

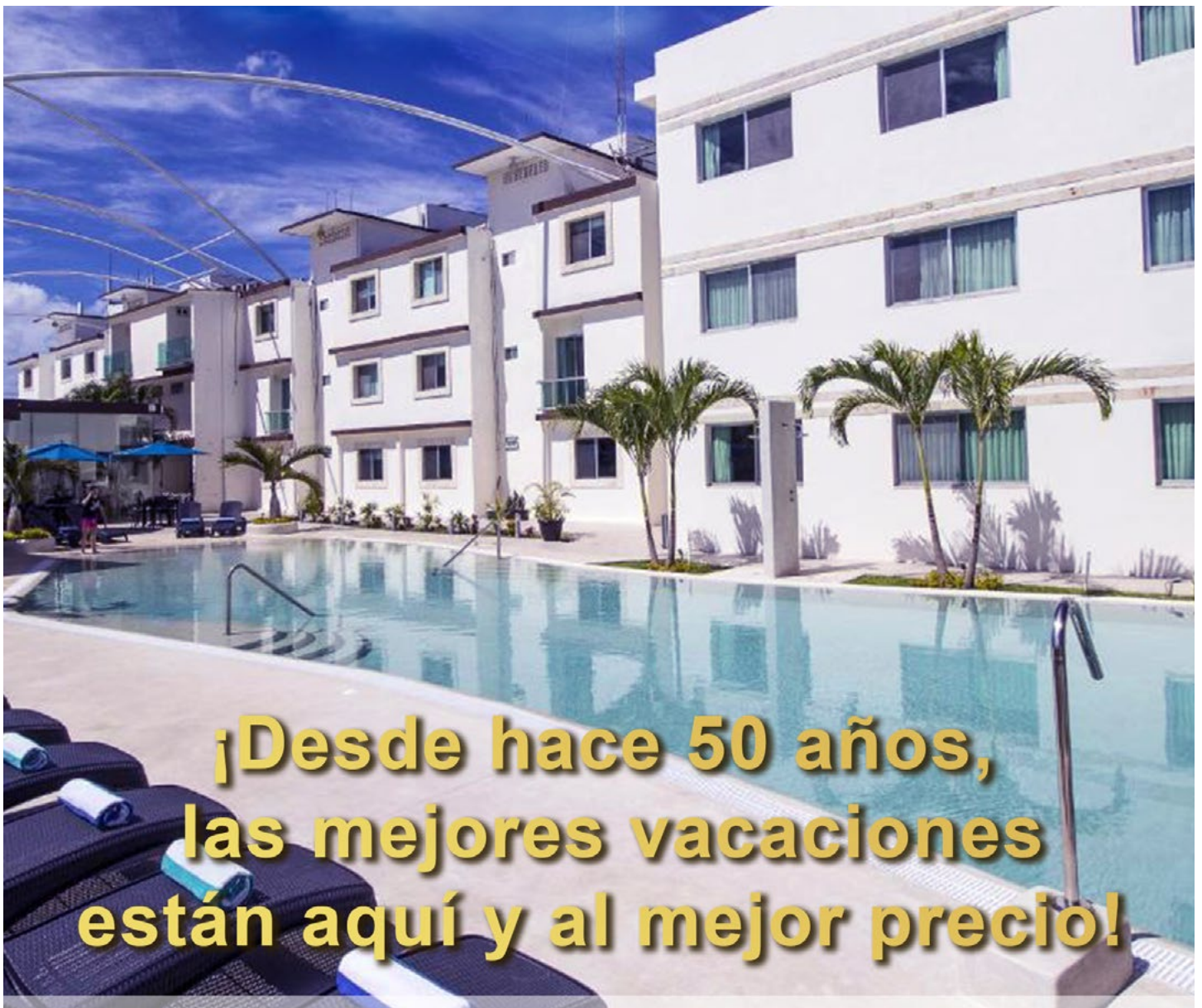
Escribas

Desde las tierras de Pakal

SOFÍA MIRELES GAVITO *Carlos Olmos Morgan, Dramaturgo Chiapaneco*
MARTHA ROBLES *Paul Auster, su invención/mi invención del padre*
ALBERTO CARBOT *La historia de la soya mexicana; una semilla, dos vidas*
MISAEI SÁNCHEZ *Fragmentos de "Yo, tú, él y sus cuentos"*
J. C. DE LA CRUZ *María De Fátima Castellanos Macossay Musa Palencana*

Hotel Tulijá

PALENQUE



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

tulijahotelpalenque.com



CARLOS

MORELOS RODRÍGUEZ

DIPUTADO FEDERAL



06 DE ENERO



DIA DE LA ENFERMERA Y ENFERMERO

Celebremos a quienes nos cuidan la salud

Lic. Carlos Morelos Rodríguez
Diputado Federal Distrito 01 Palenque



En memoria del Profesor

ISMAEL RODRÍGUEZ DAMAS

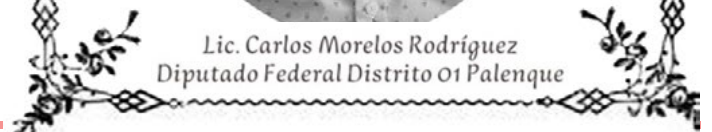
Su legado vivirá en los corazones de quienes tuvieron la fortuna de conocerlo. Su dedicación, sabiduría y generosidad inspiraron a generaciones.

A su familia y seres queridos, les enviamos nuestras más sinceras condolencias.

Descanse en paz. Su memoria será un legado eterno.



Lic. Carlos Morelos Rodríguez
Diputado Federal Distrito 01 Palenque





¡ingresa a todos
nuestros
contenidos
en línea:



2026

ENERO

Escribas

EDITOR

IGNACIO

VERÁSTEGUI ALFONSO

DIRECTOR

DISEÑO

JUAN PABLO

VERÁSTEGUI GARCÍA

EN PORTADA:
Chilón, Chiapas
Foto. Mari Merician

www.revistaescribas.com.mx

[f https://web.facebook.com/revistaescribas](https://web.facebook.com/revistaescribas)

<https://x.com/revistaescribas>



Escena de combate usando caracolas
Justin Kerr K728 <http://research.mayavase.com/kerrmaya.html>



CONTENIDO

05	Carlos Olmos Morgan, Dramaturgo Chiapaneco SOFÍA MIRELES GAVITO	11	La historia de la soya mexicana; una semilla, dos vidas ALBERTO CARBOT	19	Fragmentos de "Yo, tú, él y sus cuentos" MISAEI SÁNCHEZ
08	Paul Auster MARTHA ROBLES	23	María De Fátima Castellanos Macossay Musa Palencana J. C. DE LA CRUZ		

CALENDARIO MAYA Primero de enero de 2026

Fecha de Cuenta Larga 13.0.13.3.19
13 baktún 13 X 144.000 días =
1.872.000 días 0 katún 0 X 7.200
días = 0 días 13 tun 13 X 360 días
= 4.680 días 3 uinal 3 X 20 días
= 60 días 19 k'in 19 X 1 día = 19
días Fecha del Tzolk'in: 5 Kawak
Fecha del Haab: 17 K'ank'in Señor
de la Noche: G7. 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/calendario/
convertidor-calendario-maya](https://maya.nmai.si.edu/es/calendario/convertidor-calendario-maya)

