

Escribas

Desde las tierras de Pakal



www.revistaescribas.com.mx

SOFÍA MIRELES GAVITO *Francisco Toledo* MARISOL RODRÍGUEZ
Chiles en Nogada: Ingredientes para el enamoramiento MARTHA
ROBLES *De la violencia y el olvido* MISAEL SÁNCHEZ *“Yo, tú, él y
sus cuentos”* Fragmentos ROBERTO ARAUJO *La historia de la Tisigua*

Hotel Tulijá

PALENQUE



**¡Desde hace 50 años,
las mejores vacaciones
están aquí y al mejor precio!**

tulijahotelpalenque.com



CARLOS

MORELOS RODRÍGUEZ

DIPUTADO FEDERAL



CÁMARA DE
DIPUTADOS
LXVI LEGISLATURA
LEGISLACIÓN • JUSTICIA SOCIAL



CARLOS MORELOS CUMPLIENDO CON SUS COMPROMISOS COMO LEGISLADOR FEDERAL

El diputado chiapaneco Carlos Morelos Rodríguez en el pasado mes de agosto, y en este mes, ha estado cumpliendo con las diversas actividades de su encargo. En el marco de la apertura del Primer Periodo de Sesiones Ordinarias del Segundo Año de Ejercicio de la LXVI Legislatura, el legislador palencano estuvo presente en la recepción del Primer Informe de Gobierno de la presidenta de la República, Claudia Sheinbaum Pardo. El presidente del Congreso de la Unión y de la Cámara de Diputados, Sergio Gutiérrez Luna, recibió de manos de la secretaria de Gobernación, Rosa Icela Rodríguez Velázquez, dicho Informe. Gutiérrez Luna expresó: "El Congreso de la Unión declara formalmente cumplida la obligación de la presidenta de la República a que se refiere el párrafo primero del artículo 69 de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos". Por su parte, Morelos Rodríguez reiteró su respaldo a la agenda de la presidenta y reafirmó su compromiso con el pueblo mexicano, trabajando de manera responsable y coordinada para avanzar en el bienestar y desarrollo de México. Con anterioridad, Carlos Morelos Rodríguez estuvo presente en actos de la fracción parlamentaria del Partido del Trabajo (PT), como la Tercera Reunión Plenaria de los Legisladores Federales de ese partido donde se

contó con la participación de Rosa Icela Rodríguez Velázquez, titular de secretaría de Gobernación, quien acompañó los trabajos en los que se definió la Agenda Legislativa que guiará las acciones en beneficio del pueblo de México. Asimismo, el legislador participó en la Reunión de Trabajo con el Grupo Parlamentario del PT, coordinado por el diputado Reginaldo Sandoval Flores. Allí se refrendó el fortalecer la unidad, consolidar estrategias y tomar acuerdos para posicionar la agenda petista y reafirmar el compromiso con el Distrito que se representa. En Palenque, cabecera municipal del Distrito 1, estuvo en la mesa del presidium, invitado por el área de Vinculación Palenque de la secretaría de Turismo del estado de Chiapas, para la entrega de la materia de Acreditación Inicial y el Refrendo de Licencias de Guías de Turistas, conforme a las Normas Oficiales Mexicanas 08 y 09, así como del Registro Nacional de Turismo (RNT) para prestadores de servicios turísticos. En este marco, se otorgaron 12 cédulas del RNT, 14 licencias de guías y un Distintivo M. La ceremonia tuvo lugar en el auditorio del Museo de Sitio Alberto Ruz Lhuillier, en un ambiente de reconocimiento al esfuerzo y compromiso de los prestadores de servicios turísticos que fortalecen la calidad y competitividad de este destino turístico.



EN PORTADA:

Asunción Orozco Esquinca, quien modelo para la maqueta de la estatua que conmemora la Anexión de Chiapas a México, Monumento a la Federación, obra inaugurada en 1943, que se encuentra en el Parque Morelos en Tuxtla Gutiérrez, hoy Parque Bicentenario.

ingresa a todos
nuestros
contenidos
en línea:



www.revistaescribas.com.mx

<https://web.facebook.com/revistaescribas>

<https://x.com/revistaescribas>

2025

SEPTIEMBRE

Escribas

EDITOR

IGNACIO

VERÁSTEGUI ALFONSO

DIRECTOR

DISEÑO

JUAN PABLO

VERÁSTEGUI GARCÍA



El Dios del maíz, o un danzante personificandolo
Justin Kerr K703 <http://research.mayavase.com/kerrmaya.html>

CONTENIDO

05 Francisco Toledo
SOFÍA MIRELES
GAVITO

09 Chiles en Nogada:
Ingredientes para el
enamoramiento
MARISOL RODRÍGUEZ

13 De la violencia y el
olvido
MARTHA ROBLES

16 “Yo, tú, él y
sus cuentos”
Fragmentos
MISAEI SÁNCHEZ

29 La historia de la
Tisigua
ROBERTO
ARAUJO
SÁNCHEZ

CALENDARIO MAYA
Primero de septiembre de 2025

Fecha de Cuenta Larga

13.0.12.15.17 13 baktún 13 X

144.000 días = 1.872.000 días 0

katún 0 X 7.200 días = 0 días 12 tun

12 X 360 días = 4.320 días 15 uinal

15 X 20 días = 300 días 17 k'in

17 X 1 día = 17 días Fecha del Tzolk'in:

13 kab'an Fecha del Haab: 15 Mol

Señor de la Noche: G2. Cualquier

día en el calendario gregoriano

se puede convertir en uno

correspondiente al sistema de

calendario maya. Un día, mes y

año en particular se puede expresar

en una fecha del calendario de

Cuenta Larga usando las unidades

de tiempo baktún, katún, tun,

uinal y k'in junto con las fechas de

los calendarios Haab y Tzolk'in.

Para mayor información visite

Smithsonian Museo Nacional

del Indígena Americano en:

<https://maya.nmai.si.edu/es>

Las opiniones expresadas por los articulistas son independientes y no reflejan necesariamente el punto de vista de Escribas.

Escribas, Desde las tierras de Pakal, es una revista de publicación mensual. Septiembre 2025 No. 85 Versión digital disponible www.revistaescribas.com.mx, Editor responsable Ignacio Verástegui Alfonso. Marca con registro ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial. Registro en trámite ante el Instituto Nacional de Derecho de Autor. (ISSN) Domicilio: Nicolas Bravo No. 77 Centro Palenque, Chiapas C.P. 29960. Teléfono 9163480856. Ilustración superior basada en un detalle de la escena de La vasija de Princeton -EL conejo escriba- Mas información en: <http://artmuseum.princeton.edu/collections/objects/32221>



FRANCISCO TOLEDO

(1940-2019), PREMIO NACIONAL DE LAS ARTES 1998



SOFÍA MIRELES GAVITO

Nació en la ciudad de México el 18 de julio de 1954. Estudió la licenciatura en Filosofía en la UNAM. Fue la primera Directora de la Casa de la Cultura de Tonalá. Ha escrito los libros: "Tonalá, su historia y sus costumbres"; "La Batalla de la Raya de Tonalá 1813" Cronista de la ciudad de Tonalá desde el 2006, miembro de la Asociación de Cronistas del Estado de Chiapas, A.C. y miembro de la Asociación Nacional de Cronistas de Ciudades Mexicanas.

Francisco Toledo, cuyo nombre completo era Francisco Benjamín López Toledo, nació en Juchitán, Oaxaca el 17 de julio de 1940. Fue un artista plástico, promotor cultural, activista, filántropo y defensor de los derechos humanos y las lenguas indígenas.

Pertenece a la corriente del arte fantástico, siendo su estilo de un realismo maravilloso. Es uno de los artistas mexicanos con mayor proyección internacional en toda Latinoamérica. Francisco Toledo es un artista muy completo.

El campo de su creatividad abarca la pintura, el dibujo, el grabado, el tapiz, la escultura y la cerámica. Es artífice cuidadosísimo y profundo conocedor de cada uno de los medios de expresión que maneja. Su universo iconográfico

transmite lejanas leyendas de su lugar de origen y costumbres que se antojan imposibles para la mentalidad occidental. Un erotismo retozón y profundamente irreverente, corre como fluido vital a través de todo lo que realiza. El realismo maravilloso implica la visión insólita, o particularmente iluminada, de lo improbable. Lo maravilloso comienza al advertir con especial intensidad las riquezas inadvertidas de la realidad. Dentro de este realismo el artista más importante no sólo de México, sino de América, es Francisco Toledo.

Sus obras acusan una asimilación muy personal de artistas como Picasso, Tamayo y principalmente Paul Klee. Francisco Toledo es un artista que tiene una obsesión por el arte y por aportar cultura a su pueblo, a través de donaciones y promover patronatos a favor de crear Museos, Centros Culturales, etc. Ha llegado a ser el artista rebelde e incómodo para la clase política de su estado y del país; al igual que Siqueiros, Diego Rivera o José Clemente Orozco.

La inquietud de Toledo por fomentar la cultura en su estado, ha hecho que haya elaborado proyectos culturales como los siguientes:

1.- en 1972, fue fundada la Casa de la Cultura de Juchitán por un grupo de juchitecos encabezados por Francisco Toledo. Desde sus inicios contó con un Patronato que le ha permitido la continuidad del proyecto. Posee espacios de exposiciones y una sala de piezas arqueológicas donadas primero por amigos de Toledo y luego por gente del lugar. Al momento de su muerte, en 2019, la colección ascendía a cerca de 700 piezas.

