

La gran vida

Gargantúa I

En este espacio donde comentaré mis andanzas por aquellos caminos –siempre azarosos– de los comederos públicos de esta ciudad, otrora la región más transparente y ahora bien llamada de la esperanza, pues está visto que hasta los choferes inmigrantes de Tabasco pueden aspirar legítimamente a obtener, eso sí chambeándole muy duro, sueldo de ejecutivos en logística (*whatever that means*).

Le advierto una cosa: conozco del tema mucho más que la mayoría de la gente, pero seguramente mucho menos que usted, por lo cual le invito a sostener un diálogo. Todos sus comentarios serán bienvenidos.

Por definición, el tópico que nos ocupa es reactivo a rigores científicos, de modo que mis opiniones son en nombre propio y, sobra decirlo, sin ningún interés que no sea el de relajarnos y pasar un rato agradable. Por eso mismo trataré de nunca hablar de política.

El banquete

Me cité con tres amigos en El Rincón Argentino, popular despelucadero en la pomadosa avenida Presidente Masaryk. Ya conocía yo este lugar, que se ha ganado fama entre la gente de la zona por sus bastas raciones y atento servicio a precios de horror. Un trusco de buey asado no es mi idea de consumir en un restaurant, pues a fe mía que no tiene mayor gracia prepararlo y para parrilladas, mi estirpe norteña responde. Sin embargo, ahí decidieron mis cuates que nos viéramos y, como el motivo era más socializar que ingresar en densos misterios coquinaros, pues ahí fui.

Desde afuera el negocio se caracteriza por ser la versión, en mampostería, de Dolores del Río en *María Candalaria* o, más aún, de Pedro Infante en *Tizoc*: nadie en su juicio pensaría que así son las estancias argentinas pero el mundo está lleno de falsedad y aquí no es lugar para filosofar. Lo cierto es que el local, antes de su exitosa transformación, era una espantosa hamburguesería tipo industrial que quebró para bien.

Somos cuatro personas. Nos reciben con una canasta de pan, un platito de alubias con cebolla un tanto escuálidas pues les falta una buena pizca de sazón,

salsa de tomate y chimichurri. Acompañio con una negra Modelo el chorizo argentino y la provoleta que pedimos al centro. Ordinario todo, siento que algo falta, y no es precisamente hambre.

Solicitamos la carta de vinos: hay como en la viña del Señor, pero sobresalen caldos regulares, casi todos ellos de importación, por las nubes. Mis compañeros no se arredran y nos decantamos por un Bodegas Terrazas de los Andes, Malbec, 2002. Con viñedos a 1 067 metros sobre el nivel del mar, esta casa, situada a 24 kilómetros de la ciudad de Mendoza, produce diversos varietales, pero tenemos curiosidad por probar éste en particular pues sabemos que la uva Malbec ha tenido excepcional florecimiento en Argentina durante los últimos años. A 400 pesos la botella, mejor afloja uno el cuerpo y lo disfruta en la gran copa donde es servido: de color rojo muy oscuro y tintes violáceos, desprende un aroma a frutos negros, derrocha aromas complejos en el retrogusto, con un largo final a tostados y a vainilla, producto de su breve crianza en madera. Vino sencillo y honesto, demuestra ser buena elección.

Llega el *tour de force*: asado de vacío para tres personas. El vacío es la carne que rodea al costillar, de consistencia agradable y estupendo sabor; sin la suavidad del filete, es una pieza de carácter y es –para mi gusto– la opción a atacar en este tipo de comederos. Nos traen una pieza descomunal, (algo así como 1.2 kg) pedido al término medio. Se presenta en una gran charola de cerámica que si bien no guarda el calor de la vianda como las planchas de hierro colado de La Mansión, ni permite su destazamiento como los bloques de madera de otros restaurantes especializados en carnes, le da vista al enorme trozo. Éste es en su corteza, tostado y crocante; por dentro, jugoso. Cual debe ser. Se hace acompañar de una ración simbólica de papas a la francesa y otra, aún más austera, de ensalada: unas tristes hojas de lechuga *iceberg*, tres rebanadas de jitomate (ni siquiera de a una por cabeza), cuatro rondanas de cebolla, magramente aderezado todo ello con vinagre blanco y algún aceite que si acaso era de oliva, lo disimulaba hartito.