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. Enero 2026 No. 90 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>



CARLOS OLMOS MORGAN

Dramaturgo Chiapaneco (1947-2003)



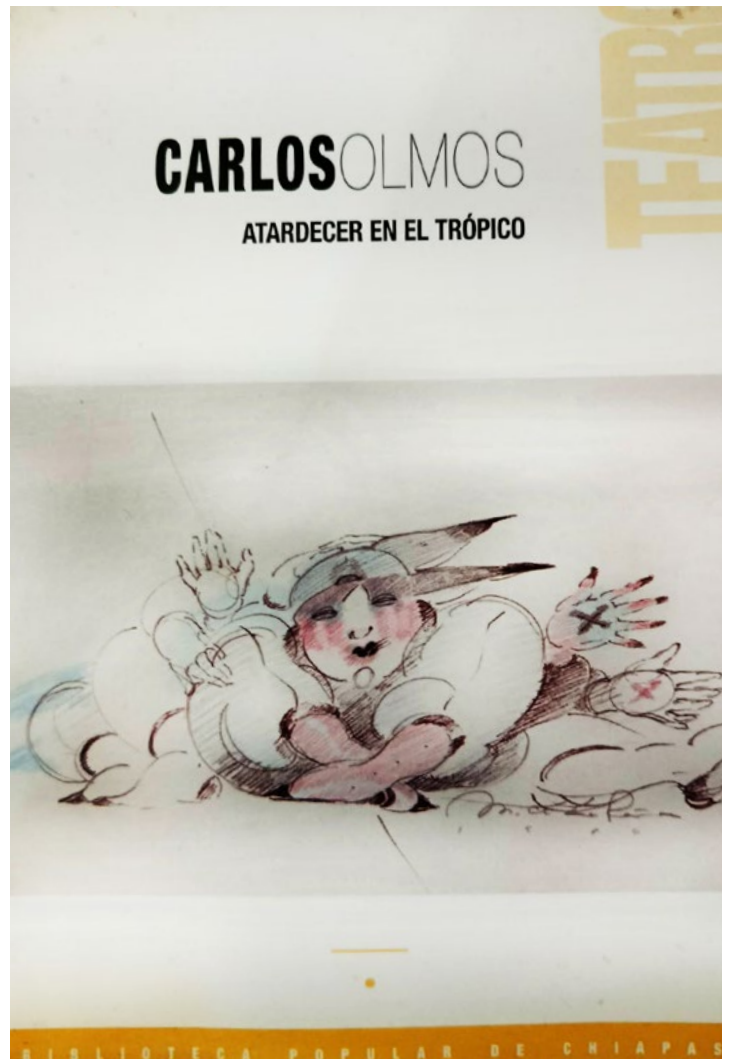
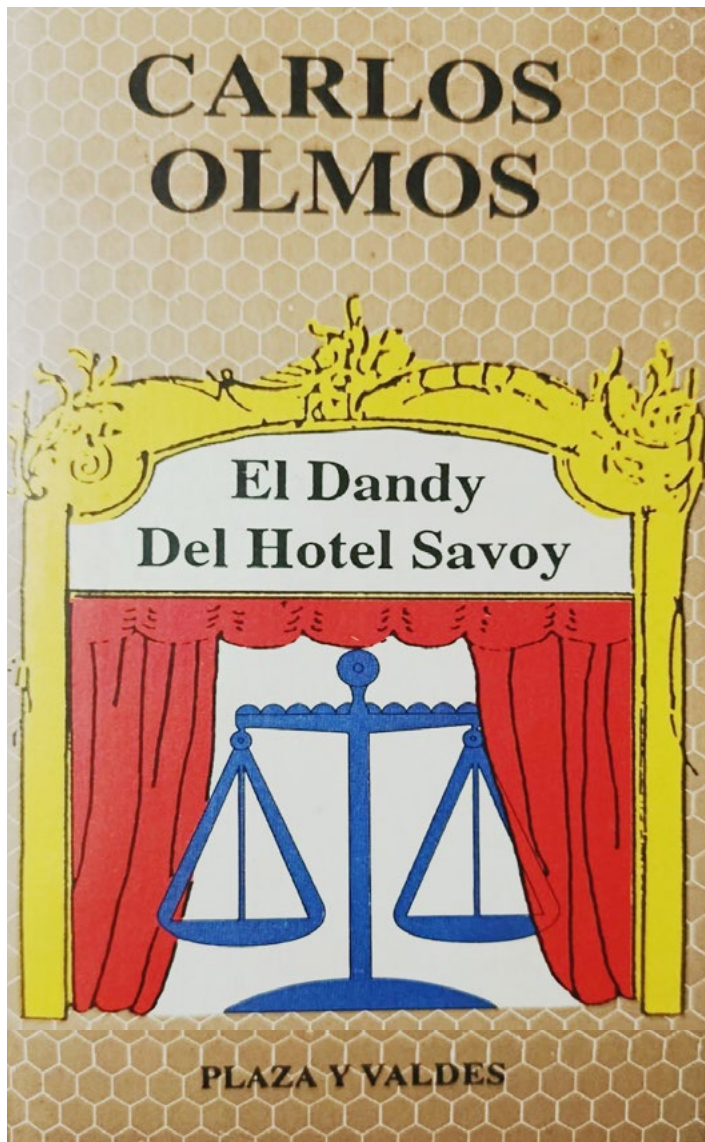
SOFÍA MIRELES GAVITO

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.

El 8 de diciembre de 1947 nace en Tapachula, Chiapas, Carlos Olmos Morgan, que con el tiempo se convertiría en uno de los dramaturgos más importantes de México. Inicio su carrera en teatro, en su tierra natal, donde fundó el grupo Debutantes 15 (1964-1968), el cuál en 1967 obtuvo el Premio Juan Ruíz de Alarcón. Deja Tapachula, y emigra a la Ciudad de México para buscar oportunidad de presentar sus textos y llevarlos a escena; aquí estudió actuación y composición dramática en la Escuela de Arte Teatral del INBA. Consiguió la ayuda de Salvador Novo para impulsar su carrera. Fue becario del Centro Mexicano de escritores en dos ocasiones: 1971 y 1975. También fue becario del FNCA (beca del Sistema Nacional de Creadores) en 1996.

OBRAS:

Escribió obras para teatro, radio y televisión, de las que sobresalen: su primera obra Juegos Fatuos (1971), Lenguas Muertas, Las Ruinas de Babilonia, El Presente Perfecto, La Pasión de Isabela, CUNA DE LOBOS (1986) y en coautoría, el Extraño Retorno de Diana Salazar. Además es autor de El Eclipse, La Rosa de Oro (1982), El Brillo de Ausencia (1983), El final de Viernes (1994), El Dandy del Hotel Savoy (1995), Atardecer en el Trópico (1996); y Juegos Profanos, Juegos Impuros, que junto con Juegos Fatuos forman el "Tríptico de Juegos". Su última obra fue: "Después del terremoto" (estrenada a fines del 2002), la cual evoca la tragedia del terremoto del 19 de septiembre de 1985.