2.- en noviembre de 1988, a iniciativa de Toledo se funda el Instituto de Artes Gráficas de Oaxaca (IAGO) con el objetivo de difundir



y fomentar las artes gráficas. Este Instituto es un Museo-Biblioteca, ubicado en una casa del siglo XVIII, donde se realizan exposiciones de artistas nacionales e internacionales y cuenta con alrededor de 20 mil volúmenes de una colección de más de 5 mil obras de autores como: Alberto Durero, Max Ernest, Francisco Goya, Joan Miró, Henry Moore, Juan O'Gorman, José Clemente Orozco, Picasso, José Guadalupe Posada, Rufino Tamayo, Juan Soriano, Antonio Tápies, entre otros.

3.- en febrero de 1992, también a iniciativa de Toledo, se creó el museo de Arte Contemporáneo de Oaxaca (MACO), en donde se realizan exposiciones de pintura, escultura y fotografía. La Casa de Cortés es la que da alojamiento a este importante espacio cultural.

4.- en marzo de 1996, creó la Biblioteca para ciegos Jorge Luis Borges, que cuenta con

250 obras distribuidas en 750 volúmenes con el propósito de fomentar el hábito de la lectura entre personas con deficiencia visual.

5.- en septiembre de 1996 funda el Centro Fotográfico Álvarez Bravo, cuyo objetivo es exhibir y difundir el trabajo de fotógrafos nacionales e internacionales, así como formar profesionales de la lente.

Este Centro está ubicado en la Casa Bugambilias del siglo XVIII.

6.- funda la Fonoteca Eduardo Mata en octubre de 1997 y busca poner al alcance de músicos, profesores, estudiantes de música y público en general, música clásica, jazz y étnica.



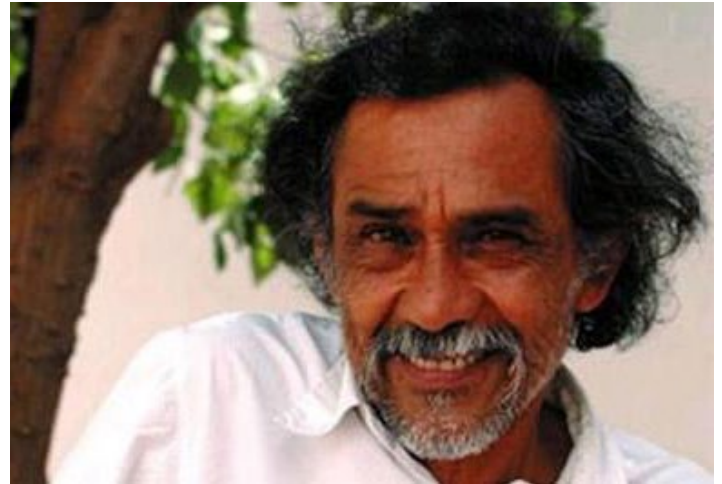
Esta cuenta con 1,300 discos compactos, 880 cassettes de música de concierto, 10 aparatos reproductores y una biblioteca especializada, que da atención mensualmente a cientos de usuarios.

7.- en agosto de 1998 a iniciativa del Instituto de Artes Gráficas de Oaxaca, artistas oaxaqueños, el Patronato Pro-defensa y conservación del Patrimonio histórico, cultural y natural de Oaxaca (Pro-Oax) y el Centro de papel Arte de Finlandia, se inauguró en San Agustín Etla, el Taller Arte Papel Oaxaca, donde se produce papel hecho a mano, sin contaminantes, agave, yuca, lengua de vaca, pita, ixtle y algodón. Este taller se encuentra en un edificio del siglo XIX que fuera la hidroeléctrica La Soledad.

8.- en 1999 inició un proyecto, junto con el investigador Luis Castañeda Guzmán,



el Patronato Pro-Defensa del Patrimonio Histórico (Pro-Oax) y de la Asociación amigos de los Archivos y Bibliotecas de Oaxaca para instalar el Archivo Histórico del Estado de Oaxaca en un edificio de estilo inglés construido en 1883 que funcionó como fábrica de hilados y tejidos de Vista Hermosa; y que los pintores aportaron 5 millones de pesos para la restauración del inmueble. Este proyecto tiene como objetivo principal rescatar documentos históricos y dar un lugar propio, seguro y funcional al Archivo Histórico.



Además de estos proyectos, Francisco Toledo se opuso a que el ex Convento del siglo XVI de San Domingo de la ciudad de Oaxaca se convirtiera en un Centro de Convenciones, sino que apoyado por los artistas de Oaxaca logró que el ex convento se rescatara para hacer de él un Centro Cultural y un jardín etnobotánico.

RECONOCIMIENTOS.

- Ganador del Premio Nacional de Ciencias y Artes en el área de Bellas Artes 1998
- Premio Príncipe Claus en 2000,
- Premio Anual Federico Sescosse de la UNESCO en 2003,
- Premio Right Livelihood en 2005, conocido como el premio Nobel Alternativo por su dedicación a la protección y mejora de la herencia, ambiente y vida de la comunidad de Oaxaca,
- Doctorado Honoris Causa de la Universidad Autónoma Benito Juárez (UABJO) 2N 2007. Muere en la ciudad de Oaxaca el 5 de septiembre del 2019 a causa de cáncer pulmonar que padeció durante dos años.

BIBLIOGRAFÍA.

- Del Conde, Teresa. (1982) "Pintura fantástica y nueva figuración" en Historia del Arte Mexicano. SEP.INBA. SALVAT. Fascículo 114. Pp: 69-71.
- Moreno Villarreal, Jaime. (1999) Francisco Toledo, el ideograma del Insecto. CONACULTA. Serie círculo del Arte. México.
- Matías, Pedro. (2000) "El Pintor rebelde, Francisco Toledo, sus críticos, sus sueños" en Revista Proceso Sur No.6.(13 de Mayo) pp:45-47.

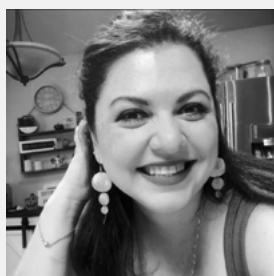


CHILES EN NOGADA:

INGREDIENTES PARA EL ENAMORAMIENTO



*Desde tierras de antojo para corazones hambrientos
(Manual breve para quienes creen que el amor también se cocina)*



MARISOL RODRÍGUEZ

Sole Ceiba es el seudónimo de Marisol Rodríguez Aguilar, agente de viajes desde hace más de 30 años y viajera empedernida por convicción y por destino. Nació en la Ciudad de México un 17 de noviembre de 1978. “Soy ciudadana del mundo —dice—. Vivo donde me cae bien el clima, la gente, donde aprendo, donde me siento libre... Pero en Palenque, late mi corazón, por eso siempre es mi refugio de paz para volver”

Enamorarse es como preparar un chile en nogada: lento, complejo y lleno de ingredientes que, al principio, parecen no tener nada en común. Pero con paciencia, sazón y un poquito de caos, el resultado puede ser inolvidable. Al igual que el amor, la receta no se disfruta si uno quiere correr. Hay que esperar, marinar la emoción, dejar que cada fruta y cada especie suelte su jugo, su historia y su carácter.

Los chiles en nogada son mucho más que un platillo típico poblano: son un símbolo de historia y tradición mexicana. Nacieron en 1821, cuando las monjas agustinas del convento de Santa Mónica en Puebla los prepararon para celebrar la firma de la Independencia y homenajear a Agustín de Iturbide. Los colores de sus

ingredientes —verde del chile poblano, blanco de la nogada y rojo de la granada— representan la bandera del México independiente. Desde entonces, cada agosto y septiembre, este platillo se convierte en un ritual de sabor y memoria, donde se mezcla lo dulce y lo salado, lo festivo y lo solemne. Y aprovechar estas fechas para compartir esta receta, es el momento ideal

Los chiles

Él o ella: verdes, firmes, con carácter en la corteza pero con un alma que guarda semillas listas para transformarse. Poblanos de origen, aunque a veces toca apañarse con lo que hay (que el amor, como la cocina, no siempre se encuentra en su tierra natal). Necesitaremos chiles poblanos firmes y verdes para que estén crujientes, que no estén todos aguados y manoseados.



El relleno

El corazón: mezcla de carne y fruta, de fortaleza y dulzura, de lo inesperado y lo tradicional. Nadie se enamora solo de la carne (la superficie), ni solo de la fruta (la ternura); el encanto está en la combinación, en lo que sorprende cuando menos lo esperas. Un toque de plátano macho para endulzar las penas, un puñado de almendras para crujir las emociones, y claro, las pasas: esas memorias chiquitas que se quedan atoradas en el alma y que siempre vuelven a aparecer en la conversación. Para el relleno, la realidad es que puedes ponerle lo que te venga en gana, lo que tengas en tu zona, lo que te guste, y lo que no te guste se lo sacas, pero acá MIS ingredientes, porque aquí, solo mis chicharrones truenan. Ingredientes: Carne de res, carne de puerco, cebolla, ajo, tomate, nuez, almendra, pasitas, manzana, pera, durazno, acitrón, plátano macho, orégano, tomillo, sal, pimienta.





La nogada

La promesa: blanca, suave, delicada, hecha de paciencia. El amor, como la salsa, necesita tiempo de remojo, de suavizar amarguras. Se endulza con azúcar, se embriaga con vino blanco y se perfuma con canela: porque no todo es pasión, también hay ternura, calma y un dejo de misterio.

Aunque la receta principal lleva Jerez, personalmente, prefiero un toque de vino blanco, para que no me oscurezca mi nogada.

Ingredientes: Queso de cabra, canela en polvo, vino blanco, crema agria y azuuuuuuucar dijo la negrita salsera.

El adorno

Las semillas de granada: pequeñas chispas rojas que recuerdan la sangre que uno entrega al amar, pero también la vitalidad que brota de sentirse vivo. Y el perejil, verde esperanza, para que ningún amor se quede marchito. Los adornos le dan el encanto: La bandera mexicana: Verde, blanco y rojo
Ingredientes: Granada, perejil y un poco de nuez.

