



## GIROSCOPIO

No es imprescindible, pero su ausencia detona algunos inconvenientes.

C L A U D I A A L B E R T I N A R U I Z

# el futuro de la gastronomía es femenino



ARTURO TORRES LANDA

Fotos: Cortesía 50 BEST

La pandemia de COVID-19 nos hizo cuestionarnos si los grandes eventos en los que se premia a las cocinas del lujo, así como a los chefs superestrellas que la representan, de pronto adquirió un cariz superfluo, casi banal.

Ante tal escenario, los circuitos que galardonan a los restaurantes y cocineros más connotados del planeta cambiaron su enfoque hacia el reconocimiento de aquellos personajes y organismos que trabajan por convertir a la gastronomía en un agente de desarrollo social y preservación ambiental. El ejemplo más claro de este nuevo ángulo son los premios 50 Next, iniciativa creada por el organismo The 50 Best Restaurants of the World.

Dado a conocer a principios de 2021, este listado celebra a los jóvenes menores de 35 años que están cambiando la gastronomía mundial y que son promesas a seguir en su profesión, ya sea por su talento o por los alcances que ha tenido su labor culinaria. Así, de entre la media centena de nombres seleccionados por 50 Next destaca Claudia Albertina Ruiz, la única mexicana y mujer indígena de la lista.

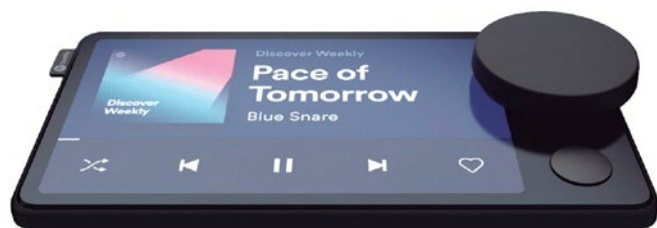
Originaria de San Juan Chamula, Chiapas, Claudia Albertina pertenece a la etnia tzotzil, razón por la cual la mayor parte de su trabajo se ha centrado en rescatar los ingredientes de su cocina autóctona y difundir su valor. Además, su historia de vida y trayectoria la colocan como un ejemplo a seguir. Como es costumbre en su comunidad, Claudia Albertina estaba destinada a dedicarse al hogar o la enseñanza, mas su tesón e insistencia la llevaron a formar parte de la primera generación de la carrera de Gastronomía de la Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas. ¿Su trabajo de tesis? Una investigación complementada por un recetario tradicional escrito en tzotzil y en español, la cual llamó la atención del renombrado Enrique Olvera. De este modo, la entrega y habilidad de Claudia Albertina le permitieron integrarse a la cocina de Pujol apenas unos días después de haber terminado sus estudios.

La experiencia ante los fogones de Olvera le abrió las puertas de otros notables restaurantes de la Ciudad de México: Máximo Bistrot y Dúo Salado y Dulce, siendo este último un

espacio en donde pudo ahondar en una de sus pasiones, la repostería. Y aunque su carrera comenzaba a despegar en la capital, Claudia Albertina Ruiz tuvo que interrumpir su formación en las cocinas para regresar a su natal Chiapas a atender a su padre enfermo. Así, la joven cocinera tuvo que trabajar en varios bares y restaurantes hasta poder costear la apertura de su primer restaurante: Kokono'. A través de este concepto, Claudia Albertina ha logrado apoyar a productores locales y poner en práctica los preceptos de la organización Slow Food, que privilegia la nutrición, el disfrute y la consciencia social.

Tal es el compromiso puesto por la chiapaneca en estos rubros, que incluso Redné Redzepi, considerado como el mejor chef del mundo en dos ocasiones, llegó a visitar su restaurante. De ese encuentro con la cocina auténtica y amorosa de Claudia Albertina, el cocinero danés obtuvo suficientes motivos para nominarla a 50 Next, un grupo que, con miembros como esta mujer indígena mexicana, invita soñar con futuros mejores horneados a fuego lento.</>

## C O M P A Ñ E R O D E C A M I N O



Los creadores de Spotify (el servicio de música, podcast y videos digitales en *streaming*), ahora presentan Spotify Car Thing, un *gadget* para que escuches desde tu auto tus canciones favoritas, las noticias o canales de entretenimiento sonoro. Este pequeño dispositivo aprende tus preferencias y lo puedes controlar con tu voz: solo basta decir «Hey Spotify» y pedir lo que quieras escuchar. También puedes usar el dial para navegar en tu cuenta e ir a las canciones o a tus listas de reproducción favoritas. Su pantalla está muy bien diseñada; te dice lo que estás escuchando y qué vendrá a continuación. Es una excelente alternativa para los autos sin pantalla inteligente, ya que no requiere ninguna instalación complicada. Difícilmente encontrarás un mejor compañero de viaje.