PREMIOS:

1971, recibió el premio Máscaras a la mejor obra mexicana por "Juegos Fatuos". 1973-1976, Premio a la mejor Radionovela por San Martín de la Piedra. 1979, ganó el Premio Excelencia en los Medios que se otorga en Washington por la telenovela didáctica "Caminemos". 1982, gana el Premio Juan Ruíz de Alarcón que otorga la Asociación Mexicana de Críticos de Teatro por La Rosa de Oro, 1982, Premio Heraldo de México a la mejor obra del año, por La Rosa de Oro. 1988, Medalla Juan Rulfo como homenaje y reconocimiento a su trayectoria literaria. 1990, Premio Juan Ruíz de Alarcón por la obra El Eclipse.



1991, Premio Sor Juana Inés de la Cruz.
1991, ganó el Premio Chiapas en Artes.
1992, Premio de la Asociación de Críticos de Nueva York a la mejor telenovela por la obra “El Eclipse”.
1994, Premio Estrella de Plata por Final de Viernes.
Como dramaturgo fue asistente de Hugo Argüelles, trabajó con Miguel Sabido.

También trabajó con Carlos Téllez, y ambos realizan la obra “La Pasión de Isabel”. Téllez lo impulsó a crear la telenovela Cuna de Lobos, que fue el melodrama de mayor éxito en la historia de la televisión mexicana. Su obra El Eclipse tuvo tal éxito, que llegó hasta La Habana y Nueva York; y se convirtió en un clásico de la dramaturgia nacional; como una extraña coincidencia

al año siguiente se produce un eclipse y la obra demuestra autenticidad y vigencia. Con estas obras, Olmos se convirtió en el mejor escritor de televisión y en el dramaturgo de moda.

Algunos críticos sostienen que su obra oscila entre el realismo mágico y el realismo psicológico. Así tenemos que “Atardecer en el Trópico” es una metáfora de las lluvias torrenciales de su natal Tapachula, nos ambienta en esta ciudad fronteriza con Centroamérica en la década de 1950, representando el ambiente familiar de la provincia en aquella época. Esta obra y el Eclipse son los recuerdos, del autor, de su niñez y su adolescencia en aquella tierra tropical. Carlos Olmos muere el 13 de octubre del 2003 a causa de un paro respiratorio en la Cd. de México.





PAUL AUSTER, SU INVENCIÓN / MI INVENCIÓN DEL PADRE



MARTHA ROBLES

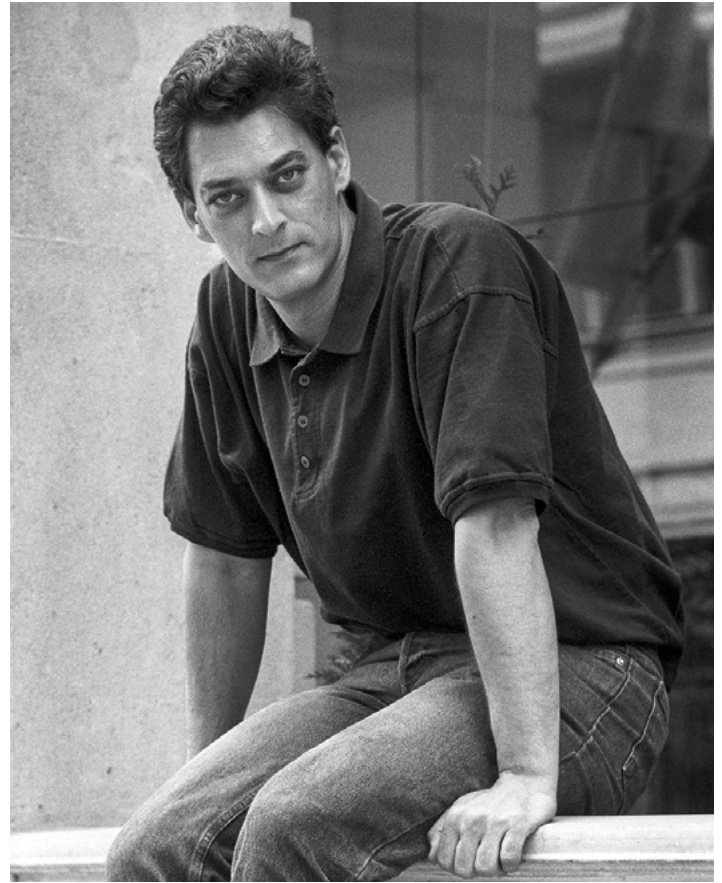
Nació en Guadalajara, Jalisco. Autora de ensayos, novelas, cuentos y prosas. Licenciada con Mención Honorífica en Sociología por la UNAM; Especializada en Desarrollo Social Urbano por el Instituto de Estudios Sociales de La Haya, Holanda; Maestra en Letras Hispánicas con Mención Honorífica y Medalla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

Un día está ahí, y de repente aparece la muerte. Así de tremenda es la muerte del padre: un umbral de historias que rascan el hueso de la memoria. No importa si era brutal, ausente, abandonador, indiferente, amoroso, irresponsable, simpático, cumplido, mediocre o loco de atar, es que el padre es la frontera simbólica entre la razón y la sin razón, entre lo imaginario y lo real, entre el deseo y la frustración, entre la aceptación y el rechazo, entre el yo y el otro. El padre es la palabra, el silencio y el misterio indescifrable, como el luto de Electra, la devoción filial de Antígona o el incondicional apego de Atenea por Zeus. No importa si el hijo cierra los párpados del cuerpo yacente, si la hija cubre con un lienzo finísimo el rostro que un día miró y ella supo quién era;

tampoco hay diferencia entre recibir a distancia la noticia de su fallecimiento o encargarse del funeral, porque el golpe de la ausencia se reduce al instante en que creemos que el mundo se desmorona. Pero no, en realidad todo se reduce a un extrañamiento puro, que no se parece a ninguno. Lo leo en Paul Auster y un par de frases se vuelve hebra larguísima de un relato sobre la genealogía perdida. Yo misma, en su hora, escribí *La Ley del Padre* y mientras las palabras fluían como dictadas por el Destino, la mano se reservaba más de lo que la mente gritaba.

Después del libro siguió la confesión del espejo. Aparecieron la rabia y la conformidad, lo que sabía, lo que ignoraba o me negaba a aceptar hasta corroborar que la escritura, en su mejor acepción, es medida de todas las cosas. Como Auster, acudí a la palabra para disponerme a reconocer lo que queda después del olvido, de la conformidad y de la aceptación de que lo que es no sólo es lo que es, sino también lo que fue y lo que no pudo ser. Por consiguiente y tiempo después, desde la lectura/relectura, confirmo con él que, ya sin padre, el hijo se adentra en la región de sombras donde participamos del misterio de la vida vivida al margen del afecto.