Cómo servir

El enamoramiento se sirve caliente, recién salido del fuego de la emoción. Pero el amor verdadero, como los chiles en nogada, también puede

disfrutarse frío: madurado, reposado, con el tiempo suficiente para que todos los sabores se abracen. Es la cosa más sencilla, un espejo de la Nogada, pones el chile y le bañas con más nogada, y adornas con la granada, perejil y nuez.

Conclusión:

Al final, los chiles en nogada son como las historias de amor: intensos, dulces, a veces pican un poquito y siempre dejan huella. Cada bocado es una mezcla de encuentros y desencuentros, de pasiones que arden y memorias que endulzan.

Enamorarse es, en el fondo, como cocinar un chile en nogada: requiere valentía para asar, pelar, rellenar y esperar. Pero quien se atreve a probarlo, sabe que pocas cosas en la vida tienen un sabor tan único y memorable. Por eso si me preguntas, yo por eso doy recetas de cocina y no de relaciones,

Así que, ya sea que estés celebrando el amor o curando un desamor, recuerda que la vida —como esta receta— se disfruta más cuando se saborea sin culpas.

Es un platillo que cuando se hace si dan ganas de invitar a personas que quieres agradar, me gusta acompañarlo con una copa de vino blanco, algo de mezcal, aunque a un vaso de horchata nadie le hace el feo. Opcional si quieres servirlo con arroz, yo prefiero No. Receta? Relleno funciona igual que el normalito,

La Nogada, es solo licuar y hervir un poco. Sin capear y se sirve a temperatura ambiente. Buen provecho, coman sin remordimiento (En todos los sentidos)





"Katharsis" (1934) José Clemente Orozco

DE LA VIOLENCIA Y EL OLVIDO



MARTHA ROBLES

Nació en Guadalajara, Jalisco. Autora de ensayos, novelas, cuentos y prosas. Licenciada con Mención Honorífica en Sociología por la UNAM; Especializada en Desarrollo Social Urbano por el Instituto de Estudios Sociales de La Haya, Holanda; Maestra en Letras Hispánicas con Mención Honorífica y Medalla Gabino Barreda por la UNAM. Su página digital es: martharobles.com

El mundo no se harta de los violentos; los renueva con otros rostros e inventa excusas para justificarlos. Como dijera Borges, al destino le agradan las repeticiones, con o sin variantes. La gente no cesa de frecuentar la crueldad ni las muchas maneras de infligir sufrimiento para imponer su dominio. Se hiere al débil, se lastima a los pueblos y sobre mujeres y niños recae lo peor desde que la masculinidad se fusionó a la prepotencia.

El mismo Zeus se encargó de demostrarle a Atenea -la más dotada de sus hijas- de quién era la mano que pega y el rayo que manda. Ocurrió cuando, al tratar de actuar y decidir por su cuenta, él la agrarró de las trenzas y con todo y carro y arcos de guerra, la zarandó hasta desgrenarla y lanzarla al Cosmos: maltrecha y sometida por el poder absoluto del Padre, así



“Dioses del mundo Moderno” (1934)
José Clemente Orozco

comenzó y concluyó la intentona femenina que pudo haber derivado en la fundación de otra edad y otra forma de ver y entender la vida. Ofender, someter y humillar es tan inherente a nuestra condición como la facilidad con la que se resta importancia a las agresiones. Después, los horrores se cuentan con indiferente naturalidad. Inclusive se hace costumbre olvidar las crueldades, por grandes o pequeñas que fueran.

Con suerte a las peores se las apunta en la historia, aunque se lean como cualquier cosa, sin estremecimientos ni interés de evitarlas en el futuro. Respecto de las agresiones “privadas”, domiciliarias o menos visibles dejan dolor en la mente y en el corazón de las víctimas; pero -otra vez al tiempo-, el olvido va aflojando el yugo interior hasta debilitar la intensidad de la memoria. Que la gente vaya restando importancia a la sujeción demoledora de los violentos hace que se repitan los mismos o peores agravios, con la salvedad de que si las agresiones se multiplican aritméticamente, es geométrica la de daños y víctimas. Qué mejor ejemplo que la opresión

expansiva con que el crimen organizado y sus redes afectan nuestras vidas, empezando por la estructura del Estado. Lo que empezó a niveles controlables se volvió violencia horizontal y vertical para acabar con las instituciones y con logros que disponían el camino a la democracia. Hoy, los violentos campean a sus anchas en un México tan degradado como doblegado por la conformidad colectiva, por no decir complicidad estratégica. Decidida a olvidar para evitar compromisos y más dolor por el peso de recuerdos ingratos, la gente mira las monstruosidades como si no sucedieran o los violentos fueran ficciones que afectan a “otros”.

La memoria es tan corta, acomodaticia y chapucera, que por grave que sea no hay cosa que no olvide o reinvente. Resta importancia a las ofensas para seguir mirando para otro lado. ¿Para qué recordar la ferocidad de la Primera Guerra Mundial? ¿Y la Segunda Guerra...? ¿En cuáles pozos se refundieron las atrocidades de Stalin? ¿Y los historiales negros de las dictaduras? La mayoría prefiere no saber ni recordar para evitar problemas de conciencia y disponerse a las repeticiones con variantes. Así el Holocausto: la gran población prefiere borrar las huellas del sufrimiento ya que no hacerlo haría insoportable su existencia, por una causa: al parecer, se acepta o se tolera más la brutalidad en presente que el repaso de las monstruosidades pasadas. Si el terror viene de lejos, como de Rusia, Afganistán, Irán o Israel, mejor no sacarlo del contexto de las noticias para que lo ajeno siga allá, lejos, como si de Marte u otra humanidad se tratara. Olvidar o hacer como que no se sabe, paradójicamente, facilita que la violencia se ensañe y se repita como nueva, a pesar de que solo mude de escenarios, sujetos y atavíos. Ayer se sacrificaba a decenas de miles de hombres, mujeres y niños en el Templo Mayor de los aztecas y los remotos abuelos edificaban Tzompantlies y



Gloriosa Victoria, Museo Pushkin de Coscú (1954) Diego Rivera

torres a cielo abierto con sus cráneos pelados. Hay que escarbar para dar visibilidad a la evidencia de esos y otros horrores que obligarían a reconsiderar el pasado, pero para los intérpretes ciegos y de ignorancia alarmante, los antiguos mexicanos eran víctimas indefensas del mal de “los otros”, los invasores que -igualmente feroces, aunque “a su manera”, con la cruz y el acero- practicaban la humana costumbre de zaherir, someter, humillar, vejar y aplicar la ley del más fuerte.

Sin dioses ni glorias que celebrar, hoy las bandas de criminales hacen lo propio, también “a su manera”: violan, decapitan, desaparecen, torturan, mutilan y matan con impiedad superada a miles y miles de infelices que no dejan cenizas ni rastro. No más zomplantlies ni guerreros ni rituales. La constante son los muertos y el resultado, igual sufrimiento. Cartago y Numancia fueron antes de Gaza. Los invasores romanos antecedieron en ferocidad al actual ejército israelí en el Medio Oriente. El general Escipión Emiliano asedió durante todo el año 133 a.C a los numantinos para matarlos de hambre y sed, ya que no podían

entrar a la ciudad amurallada. Con las terribles armas de hoy, Netanyahu hace lo propio y peor contra los palestinos en Gaza: dos sitios, dos mandamases demoníacos y violencias similares en siglos distintos, con protagonistas y geografías diferentes y un mismo propósito: someter a los vencidos, humillarlos, vejarlos hasta la ignominia y adueñarse del territorio.

Los residentes de Numancia, agotados y sin salida, decidieron suicidarse antes que rendirse. Su heroica decisión es ejemplo de resistencia. La violencia, en síntesis, es eje de la historia. Canibalismo, pedofilia, golpes, violaciones, torturas, secuestros, gente y culturas desaparecidas...

En todo tiempo y lugar los pueblos aprenden a callar para no volver a temblar. Sobre todo aprenden a mentir, encubrir y negar. El olvido es una segunda muerte. No hay actos más crueles que encubrir la violencia y convertir el sufrimiento en anécdota. El olvido no es inocente: está hecho de cómplices, de impunidad y de miedo; de poder y de encubrimiento. Agosto 3, 2025





“YO, TÚ, ÉL Y SUS CUENTOS”

F r a g m e n t o s



MISAEEL SÁNCHEZ

Periodista oaxaqueño con más de treinta años de experiencia profesional. Experto en crónica y reportaje, es reportero de la Agencia Oaxaca Mx

Periodista oaxaqueño con más de treinta años de experiencia profesional. Experto en crónica y reportaje. Es reportero de la Agencia Oaxaca Mx .

Ya descansa, cabrón...

Se llamaba Efraín, mi amigo. O eso decía llamarse, porque en Oaxaca los nombres son como los apodos, se heredan, se deforman, se olvidan. Efraín tenía cara de “Don Chilo”, pero nunca se lo dije. Murió hace menos de tres meses, y aunque le dije “descansa en paz” como quien firma un cheque sin fondos, hoy vuelvo a hacerlo. Porque no ha descansado. Porque yo tampoco. Hace medio año, más o menos, me llamó. Serían las nueve de la noche. Yo estaba cenando una tlayuda con tasajo y un café que sabía a tierra mojada. Me preguntó si podía escucharlo. Le

dije que sí, aunque no tenía ganas. Me dijo, textual, con esa voz de viejo que se cree joven:

—No sé si estoy pendejo o algo me está pasando. Y ahí empezó todo. Efraín no estaba enfermo. Estaba viejo. Como los que siguen creyendo que pueden correr, brincar, enamorarse. Viejo como los que se compran huaraches nuevos para caminar por un patio que ya no pisan. Me explicó que una mañana, sentado en su silla de plástico, sintió como cuando va a temblar.