[carthing.spotify.com](http://carthing.spotify.com)

## D E C O R A C I Ó N Q U E S U E N A

Las bocinas son una parte fundamental de cada hogar, ya sea para ambientar cuando tengas una reunión o para disfrutar tus actividades cotidianas con fondo musical. Sin embargo, a veces resulta difícil encontrar una bocina de buena calidad y diseño a la vez, por ello Koble Zain propone una mesa auxiliar con bocina integrada. Este *gadget* tiene tecnología de carga rápida integrada, lo que le permite conectar cualquier dispositivo a los puertos de carga USB: olvídate de los miles de cables salidos. Además, tiene una plataforma de carga inalámbrica incorporada en la parte superior y una mesa auxiliar con controles sensibles al tacto. Notarás que su calidad de audio es impresionante y envuelve 360°; lo puedes elegir en acabados de nogal, roble, blanco y negro.

[kobledesigns.com](http://kobledesigns.com)



## R A D I O E N 2 0 2 1

Lexon Tykho 3 es un radio con diseño retro, pero con las más modernas actualizaciones. Fue diseñado hace 20 años, pero era un radio convencional para escuchar las noticias. Hoy ha evolucionado, sin embargo conserva exactamente el mismo diseño. Ahora lo encontrarás con Bluetooth, conectividad a internet y radio FM. Su batería dura 20 horas y, para que alcance su carga completa, se debe conectar a la corriente durante cuatro horas. Su conexión tiene un alcance de 10 metros y está disponible en 10 colores, así que lo único complejo será elegir cuál quieres. Además, es resistente al agua por lo que se puede usar para cantar con en la regadera.

[lexon-design.com](http://lexon-design.com)



## EL LOCUTOR QUE LLEVAS DENTRO

Los avances de la tecnología han hecho posible que cada vez sea más fácil acceder a aparatos profesionales. Si siempre soñaste con dirigir tu propia emisión de radio en serio, ahora puedes montar desde casa un estudio de grabación de calidad con Shure MV7, el micrófono dinámico para podcast con el que además de grabar puedes controlar tu tono vocal y claridad por medio de su *app*. Tiene un filtro que aísla tu voz, anulando los ruidos ambientales, y es muy sencillo de manejar porque incluye un panel digital. También cuenta con entradas USB y XLR, lo cuál significa que lo puedes usar con tu computadora y con interfaces profesionales. Con este micrófono definitivamente tus grabaciones subirán de nivel.

[shure.com](http://shure.com)



## V I S I Ó N C L A R A

Para mejorar tu experiencia al rasurarte usa Bluvy, el espejo inteligente para ducha. Con él verás tu rostro claramente en su pantalla de 10 pulgadas de alta definición y con *touchscreen*, pero ese solo es el inicio. Este ingenioso aparato se controla por medio de la voz y está equipado con una luz UV-C que sanitiza el baño y evita que se forme moho. Además, tiene luces LED para que mires perfectamente y logres las mejores rasuradas. Por si fuera poco, puedes descargar tus *apps* favoritas para que desde ahora la música e incluso tus series favoritas te acompañen durante el baño.

@bluvyvc

## N O M Á S E X T R A V Í O S

Mantén tus pertenencias a salvo con Invoxia, un rastreador GPS celular que te envía su localización cada cinco, 10 o 15 minutos, mientras esté en movimiento. A su vez, está equipado con una alerta antirrobo que te notifica en tiempo real si detecta movimiento inusual. Lo mejor de todo es que tiene un botón de emergencias que, al presionarlo, notifica a tus seres queridos que necesitas ayuda. Adicionalmente, la *app* de Invoxia ofrece alertas de *geofencing*, que se disparan cuando se entra o se deja un área en particular previamente delimitada. Y un punto muy importante es que, gracias a su conectividad 4G LTE-M, puede emplearse en cualquier parte del mundo. Usar este dispositivo te ayudará a sentirte seguro durante tus viajes.

[invoxia.com](http://invoxia.com)



# Jalisco



L U J O Y E S T I L O P R O P I O



Hacienda El Carmen, su construcción data del siglo XVI.

## FERNANDA CARRASCO

**S**i en México hay un estado con mucha personalidad, es Jalisco. Aquí han sabido conservar sus tradiciones sin dejar de actualizarse, generando una propuesta única y con los estándares de calidad más altos al turista. Te recomendamos algunos de nuestros lugares favoritos del estado, para que compruebes por ti mismo lo vibrante que es el estado.

### DORMIR EN JALISCO

El estado de Jalisco cuenta con más de 30 haciendas y casonas que se han especializado en la atención personalizada al cliente, centrándose en generar experiencias de lujo.

### Anocheceer en el cañaveral con vista a los volcanes

La Hacienda El Carmen Hotel & Spa es una excelente opción para pasar unos días de confort y naturaleza. Su construcción data del siglo XVI y está ubicada en Ahualulco de Mercado, a una

hora de Guadalajara. En los alrededores encontrarás un cañaveral y plantíos de agave, además de la grandiosa vista panorámica de los volcanes de Tequila y Ameca.

Durante tu estancia podrás hacer actividades como paseos en lanchas de pedal o en bicicletas de montaña y caminatas al aire libre, además puedes practicar golf, jugar billar, tomar tratamientos de spa o solicitar una cena en la cava. Si te gusta la música, asiste a las noches de música romántica o bohemia, la música en vivo reanimará tus sentidos mientras disfrutas tu cena. En esta hacienda nada falta; tienen propuestas para cada tipo de viajero. Decídetes y visítalos.