Padre él mismo, con la tragedia de su hijo a cuestas, saberse puente entre dos generaciones que le fueran ajenas lo llevaron a atreverse con los vínculos indescifrables. Excelente narrador, como se confirma en *Experimentos con la verdad*, por no citar una lista de títulos que confirman su lugar en la gran narrativa estadounidense, *Invencción de la soledad* fue ese intento de descifrar lo indescifrable. Me pregunto si el enredo de paternidades es un mismo enigma o filón del gran misterio que determina el carácter, nuestras relaciones afectivas y un modo de entender o confrontar el mundo. Auster, fiel a su costumbre de convertir la



experiencia en escritura, comprendió que su padre se había marchado sin dejar rastro: Pensé: mi padre ya no está y si no hago algo de prisa, su vida entera se desvanecerá con él. Esa preocupación suya me inquietó especialmente, porque recordé que al observar el cadáver de mi padre me pregunté qué de su “vida entera” se iba con él, qué quedaba en mí a pesar de mí o quién era en realidad ese hombre que ostentaba con tanto orgullo su donjuanismo.

Al paso de la *Invencción*... se impuso mi reinvencción al grado de intercalar sus historias, las mías, las reales, las imaginarias y las más caprichosas de la memoria, esa gran chapucera. Al final confirmé que tanto en su caso como en el mío, la literatura ha sido una invaluable vía de salvación. Al paso de las páginas tuve que aceptar que toda historia comienza por el final. Escritor de raza, la suya se fue desdoblando -a propósito de la

figura paterna- entre autores, libros, referencias y símbolos: muchos y oportunos símbolos para situar el vacío que se crea entre hablar o morir... porque mientras uno siga hablando, no morirá. Fue curioso ver cómo iba intercalando su biografía a la relación del hijo/hijo e hijo/padre: eterna Scherezade, era la historia dentro de otra historia y hacia otra para desdoblarse la suya propia. Cuando otras ficciones aparecían como soportes o accesorios del relato me daba cuenta de hasta dónde puede enmascararse el peso de una ausencia. Padre de familia él mismo, al morir de cáncer de pulmón el 30 de abril de 2024, a los 77 años de edad, dejó tras de sí la sensación de que, impreciso en lo esencial, ausente de sí y de los demás, describió al suyo como una “vida tenaz y opaca, como si fuera inmune al mundo”. Curioso...

Si al través de la memoria del padre Paul descubrió la parte del hombre hecho de silencios, él mismo prefiguraba al que durante años no habló con su hijo problemático, a quien aguardaba un destino trágico. Si bien *Invención...* data de 1982, con seguridad sufrió un vacío palpable y una mordida feroz al alma al conocer el espantoso final de la nieta y del hijo, muchos años después. Víctima de adicciones terribles desde su adolescencia, Daniel murió de sobredosis, a los 44 de edad, en abril de 2022. Su cuerpo fue encontrado tirado en una estación del metro. Dos semanas antes había sido acusado de homicidio de su bebé, Ruby, de 10 meses de edad. Supuestamente, Daniel la estaba cuidando en su casa de Brooklyn cuando el 1 de noviembre de 2021, la pequeña quedó inconsciente por sobredosis de fentanilo y heroína y no fue posible reanimarla. Si supuso que la muerte de su padre era el rayo, imagino que la *Invención* de la soledad fue nada ante el vértigo emocional que aguardaba



a Paul Auster, como protagonista de su propia paternidad. Considerado durante varias décadas “miembro de la realeza literaria de Nueva York”, quizás el silencio trágico que siguió a la muerte de la nieta y del hijo le impidió sellar su propia existencia con el relato del dolor más profundo. Sobrevivió con mucho a su padre, pero el hijo lo dejó devastado pues, fumador empedernido, a poco de la tragedia familiar se le diagnosticó el cáncer de pulmón que se lo llevó a la tumba. En Auster no sólo he hallado el retrato de una generación que enfrenta el vacío como recurso de identidad, también la fragilidad de los vínculos humanos. Lo cierto es que las búsquedas de Auster se convirtieron en diálogo con la sombra y testamento del alma ante la incógnita del origen.





*El gobernador Rubén Figueroa (izquierda) y el presidente Luis Echeverría, en San Jerónimo.
El doctor Nuren Banafunzi, a la derecha.*

LA HISTORIA DE LA SOYA MEXICANA

Una semilla, dos vidas



ALBERTO CARBOT

Nació en Tapachula Chiapas. Estudió la licenciatura en periodismo en la Escuela de Periodismo Carlos Septién García; Profesor de la maestría en Comunicación en la Universidad Panamericana; Corresponsal de Excélsior y Canal 11 en Europa (80-82). Cofundador del IMER. Reportero en el diario UnomásUno. Corresponsal de guerra en Centroamérica: Nicaragua y El Salvador, además de Haití. Director de la revista Gentesur/La revista de México y columnista político.

A la memoria del doctor Nuren Mohamed Sabir Banafunzi, sembrador de futuro desde la ciencia y de Andrea Alicia Álvarez Ursúa, incansable promotora de la alimentación digna en los hogares de México.

Nuren Banafunzi, el científico somalí y Andrea Alicia Álvarez Ursúa, la mexicana, que transformaron la alimentación rural.

Desde la montaña de Guerrero, un científico africano y una mujer mexicana lograron que la soya dejara de ser forraje para convertirse en alimento cotidiano. Él la modificó desde la genética; ella la tradujo en leche, pan, milanesas o cebiche. Con respaldo político y trabajo de campo, su proyecto fue una alternativa a la desnutrición. Sin alardes, cambiaron la forma de comer de miles de familias. Esta es una



Doña Alicia Álvarez, titular de la cocina experimental en el Colegio Superior Agropecuario del Estado de Guerrero (CSAEGRO)

breve historia de esa semilla, de esas dos vidas, y de lo que puede lograrse sin ruido ni artificios.

A mediados de los años setenta, en Guerrero, el genetista africano Nuren Mohamed Sabir Banafunzi, nacido en Somalia el 28 de julio de 1942, inició una transformación real en la historia agrícola y alimentaria del país, desarrollando una revolucionaria variedad de soya y fomentando su cultivo. Formado en genética nuclear y con experiencia en instituciones como la Universidad de Hawái, el doctor Banafunzi llegó a México invitado por el gobierno federal, en el marco de un programa promovido por el presidente Luis Echeverría Álvarez, decidido a impulsar la autosuficiencia alimentaria nacional. El gobernador de Guerrero, Rubén Figueroa Figueroa, respaldó de inmediato la propuesta del científico.

Desde su llegada, Banafunzi se propuso un objetivo puntual: crear una soya accesible, de alto rendimiento y con un sabor aceptable para las familias mexicanas. Esa meta derivó en la variedad BM-2, una semilla elaborada para

consumo humano que no requería procesos industriales complejos y cuyo sabor suave permitió su integración directa en la cocina cotidiana.

El cultivo del frijol de soya en México tiene raíces más antiguas de lo que suele creerse. Existen indicios de su posible llegada a Acapulco desde Manila hacia 1585, transportada por comerciantes chinos en los galeones españoles. Sin embargo, fue hasta 1911 cuando se registra el primer cultivo formal.