—Como un aviso, cabrón. Como si la tierra me dijera “aguas”. Y eso lo sabemos los oaxaqueños. Aquí tiembla de a madre. Un chingo. No es metáfora. Es rutina. Me dijo que le pasó varias veces. Y lo más raro, lo más cabrón, fue un día que sí tembló.

—Dos minutos antes, escuché un ruido como de derrumbe. Abajo de mis pies. Como si se cayera algo. Después, cada vez que escuchaba ese ruido, temblaba. Como si la tierra le hablara. Como si fuera su cómplice. Pero lo peor vino después. Me lo contó con esa emoción que tienen los locos o los iluminados.

—Me compré un petate, güey. Y unos huaraches de Yalalag, color vino. Pa' estar más cerca del suelo. Salió al patio, que también era estacionamiento. Tendió el petate y se acostó. Se quedó dormido. Lo despertaron unas voces. Charlas. Pensó que había dejado la tele prendida. Fue a la sala. La tele estaba apagada.

—No mames, me dijo. Regresé al petate y seguía escuchando voces en la tierra. Me pidió que fuera a su casa. Y como quien no quiere la maldita cosa, allá voy. Después de una charla, varios mezcales, y un cigarro que sabía a despedida. Revisamos el piso. Como médico revisando un enfisema. Pegué la oreja al suelo, al



árbol, a la pared, al pozo, al auto, al perro. Nada. Silencio. Ni él escuchó nada ese día. Pero algo se había abierto. Algo que no se cerró. Los siguientes tres meses fueron raros. Efraín empezó a hablar menos. A dormir más. A caminar descalzo. Decía que el piso le hablaba. Que le contaba cosas. Que le decía nombres. Que le cantaba. Una tarde, me llamó.

—Ya sé qué son las voces.

—¿Y?

—Son los que ya se fueron. Los que están abajo. Los que no descansan. Los que esperan.

—¿Esperan qué?

—A mí.

Y colgó. No lo volví a ver. Murió tres semanas después. Lo encontraron acostado en el petate, con los huaraches de Yalalag puestos, los ojos abiertos, la oreja pegada al suelo. Como escuchando. Como esperando.

Yo fui al entierro. No lloré. No pude. Pero esa noche, en mi casa, me acosté en el piso. Pegué la oreja. Y escuché algo. No sé si estoy pendejo o algo me está pasando. Pero escuché algo. Y era su voz. — Ya descansa, cabrón. Ya descansa.

Arrachera de Bambi

Me llamo Eustasio Santiago, aunque en la sierra me decían “Tacho el de Abejones”. Nací allá, en la Sierra Norte de Oaxaca, donde Benito Juárez aprendió a leer y yo aprendí a cazar. Hoy vivo en la ciudad, en una casa de concreto que huele a cloro y a gas. Pero antes, viví entre encinos, entre neblina, entre animales que ya no se ven. Fui cazador. No por deporte. Por costumbre. Por hambre. Por oficio. Cazaba lo que se movía, lo que respiraba, lo que tenía carne. Cazaba con rifle, con trampa, con paciencia. Cazaba porque en mi pueblo, si no cazabas, no comías. El primero fue un tlacuache. Lo maté con una piedra. Tenía ocho años. Mi padre me dijo: “No le pegues en la panza, que se revienta”. Aprendí. Luego vinieron los armadillos, los tepezcuintles, los zorrillos, los mapaches, los coyotes. Todos tienen su hora, su rastro, su miedo. Pero el que nunca se olvida es el venado cola blanca. El venado no se caza. Se espera. Se respeta. Se estudia. Se le sigue el rastro por días. Se le huele. Se le escucha. Se le sueña. Yo maté siete. Uno cada dos años. Nunca más. Nunca menos. —¿Y para qué lo cazaba, Tacho? —me preguntó una vez un biólogo que vino de la ciudad. —Para comer. Para curar. Para honrar. Para

saber que sigo siendo parte del monte. El venado se cocina despacio. Se le saca la sangre, se le lava con sal, se le deja colgado en sombra. Luego se hace en caldo, con chile costeño, con hoja santa, con ajo de la sierra. La carne es dura, pero noble. El sabor no se olvida. También cazaba murciélagos, aunque no lo digo mucho. En Abejones hay cuevas donde viven cientos. Los atrapábamos con redes. No por gusto. Por curiosidad. Por medicina. Por superstición. Algunos decían que curaban el asma. Otros, que traían mala suerte. Yo los miraba como mensajeros. Nunca les disparé. Solo los observaba.

Una ocasión, entre Yalalag y San Pedro Cajonos, cazábamos en grupo. Me dejaron solo, esperando que pasara el venado. Y allí estaba, majestuosa, a 3 metros de mí, la venada. Con la cría brincando hacia su hocico. El gamito, con pasos tiernos, vino hacia mí. Olió mi mano. Su nariz recorrió el metal frío de la escopeta. Les perdoné la vida. Esa misma tarde, en Talea de Castro, vi un jaguarundi. Pequeño, ágil, silencioso. Me miró.

No lo maté. Me pareció que no era mío. Que no debía tocarlo. Que era de otro mundo. Desde entonces, dejé de cazar felinos. Y también venados. Hoy, en la ciudad, me preguntan si extraño la sierra. No sé. A veces sí. A veces no. Extraño el silencio. Extraño el olor a tierra mojada. Extraño el miedo de caminar solo entre árboles. Extraño el respeto que se le tiene a un animal antes de matarlo.

—¿Y volverías a cazar? —me preguntó mi nieto, hace poco. —No. Ya no. Ahora los veo en sueños. El venado me mira. Me juzga. Me perdona. Tengo guardado un rifle. Viejo. Oxidado. Lo limpio cada año. No para usarlo. Para recordar. Para saber que fui parte de algo más grande. De un monte que ya no existe. De una sierra que se muere. De una vida que no cabe en esta ciudad.



Milo Zancadillas en Oaxaca

Yo no soy artista. Soy oficio. Soy cuerpo entrenado para caer con gracia. Soy mente que calcula el silencio exacto antes de la carcajada. Soy corazón que late fuera del pecho, en la pista, en el público, en el niño que no se ríe. Y si me preguntan qué hago, no digo que actúo. Digo que me presento. Porque cada función es una confesión. Mi cuerpo no es mío. Es del público. Es del niño que me mira sin entender. Es del adulto que quiere volver a entender. Cada movimiento está ensayado, pero nunca es igual. El tropiezo, el salto, el gesto mínimo de levantar una ceja: todo tiene intención. Me entrené para que parezca que no me entrené. Porque el arte del payaso no es mostrar técnica. Es hacerla invisible.

—¿Y cómo sabes cuándo moverte?
—me preguntó una vez Trompín, mientras se pintaba la ceja izquierda.
—Cuando el silencio pesa más que el chiste —le respondí.

No improvisamos. Aunque parezca que sí. Cada función tiene estructura, ritmo, lógica emocional. El público no lo sabe, pero lo siente. Hay una arquitectura invisible detrás de cada carcajada. Y si falla, no es culpa del público. Es nuestra. Porque el payaso no culpa. El payaso asume. Yo estudio a cada espectador. Veo cómo cruzan los brazos, cómo miran el celular, cómo se ríen sin querer. Y entonces ajusto. Cambio el tono. Me caigo antes. Me levanto más lento. Porque el guion está vivo. Y mi mente lo reescribe en tiempo real. No hay función sin afecto. No hay risa sin vínculo. Yo no hago reír. Provoco que se ríen. Y eso requiere entrega. Me expongo. Me muestro vulnerable. Me equivoco en público. Porque el error es parte del oficio. Y si no hay error, no hay verdad. Una vez, en una función en Oaxaca, un niño me dijo: “¿Usted también se pone triste?”



Y yo le respondí: “Sí. Pero me entrené para que la tristeza también tenga ritmo.” No hay camerino real. Hay ritual. Me visto en silencio. Me pinto con intención. Cada línea en mi rostro tiene historia. La ceja curva es por Cris. El lunar rojo es por mi padre. El contorno negro es por las veces que me censuraron. Y cuando salgo, no soy Milo. Soy todos los que me habitan. —¿Y no te cansas? —me preguntó Fanny, mientras ajustaba su espejo. —Sí. Pero el cansancio también se actúa —le dije. (Milo en escena, frente a una niña que no se ríe)
Milo: ¿No te gusta el payaso?
Niña: No. Me da miedo.
Milo: ¿Y si te digo que yo también tengo miedo?
Niña: ¿De qué?
Milo: De que no te rías. Porque si no te ríes, no sé si estoy haciendo bien mi trabajo.
Niña: ¿Y si me río solo un poquito?
Milo: Entonces me quedo a vivir aquí. (Ríe la niña. Milo se sienta. La función cambia de ritmo.)
Hoy no hubo función. Hoy hubo confesión. Y mientras me desmaquillo, me doy cuenta de algo: el maquillaje no oculta. Revela. Y el oficio no termina cuando baja el telón. Termina cuando alguien, en medio del silencio, dice: “Yo también quiero aprender a caer con gracia.”

Cuando Miguelito le mentó su madre al mundo

Hace más de cuarenta años, en Nanchital, Veracruz, también como quien no quiere la maldita cosa, me estrené como cocinero. No por gusto. Por hambre. Por necesidad. Por vergüenza, quizá. Llegué a la obra con mi papá, una construcción a medio terminar, puro bloque y polvo, y lo primero que noté fue el silencio de las tripas. No había comida. Ni una tortilla. Ni un chile seco. Nada.