Uno de mis amigos, entrado como está en servirse del platón, trinche y cuchillo en mano, incurre en enérgico movimiento, que hace descoyuntar su silla; si no es por el pretil que tiene a su espalda va a dar al piso, situación imperdonable en un establecimiento de estas pretensiones. Corren meseros, llueven disculpas y, después de todo, prevalece el buen humor. No quiero imaginarme si lo mismo le ha sucedido a alguno de los guarureados comensales de las mesas vecinas.

El lugar está concurridísimo, por clientela no paran aquí: llega el momento que se vuelve un tanto ruidoso, pero en nuestra mesa la plática se deja para después. El corte, de muy buen punto y sabroso, se va haciendo chiquito hasta desaparecer; la ensaladita y las papitas, desde cuándo pasaron a mejor vida. El vino casa de maravilla con la carne y el estado de ánimo está a punto para un café, un digestivo y un puro. No hay postres y regresa la palabra a la mesa.

Traen mi espresso, un Lavazza italiano de esos que empaican especialmente para restaurantes. Francamente no es malo, pero ésta es una de las cosas que no entiendo: al igual que en los vinos, los establecimientos caros, por esnobismo (no encuentro otra razón), dan preferencia a lo extranjero, existiendo en México productos que compiten con ventaja en precio y calidad. El mejor café que he probado en mi vida lo tuestan diario a tres cuadras del Rincón Argentino. ¿Para qué traer café de Italia, donde ni siquiera se cultiva?

El ágape entra en su parte más exquisita. Irremediablemente unidos a cualquier banquete que se precie de serlo, van el puro fino y el digestivo. Van de la mano, como el Empire State y el Chrysler Building, el vodka y el caviar ruso, el *foie gras* y el Sauternes, como Fred Astaire y Ginger Rogers, Romeo y Julieta, Antonio y Cleopatra. ¿A quién no seduce la idea de fumar un rico tabaco y, al mismo tiempo, degustar un refinado alcohol, que ayuda a la buena marcha de las entrañas y al fluir de las ideas y las palabras?

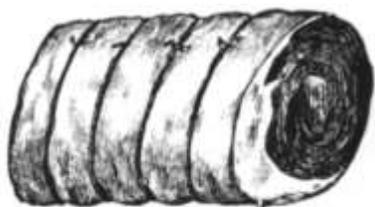
He pedido una copa de Gran Centenario Añejo, un puro agave. Éste es un producto industrial: su elaboración se

realiza bajo técnicas modernas, en oposición a algunos tequilas más o menos artesanales que por ahí subsisten. La fábrica en La Laja, en los Altos de Jalisco, es enorme pues ahí se hacen tequilas de distintas gamas. Sin embargo este es la crema de la producción, un licor a 38 grados por volumen, añejado al menos por un año (según la norma) en barricas nuevas de encino blanco. Muy importante: el tequila debe ser 100% agave azul. Jamás hemos de caer, lector, en la trampa de los “cien por ciento natural”, o “doble destilación”. Si no es puro agave, ese aguarrás acaso será bueno para untarse en heridas leves o para matar cucarachas.

Me propinan un chorro menos generoso de lo que hubiera esperado, en un gran *snifter* transparente y de boca ancha que me permite captar el color, los aromas y los sabores. Lo agito con movimientos circulares de la muñeca. El líquido es de un color ambarino quemado, con luces rojizas. Buena pierna en la copa, aunque su grado alcohólico no es muy elevado. La nariz es fina y despide efluvios a canela, clavo y corteza de naranja confitada; la madera tostada del interior del barril le imprime una increíble suavidad y un discreto dulzor muy grato al paladar y que hace a este tequila una selección muy apropiada para el digestivo.

De mi saco tomo un Te amo Toro, capa natural, hecho de cabo a rabo con tabacos mexicanos. La capa brilla ligeramente por los aceites naturales del tabaco. Por alguna razón que no me queda clara, la capa —en realidad parte mínima del tabaco usado en un cigarro— confiere a éste hasta 60% del sabor, según algunos entendidos, y ello es cierto por extraño que parezca.

