

Mario Schjetnan

El arquitecto mexicano recibe el
'Premio Nobel' del paisajismo

Obras

UN NUEVO RUMBO

Los **190 años** del DF son una oportunidad para replantear el modelo urbano, la infraestructura y el patrimonio arquitectónico

De cacería
América Latina deberá traer inversiones privadas a la infraestructura

La ruta del gas
El derecho de vía y la rentabilidad serán vitales para los nuevos gasoductos

DESCARGA
OBRAS
EN VERSIÓN
DIGITAL
RESPONDEEN

Descarga en el
App Store

Google play

amazon.com

00514



AÑO XLIII • Nº 514 OCT.-NOV. 2015 \$55
EXHIBIR HASTA EL 15 DE NOV. DE 2015

El mezcal es ‘el agüita que hace hablar’, reza la sabiduría popular; es una bebida mística y milenaria, dado su origen en la antigüedad y en los ritos sagrados oaxaqueños. Desde hace una década reconquistó el gusto de las personas comunes, pero también sedujo a los comensales *gourmet* y ganó un lugar en espacios de ‘altos vuelos’, donde el diseño interior también lo ha cobijado.

Además de ser una moda, esta bebida tradicional es ya un atractivo para los turistas nacionales y extranjeros, de todos los niveles socioeconómicos y culturales.

En la competencia por atraer el mayor número de clientes, la mancuerna que los establecimientos que lo ofertan han hecho con el diseño interior apuesta por crear una experiencia completa alrededor del mezcal.

Uno de los negocios que recientemente ha llamado la atención por su interior es Mezcalería Expendio Tradición, un espacio para degustar y vivir el mezcal en todos los sentidos: el olor de los agaves, la textura del mobiliario y los muros, la geometría de la loseta y la barra que, al ser un punto de referencia, ésta forrada de barro negro y tiene un diseño que alude a la piña, es decir, a la forma del tallo del maguey, luego del corte de las pencas.

De hecho, el expendio está nominado en la terna de la categoría a ‘mejor restaurante nuevo’ de México en los *Food and Travel Reader Awards 2015*.

Este negocio es de la familia Chagoya, que cuenta con una tradición legendaria en la producción de mezcal (sus raíces datan de 1897, por la época del porfiriato). Para potencializar su experiencia, decidieron



NEGOCIO CON VALOR HISTÓRICO.
Mezcalería Expendio Tradición nace en una vieja casona de 1942, cuya arquitectura se preservó como parte del valor adicional.



MEZCAL,

experiencia
artesanal

Mezcalería Expendio Tradición apostó por el diseño interior como parte de la práctica gastronómica y cultural en torno a la bebida.

POR GALO RAMÍREZ/ OAXACA



FOTOS: CORTESÍA EZEQUIEL FARCA



DE BARRO NEGRO. La barra está hecha con 12,000 piezas elaboradas por artesanos locales en evocación al corte de las pencas de maguey.

intervenir una casona de 1942 y crear un expendio que combinara lujo y tradición.

Para materializar su idea contrataron a Ezequiel Farca, quien se encargó de interpretar la tradición mezcalera de la familia. El arquitecto y diseñador comenta que se trató de un lugar especialmente diseñado para vivir la experiencia del mezcal.

Hace unos años, la bebida tradicional de Oaxaca no tenía la aceptación de la que goza en estos momentos. Raymundo Chagoya, integrante de la quinta generación de esta familia mezcalera, explica que un estudio de mercado les reveló los motivos del auge actual, entre éstos, el que la producción artesanal del mezcal embona con la cultura verde y los productos orgánicos.

Raymundo y Farca recorrieron juntos cerca de 19 establecimientos de este tipo en la república, en busca de las peculiaridades de cada espacio.

Hallaron conceptos encontrados; iban de lo rústico al lujo extremo que opacaba el concepto. De ahí, decidieron un espa-

cio que conjugara lo tradicional con lo contemporáneo.

Ecos al pasado

La intervención del arquitecto inicia al conservar la fachada y la estructura original de la vieja casona. Además, la ubicación de la barra, estratégica para todo negocio, y el recorrido del comensal son puntos cruciales

La barra siempre es lugar de encuentro. En Expendio Tradición es una reinterpretación de las antiguas mezcalerías y está acompañada de una escultura de barro negro, hecha por artesanos locales.

Chagoya dice que la mayoría de los componentes fueron especialmente diseñados por Farca para el lugar. Pero una de las premisas, que da valor adicional, es que los acabados fueron realizados sólo por artesanos locales.

De modo que todo el mobiliario fue hecho in situ, con la intención de generar trabajo en la región.