La soya, un viaje milenario de Asia a las Américas

Pero la historia de la soya abarca milenios. De alimento venerado en el Lejano Oriente, se convirtió en uno de los cultivos esenciales para la alimentación y la agricultura en el mundo. Su expansión fue lenta, pero constante, hasta arraigarse con fuerza en América, particularmente en México y América Latina.

Originaria del sudeste asiático, fue mencionada en el año 2853 a.C. por el emperador chino Sheng-Nung como una de las cinco plantas sagradas. Entre los siglos XVII y XI a.C., ya era domesticada en el oriente de China, donde se conocía como shu. La elaboración del tofu — uno de sus derivados más antiguos—, aparece documentada durante la dinastía Han, hace unos dos mil años. Aunque llegó a Corea y Japón antes de nuestra era, la soya permaneció durante siglos dentro del ámbito asiático, debido a que se consumía sobre todo en forma de miso, tofu y salsa fermentada, no como grano entero.

La expansión hacia otras regiones se aceleró con la Era de los Descubrimientos. Exploradores europeos comenzaron a registrar su existencia y sus usos. Una hipótesis plantea que en 1565 pudo haber llegado a Acapulco, a través del intercambio comercial del Galeón de Manila. Aunque no

existen pruebas concluyentes, esa conexión transpacífica hace plausible su arribo temprano a la Nueva España. Sin embargo, la consolidación de su presencia en América ocurrió mucho más tarde, durante el siglo XIX, impulsada por investigaciones científicas y necesidades agrícolas.

En América Latina, comenzó a establecerse con más claridad a partir de 1882 en Brasil, gracias al agrónomo Gustavo D'Utra, y en 1921 en Paraguay, por obra de Pedro Ciancio. En 1923, tanto Argentina como Paraguay ya desarrollaban programas de cultivo. La década de 1920 fue clave para Brasil, con ensayos dirigidos por Rhoad y Carneiro en São Paulo. Paralelamente, en 1930, circuló en español la traducción del artículo "Utilización de la soya" de William Morse, publicado en Cuba, lo cual contribuyó a su difusión en México y otros países hispanohablantes.

Durante los años treinta, México inició plantaciones experimentales en Veracruz (1932-1935), evaluando la viabilidad del cultivo. En 1940, el antropólogo Manuel Gamio impulsó su integración en comunidades indígenas, no sólo como opción agrícola, sino como elemento nutricional en regiones con carencias alimentarias. La escasez de alimentos provocada por la Segunda Guerra Mundial amplió el interés en la soya. En Ecuador, por ejemplo, se promovió como sustituto de carne, leche y huevo. Aunque no se dispone de cifras claras sobre México en ese periodo, el entorno regional favoreció su paulatina introducción.

A partir de 1946, Brasil se consolidó como primer productor regional. En las décadas de 1960 y 1970, Argentina se sumó con fuerza. Hoy, ambos países figuran entre los mayores productores del mundo. En América Latina, la soya abastece la demanda de aceite y harina, sostiene cadenas agroindustriales y participa incluso en la producción de biocombustibles.



Un grupo de campesinas durante un curso sobre utilización de la soya, realizado en comunidades de Guerrero, a cargo de Doña Alicia Álvarez

El recorrido de esta planta —desde los campos ceremoniales de China hasta los ejidos y sembradíos latinoamericanos—, confirma su capacidad de adaptación y su importancia estratégica en el desarrollo alimentario del continente.

El esfuerzo de Nuren Banafunzi en Guerrero, para el desarrollo de la soya en México

Sólo a partir de los años sesenta, con el impulso del gobierno federal y el aumento de la producción nacional —que pasó de 13 mil toneladas métricas en 1961 a más de 800 mil en 1987—, la soya adquirió un papel relevante en la política alimentaria mexicana.

En esa época, el Seguro Social distribuyó harina de soya como complemento nutricional, aunque con poco éxito debido a la falta de conocimiento sobre su preparación. La población mexicana, acostumbrada a cocer frijoles suaves que generan caldos espesos, encontraba la soya dura y amarga. Fue precisamente este obstáculo cultural y culinario el que el doctor Nuren Banafunzi, logró superar con su variedad BM-2, y facilitar su integración en preparaciones tradicionales.



La parte estrictamente científica recaía en sus más dilectos colaboradores, entre ellos los doctores Sergio Roberto Márquez Berber (en la imagen) y Antonio Mena Baena

La BM-2 nació a partir de un objetivo sencillo: crear un alimento que pudiera enfrentar directamente la desnutrición infantil y mejorar la ingesta proteica en hogares con bajos ingresos. Los especialistas coinciden en que la buena alimentación durante la infancia determina en gran medida la salud adulta. De ahí la importancia de proteínas accesibles, y por ello la BM-2 se concibió como una alternativa vegetal económica, nutritiva y culturalmente viable.

Instalado en el Instituto Superior Agropecuario del Estado de Guerrero (ISAAEG), en Iguala, Banafunzi —en colaboración con varios de sus destacados alumnos y colaboradores, entre ellos el doctor Sergio Roberto Márquez Berber—, propuso desarrollar una soya comestible, económica, adaptada al trópico mexicano y que pudiera integrarse sin dificultad a la dieta popular. Así nació la variedad ISAAEG-BM 2, producto del cruce entre una línea Kahala y Lee 68. Se trataba de una soya resistente a enfermedades, tolerante a la sequía, de ciclo corto, con sabor suavizado y alto rendimiento. Ideal para pequeños productores y cultivos comunitarios.

El propio Banafunzi sintetizó doce variedades experimentales de soya, aunque sólo algunas se presentaron públicamente. La BM-2, por su perfil alimentario, logró ser la más relevante. Su resistencia, su sabor moderado y su capacidad para producirse en condiciones de escasez hídrica la convirtieron en candidata natural para programas de combate a la desnutrición. En cultivos asociados —por ejemplo, con maíz—, resistía incluso cuando este último sucumbía por falta de agua.

Su apoyo a las viudas de Atoyac, en palabras de Carlos Alarcón Nava, uno de sus colaboradores.

La trayectoria del doctor Nuren Banafunzi en México no sólo puede reconstruirse desde sus logros científicos, sino también a partir de quienes lo acompañaron de cerca. Uno de ellos fue el ingeniero agrónomo Carlos Alejandro Alarcón Nava, exalumno suyo en el Instituto Superior Agropecuario del Estado de Guerrero. Durante varios años convivió con el investigador africano y fue testigo directo de sus rutinas, de su disciplina inquebrantable y de su relación cotidiana con las comunidades donde germinó el proyecto de la BM-2.

Alarcón recuerda a Banafunzi como un hombre brillante y exigente, capaz de trabajar a cualquier hora. Dormía poco, salía de madrugada a tomar muestras en los campos y distribuía tareas con precisión quirúrgica entre sus discípulos. La parte estrictamente científica recaía en colaboradores como Sergio Roberto Márquez Berber y Antonio Mena Baena —este último su acompañante más cercano en el diseño y perfeccionamiento de la variedad BM-2—, mientras que él asumía la conducción intelectual del proyecto y la visión social que lo acompañaba, apoyado en la sapiencia culinaria de Alicia Álvarez Ursúa, para innovar en la elaboración de los platillos a base de soya.