Utilizo un cortapuros tipo guillotina, de plata, que me obsequió en un momento de sublime inspiración mi compadre Ignacio Lagunes, pilar informativo de Televisa, mientras decía adiós al ruedo de las Ventas, allá en Madrid, el gran Eloy. El corte es preciso, a un medio centímetro de la cabeza del puro, como mandan los cánones. El cigarro tiene buena construcción; claro que es hecho a mano, de tripa larga (o sea, con hojas completas). No denota altibajos en la consistencia, es





La integración americana

Oscar Cruz Barney I

Arturo Oropeza García, coordinador, *ALCA, un debate sobre la integración*, México, Instituto de Investigaciones Jurídicas, UNAM, Centro Argentino para las Relaciones Internacionales, 2003.

muy parejo, por lo cual al aplicar fuego, enciende toda la circunferencia del pie y así continúa, fumada tras fumada, produciendo una ceniza compacta y gris, llena de abundantes ampollitas blancas que despiden un humo fragante a elementos de torrefacción: café, chocolate, almendras. Noto un vago acento a anís, muy en el fondo. No cuesta trabajo fumarlo pues su construcción nos permite todas las facilidades.

Conforme pasa el tiempo, digamos el primer tercio, su carácter se acentúa pero en momento alguno disminuye su suavidad. Solamente se va haciendo más sabroso y empiezo a desear no se acabe nunca; el segundo tercio es de

apoteosis: prevalece el aroma a chocolate, que empieza a opacar a los demás y se agiganta; estoy a punto de quemarme los dedos, el maridaje con el tequila es perfecto y ahora platicamos a grito pelado para hacernos oír, estamos felices.

Nos traen la cuenta. Ni modo. Aflojamos la cartera y hacemos como si no importara. He aquí el detalle de mi ágape: una Negra Modelo, la cuarta parte de un chorizo, la cuarta parte de una provoleta, la cuarta parte de un asado de vacío para tres, dos o tres papitas y un suspiro de ensalada, cuatro copas de vino, un espresso sencillo, dos copas de tequila: seiscientos treinta pesos. ¡Ay, quién fuera chofer tabasqueño!

EL COMERCIO INTERNACIONAL se ordenó institucionalmente a partir de 1948, año en que las organizaciones y entidades surgidas con ese motivo como el GATT, el Banco Mundial y el Fondo Monetario Internacional, junto con las que propician la integración económica como el CECA, la CEE, la UE y otras más vienen actuando exitosamente.

En el Continente Americano también se ha presentado el fenómeno desde 1960 con la ALALC y su sucesora la ALADI, aparecieron asimismo el Mercado Común Centroamericano, el Caricom y el Grupo Andino. A partir de la década de los 90 se ha iniciado el fenómeno de los acuerdos o tratados de libre comercio como el Free Trade Agreement entre Canadá y Estados Unidos, el TLCAN, el G-3, el Mercosur y otros.

Dentro de este movimiento se ubica el ALCA propuesto por los Estados Unidos de América en 1990 y concretado formalmente en 1994 siguiendo el corte temático del TLC.

Los esfuerzos para iniciar las negociaciones de un acuerdo de libre comercio a nivel continental tienen su origen en la Cumbre de las Américas celebrada en diciembre de 1994 en Miami, Florida. En ella, los jefes de Estado y de Gobierno de 34 Estados americanos acordaron el establecimiento de un "Área de Libre Comercio de las Américas", o ALCA, (FTAA por sus siglas en inglés) en la que

se pretende, para el año 2005, eliminar progresivamente las barreras al comercio y a la inversión. El propósito que se fijaron las partes es concluir las negociaciones a más tardar en enero de 2005 e intentar que entre en vigor el acuerdo "no más allá de diciembre de 2005."

Durante la fase preparatoria del proceso del ALCA se llevaron a cabo cuatro reuniones ministeriales; en la cuarta reunión, celebrada en San José, en marzo de 1998, los ministros recomendaron a los jefes de Estado y de Gobierno el inicio de las negociaciones y establecieron la estructura, principios y objetivos generales para llevarla adelante.

Con base en la Declaración de San José, las negociaciones del ALCA se iniciaron formalmente en abril de 1998 en Santiago de Chile. Se acordó reconocer las diferencias en los niveles de desarrollo y tamaño de las economías en el continente americano, con el fin de facilitar la participación plena de todos los países.

Las negociaciones se iniciaron formalmente durante la celebración de la Quinta Reunión Ministerial de Comercio, que tuvo lugar en Toronto, en noviembre de 1999. En esta reunión, se instruyó a los Grupos de Negociación a preparar un borrador de texto de sus respectivos capítulos, para ser presentados en la Sexta Reunión Ministerial de Comercio, celebrada en Buenos Aires,