—Cocinamos — le dije a mi papá, como si supiera lo que estaba diciendo. Había doce trabajadores. Doce hombres con la cara curtida por el sol y el carácter por el cemento. Fácil, pensé. Bisteces entomatados. Como los prepara mamá. Me metí a la cocina improvisada, que era más bien un rincón con una parrilla vieja y una mesa de madera. Primero, los bisteces. No cualquier carne. Tenía que ser de res, delgada, sin nervio. Los lavé, los sequé, los salpimenté con la mano firme, como si supiera lo que hacía. Sobre un block, entre dos plásticos, la ablandé con otra piedra. Luego el tomate. Jitomate rojo, maduro, partido en cuatro.

Lo puse a hervir con ajo, cebolla, un chile serrano para que no dijeran que faltaba carácter. Molí todo en un plato hondo hasta que quedó terso, como terciopelo rojo. En la sartén, un poco de aceite, y ahí los bisteces, vuelta y vuelta, hasta que soltaron su jugo. Luego el baño de tomate, como una bendición caliente. Dejé que se cociera lento, como se cuecen las decisiones importantes.

Y la lata de chiles, completita, como buen albañil. —¿Y esto? —preguntó uno de los albañiles, con la cuchara en la mano. —Bisteces entomatados respondí, sin levantar la vista. Comieron. Callaron. Repitieron. Y yo, sin saberlo, me convertí en cocinero. Aunque nunca



me ha gustado decirlo. Ni chef, ni cocinero. Nada. Cociné porque había que hacerlo. Porque alguien tenía que hacerlo. Porque el hambre no espera. Después vinieron otras comidas, otras cocinas, otras historias. Pero no ando por ahí presumiendo. No me interesa. Cocinar no es un mérito. Es una urgencia.

La última vez que vino mi prima de Veracruz —Marilú— y su mamá —Doña Cata— les prometí un mole. No cualquier mole. Mole negro. De Oaxaca. De mi tierra. De mi memoria. —Vamos por los ingredientes —les dije, como quien convoca a una guerra y sabe lo que hace. Fuimos a la Central de Abasto. Ahí empieza todo.

El mole no se improvisa. Se planea como una estrategia militar. Compramos chile chilhuacle negro, rojo, mulato, pasilla mexicano. Todos limpios, desvenados, despepitados. Luego las semillas: ajonjolí, cacahuates, nueces, almendras, pepita. Todo tostado, sin quemar. Si se quema, se amarga. Y el mole no perdona errores. Pan de yema, plátano macho, tortillas quemadas, pasitas hidratadas, jitomate asado, miltomate,

cebolla, ajo sin germen. Clavo, canela, orégano, tomillo, mejorana, anís, comino, pimienta gorda. Chocolate de metate. Manteca de cerdo. Fondo de pollo. Todo en su lugar. Todo con su tiempo. Primero, los chiles y semillas al horno, rociados con manteca caliente. Cinco minutos a 150 grados. Luego, hidratarlos en el fondo caliente. Después, todo al hervor, hasta que se suavice. Licuar en partes, sin prisas, hasta que quede una pasta tersa, como barro fino. Regresar al fuego, lento, paciente. Salpimentar. Servir con arroz blanco, zanahoria en paisana, chícharos. Tortillas blancas. Bolillos. Vino espumoso, si hay. Agua de horchata, si no. Marilú y Doña Cata se quedaron calladas. Comieron. Repitieron. Me miraron como si hubiera hecho magia.

—¿Y tú por qué no eres chef? —preguntó Marilú.
—Porque no me interesa. Lo mío, son las carnes asadas —respondí, limpiando la olla. Pero en el fondo, lo sabía. Lo supe desde Nanchital. Desde ese primer bistec entomatado. Desde ese mole negro que parecía contener el alma de Oaxaca. Lo supe cuando vi a mi prima llorar con la primera cucharada. Lo supe cuando mi tía me abrazó sin decir nada. Lo supe cuando me quedé solo en la cocina, con el humo del mole flotando como un fantasma bueno. Soy cocinero. Aunque no quiera. Aunque no lo diga. Aunque el mundo se chingue.



Cuando el dinero sí llegó... pero la milpa no lo sintió

Fue raro. Un día empezaron a llegar los apoyos. A los pueblos del Valle, a los de la Sierra Norte, a los del Istmo. Programas, dinero, convocatorias. El campo, por fin, parecía tener quien lo volteara a ver. Pero algo no encajaba. Porque el dinero sí llegó... pero la producción, esa no. Me acuerdo de Santa Ana Zegache. Recibieron proyectos con nombre bonito. “Fortalecimiento al cultivo”, “impulso a la cadena productiva”, “transferencia tecnológica”... palabras que no cabían en la troje. Y aunque se recibió maquinaria, aunque hubo reuniones, el maíz criollo no creció más. Es más: algunos dejaron de sembrarlo, pensando que ya todo vendría del mercado. En San Juan Lalana hablaron de productividad. De mejorar la calidad genética del grano. Pero nadie preguntó si la gente quería cambiar su semilla. El bolita de allá tiene más historia que cualquier folleto, y prefirieron guardarlo antes que usar lo “mejorado”.

Por San Pedro Tapanatepec vinieron técnicos. Con carpetas. Con horarios. Dijeron que los biofertilizantes eran el futuro. Pero no traían tierra en las uñas. Y cuando se fueron, el campo siguió igual. Porque no es la técnica la que sostiene la milpa. Es la voluntad. Y así pasaron los años. Llegaron convocatorias. Bancos de germoplasma. Ferias de semillas. Exposiciones. Algunos valieron. Otros sólo sirvieron para la foto. Porque si en el papel se sembraron cifras, en el campo no crecieron mazorcas. En San Rafael Agua Pescadito —donde sí se intercambian semillas de verdad— hay quien conserva maíz olotillo desde hace cinco generaciones. Lo hacen sin presupuesto, sin campaña. Lo hacen porque sí. Porque hay que hacerlo.

Y ahí me di cuenta: lo que se da en pesos, se puede perder en hojas. Pero lo que se conserva en patios, eso dura. Los recursos sí llegaron. Pero la producción no se elevó. No como se prometía. Porque el campo no se nutre con hoja membretada. Se nutre con machete, con paciencia y con fe.

La doble vida de Don Anselmo Ilán

Yo fui Rodrigo de Triana. Y también fui nadie. Grité “¡Tierra a la vista!” cuando el mundo aún no sabía que el mapa estaba mal dibujado. Me dieron la espalda. Me quitaron la gloria. Me dejaron con el mar en la garganta y el pañuelo de Ysabelia en el pecho. No me quejo. Me acuerdo. Ahora en 2020 soy Don Anselmo Ilán. Ochenta y cinco años. Fotógrafo sin estudio. Navegante sin barco. Hombre sin recompensa. Pero con memoria. Y eso, créeme, pesa más que cualquier medalla.

La vi una tarde en el Andador Turístico, en Oaxaca. No como quien se cruza con una turista. Como quien se encuentra con un fantasma que aún respira. Azucena. Así se llama. Quince años. Paleta en la boca. Brackets. Vapeador en la mano. Mirada de quien ya vivió más de lo que el cuerpo permite. —¿Me adoptas? — me dijo. No supe si era broma, trampa o revelación. Primero sentí miedo. Pero algo en mí—algo que no era mío, sino de Rodrigo— supo que esa niña no era nueva. Era aquella niña que dejé en Sevilla. La del piano.

La llevé a casa. No por ternura. Por destino. Me sirvió café. Me puso flores en el baño. Me dibujó una silla. Y yo, sin saber cómo, empecé a recordar cosas que nunca viví. O que viví en otro cuerpo. Azucena no era hija. Ni amante. Ni intrusa. Ahora era mi existir. Como el viento que no se ve, pero cambia el clima. Dormía en el corredor. Me servía arroz con verdolagas. Me hablaba de su tía en Chalco. Me escuchaba como si yo fuera códice. Yo le contaba de Rodrigo. De Ysabelia. De nosotros.



De la servilleta bordada. De la silla en el muelle. De la traición que no se grita, pero se mastica. Ella no se burlaba. Era una vieja niña. Una niña vieja. Me creía. No por fe. Por intuición.

Un día, me dijo que yo era un milagro. Que su corazón dio un vuelco, cuando me vio, pero que no sabía si era la primera vez. Que me reconoció desde antes. Que no sabía cómo, pero que ya me conocía. Y yo... yo empecé a pensar que ella era Ysabelia.

No la de Sevilla. La de ahora. La que volvió con otro cuerpo. Otra edad. Otra forma de esperar. Le conté que Rodrigo no volvió. Que gritó “¡Tierra!” y nadie lo recompensó. Que lo traicionó Cristóbal Colón. Que después se fue a África. Que se convirtió en otra cosa. Que regresó por España. Que murió sin carta. Sin tumba. Sin gloria. Ella dibujó “La Niña”. Mi carabela. Sin saber por qué. Escribió la frase del pañuelo. Sin haberla leído. Y yo entendí que el mito no se inventa. Mi goleta antillana es real. Se recuerda.

Una noche, encontré una carta. No tenía destinatario. Pero sí intención. “Rodrigo, si tú regresaste —aunque sea viejo, aunque sea otro— entonces este cuerpo, aunque diferente, también es mío. Y tú también lo eres.” No dije nada. La guardé donde tengo los lentes que no uso. Porque hay cosas que no se comentan. Se entienden. Azucena se fue. Ahora le tocó a ella. Como nos vamos todos. Sin nota. Sin drama. Pero volvió. Porque no se puede ir del todo cuando uno ha sido parte de un mito. Después se fue otra vez. Chalco. La tía. La UNAM. La vida que sigue. Pero ya no era la misma. Ya no era Azucena. Ya no era Ysabelia. Era ambas. Era ninguna. Era todas. Yo me quedé. Con el Topaz. Con el pato. Con la cámara encendida. Con la servilleta bajo el mantel. Con la piedra tallada. Con el bolero sin letra. No dejé bienes. Ni propiedades. Ni cuentas. Dejé una caja. Con una nota que decía: “El mar solo me recuerda. Aquí cierro.”