Su relación con las familias de Iguala fue estrecha. Alarcón cuenta que el científico se instaló inicialmente en una casa perteneciente a su hermana Celinda, en la colonia La Floresta, y que tanto él como su esposa, Carmen Peralta, ofrecieron apoyo constante al investigador durante aquellos años. Ella, en particular, participó en la dinámica doméstica y experimental que articulaba cocina y ciencia —un entorno que Nuren consideraba parte esencial del proceso para introducir la soya en la vida cotidiana—. Esa cercanía convirtió a la familia Alarcón en uno de los vínculos más íntimos que el científico mantuvo en México.

El ingeniero también reconstruye episodios poco conocidos, como la labor silenciosa que Banafunzi realizó en apoyo a viudas de la guerrilla en Guerrero. Con un equipo de estudiantes, entre ellos el propio Alarcón, cosechaban y procesaban soya para llevar alimentos directamente a las familias. Aquella intervención comunitaria —hoy prácticamente olvidada—, fue coherente con la convicción del somalí: la ciencia debía traducirse en beneficios tangibles para los sectores más vulnerables.

Otra faceta que Alarcón subraya es la relación del científico con su propio cuerpo. Tras ser diagnosticado con cáncer de próstata en Houston, se negó a ser operado. Se escapó del hospital, volvió a México y puso en marcha un protocolo personal de desintoxicación, caminatas extenuantes, dietas rigurosas y sudoraciones inducidas. Según el testimonio del ingeniero, logró controlar la enfermedad en un lapso de tres meses, lo que reforzó su convicción de que el cáncer debía tratarse como una infección y de que la disciplina alimentaria era parte del tratamiento.

Esa misma disciplina la aplicó con pacientes cercanos. Alarcón relata el caso de su suegra, una mujer diabética en estado delicado, a quien



Otro de sus destacados colaboradores- el ingeniero Carlos Alejandro Alarcón Nava y su esposa Carmen Peralta

Banafunzi estabilizó mediante un estricto sistema de alimentación y rutinas cotidianas. Fue un ejemplo más —dice—, de su capacidad para trasladar la ciencia a la vida real, sin discursos ni solemnidades. Su método, aun heterodoxo, dejaba una impresión profunda en quienes lo conocían.

Sus últimos años estuvieron marcados por experimentos cada vez más severos con su propio cuerpo, lo que provocó dificultades nutricionales y episodios confusos. Fue atendido por el DIF en Cuernavaca y trasladado posteriormente a Acapulco, donde murió el 2 de noviembre de 2014, lejos de los reflectores y sin reconocimiento oficial. Su cuerpo fue acogido por Antonio Mena Baena, su colaborador más fiel, quien lo sepultó en las criptas de su propia familia. Según Alarcón, en sus últimos momentos Banafunzi pedía que llamaran a “Toño” Mena y a “Carlos” Alarcón, un gesto que resume la dimensión humana de un investigador que dio a México una de sus contribuciones agrícolas más significativas.

Alicia Álvarez Ursúa: Creo más de 250 recetas y dirigió 500 cursos en comunidades rurales.

Sin embargo, la historia de la soya en México tampoco puede entenderse sin el nombre de Andrea Alicia Álvarez Ursúa, nacida el 9 de diciembre de 1928 en Tetipac, municipio de Taxco, Gro, figura esencial en el aterrizaje práctico del proyecto. Titular de la cocina experimental en el Colegio Superior Agropecuario del Estado de Guerrero (CSAEGRO) durante más de dos décadas, ella convirtió la investigación científica en una herramienta cotidiana. Elaboró más de 250 recetas y dirigió más de 500 cursos dirigidos a comunidades rurales, amas de casa, promotoras del DIF y personal de salud. Su propósito fue claro: dignificar la dieta popular sin romper con la tradición culinaria del país.

La variedad BM-2 facilitó esa tarea. A diferencia de otras soyas cuyo sabor generaba rechazo, la BM-2 podía procesarse sin necesidad de maquinaria especializada. Un kilogramo de grano rendía cerca de diez litros de leche y dos kilogramos de masa, lo que permitió introducirla en hogares con economías reducidas.



Gracias a su trabajo, la soya dejó de ser un ingrediente lejano o sospechoso. Transformó la BM-2 de Nuren Banafunzi en pozoles, tamales, horchatas, chorizos vegetales, tortillas, croquetas y soufflés. Sus preparaciones se presentaron en universidades de Chapingo, Morelos, Guerrero, Aguascalientes, y en instituciones como el DIF nacional, la Asociación Americana de la Soya y las instalaciones de PEMEX en Tampico, impulsadas por el dirigente petrolero Joaquín Hernández Galicia.

Con el respaldo del gobierno estatal, se desplegó una campaña de difusión que penetró hogares, escuelas y centros comunitarios. Doña Alicia fue el rostro cotidiano del programa, mientras el científico africano defendía su rigor técnico ante foros especializados.

En noviembre de 1975, la American Soybean Association (ASA) patrocinó la histórica Primera Conferencia Latinoamericana sobre Proteína de Soya, celebrada en la Ciudad de México. Más de 300 personas, provenientes de distintos países latinoamericanos, participaron en ese encuentro que marcó un punto de partida para el intercambio técnico y científico sobre este cultivo. Cinco años después, en 1980, la ASA inauguró el Centro de Nutrición Humana en la Ciudad de México y organizó la Conferencia Mundial sobre Procesamiento y Utilización de la Soya, esta vez en Acapulco. Asistieron más de 600 especialistas de 42 países.

Una fuente vegetal completa de proteína

Fue en ese foro donde el científico somalí presentó los resultados del trabajo realizado en Guerrero con la variedad BM-2, que ya empezaba a despertar interés más allá de México. La BM-2 fue evaluada en Venezuela, Nicaragua, Bulgaria y Estados Unidos, como

una opción viable para mejorar la dieta en regiones con escaso acceso a proteínas animales.

Según consta en el libro *History of Soybeans and Soyfoods in Central America (1877-2009): Bibliography and Sourcebook* (Soyinfo Center, 2009), compilado por William Shurtleff y Akiko Aoyagi, Blanca Domínguez de Diez Gutiérrez, investigadora y promotora de la alimentación con soya en los años ochenta, destacó que el doctor Nuren Banafunzi “contribuyó mucho a México, creando la variedad BM-2 sin olor ni sabor a frijol, para que la leche de soya fuese aceptada”.

En los análisis bromatológicos para determinar su composición nutricional, realizados por el Instituto Nacional de Nutrición, se determinó que esta variedad contenía un 22.49 por ciento de aceite, niveles elevados de metionina —un aminoácido esencial poco común en leguminosas—, además de vitamina B12, tiamina y caroteno. Estos datos la consolidaron como una fuente vegetal completa de proteína.

Estudios estadounidenses reforzaron esta valoración. En ellos se comparó a dos grupos: uno alimentado exclusivamente con soya durante un mes y otro con carne. El primero mantuvo niveles normales de colesterol; el segundo presentó incrementos. Cuando se invirtieron las dietas, los niveles se ajustaron de nuevo, demostrando que la soya podía sustituir a la carne sin efectos nocivos y con notable ventaja económica.