✦ HISTORIA DETRÁS DEL DISEÑO

Uno de los elementos característicos de Expendio Tradición, además del diseño, es el toque local gastronómico. Puede ir de una botana a base de chapulines, una tlayuda gigante o bien una hamburguesa de ganso. Hay una extensa variedad de platillos para acompañarse con mezcal.

Tradición Chagoya es una marca establecida desde hace más de 90 años. Los mezcates que ofrece son: Donají, Tehuano, Los cuerudos y licores Huatulco.

Los cuerudos es un mezcal que recuerda a un grupo revolucionario de Miahuatlán que luchaba por las tierras. “La historia familiar es que los cuerudos pasaron por Tlacolula en su camino hacia el norte, y les dieron asilo en casa de mi bisabuelo, Jorge Chagoya. A la mañana siguiente mi bisabuelo se fue con ellos para el norte y nunca regresó”, relata Raymundo, Chagoya, miembro de la familia fundadora.

La mezcalería cuenta con espacios afrancesados. Para dar el toque *vintage* fue usada madera de durmientes de ferrocarril, barricas y palenques. La ventaja de ese material es que requiere poco mantenimiento, pero sí demanda ser fumigado con regularidad.

Corazón de barro

José Luis Sánchez Martínez y Javier García trabajan en el taller de arte y decoración que dio forma a la barra y que fabricó la loseta de pisos y del muro de la cocina.

Sánchez Martínez explica que un reto para hacer realidad el diseño de barro negro fue evitar que el material se deformara.

Eligieron el barro de la zona de Donají, “porque su consistencia es más arenosa en comparación con el de Atzompa, que es grumoso”, explica el artesano.

Con ese barro realizaron diversas pruebas con aditivos, con el fin de mantener la figura requerida.

En total fueron empleadas 12,000 piezas, 200 por metro cuadrado. Para fabricarlas fueron usados moldes de silicona, y en el ensamble se hizo un ‘trazo maestro’ a fin de empatar los bordes y las esquinas.

“El truco fue el uso de fibra de vidrio con adhesivos en los cortes, a 45 grados; esos detalles se dificultaban porque las columnas casi nunca están a escuadra; buscamos la medida ideal para que entraran piezas completas”, comparte.

El “barro es un material noble”, expresa el artesano, pero se le aplicó un sellador que combate los ácidos de los cítricos y de algunas bebidas, por lo que basta con que se le dé un mantenimiento normal.

Mosaicos

Para la fabricación de los pisos y el muro de la cocina, hechos ex profeso, fueron usados marcos metálicos y un divisor de colores para dar forma al diseño.

José Luis explica que la pasta de la loseta está compuesta de cemento blanco y marmolina, para darle fortaleza.

En la mezcla, el color no debe rebasar 15%. Esa pasta es colocada en una plancha metálica para darle forma, luego es cocida y curada. En total fueron colocados 200 m² de mosaico para piso.

Es “gratificante que nos den la oportunidad y demostrar que podemos hacer trabajos finos y delicados; el muro de la cocina da la impresión de ser una penca y el piso tiene mucha geometría”, precisa.



EVOCACIÓN. Uno de los muros muestra la escena de un antiguo expendio y da un toque *vintage*.

✦ LOS AMANTES DEL DF

La mezcalería Los Amantes, ubicada en la Ciudad de México, en lo que antes fuera el Hard Rock Café, y cerca de la zona hotelera de Polanco, es uno de los lugares que difunde la cultura del mezcal. Mayolo Alvarado, gerente operativo de Grupo Los Amantes, explica que aún con el *boom* mezcalero existe cierto desconocimiento sobre la bebida y ese es el ‘hueco’ que intenta llenar, al ofrecer mezcal a turistas extranjeros.

Este espacio difunde cerca de 1,250 marcas de casi 400 especies de maguey, lo que, a decir de Mayolo, “es un homenaje a todos los mezcaleros”.

Por ser catalogado como patrimonio, en el inmueble de Polanco los cambios de diseño y arquitectónicos fueron mínimos. Aún así, las diferentes marcas de mezcal han contribuido para darle un toque mezcalero al espacio. Incluso artistas mantienen exposiciones breves en el espacio.

Mayolo comenta que para que las personas vivan la intensidad del mezcal, cuentan con personal capacitado para llevar al comensal a los terrenos de la bebida mística oaxaqueña. Además, asesoran a diferentes casas mezcaleras y ellos mismos capacitan constantemente a su personal en el conocimiento de los agaves, la producción y los tiempos.



MAGUEY. El concepto es la planta del mezcal, sus motivos están presentes en cada detalle.