### Volar sobre el paisaje

Ubicada en los alrededores de la barranca de San Cristobal, De Franca es una hacienda del siglo XVII enfocada en que sus huéspedes disfruten y hagan una pausa de lo cotidiano, en profundo contacto con la naturaleza. Uno de sus atractivos es el jacuzzi volado, único en su tipo, diseñado para

que te sumerjas en agua cálida, sales y burbujas justo en el borde de la barranca, y con una fabulosa vista desde lo alto. Otro de sus atractivos es el restaurante. Empieza tu cena con una entrada de queso al tequila, una mezcla de diferentes quesos fundidos con la bebida emblemática de la región. También son muy recomendables los camarones barranqueños, zarandeados en adobo dulce de la casa y acompañados de ensalada. El menú es amplio, así que no te quedarás con ningún antojo. Si sientes que necesitas renovar tu energía, éste es el lugar ideal.

### El arte es un huésped más

El vidrio y el metal son los dos elementos que componen la original arquitectura de Demetria, un hotel de 14 pisos que resguardan 38 habitaciones. Originalmente era una casa de los años 30, de la cual han conservado muebles, ventanas y pisos originales que le dan ese toque retro inigualable, mezclado con el estilo urbano actual.

En la parte baja del edificio central está el restaurante, que ofrece un menú sencillo y elegante de comida mexicana contemporánea. En la parte alta encontrarás una librería especializada en las Bellas Artes. Es un espacio a cielo abierto, muy cómodo para leer o platicar y donde sirven buen café. No será raro que en tu estancia en Demetria te toque presenciar un desfile de modas o una exposición, pues es un espacio abierto a este tipo de manifestaciones artísticas.

### Epicentro cultural

Un hotel que basa su propuesta en que el huésped tenga una experiencia urbana de lujo contemporáneo es Casa Pedro Loza. Está ubicado en el Centro Histórico de Guadalajara, cerca de la Catedral, del Teatro Degollado, del Instituto Cultural Cabañas y de muchos atractivos más. Si quieres adentrarte en el valor cultural de Guadalajara este es el punto ideal de partida. Todas sus habitaciones son temáticas y la decoración clásica con toques modernos, arte y antigüedades te harán sentir en un lugar fantástico. Nuestra habitación favorita es el Jardín Secreto, pues literalmente tendrás para ti un jardín privado

en interiores y un jacuzzi con techo retráctil para observar las estrellas mientras te relajas. Este hotel es tan hermoso que es el favorito para hacer sesiones de fotos. No dudes en solicitar una sesión privada durante tu estancia y así te llevarás los mejores recuerdos a casa.

### COMER EN JALISCO

La gastronomía no se ha estancado, y cuenta con talentos que constantemente están generando nuevas propuestas y sabores, con base en su arraigada tradición.

### La sierra y sus sabores en un plato

Ubicado en el Pueblo Mágico San Sebastián del Oeste, Jardín Nebulosa más que un restaurante es un espacio para vivir una experiencia gastronómica sin igual. El menú es resultado de una investigación de años entre biólogos, chefs y mixólogos inspirados por la riqueza de la Sierra Madre Occidental. Este largo camino ha decantado dos experiencias culinarias. Por un lado, el menú «Bosque y montaña» es una experiencia de alto nivel nutritivo, libre de productos animales. Disfrutarás de cinco tiempos, comenzando

Crujiente de conejo, segundo tiempo del menú «Río y granja» en Jardín Nebulosa.



Casa Pedro Loza ubicada en el centro de Guadalajara (izquierda). Menú sencillo de comida mexicana contemporánea en el restaurante de Demetria (centro). Coctelería en Jardín Nebulosa (derecha).



## Jalisco cuenta con más de 30 haciendas y casonas que se han especializado en la atención personalizada al cliente.



Hacienda El Carmen.

con una sopa de tubérculos y anís silvestre, puré de betabel, camote amarillo, crocante de tubérculos y flores de estación. Este bello plato de delicados sabores dará un paseo boscoso por tus papilas. Por otro lado, si prefieres productos cárnicos, te recomendamos que pidas el menú «Río y granja» donde integran proteínas y sus derivados en cinco tiempos, cada uno más sorprendente que el anterior. Ambos menús se sirven maridados con su original propuesta de mixología de la sierra, puedes pedirla con o sin

alcohol. Si sientes pasión por la experimentación y estás ávido de nuevas experiencias, éste será tu nuevo restaurante favorito.

### Cocina líquida, sólida y deliciosa

Diseñado con elementos naturales e inspirado en el sitio arqueológico de Paquimé, el restaurante Veneno tiene una propuesta fresca, pero con címbientos fuertes. Cada detalle está bien cuidado. Así, su vajilla de madera está tallada a mano y sus cazuelas de barro están hechas en Tlaquepaque.