Y eso basta. Porque hay historias que no se cierran. Se hunden suavemente. Como un barco de papel que ya no navega, pero aún flota. Si alguien encuentra esta historia, que sepa que no todo vínculo se firma con papel. Ni toda eternidad se logra con cuerpo. Lo nuestro fue pacto sin contrato. Navegación sin mapa.

Historia sin fecha. Y testamento sin heredero. Pero con testigo. Yo. Don Anselmo Ilán. El que fue Rodrigo de Triana. El que gritó “¡Tierra!” sin recompensa. El que esperó a Ysabelia sin altar. El que amó sin quedarse. Y si alguna vez, frente a un patio, frente a un café, frente a un cielo que no explica, usted siente que ya vivió algo sin haberlo vivido, recuerde esta historia. Porque algunos relatos no se inventan. Solo se vuelven a encontrar.



Crónica de un camaronero del Mar Tileme

Yo soy Mauro, hijo del viento y del mangle. Camaronero por terquedad, por herencia, por hambre. No tengo patrón ni horario, pero sí tengo mar. Y eso, créeme, pesa más que cualquier reloj. Mi lancha se llama “La Ingrata”. No por despecho, sino porque nunca vuelve con lo que promete. Salimos antes de que el sol se acuerde de salir. El motor tose, yo rezo. Y el Mar Tileme nos recibe con su humor de viejo: a veces generoso, a veces cruel.

—¿Y si hoy no hay nada? —me preguntó una vez mi hijo, cuando aún creía que el mar era justo. —Entonces nos traemos el silencio —le dije—, que también alimenta. He pescado en todas las bocas del sistema lagunar Huave. En la Occidental, donde el camarón se esconde como si supiera que lo buscan. En la Oriental, donde el agua huele a promesa. En la Inferior, que es como una mujer cansada: da poco, pero lo da con ternura. Y en el Tileme, mi casa, mi condena. Aquí el camarón no se deja. Se escurre entre la

turbidez, se burla de las redes. Y uno aprende a leer el agua como quien lee los ojos de un mentiroso. La salinidad, el oxígeno, la temperatura... todo habla. Pero hay que saber escuchar. Una vez, en San Dionisio, me topé con un viejo que decía que el camarón ya no quería nacer. Que el mar estaba triste. Que los manglares lloraban. Yo no le creí. Hasta que vi que mis redes salían vacías. Y entonces entendí que el mar también tiene duelo.

Los puntos de captura son como estaciones de un viacrucis. En Copalito, el camarón es blanco, tímido. En Guamúchil, café y descarado. En Jaltepec, se esconde entre los rumores. Y en Santa María, se mezcla con la política, con los permisos, con los “usos y costumbres” que a veces se usan y otras se olvidan. —¿Y tú por qué sigues? —me preguntó una mujer con voz de manglar. —Porque el camarón no es solo comida —le dije—. Es memoria. Es resistencia. Es lo que queda cuando todo se va.

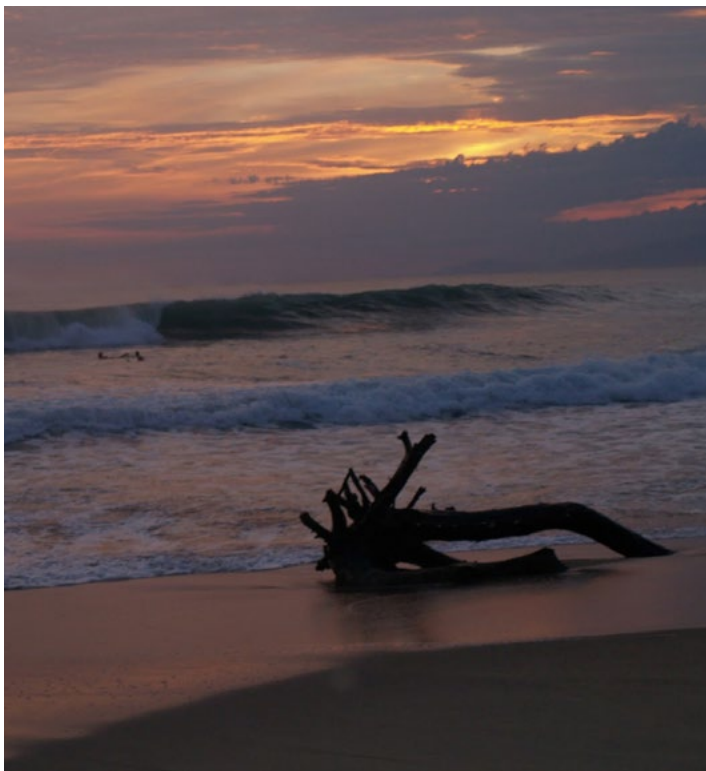
He visto cómo el mar cambia de humor. Cómo los jóvenes prefieren la ciudad. Cómo los cooperativistas discuten por cuotas. Cómo los mapas se llenan de zonas, de límites, de prohibiciones. Pero yo sigo. Porque el mar no se negocia. Se vive. Y cuando vuelvo, con las manos vacías o llenas, siempre hay alguien que pregunta: —¿Cómo estuvo el mar? Y yo respondo: —Callado. Como siempre. Pero con algo que decir.

Déjà vu en el Istmo

No era la primera vez. Aunque lo parecía. Aunque lo juré. Aunque el editor dijo: “Ve, huele, escribe. Que se sienta el Istmo.” Yo ya había estado ahí. O en un lugar igual. O en un recuerdo que se disfrazó de encargo. Todo sonaba como antes. Como siempre. El piso, los postes, los perros. Las bocinas colgadas como órganos expuestos escupían sonos que ya había escuchado, pero no sabía cuándo. El aire tenía textura: pólvora, sudor, flor muerta.

No sabía si era bugambilia o mi memoria. Me perdí. O me dejaron. El que venía conmigo, un tal “El Gavilán”, se evaporó entre bailes y botellas. Me quedé frente a una iglesia que parecía más cantina que templo. Los santos tenían cara de cruda. San Vicente Ferrer, patrón del pueblo, me miraba como si supiera que yo no creía en nada. Lo había visto antes.

En otro pueblo. En otro texto. En otra vida. No buscaba fe. Buscaba comida. Y la encontré. Al fondo de una calle empedrada, bajo un toldo azul que parecía sobreviviente de huracán, hervía algo. Una mujer con manos de leña y ojos de cansancio servía un guiso colorado, opaco, como si el color fuera un secreto. —¿Qué es eso? —pregunté, sin sacar libreta ni cámara. Aprendí que, en Oaxaca,



la cámara es una pistola. —Iguana — dijo. Sin drama. Como quien dice “arroz”. Me tembló el estómago. No por miedo. Por prejuicio. Iguana. Animal de patio, de infancia, de fábula. En mi casa, se les llamaba “lagartos con suerte”. Nunca los comimos. Nunca los entendimos.—¿Es común? —Cuando hay, se come. Cuando no, se sueña.

Me sirvió sin ceremonia. La carne tenía textura de dilema: entre pollo y pecado. El mole sabía a epazote, a tierra, a algo que no quería saber. Probé. Y me gustó. Me dio rabia. Ya lo había sentido. Ya lo había escrito. Pero no en esta libreta. Entonces lo vi. Un niño. Delgado como promesa rota. Camisa rota. Jícara vacía. Me miraba como si yo fuera el error. —¿Quieres? —le ofrecí el plato. Se acercó. Negó. —Yo no como eso —dijo—. Mi abuela dice que sólo se come cuando hay muertos. —¿Y ahora no hay? —Sí. Pero no nuestros.

Y se fue. Dejando una sombra más larga que su cuerpo. Me quedé masticando culpa. La iguana no era solo carne. Era historia. Era frontera. Era memoria cocida. Ya lo sabía. Pero lo olvidé. Volví al toldo azul tres días después. Quería repetir. Pero no había guiso. Ni mujer. Ni niño. Solo un hombre viejo, con voz de polvo, que me dijo: —Aquí no se cocina iguana desde hace años.

La última que se sirvió fue para un velorio. El de un periodista que vino a escribir sobre nosotros. Se llamaba... no sé. Nadie lo recuerda. Me fui. Sin entender si hablaba de mí o de otro. En Juchitán, hasta el tiempo tiene receta. Entonces comprendí que hay reportajes que se escriben antes que el periodista llegue y que hay pueblos que inventan a sus cronistas.

El tirón perfecto

Soy un hombre que aprendió a comer quesillo antes de saber pronunciar su nombre completo. En mi casa, el quesillo era un ritual. Mi madre lo desenredaba como si estuviera leyendo un códice, con las manos húmedas y la mirada fija.

Me llamo Juan. Hoy, en una cocina que no es la mía, en una ciudad que no huele a leña ni a epazote, me encuentro frente a una bola de quesillo. Lo venden aquí como “Oaxaca cheese”, y lo usan para hacer sándwiches a la parrilla. Lo derriten, lo combinan con cheddar, lo untan con mayonesa de chipotle. Lo llaman “melty pull”. Lo convierten en espectáculo. —¿Quieres probarlo con tomate asado y mole? — me pregunta una cocinera joven, de nombre Clara, que aprendió a cocinar viendo videos en TikTok. —¿Y tú sabes de dónde viene esto? —le respondo, señalando el queso como si fuera una reliquia. Ella sonríe. No lo sabe. Pero lo respeta. El quesillo no se corta. Se jala. Se deshilacha. Se comparte. En Oaxaca, lo aprendemos desde



niños. No hay cuchillo que lo entienda. El hilo largo, blanco, tibio, es como una conversación que no termina. En mi pueblo, lo enrollamos en tortillas calientes, lo metemos en tlayudas, lo escondemos entre flor de calabaza y huitlacoche. Aquí, lo colocan entre dos panes blancos y lo tuestan como si fuera mozzarella. —Es como un abrazo que se derrite —dice Clara, mientras lo sirve. No está equivocada.

