile y Nueva Zelanda, regresa a Francia a sus 30 años preguntándose qué hacer. Conoce a Charles Dagan y juntos escogen el Jura para instalarse y hacer lo que querían hacer: vino.

Jura no fue una casualidad, es el lugar su lugar de origen, pero también es una región llena de viticultores sorprendentes. Comenzan con 3 hectáreas y deciden hacer una veintena de cuvées. Tienen Chardonnay, Savagnin, Poulsard, Trousseau pinot... no hay límites! Para Alice, Poulsard es la uva más representativa del vino vivo, tiene una acidez increíble, dando vinos ligeros de 10-11 grados de alcohol, frescos, sorprendentes. Trousseau, también otra uva autóctona de la región, llena de acidez y frescura.

Una vez instalada en la región, comienza a tener ciertas revelaciones: gracias encuentran con personajes clave que les comparten su filosofía sobre la biodynamia y el vino natural, lo que contrasta con su escuela tan "cuadrada" de donde ella venía. Con el tiempo también comienza a elaborar vinos a partir de un "negocio" de uvas de amigos cuidadosamente seleccionados y supervisados por ella, pero sobre todo, únicamente trabaja con aquellos que comparten la misma visión de la agricultura que ella.

En las viñas, Alice respeta los pastos y hierbas salvajes, insectos y animales, creando un verdadero ecosistema que da sentido a cada vaso de vino que degustamos. Los racimos son cosechados a mano y fermentados espontáneamente sin el uso de sulfatos ni levaduras químicas, únicamente las levaduras indígenas están presentes.

Desde 2009, los vinos de L'Octavin son "Pur Jus" (puro jugo), con absolutamente ningún aditivo en ninguna etapa del proceso y tampoco los filtra.

Alice busca reflejar en cada vino una parcela en particular y produce una desconcertante cantidad de vinos en su pequeña cava. Algunos de ellos son clásicos de Jura, como la Pinima Chardonnay o Dorabella Poulsard, mientras otros vinos tienen un giro sorprendente al vinificarlos como blancos aunque las uvas sean para tintos, o usando ensamblajes poco comunes como el Zerlina, en cual es una mezcla de Trousseau con Pinot Noir.

¡Que vivan los vinos vivos!



VINOS VIVOS

## Paisaje

POR INGRID FUGELLIE GEZAN

De sur a norte avanza la luz desplaza su sombra a través del área circula sin demora los trayectos.

Árboles deshojados se recortan sobre el cielo iluminado una corriente difusa atraviesa la zona de la tarde a punto de transformarse en noche.

El momento que resta calor al suelo, el descuido de la estancia repleto de papeles, toda la urdimbre del día atareado por razón inexistente, todo lo que aplaza el panorama aunque la hora no detenga el tiempo, aunque el cansancio retumba contra el dintel y las vigas del techo se rasguen lentamente, todo a pesar del signo que invoca los atrasos, las penurias del invierno, los ademanes sin sentido.

Se antemerece la marea del cerebro y elude certezas encuentra un crimen ocultándose tras la palabra obscena simula un torrente, una avalancha, una caída amenaza con fracturar el juicio de los mártires

la belleza inscrita en la línea erupcional el momento vacío que antecede a la plenitud la vidriera y sus reflejos el cielo estrellado que cubre la tierra

la fuerza sutil de la imagen cuando interrumpe la nitidez de los cristales.

Se abrevia entonces la señal que impulsó la brisa persiste la postura indefensa, los pasos no calculados la razón suficiente de la espera.

Inquietud al margen, predominio del sentido, reducción de las cosas, una ciencia carente de rigor y mesura.

Nadie intenta comprender lo absoluto aunque imponga su fuerza nada queda después de la pregunta a ras de lo perpetuo ninguna respuesta ilumina el campo azaroso de la duda.

Ciudad de México, mayo 2020.

## EN-CAUSA.MX

PLAN DE ACCIÓN:

Actualmente, La Metropolitana — con el apoyo de Laguna, Francisco Pardo, Sci-Arc y Fábica de Ciudad — ha convertido sus instalaciones en un albergue temporal y seguro para que un grupo importante de nuestros trabajadores pueda habitar y permanecer trabajando sin exponerse al contagio.

Utilizando el material sobrante de nuestra producción, reguete, este equipo compacto se ha dedicado a generar productos como tablas para pizar, juguetes infantiles, accesorios de cocina y de colgado, y más. Donaremos la totalidad de las utilidades de la venta de estos productos a iniciativas gastronómicas que se estarán dedicando a proveer alimentos y despensas a los que menos tienen durante el centro de la pandemia.

Para cumplir este propósito, contamos con aliados dentro de la industria gastronómica que participarán en la consolidación diaria de raciones de alimento para distribuir en puntos estratégicos.

Los alimentos a producir deberán cumplir con las siguientes características:

Alto contenido nutricional y calórico  
Ser transportables de manera eficiente e higiénica  
Evitar el uso de envolturas desechables contaminantes

Trabajaremos con un equipo de consultores gastronómicos para lograr incorporar estas características en cada ración de alimento, documentando este esfuerzo para publicar en redes sociales y así alentar a otros a replicar nuestro modelo.

NUESTROS OBJETIVOS SON CLAROS:

Atender las necesidades básicas de los miembros más vulnerables de nuestras comunidades.

Aprovechar estructuras existentes e inactivas durante la contingencia, convirtiéndolas en centros productivos y seguros, que brindan resguardo a sus colaboradores.

Fijar una postura social clara: México responde con productividad ante una tragedia.

Anticiparnos a la reactivación económica global generando una red de aprendizajes alineados con un nuevo modelo productivo y comercial.

Entendemos que estas medidas serán suficientes siempre y cuando logremos que otras iniciativas las repliquen.

Aunado a estos esfuerzos particulares, proponemos generar una plataforma sobre la que iniciativas creativas, productivas, sociales y administrativas puedan vincularse a la distancia para hacer más. Es imperativo construir una alianza social y convocarnos a los que esto les haga sentido a participar en el proyecto.

La Ciudad de México ha demostrado en incontables ocasiones que su resiliencia se debe a la solidaridad y empatía de sus ciudadanos; no dejemos a nadie atrás.

¡AYUDANOS!

[en-causa.mx](http://en-causa.mx)

Si quieres participar o publicar en alguna de las secciones, escribenos a: [irina@lagunamexico.com](mailto:irina@lagunamexico.com)

Este espacio es de todos :)

### CUMPLEAÑOS JUNTO

¡Felicidades Alberto (BUNA), Hans (ANFORA), Irina (LAGUNA), Jhotzan (BUNA), Tannia (BUNA), Wonne (PRODUCTORA) y Ximena (LOOFKWINES)!

### CONTINGENCIA

## Nebulosa



Déjate Querer vende su tapete NEBULOSA que ha embellecido el pasillo de Laguna.

Precio especial por que me los menos tiene un tapete en las habitaciones de la Laguna. De \$16,213 a tan sólo \$9,728!

¡Aprovechen!

Para más información:

[nihao@dejatequerer.mx](mailto:nihao@dejatequerer.mx)  
[@djquerer](https://www.dejatequerer.mx)  
[www.dejatequerer.mx](http://www.dejatequerer.mx)



DÉJATE QUERER