La comida es mexicana de estilo sencillo y reconfortante. Entre los favoritos de los comensales está el lonche de cangrejo, el chorizo de camarón con queso manchego y el pato colgado. Un *plus* del restaurante es su mixología, rama en la que se han especializado tanto que la han llamado «cocina líquida». Uno de sus tragos más emblemáticos es el veneno cazuela, preparado con sotol, cítricos y soda, servido en una cazuela de madera. Atrévete a entrar al universo de Veneno y déjate intoxicar por sus intensos sabores.

Chorizo de camarón con queso manchego, un platillo favorito en Veneno.



En Veneno sirven en una vajilla de madera tallada a mano y una exquisita mixología.





### DIVERSIÓN EN JALISCO

La propuesta de entretenimiento es muy variada, pero hemos elegido un par de experiencias que resaltan entre la oferta existente.

### Serenidad en la piel

Gaia spa, tras doce años de experiencia en Guadalajara, ofrece (además de los masajes de relajación tradicionales y los faciales de limpieza e hidratación profunda) experiencias originales como el masaje acuático en movimiento, que por medio de mecimientos, estiramientos suaves y fluidos aplicados sobre tu cuerpo en flotación, libera tensiones físicas y logra estados de relajación profunda. Este masaje se puede recibir estando embarazada y también en pareja. No dejes de hacer una parada en este spa, donde siempre encontrarás masajistas profesionales, aromas herbales en el aire y calma para tu espíritu.

### Flotando en lujo

Disfruta con los tuyos de un día excepcional, rentando un catamarán de lujo y navegando a lo largo de la costa de Vallarta. Las montañas siempre verdes de la Sierra Madre enmarcarán y acompañarán la vista de tu travesía en el mar. Detente un momento a nadar en el mar y *snorklear* para disfrutar del mar desde otro punto de vista. El encuentro con la vida marítima en su estado natural te dará un *refresh* y te mostrará colores que nunca antes habías visto. Al ser un tour de lujo llevarás a bordo una barra libre de primer nivel. Diviértete y goza en altamar. </>



# Transición acelerada

H A C I A L A M O V I L I D A D E L É C T R I C A



**C**omo parte de su realineación estratégica, la compañía está acelerando la transición hacia la electromovilidad. El fabricante eliminará de forma gradual la producción de motores de combustión interna, que llegará a su fin en el año 2033, su objetivo es alcanzar un nivel cero de emisiones netas a más tardar en 2050.

“A través de nuestra fuerte capacidad innovadora, ofrecemos opciones de movilidad individual sostenibles y neutras en carbono. No creo en el éxito de las prohibiciones, creo en la tecnología y la innovación”, declaró Markus Duesmann, CEO de AUDI AG. </>

[audi.com.mx](http://audi.com.mx)



**A partir de 2026, sólo lanzará al mercado modelos nuevos con propulsión totalmente eléctrica.**

# Cubo

LA MEJOR EXPERIENCIA GASTRONÓMICA EN EL BOSQUE



**MARIANNA MAGOS**

Fotos: ANTOLLI

**C**ubo es la única experiencia gastro-endémica a nivel mundial, pues fusiona la cultura local, sus tradiciones y rituales con lo más vanguardista de la escena gastronómica.

Ubicado a 50 minutos de la CDMX, en el municipio de Santa Ana Jilotzingo, en el Estado de México, este lugar es perfecto para pasar un día rodeado de naturaleza, así como formar parte de una serie de rituales que honran a la cultura Otomí; todo muy ceremonial para disfrutar de un menú *gourmet* con maridaje de cocteles frescos y temáticos mientras se observa cocinar al chef invitado en los fogones.

La cita inicia por la mañana en Cubo, desde que uno baja del auto, siente la sensación de conexión con la naturaleza de manera inevitable, la sombra de los enormes árboles provoca el frío que te hace ser parte del lugar.

Para comenzar, a los visitantes se ofrecen bebidas calientes, fruta y pan, después se realizan dos actividades grupales inspiradas en tradiciones de la cultura Nhanhu (ya que Cubo se encuentra ubicado muy cerca de uno de los asentamientos más importantes de la Cultura Otomí).

La primera actividad se realiza una vez terminado el desayuno. Es un ritual de agradecimiento al Abuelo Viejo (que representaba el fuego), uno de los dos principales dioses Otomíes, razón por la cual se agradece por el fuego con el que se cocinarán los alimentos y a cada



leño que arde se le imprime una buena intención de parte de cada uno de los invitados.

La segunda actividad es una caminata por la propiedad de aproximadamente hora y media, misma que cuenta con un bosque privado de Oyamel de casi 9 hectáreas donde a merced de la voluntad de la Abuela Vieja Otomí, los asistentes buscan los ingredientes comestibles silvestres. ¡A recolectar se ha dicho!