En esta cocina, el quesillo se encuentra con el gouda, con el cheddar, con el pan de masa madre. Se vuelve cosmopolita. Se transforma. Pero no se pierde. Su sabor suave, su textura fibrosa, su salinidad discreta siguen ahí. Es como ver a un viejo amigo vestido de gala. No lo reconoces de inmediato, pero sabes que es él. —¿Y si le ponemos aguacate y frijoles? — propone Clara. —Eso ya lo hacíamos en Oaxaca. Lo llamábamos mollete. Ella ríe. Yo también.

Mi madre nunca ha comido un sándwich de queso a la parrilla. Nunca supo que su quesillo sería tendencia en Nueva York, en Tokio, en Berlín. Pero si lo viera ahora, lo probaría. Y diría lo mismo de siempre: —Está bueno, pero le falta chile.

El queso Oaxaca no es solo un ingrediente. Es una memoria que se estira. Una historia que se derrite. Una identidad que se funde con otras sin perderse. En esta cocina ajena, entre panes dorados y tomates asados, el quesillo sigue siendo mío. Y de todos.

Clara me sirve otro sándwich. Lo muerdo. El queso se estira. El sabor me lleva de vuelta. —¿Está bien así? —pregunta. —Está perfecto —respondo. Y en ese momento, el quesillo deja de ser solo queso. Se convierte en recuerdo de la cuenca lechera de Reyes Etlá.



El estómago y la memoria

El avión aterrizó entre baches de aire caliente. La pista parecía más corta de lo que debía ser. El periodista —al que aquí llamaremos Martín Gadea— bajó con los mismos modales de siempre: traje arrugado, maletín con papeles que no usaría, la mirada entre curiosidad y sospecha. Le habían enviado desde Foodnomad International, una transnacional que jugaba a reinventar la cocina del mundo como espectáculo de feria. A él le tocaba Oaxaca, decían, “territorio con potencial”.

No tenía hambre. Tenía órdenes. El chofer lo esperaba con un letrero mal escrito: Martín Gadeo. Era Rubén “El Coyote”, un hombre curtido por el sol, que no hacía reverencias pero sí sabía todos los caminos. En el primer tramo de carretera hablaron poco. Rubén señalaba con la barbilla: “ahí hacen mezcal”; “allá tortillas más grandes que

la mesa”; “por ahí matan chivos para fiestas”. Martín asentía. En su libreta no apuntaba nada. —¿Le gusta el picante? preguntó el chofer, sin mirarlo. —Lo tolero —respondió él, como si se tratara de un examen. Lo que no dijo era que no toleraba casi nada: ni el polvo, ni los niños descalzos que vendían tamales, ni la idea de sudar mientras comía.

La primera noche lo arrastraron a una fonda. Una cocinera gorda, rebozo en la frente, le puso enfrente un plato de sopa de guías. Verde, espesa, con trozos de calabaza y flores flotando. Martín miró, sacó el teléfono para fotografiar. La mujer le bajó la mano:

—Aquí no se retrata. Aquí se come. El silencio que siguió fue la primera grieta. Comió sin foto. El sabor era áspero, agreste, como morder tierra húmeda. No era agradable. Pero no podía parar. En Tlacolula, los comerciantes lo acorralaron entre voces, tortillas calientes y humo de chiles.

Una anciana le puso un molcajete enfrente. “Muele”, le ordenó. Obedeció. Diez minutos después, con los brazos ardiendo, entendió que la cocina aquí era músculo antes que sabor. El chile molido le ardía en los ojos, en las manos, en la garganta. Lo miraban reírse de dolor. Alguien dijo: —Ya probó lo que es trabajar para comer. No lo olvidó. La gira siguió como procesión absurda: iguana guisada en Juchitán, tamales de cambray, música que parecía morder.

Mole de caderas en la sierra, servido con solemnidad por una matriarca que no admitía errores con el chile. Mezcal de barro en Minas, bebido hasta derramarlo como un idiota. Tiradito de atún en Puerto Escondido, donde entendió que el mar tenía su propio reloj. Cada plato era un golpe. Cada cocinera, una emboscada. Martín, acostumbrado a restaurantes con manteles blancos, se encontraba ahora



sentado en bancas torcidas, frente a cazuelas negras, comiendo lo que otros decidían. Nunca pidió menú. Nunca preguntó precios. En muchos pueblos ni siquiera existían.

Los turistas se cruzaban en el camino. Un brasileño confundido con el mole negro, incapaz de describirlo en cámara. Franceses fascinados por un dulce de chilacayota servido en plena calenda.

Una alemana que anotaba en su libreta cada tortilla que probaba. Cada uno cargaba su versión. Martín los miraba con desprecio al inicio. Después, con envidia. Ellos estaban de paso; él también, pero algo empezaba a cambiar.

Y entonces llegó la llamada. Desde oficinas en Nueva York. Su jefe le recordó el encargo:



—Queremos saber qué podemos industrializar. Salsas, botanas, lo que sea. Dame nombres, dame recetas. Martín guardó silencio. Dijo que estaba investigando. Lo que no confesó era que empezaba a sentir náusea cada vez que pensaba en meter esas cocinas en un frasco de supermercado.

Rubén lo llevó a más pueblos: San Bartolo Coyotepec, donde el mole negro se servía en cazuelas de barro, sin foto, sin explicación. San Juan del Estado, donde una señora le dio caldo de frijol con hoja de aguacate “porque sí”. Zaachila, donde un hombre lo convidó a barbacoa como si fuera pariente lejano.

Martín escribía, sí, pero no para la empresa. Escribía para él. Una tarde, en Ejutla, conoció a Clara, productora de mangos. No era cocinera de fonda. Ni guía. Ni anfitriona de feria. Era mujer de campo. Hablaba poco, reía apenas. Le enseñó un huerto de mangos maduros.

Él mordió uno y supo que nada en sus informes de Foodnomad podía explicar eso. Ni marca. Ni envase. Ni etiqueta. Clara no lo trató como periodista. Ni como extranjero. Lo trató como alguien que tenía que comer. Lo invitó a quedarse.

El final se escribió solo: el periodista que llegó con órdenes terminó quedándose en la costa, en una casa alquilada cerca de Puerto Escondido. No mandó más reportes.

No atendió llamadas. Foodnomad perdió interés. En Nueva York lo borraron de la lista. Se ganó otro nombre. Ya no era Martín Gadea. En el pueblo lo llamaban “el hombre de los mangos”, el que escribía en cuadernos viejos y comía con todos.

Lo último que supo Rubén “El Coyote” fue que Martín había vendido su maletín en el mercado de Zicatela. Y ahí acabó la historia. O empezó.





LA HISTORIA DE LA TISIGUA



ROBERTO ARAUJO SÁNCHEZ

Con estudios en administración de empresas en la Universidad Iberoamericana Ciudad de México, es el Caporal Mayor en Rancho Santa Lucía y Mayordomo Mayor en Café de Chiapas Restaurant – Cabaña.

Por las calles de Chiapas cuentan esta leyenda que se desarrolla en el río Sabinal de Tuxtla Gutiérrez, donde algunos jóvenes se reunían para divertirse bañándose, haciendo maldades e incluso perdiendo el tiempo.

Se dice que quienes tienen la mala fortuna de encontrarse a la Tisigua quedan tontos y que se presenta en forma de la mujer que deseas.

Todo comenzó el día en que un joven fue al río para prepararse con motivo de celebrar la velación del Señor de Esquipulas, su madre le alistó un cambio de vestimenta para que fuera de conquista al baile. Cuando el joven se preparaba para partir hacia el río su mamá le advirtió, antes de salir de la casa, que no se debería tardar mucho.

El joven tomó la recomendación en forma de burla, y argumentando que no tenía nada que temer emprendió su camino hasta el río. Al llegar, se desvistió y se lanzó al agua... cuando estaba enjabonándose parado sobre unas gruesas raíces escuchó ruidos leves, que iban incrementando poco a poco acompañados de un silbido extraño. Con todo y los ojos llenos de jabón intentó distinguir de dónde provenían los sonidos. Escuchó aquellos ruidos de un lugar distinto que los del principio, después detrás de él y de pronto casi por frente, entonces comenzó a quitarse el jabón del rostro y se volvió a meter dentro del agua...



Cuando salió a flote, pudo observar que una mujer surgía del agua, la belleza de la mujer fue de cierto modo hipnotizante para el joven, que después de la impresión - y al ver que ella salió hacia la orilla - trató de seguirla, pero inmediatamente la guapa mujer se escabulló entre la maleza a pesar de las espinas y garfios que abundaban más arriba de la orilla, ella parecía no lastimarse, en cambio; el pobre jovencito iba tras ella cayendo entre el espinero y la maleza.

Al poco rato, la mujer volvía a meterse en la poza y él continuaba siguiéndola. Lleno de valor, se lanzó hacia donde estaba nadando la hermosa chica y cuando casi la alcanzaba, ella se dirigió a donde estaba su sombrero de palma, lo llenó de agua y en un instante se acercó colocando el sombrero en la cabeza del joven. Al verlo con el sombrero, que escurría una agua lodosa y olor a azufre, se carcajeaba y sonaba las manos como en tono burlesco. En un último intento por alcanzarla, la mujer huyó y desapareció entre los árboles.