A diferencia de otras variedades que requerían industrialización compleja, la BM-2 podía procesarse en casa, sin más tecnología que una olla y un molino. Esta accesibilidad fue parte del éxito del programa. Con una mínima inversión, cualquier familia podía producir leche, masa, germinados, croquetas o sopas. Este enfoque



práctico, desarrollado desde la cocina experimental de Alicia Álvarez Ursúa, permitió que la soya pasara del campo al plato, sin intermediarios, con recetas adaptadas a la gastronomía tradicional mexicana.

En las instalaciones del ISAAEG, el propio Banafunzi, acompañado de Álvarez Ursúa solía demostrar el proceso completo: desde el cultivo hasta los platos terminados. La leche producida con esta variedad mantenía un perfil gustativo similar al de la leche animal, algo que no ocurría con otras soyas y que facilitó su aceptación comunitaria.

El desarrollo, con precisión y creatividad, de un cuerpo de recetas

Andrea Alicia Álvarez Ursúa fue mucho más que una colaboradora del científico somalí. Fue el artífice operativo, la pedagoga incansable y el alma cotidiana del proyecto.

Durante más de dos décadas encabezó la cocina experimental del CSAEGRO, donde desarrolló con precisión y creatividad un cuerpo de recetas que hoy sigue siendo referencia para la nutrición en sectores populares. Su experiencia la llevó a compartir su conocimiento en universidades, centros comunitarios, hospitales y organismos públicos, desde Chapingo hasta PEMEX.

Madre de cuatro hijos: Norma Inés, Gina, Janet y Carlos Felipe, ella falleció el pasado 18 de mayo en la ciudad de Puebla, a los 97 años. La reseña no alcanza a dar cuenta de su verdadera dimensión. Su carácter era firme y dedicado. No buscaba reconocimiento, y sin hacer ruido, llevó la soya del laboratorio a las cocinas domésticas. Gracias a ella, muchas familias mexicanas incorporaron este alimento a su vida diaria, sin renunciar a sus costumbres culinarias.

Ciertamente, ni el doctor Nuren Banafunzi ni doña Alicia Álvarez tienen una estatua o una placa de reconocimiento, pero están presentes en cada mesa donde la soya dejó de ser una idea lejana y se volvió alimento. Su historia es un cruce entre saber y acción, entre laboratorio y cocina, entre voluntad política y trabajo de base. Representan una forma de entender el progreso, sin desligarse de lo esencial: lo que comemos.



En homenaje a su legado, junto con el economista y periodista Juan Campos Vega, esposo de su hija Janet, hemos decidido reeditar su recetario, como un acto de reconocimiento y justicia, para ponderar su aporte, práctico y profundo, al fortalecimiento de la alimentación popular en México. Su legado, vivo en comunidades, recetarios y generaciones de mujeres formadas bajo su consejo y supervisión, debe reconocerse con el mismo respeto que se da a los grandes nombres de la ciencia aplicada.

Este relato sobre ambos personajes no es una elegía, sino una lección. Cambiar el mundo puede empezar también por cambiar el plato de comida. Sólo hace falta saber crear, dónde sembrar y con quién caminar.

Diciembre 11, 2025



F r a g m e n t o s

de “Yo, tú, él y sus cuentos”



ABEJAS CELOSAS, APIARIOS SILVESTRES Y MEMORIAS DULCES EN LAS MONTAÑAS DE MÉXICO



MISAEEL SÁNCHEZ

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

Miguel no recuerda el primer año que recibió la miel. Solo sabe que cada diciembre, sin falta, una caja de madera llegaba desde el Soconusco. Dentro, envuelta en papel arroz y con una etiqueta escrita a mano en mandarín, venía una botella de vidrio grueso, con tapón de corcho y un líquido ámbar que no se parecía a nada que vendieran en los supermercados.

La familia que la enviaba era chiapaneca, pero de ascendencia china. Tenían apiarios en las laderas húmedas de Huixtla, donde las abejas se alimentaban de floraciones silvestres que no aparecían en los catálogos botánicos. Miguel nunca preguntó por qué lo hacían. Solo sabía que esa miel era distinta. No empalagaba. No cristalizaba. No mentía.



La primera vez que la probó, recordó la finca cafetalera de su abuelo en Pluma Hidalgo, donde las abejas se colaban entre los cerezos y los jazmines, y donde la miel tenía un dejo de café tostado y tierra mojada. Años después, en una caminata por la Sierra Norte, un curandero zapoteco le ofreció una cucharada de miel negra, espesa como resina, que según él servía para curar la tos, la tristeza y los amores mal cerrados. Miguel la tomó sin preguntar. El sabor era amargo, con notas de musgo y piedra. Desde entonces, supo que la miel no era una sola cosa. Era un mapa. Un archivo. Una forma de contar el territorio.

Su amigo Julián, apicultor en la Sierra Sur, le contó una historia que Miguel nunca olvidó. “Las abejas son celosas”, dijo. “Si llegas borracho, te atacan. Si hueles a otro panal, te atacan. Si las miras mal te atacan”. Julián vivía solo, rodeado de colmenas que él mismo había construido

con madera de encino. Una noche, después de beber mezcal en San Miguel Suchixtepec, volvió a casa tambaleando. Las abejas lo esperaban. No en silencio. Lo picaron en la cara, en los brazos, en el cuello. “Me lo merecía”, dijo. “Las abejas no toleran la deslealtad”.

En otra ocasión, en la Costa, Miguel conoció a una mujer llamada Teresa que producía miel de mangle. Su apiario estaba cerca de la laguna de Chacahua, donde las abejas recolectaban néctar de flores salobres. La miel era clara, casi transparente, con un sabor mineral que recordaba al mar. Teresa decía que esa miel servía para limpiar heridas. “No hay bacteria que la resista”, aseguraba. Y tenía razón. En estudios recientes, se ha comprobado que ciertas mieles silvestres mexicanas tienen propiedades antibacterianas superiores a las comerciales, debido a su alto contenido de peróxidos y compuestos fenólicos.

En la Sierra Mazateca, Miguel escuchó otra historia. Un joven llamado Elías había heredado un apiario de su abuelo, pero lo convirtió en refugio. Durante los años de conflicto, escondía ahí a los desplazados. Las abejas, lejos de rechazar a los extraños, parecían protegerlos. La miel que producían era rojiza, con notas de guayaba y flor de mayo. “Es miel de resistencia”, decía Elías. “Las abejas saben cuándo hay que defender”.

En el Istmo, conoció a un colectivo de mujeres que producían miel multifloral en Juchitán. Mezclaban néctar de ceiba, flor de mayo, yucas y bugambilias. La miel era densa, con tonos dorados y sabor a fruta madura. La vendían en ferias, pero también la usaban en rituales. “La miel conecta”, decían. “Con la tierra, con los muertos, con los vivos”.