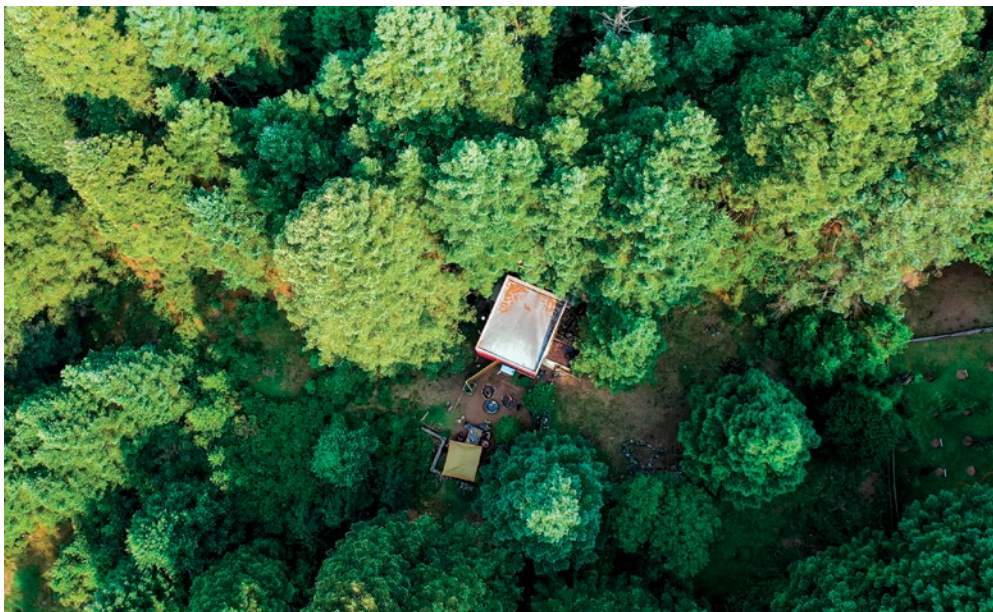
La estrella de la temporada son los hongos. Al terminar la recolección, uno debe regresar a Cubo, donde los invitados harán entrega de los ingredientes recolectados al chef, quien los utilizará como su variedad de insumos para los platillos que se disfrutarán.

El menú degustación consta de cinco tiempos basados en los ingredientes de producción local, así como los recolectados. El menú se marida

con la coctelería de la casa, la cual activa todos los sentidos al momento de la experiencia gastro-endémica e invita a pasar un agradable momento bajo el bosque con una explosión de sabores. Todos los platillos se cocinan a la leña y su preparación es al aire libre.

Aquí encontrarás un lugar de expresión y punto de encuentro para los mejores chefs de México, así que para esta temporada de hongos 2021, habrá una interesante agenda culinaria que será todo un éxito imperdible con chef invitados como Abel Hernández, Diego Niño, Pablo Salas y Gerardo Vázquez Lugo entre muchos más que estarán de manera semanal en cada experiencia que se ofrezca hasta que termine la temporada de hongos 2021.

Cubo, la mejor experiencia culinaria, tan cerca de la ciudad. </>



**la temporada de hongos en Cubo es la más importante, ya que los comensales recolectan gran parte de los ingredientes utilizados en el menú.**



Castillo Oberhofen

# Aventura

A L E S T I L O E N C I C L O P É D I C O

CHRISTA STAHL

**E**l diseño de un museo no es cosa menor. Es la primera imagen con la que topa el visitante y será, por así decirlo, la primera cara de todo aquello que quiere comunicársele, sea en lo visual, en lo auditivo, en lo táctil. Y es que todo museo -para quien tiene curiosidad y hambre de contacto con aquello que fue y que sigue siendo-, es una aventura emocionante que lo llevará a otro momento, más allá del tiempo y el espacio.

Desde su diseño, el museo australiano es una maravilla de estilo neoclásico inglés y se ha convertido en uno de los iconos arquitectónicos de la ciudad de Sydney. Resulta ser el más antiguo de todo el país, fundado en 1827, aunque ha ido renovando maravillosamente sus espacios públicos y de exhibición, y es reconocido

internacionalmente por su colección de historia natural y antropología. Conserva millones de objetos que describen fielmente la historia de los indígenas australianos y una serie de esqueletos de animales prehistóricos encontrados en esas tierras en los últimos años.

La Westpac Long Gallery exhibe 100 tesoros de sus colecciones -algunos muy viejos, otros muy raros- junto con las historias de las 100 personas que ayudaron a dar forma a Australia, donde lo mismo puedes toparte con científicos y exploradores, que con empresarios, deportistas, artistas, incluso un forajido y un santo.

El museo fue concebido y desarrollado siguiendo el modelo europeo contemporáneo de un almacén enciclopédico de historia cultural y natural, y presenta colecciones de zoología de





vertebrados e invertebrados, así como mineralogía, paleontología y antropología. Su evolución y trabajo han sido interesantes a lo largo de los años. Además de las exposiciones, el museo también participa en investigaciones de estudios indígenas sobre aborígenes australianos y programas comunitarios. En sus primeros años, intercambiaba especímenes con instituciones europeas, algunas de ellas británicas.

Dentro de las colecciones permanentes se encuentran las llamadas Bayala Nura: país del hilado» y «Sobreviviendo a Australia». En la primera se exploran y celebran las culturas aborígenes e isleñas del Estrecho de Torres. La segunda se avoca en celebrar la vida salvaje de Australia, sus secretos, su megafauna y la variedad de fascinantes adaptaciones de la vida a este continente.