La leyenda cuenta que desde ese momento el joven dejó de ser el mismo, pues quedó atontado, con la mirada fija y sin poder articular palabras. Como pudo, con la ropa toda mojada se fue a su casa, con trabajo encontró donde vivía y su llegada fue a altas horas de la noche. Su madre, al ver el estado en el que se encontraba, llamó a un curandero, quien hizo imploraciones por horas tratando de curar al muchacho. Pero de nada sirvieron todas aquellas imploraciones, pues aquel joven nunca recobró la razón y desde entonces por las calles y los callejones de los ranchos lo veían vagando.

Unos dicen que la Tisigua, también llamada Mala Mujer, tiene aquel nombre derivado del náhuatl y que significa “Mujer de Fuego”, con sentido de sensualidad. Otros pobladores dicen que esta historia fue creada por los hombres más viejos de la población para asustar a los más jóvenes y así evitar que hicieran travesuras o pasaran mucho tiempo cerca de pozas y ríos. ¿Te atreverías a comprobarlo?



Compartimos lo mejor
de México y el mundo,
con más de 30 años
de experiencia.



MAR AGENCIA



Pregunta por nuestros
paquetes todo incluido en
viajes nacionales y al
extranjero y conoce todas
nuestras promociones por
temporada.

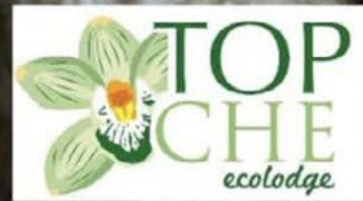


 +52 916 121 0397



Mar Viajes Internacionales

Registro Nacional de Turismo SECTUR 4070653003



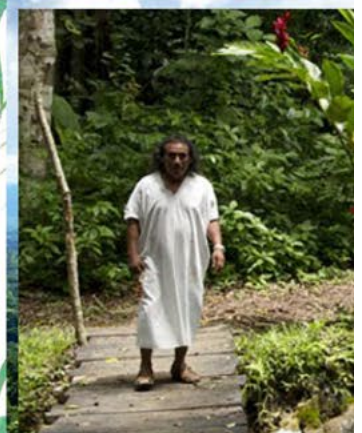
TU HOGAR EN LA SELVA

Topche.mx

info@topche.mx

(52)916 101 6959

Lacanja Chansayab, Chiapas, México





HAZ QUE EL MUNDO ESCUCHE

tu talento

LICENCIATURA EN,
PRODUCCIÓN
Musical



SEP
SECRETARÍA
DE EDUCACIÓN
PÚBLICA

RVOE
RECONOCIMIENTO DE
VALIDEZ OFICIAL DE
ESTUDIOS

**SISTEMA
ESCOLARIZADO**

4 AÑOS
(8 SEMESTRES)

**TURNO
MATUTINO**

CCT: 07PSU0279Q

RVOE: PSU-08/2024

4A ORIENTE NORTE
#410 TUXTLA GTZ, CHIAPAS



EL GOBERNADOR EDUARDO RAMÍREZ AGUILAR PRESENTÓ EL GRAN SORTEO ESPECIAL “MÉXICO CON M DE MIGRANTE”

El pasado día 7 de este mes, el gobernador de Chiapas, Eduardo Ramírez Aguilar y la directora general de la Lotería Nacional, Olivia Salomón Vivaldo, presentaron el Gran Sorteo Especial “México con M de migrante”, impulsado por la presidenta Claudia Sheinbaum Pardo en honor a las y los migrantes mexicanos. Todas las utilidades del sorteo, que se llevará a cabo el 15 de septiembre, en el marco del 255 aniversario de la Lotería Nacional, se destinarán a apoyarlos.

El Premio Mayor será de 255 millones de pesos, repartidos en 10 premios de 25.5 millones cada uno. También se entregarán 128 premios directos y un total de 48 mil premios, incluyendo reintegros y aproximaciones, además de cinco premios adicionales superiores a 10 millones de pesos. Los billetes tienen un costo de 200 pesos y pueden adquirirse con vendedoras y vendedores de cachitos, en locales autorizados de Lotería Nacional, Melate y Pronósticos Deportivos, o a través de la página web www.miloteria.mx





H. AYUNTAMIENTO 2021-2024

PALENQUE

COMPROMISO DE TODOS



JORGE CABRERA AGUILAR REALIZÓ DIVERSAS ACCIONES PARA MEJORAR LA CALIDAD DE VIDA DE LAS FAMILIAS PALENCANAS

Con la presencia del alcalde palencano, Jorge Cabrera Aguilar, se realizó la entrega de 81 molinos eléctricos a madres de familia del ejido El Naranjo, con el fin de fortalecer la economía familiar y mejorar las condiciones de vida, al proporcionar una herramienta que facilite las labores cotidianas, optimice el tiempo destinado a la molienda de granos y contribuya al desarrollo productivo de los hogares. El munícipe destacó que estas acciones representan no solo un beneficio material, sino también un impulso a la dignidad, esfuerzo y trabajo diario de las mujeres que sostienen a sus hogares, reforzando el tejido social y comunitario. A este acto asistieron funcionarios del Ayuntamiento, mujeres beneficiadas y habitantes del ejido. En otras actividades, como parte de las acciones del Ayuntamiento Municipal de Palenque para mejorar la calidad de vida de las familias palencanas, el presidente municipal, Jorge Cabrera Aguilar, realizó la entrega formal de la Pavimentación con Concreto Hidráulico de la Av. Principal y calle Principal en la localidad de Babilonia 3ª Sección. Los trabajos realizados por la Dirección de Obras Publicas constó de pavimentación de 187.40 metros de calle, con arroyo vehicular reforzada con malla electrosoldada y confinado por guarniciones de concreto. La inversión fue de un millón 445 mil 327 pesos con 74 centavos. Al respecto Cabrera Aguilar afirmó que estas obras mejoran

el bienestar de la población, porque permiten una movilidad más segura y mejoran la calidad de vida rural del municipio, recordó que esta obra forma parte del compromiso del gobierno municipal de mejorar la infraestructura del municipio y brindar mejores condiciones de vida a sus habitantes. De igual manera, el edil palencano inauguró la obra de pavimentación con concreto hidráulico de la Avenida El Roble de la colonia Los Robles, de la cabecera municipal. La obra consiste en la pavimentación de 161.75 metros lineales, reforzado con malla lac, guarniciones en ambos hombros, estructura desplantada sobre una base hidráulica compactada; el costó fue de un millón 561 mil 759 pesos con 41 centavos. En la entrega de esta obra, Jorge Cabrera Aguilar señaló: "Hoy marcamos el inicio de una gran etapa de progreso y bienestar en las familias vecinas de esta calle, también tiene el propósito de mejorar la movilidad urbana para reactivar la economía de las colonias, además, favorece la mejora de los servicios públicos, de seguridad y elevan la calidad de vida de la población". Este evento contó con la presencia de la Síndica Municipal, de regidores y de familias beneficiadas del proyecto. Con esta acción la administración municipal 2024-2027 continúa cumpliendo con los compromisos de mejorar las calles del municipio, brindando obras de calidad que beneficien a la población.



H. AYUNTAMIENTO 2021-2024

PALENQUE

COMPROMISO DE TODOS



EL PRESIDENTE MUNICIPAL DE PALENQUE ASISTIÓ A LA SEGUNDA SESIÓN ORDINARIA DEL CONSEJO INTERMUNICIPAL DE SEGURIDAD PÚBLICA, DE LA REGIÓN VI SELVA

El presidente municipal de Palenque asistió a la Segunda Sesión Ordinaria del Consejo Intermunicipal de Seguridad Pública, de la Región VI Selva, para analizar y fortalecer las estrategias de seguridad de la región. La principal tarea de este consejo es seguir las indicaciones establecidas por el gobernador del estado de Chiapas, Eduardo Ramírez Aguilar, en materia de prevención del delito, junto a las corporaciones de seguridad, ahí los alcaldes de la región entablaron sinergias dirigidas al desarrollo de los municipios en materia de prevención y seguir cumpliendo la misión de salvaguardar la integridad de los ciudadanos tal y como lo ha indicado el mandatario estatal. Esta reunión de trabajo se llevó a cabo en el municipio de Ocosingo, Chiapas, contando con la presencia de los Presidentes de los Municipios de Sabanilla, Tila, Benemérito de las Américas, Tumbalá, La Libertad, Marqués de Comillas, Yajalón, y Sitalá, junto con Consejeros Intermunicipales y de las distintas corporaciones policiales de los municipios. En el marco del Día de los Abuelos, el edil palencano, Jorge Cabrera Aguilar, acompañado de su esposa, la titular del Sistema DIF Municipal, Nayeli Hernández Morales, compartió una emotiva convivencia con las integrantes de Casa Día. En este festejo, las abuelitas disfrutaron de un delicioso

desayuno, piñata y pastel, en un ambiente de alegría y reconocimiento a su importante labor en las familias y en la sociedad. El alcalde agradeció la presencia de cada adulto mayor y reiteró el compromiso de su administración y del DIF municipal de seguir trabajando para brindar espacios de bienestar, respeto y atención a quienes representan la experiencia y la sabiduría en los hogares palencanos. En Villahermosa, Tabasco, Jorge Cabrera Aguilar acompañó a la secretaria de Turismo de Chiapas, María Eugenia Culebro Pérez, y a la secretaria de Turismo y Desarrollo Económico de Tabasco, Katia Ornelas Gil, a la presentación ante medios locales del Serial "México Imparable: Raíces de Agua", una iniciativa que fomenta la práctica deportiva y fortalece la identidad cultural, además de promover el potencial turístico del sureste mexicano. Este evento será motor de una significativa derrama económica tanto para Tabasco como para Chiapas, beneficiando a hoteleros, restauranteros, artesanos, transportistas y a toda la cadena de prestadores de servicios turísticos, consolidando a la región como un destino de experiencias únicas. Se reafirman los lazos de colaboración entre estados vecinos para impulsar el turismo y el desarrollo regional a través de eventos deportivos de gran impacto.