El ‘toque’ Toledo

El arquitecto Alfonso Méndez, de la empresa oaxaqueña Rex Welder México, dio vida al diseño de las rejas, ideado por el artista plástico Francisco Toledo.

Alfonso cuenta que le gusta trabajar con el pintor porque es exigente. Uno de los retos es convencerlo de la calidad de la propuesta que se le hace.

“Tratamos de modo personal. Al principio es un ir y venir de la información, nos da bocetos, los estudiamos, digitalizamos, modulamos, maquetamos en diferentes materiales; hacemos volumetrías; planteamos grosor, ondulaciones”, relata el arquitecto de Rex Welder.



A MANO. Fabricados en tonos bicolor por artesanos oaxaqueños, a petición del cliente.



SALÓN DE CATAS. Aquí el distintivo es el diseño de la herrería de la ventana, hecho por Francisco Toledo.

✚ DE OAXACA PARA NUEVA YORK

Uno de los primeros negocios de nueva generación en el centro de Oaxaca fue Mezcalería Los Amantes, echada a andar por el artista plástico Guillermo Olguín, quien integró al diseño del lugar instrumentos típicos para el uso del mezcal, como las damajuanas, usadas “para transportar el mezcal a zonas mineras del norte del país”, cuenta Javier Amayo, mixólogo de Los Amantes.

Relata que el origen de dar a conocer el mezcal a un público más amplio está en un lugar llamado Salón Central, fundado por el mismo Olguín, a quien Francisco Toledo se refiriera como su sucesor en la pintura.

Los Amantes es un espacio íntimo que fusiona arte con un toque mexicano, con evocaciones a las antiguas cantinas y mezcalerías de la década de los 30.

Con ese mismo estilo, en 2010, en ‘la capital del mundo’, abrieron Casa Mezcal Nueva York, donde a decir de Amayo se revaloró el mezcal.

El experto mixólogo, quien se crió en una familia mezcalera de Puebla, vivió en Nueva York entre 2006 y 2012, y dice que fue en esa época en la que se revaloró esa bebida, tanto en coctelería como en el mundo gastronómico.

En este punto coincide Raymundo Chagoya, experto mezcalero, quien atribuye la efervescencia del mezcal a que de Oaxaca salieron excelentes chefs que entre sus platillos utilizaban el mezcal como un elemento primordial. Precisa que el mezcal corrió la misma suerte que la Ginebra: “Ambas bebidas encontraron su potencial en la mixología”, así las personas dicen “yo quiero tomar lo que él está tomando”.

Cuando el artista plástico ve lo proyectado define qué acabado podemos hacer y libera la pieza para comenzar a trabajarla. “Aprender con Toledo es una experiencia mejor que estar en la escuela”, asegura Alfonso Méndez.

Agrega que una de las formas de trabajar de él es plantear: “Voy a hacer un diseño, no voy a expresar lo que me pides, sino lo que veo en este momento de tu persona o negocio, o lo que sienta en ese instante”, así fue como empezó a diseñar la reja que sirve de paso para el salón de catas de Expendio Tradición.

El arquitecto relata que la creación del pintor empezó con un boceto “con ondas intencionadas para una flor”, pero una vez que se dejó en claro que tenía que acentuar la presencia del maguey, el maestro decidió representar una penca de esta planta, y la reja es eso, “un corte transversal de una penca de maguey.

Si alguien tuviera la oportunidad de dar un cuchillazo a una piña de maguey sería parecido a lo que se presenta.

A ese diseño le incorpora su sello distintivo: “Esos como piquitos que hace en algunos cuadros. Sea un chapulín o mono, tiene la característica de representar con piquitos a sus dibujos, eso lo llevó a algo más físico, como la rejas”.

La herrería es de placas de acero, llamadas técnicamente A36, de calidad negra. Ésta se presta para maniobrar y para dar textura.

El arquitecto Méndez explica que al salir de los hornos, ese material tiene una pequeña cascarita de color grisáceo, misma que sirvió para dar el abrillantado a las formas que evocan las espigas de las pencas de maguey. Debido a que el óxido altera su estado, se le colocó una laca para mantener la brillantez.

Para la construcción de la reja, de 3.50 x 3.20 m, trabajaron a mano alrededor de 450 piezas, a fin de darles el acabado y la textura requeridas por Toledo.

La intención de los Chagoya no para con la creación del expendio, pues quieren dar un paso más allá de lo hecho hasta ahora, que sólo era fabricar y vender mezcal. Por ello, la experiencia se complementa con visitas a sus plantíos, fabricas y, por supuesto, con catas de mezcal.

“Expendio Tradición es el resultado del análisis de la cultura del mezcal llevada a una experiencia”, sintetiza el experto Raymundo Chagoya. ●