Cualquier museo anhela hacer de la historia vida y de la vida una celebración a lo largo de la historia. Este en particular, quiere mantener viva esta premisa procurando que sus colecciones hagan referencia a la fauna, la geología y el patrimonio cultural de Australia y la región. Se estima que tienen en resguardo, alrededor de 21 millones de objetos, incluido material cultural y especímenes de animales fósiles y minerales. Los especímenes forman parte de una colección organizada. Los objetos culturales son artículos

fabricados por personas para su uso particular e incluyen objetos domésticos, comerciales, ceremoniales y artísticos. Su colección en esta área es una de las más grandes del mundo en cuanto a culturas de las primeras naciones. Sus colecciones representan culturas vivas, con miles de obras de arte, tecnologías culturales y material arqueológico de Melanesia, Micronesia y Polinesia, y al mismo tiempo abre una interesante puerta al mundo con su «Colección culturas del mundo», con objetos procedentes de Egipto, Indonesia, África, América y China.

Además, el Museo de Australia ha querido involucrarse en el quehacer del hombre moderno, y por ello, desde hace cuando menos una década, se ha comprometido también con el tema del cambio climático con colecciones, educación para sensibilizar sobre este tema, historias personales, investigaciones y propuestas de solución.

El Museo desea ser una voz líder que exprese y muestre la riqueza de la vida, la tierra y la cultura en Australia y el Pacífico, donde se descubra su historia, gobernanza y planes para el futuro. Un entorno que guarde la historia y se comprometa con ella, un recinto en donde se invite lo mismo a investigadores que a cualquier persona que desee involucrarse en sus proyectos alternativos, transformadores y trascendentes. </>



# Eternos retornos

HÉCTOR ZAGAL

@hzagal

Se dice que las personas del siglo XXI somos consumistas exacerbados. Devoramos uno tras otro cualquier producto que se nos ponga enfrente. No basta con saciar nuestras necesidades básicas, sino hacerlo en varios colores, texturas, sabores, olores.

Aún más, ¿por qué sólo tener necesidades básicas? ¿Por qué no generarnos el hábito de comprar lo último en tendencias, aunque no implique una mejora en nuestra calidad de vida? Pienso en celulares y ropa. Pero el consumismo también puede ser de entretenimiento: libros, películas, música. No todo libro es bueno, ni todo programa de televisión es malo. Consumir bienes culturales no necesariamente se traduce en una mejora interior. El consumo por el consumo mismo, de lo que sea, no enriquece la vida.

La velocidad con la que consumimos genera una ansia por saber qué hay de nuevo. No sólo me refiero a productos que encontramos en anaqueles o que podemos agregar a nuestro carrito de compras virtuales. También consumimos información. ¿Qué podría dejarnos haber leído todo lo que hay por leer en el mundo? Incluyendo publicaciones de gente que no conocemos o nos cae mal, o novelas tediosas, o análisis económicos de hace 60 años. La vida se vive mejor cuando discriminamos qué consumir y qué no. Si consumir es devorar, también podemos empacharnos. Estar hasta el tope de información sólo nos genera ansiedad, aburrimiento y cierta indiferencia. Hasta la novedad se vuelve estéril.

Este anhelo de novedad puede vivirse como un desprecio y reproche al pasado o como un anhelo constante por lo que vendrá. En el primer caso, el presente se olvida. En el segundo, se rechaza. ¿Por qué huir al presente? ¿Qué puede significar que huyamos de lo cotidiano y de lo rutinario? ¿Es imposible disfrutar de lo repetitivo? Parece que nos resulta imposible disfrutar «hacer nada», estar desconectados. Parece que todo está hecho a la medida de la satisfacción del hombre. Entonces, ¿por qué tanto terror a abrazar el momento presente? ¿Por qué el hastío?

## PLACEBOS PARA LA INSATISFACCIÓN

Friedrich Nietzsche (1844-1900) podría venirnos bien para analizar hasta dónde nuestra exaltación de la tecnología, la novedad y el entretenimiento son como placebos para nuestra insatisfacción.

Si bien Nietzsche es uno de los pensadores más influyentes de la historia, también es uno de los más crípticos. Sus escritos están llenos de metáforas y de apasionadas preguntas y exclamaciones que hacen que parezca que estamos leyendo una obra de teatro y no un tratado de filosofía. El encanto de Nietzsche es que no es un expositor para grandes audiencias, sino que habla con su lector como si lo tuviera frente a frente, a la luz del ocaso, para invitarlo a ser valiente con él, a no dejarse engañar, a elegirse a sí mismo y celebrarse.

La filosofía de Nietzsche tiene como uno de sus temas centrales la voluntad de poder. Este concepto no es fácil de definir; podría ser una cuestión psicológica, una suerte de fuerza cósmica o una oscura propuesta metafísica.

La voluntad de poder puede considerarse el punto de partida para la existencia de valores nietzscheanos. En su obra *El Anticristo*, Nietzsche escribe que lo bueno es todo aquello que incrementa el sentimiento de poder en el hombre, la voluntad de poder y el poder mismo. Malo es todo aquello que surge de la debilidad y la felicidad es sentir que el poder crece y se sortean todos los obstáculos. Está claro, pues, que la vida, los humanos, los actos, se juzgan –al menos de acuerdo con Nietzsche– teniendo como medida el aumento o disminución de la voluntad de poder.

