

Bar María Bonita



Fig. 1. Bar María Bonita del Hotel Vasco

Roberto Velázquez Cabrera

Tlapitzalli.com

13 de octubre de 2017

En Cuautla operan más de 100 bares y cantinas, aunque no se conocen los que han sido autorizados por el municipio, a pesar de haber preguntado con un escrito, ya que consideran ese dato como confidencial, aunque en encuestas realizadas han informado que es la segunda ciudad en alcoholismo del país.

Casi todos son de mala muerte y vida, y venden cerveza, pero muy pocos ofrecen la coctelería de la vieja escuela. Un bar que conozco bien, porque me han dejado utilizar su WiFi, para subir mis últimos escritos a Internet, es el del famoso Hotel Vasco, cuyo barman, Manuel Arroyo, ya es mi amigo y me ha platicado de su especialidad profesional, con 29 años en el ramo, habiendo trabajado en el Hotel Hacienda Cocoyoc, Sanborns de la Ciudad de Mérida y el Yucatán Country Club.

En el bar María Bonita del Hotel Vasco se ofrece una gama amplia de coctelería nacional e importada con botellas de: bradys, whiskys, tequilas, rones y licores. También se hace deliciosa coctelería sin alcohol, como una pantera rosa (Fig. 2), conga, etc. Cuando está Manuel en el bar, se encarga de hacer esa rica coctelería. La pantera rosa se prepara con leche evaporada, leche normal, concentrado de fresa, hielo frape y un toquecito de canela molida.



Fig. 2. Pantera rosa, sin alcohol

Manuel me dijo cómo preparar verduras en vinagre, para usarlas en mis ensaladas y guisos, como una rica con atún (Fig. 3)



Fig. 4. Ensalada con atún y verduras en vinagre

Yo proporcioné a Manuel un poco de los deliciosos y efectivos licores medicinales que han sido usados para aliviar padecimientos del pulmón, preparados en base a tradiciones de adultos mayores de Cuautla, uno con cuastecomate y jerez, y otro con cuastecomate y aguardiente de Zacualpan y piloncillo, como el de la Fig. 5. En mi tierra natal, se preparaba con tequila, en lugar del aguardiente o en una tisana, si no querían tomar el licor.



Fig. 5. Licor de cuastecomate

Una rica sangría española (Fig. 6) la prepara Manual con jugo de naranja, jarabe natural, agua mineral y vino tinto (vodka opcional).



Fig. 6. Sangría Española