Ahora, la voluntad de poder suele aparecer en los escritos de Nietzsche como una experiencia sensual. Las descripciones que hace Nietzsche de las voliciones personales y de su libre ejercicio nos hablan de gozo.

Así mismo, al realizar sus críticas a la ética cristiana y al idealismo, Nietzsche habla de enfermedad, degeneración y debilidad. Sus constantes alusiones a la experiencia de sentirse

fuerte, débil o enfermo, hacen de los escritos de Nietzsche una suerte de diagnóstico de la corrupción del ser humano. ¿Qué tiene tan enferma a la humanidad? Nietzsche considera que es la negación de la vida y de la voluntad de poder. Esta negación se traduce en el desprecio, por ejemplo, del cuerpo como origen del pecado o como carga terrible de la cual debemos intentar distanciarnos. El anhelo de escapar a la vida y optar por una «mejor» después, no es sino un nihilismo disfrazado de esperanza.

La vida para Nietzsche no es una enfermedad de la cual nos cura la muerte. Experimentar la vida como sufrimiento no es sino consecuencia de reprimir nuestros anhelos de poder y dominación. Cuando habla de Sócrates en *La gaya ciencia*, Nietzsche dice admirar su vida de «monstruo burlón y enamorado» (sic). Sin embargo, sus últimas palabras destruyen toda la vitalidad que manifestó a lo largo de su vida. De acuerdo con Platón, Sócrates empleó su último suspiro en pedir a su amigo Critón que saldara con un gallo la deuda a Asclepio, el dios de la medicina. La indignación de Nietzsche viene de que esta última petición significa que Sócrates tenía una visión pesimista de la vida, pues la consideraba una enfermedad cuya cura era la muerte, el fin de la voluntad.

Inmediatamente después de esta reflexión sobre el pesimismo de Sócrates, Nietzsche escribe uno de sus pasajes más populares. Bajo el título de «La mayor gravedad», nos introduce a un ejercicio mental: imaginemos que un día o una noche un demonio irrumpe en nuestra soledad y nos dice «Esta vida, así como la vives ahora y la has vivido, tendrás que vivirla una vez más e innumerables veces más; y nada nuevo habrá allí, sino que cada dolor y cada placer y cada pensamiento y suspiro [...] de tu vida tendrá que regresar a ti, y todo en la misma serie y sucesión [...] igualmente este instante y yo mismo». Si esto ocurriera, nos pregunta Nietzsche, ¿qué haríamos? ¿La repetición de nuestra existencia nos sería odiosa? ¿Qué clase de vida no nos sería lamentable repetir? ¿Por qué no nos hemos

apropiado de esa vida que nos alejaría de la desdicha de repetirla? El ejercicio es provocativo. Nietzsche nos invita a pensar cuáles serían las maneras en las que podríamos «llegar a ser bueno contigo mismo y con la vida, como para no anhelar nada más, sino esta última y eterna confirmación y sello».

El eterno retorno de lo mismo. ¿A quién complacería el eterno retorno de lo mismo? A quien vea en su existencia una obra de arte, una expresión de voluntad y de gozo.

### UNA Y OTRA VEZ

Una representación audiovisual de este ejercicio mental que nos propone Nietzsche es la película *El día de la marmota* (1993). La historia gira alrededor del meteorólogo Phil Connors (Bill Murray). Phil está insatisfecho con su carrera hasta entonces, pero su hastío llega a su límite cuando, una vez más, tiene que cubrir la ridícula (sic) festividad de un pequeño pueblo de Pennsylvania.

Después de cubrir la nota del «Día de la marmota» —fiesta local en la que cada 2 de febrero se predice por el comportamiento de una marmota si el invierno será largo o no—, Phil es forzado a pasar la noche en el pueblo debido a una tormenta de nieve. Al día siguiente se reúne con su equipo de televisión para irse, pero le dicen que aún tienen que grabar la nota del Día de la marmota. Al día siguiente ocurre lo mismo; lo mismo el día siguiente... y el siguiente.

Al darse cuenta de que está viviendo el mismo día una y otra vez, Phil cae en la desesperación y decide intentar suicidarse. Al ver que no lo consigue, decide vivir la vida como quiere. Primero deja de reprimirse: dice lo que quiere sin importar a quien ofenda, come lo que quiere sin preocuparse por su salud, bebe, coquetea, miente. Sin embargo, poco a poco se aburre de darle gusto al gusto. Entonces se enfoca en una sola actividad: aprender a tocar el piano. Esa rutina es el inicio de un ciclo de buenas acciones que le dan sentido a su eterno 2 de febrero. Eventualmente, Phil se reconcilia con su condena y empieza a gozarla. La aceptación de su presente y lo que hace con él, lo libera de la cárcel del 2 de febrero y hace que su existencia sea gloriosa. Al final, Phil no anhela nada más que su extraordinaria cotidianidad.

El personaje de Phil probablemente celebraría la eterna repetición de lo mismo y bendeciría las

palabras del demonio. Esta aceptación del presente, de lo que es y de lo que somos y hemos hecho de nosotros mismos, piensa Nietzsche, sólo podría ser la expresión de una vida vivida consciente y deliberadamente.

El amor al destino de Nietzsche es compartido por Albert Camus (1913-1960), aunque no desde la exaltación de los instintos y deseos, sino desde la afirmación del ser humano y su libertad. Para Camus, el ser humano se encuentra atrapado entre la pregunta por el sentido de su existencia y sus varios intentos por contestarla. La ausencia de una respuesta absoluta debería bastar para que abandonáramos la cuestión; sin embargo, parece que estamos condenados a nunca dejar anhelarla. Para Camus, esta existencia es absurda. Sin embargo, que sea absurda no implica que no sea dichosa. Dado que no podemos huir del absurdo, lo único que nos queda es sufrirlo o celebrarlo.

Para ejemplificar la vida absurda del hombre Camus retoma el mito de Sísifo, ese hombre condenado por los dioses a empujar una enorme piedra cuesta arriba para que, al llegar a la cima, la deje caer para volver a subirla. Sus actos son fútiles y estériles. Sin embargo, Camus considera que la consciencia de su condena lo corona triunfador. Sísifo, al descender, sabe que no puede escapar de su destino; no se engaña, no cree que su situación sea la antesala de una realidad mejor. No sobrevive con esperanzas paliativas. Su gloria se encuentra en reconocerse amo de su destino al aceptarlo y vivirlo plenamente, sin máscaras ni eufemismos.

Personalmente, no estoy de acuerdo con muchas de las tesis de Nietzsche y de Camus. En mi opinión, la vida es mucho más que voluntad de poder, la vida tiene sentido, en buena medida, cuando somos capaces de amar y de ayudar a los demás. No obstante, creo que Nietzsche tiene un punto. La felicidad que se puede conseguir en la tierra depende, al menos en parte, de nuestra capacidad de aceptar aquello que nos es dado, aquellas circunstancias que no dependen de nosotros. O como dice la frase, «Dios mío, dame café para cambiar aquello que puedo cambiar; whisky para aceptar lo que no puedo cambiar; y chocolate para ver la diferencia».

*Sapere aude!* ¡Atrévete a saber! </>



El autor es doctor en Filosofía y catedrático en la Universidad Panamericana (México).

# Un libro con el que no puedes equivocarte

ERNESTO AGUILAR-ÁLVAREZ BAY

La mayoría de los mortales, pensamos en el universo (si acaso pensamos en el universo), como un manto azul y magnífico que nos cubre: una especie de gran paraguas celeste. Y es fácil conformarse con esa imagen, tan sobrecogedora o simple, según quien la concibe.

Sin embargo, como con cualquier tema, basta toparse con un apasionado al mismo, para que se nos abran los ojos y deseemos saber más. Y en este caso, hay que estar dispuesto a todo,

porque nos encontramos ante seis autoras entusiastas y una ilustradora genial, Alice Beniero.

Este es un libro con el que no hay que equivocarse: su apariencia es la de un álbum ilustrado para jóvenes pero es, para todos, un tesoro que vale muchísimo la pena tener y disfrutar. Está narrado para que el lector se involucre, realmente, en una emocionante travesía; casi como ir de excursión nocturna a que te presenten formalmente al universo. Una maravilla.

*Allá arriba. Guía del universo* es un paseo en la oscuridad, solo para enterarte de que el ruido, la ciudad iluminada, la falta de tiempo, la indiferencia, el desconocimiento... te han impedido deslumbrarte con una parte esencial de lo que eres: un resultado de la gran revolución/revelación que es el cosmos. Guiado por estas seis astrofísicas, descubrirás el misterio que esconde la belleza de un cielo estrellado y también que el universo parece empeñado en escribir a golpe de poesía.

Y más pronto de lo que pensabas, ahí estás: interesado en las respuestas a preguntas que ni te habías planteado si eres, como yo, un neófito en estos asuntos. Cuando nació, ¿qué tan pequeño era el universo?; ¿por qué yo mismo estoy hecho de estrellas?; ¿cómo es posible que existan «agujeros negros» en la oscuridad del universo?...

Esta guía se narra de forma directa y amable, tal y como debiera ser todo conocimiento. Los adultos -tantas veces- pensamos que los libros «serios» son los que están escritos muy formalmente; vale la pena desinhibirse de esos prejuicios porque, en realidad, el aprendizaje ameno es siempre el que cala más hondo. «Cuántas cosas cambiarían si pensáramos que nuestra casa no son cuatro paredes, ni un jardín o un barrio, ni una ciudad o una nación, tampoco un continente, ni siquiera un planeta, sino algo mucho mayor. Si pensáramos que nuestra casa es la galaxia, una vía de leche de estrellas, una espiral barrada, cuyo giro completo dura cien millones de años. Si la gente pensara en la galaxia, donde nuestro sistema solar es como un grano de arena en la playa, la gente, creo yo, se volvería de repente más sabia». </>



**Allá arriba. Guía del universo**

Edwige Pezzulli, Rosa Valiante, María C. Orofino, Simona Gallerani, Raffaella Schneider, Tullia Sbarrato  
GeoPlaneta, España, 2021, 224 págs.