Miguel, sin quererlo, se convirtió en coleccionista. Tenía miel de mezquite del norte, miel de aguacate de Michoacán, miel de tajonal del Bajío, miel de

flor de cactus de Sonora. Aprendió que la miel cambia según el clima, la altitud, la floración, la especie de abeja. Que la miel de *Apis mellifera* no es igual a la de *Melipona beecheii*. Que la miel silvestre, sin intervención humana, tiene una carga microbiológica que la hace más compleja, más viva.

También entendió que la miel no es solo alimento. Es medicina, es historia, es política. En zonas rurales, la producción de miel es fuente de ingreso, pero también de autonomía. En comunidades indígenas, la miel se usa en rituales, en curaciones, en ofrendas. En el mercado internacional, la miel mexicana compite con excedentes de países que adulteran el producto con jarabes. Pero la miel silvestre, la que no se pasteuriza ni se filtra, sigue siendo la más valorada por quienes saben lo que están buscando.

Miguel sigue recibiendo la caja cada diciembre. La abre con cuidado. Huele la miel. La prueba. Y recuerda. No a la familia china que la envía, ni al Soconusco donde se produce. Recuerda a Julián, a Teresa, a Elías. Recuerda que la miel no se compra. Se merece. Se honra. Se espera. Porque las abejas no perdonan, pero tampoco olvidan.

Y el cantil de Hoja Blanca

Cuando era niño, viajaba con mi padre desde la finca La Fortuna hasta Hoja Blanca. El camino era de tierra, bordeado por cafetales y zarzamoras que crecían como maleza bendita. Mi padre, entonces un veinteañero con más energía que juicio, solía jugar conmigo mientras caminábamos. Me lanzaba piedras pequeñas para que las esquivara, me enseñaba a distinguir los cantos de los pájaros, y a veces corría delante de mí fingiendo que no me veía, como si fuera un juego de persecución.

Una tarde, mientras el sol se deshacía entre las ramas, mi padre se retrasó. Luego me alcanzó



corriendo, con esa sonrisa que solo tienen los hombres jóvenes que aún no conocen el miedo.

Pasó de largo, sin mirarme, como si el juego continuara. Pero detrás de él, a menos de un metro, iba una víbora. Una culebra enorme. La vi claramente: cuerpo robusto, cabeza triangular, piel oscura con bandas pálidas. Le grité. Él se detuvo. Tomamos ramas de frambuesa y las agitamos como látigos. La serpiente se detuvo, se enrolló sobre sí misma y desapareció entre las hojas.

La historia quedó en el recuerdo, como tantas cosas que uno guarda sin saber por qué. Años después, se la conté a Mariano, un chamula de manos callosas y mirada de cazador. Me escuchó sin interrumpir. Al final, dijo: “Era un cantil. Víbora de tierra mexicana.

Agkistrodon taylori. Muy venenosa. Muy brava.”

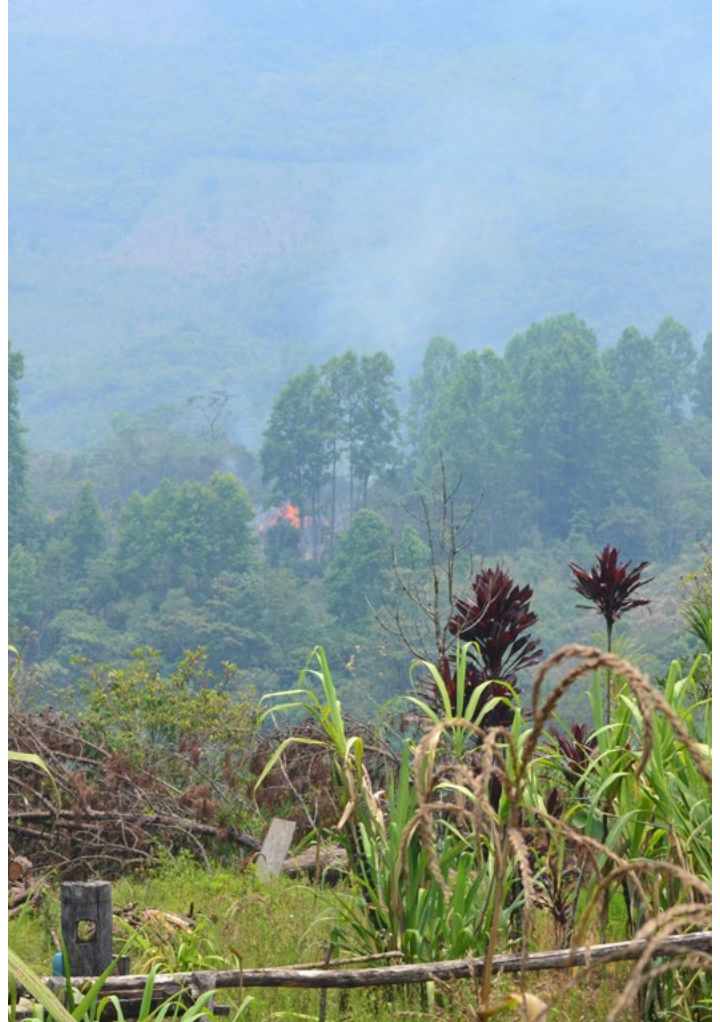
Amo el Soconusco. Es el extremo sur de la última frontera.

Fuimos juntos al lugar. El paredón seguía ahí, a la orilla del camino. A ochenta centímetros del suelo, un agujero oscuro como boca de jaguar. Mariano lo tapó con trozos de costal de café. “Regreso en una semana”, dijo. “Esto no se queda así.”

Volvió con un machete Acapulco despalmado, afilado como cuchilla de carnicero. Con una vara larga retiró el costal. El cantil salió como un rayo. No era una serpiente cualquiera. Era una hembra adulta, de más de un metro de largo, con bandas amarillas y negras, cabeza bien definida, ojos con pupilas verticales y fosetas termorreceptoras. Su veneno, proteolítico y hemorrágico, podía causar necrosis, parálisis, falla renal y muerte en menos de una hora. No era un animal. Era una sentencia.

El combate duró dos horas. Machetazos que cortaban el aire, fajazos con la vara, coletazos que levantaban polvo. La víbora se lanzaba sobre Mariano con una precisión que parecía entrenada. En una embestida, lo tiró al suelo y se le enroscó en las piernas. Apretó con fuerza. Mariano gritó. Logró zafarse. Siguió luchando.

La serpiente no retrocedía. Cada golpe parecía hacerla más agresiva. Era como si defendiera algo más que su madriguera. Tal vez su territorio. Tal vez su dignidad. Y entonces, lo inesperado. La víbora empezó a alejarse. No huía. Se retiraba con lentitud, como si reconociera que el combate había terminado. Mariano clavó el machete en el



suelo. El cantil lo vio. Se detuvo. Se arrastró hacia el machete. Se enroscó. Apretó con fuerza. Y cayó en once pedazos que siguieron brincando durante media hora en el camino.

Mariano la recogió con cuidado. Cavó una tumba junto al paredón. La enterró. Le hizo una oración. “No era mala”, dijo. “Solo defendía lo suyo.” Desde entonces, cada vez que camino por cafetales, pienso en el cantil. En su fuerza. En su furia. En su elegancia. Y en Mariano, que entendió que incluso las serpientes merecen respeto.





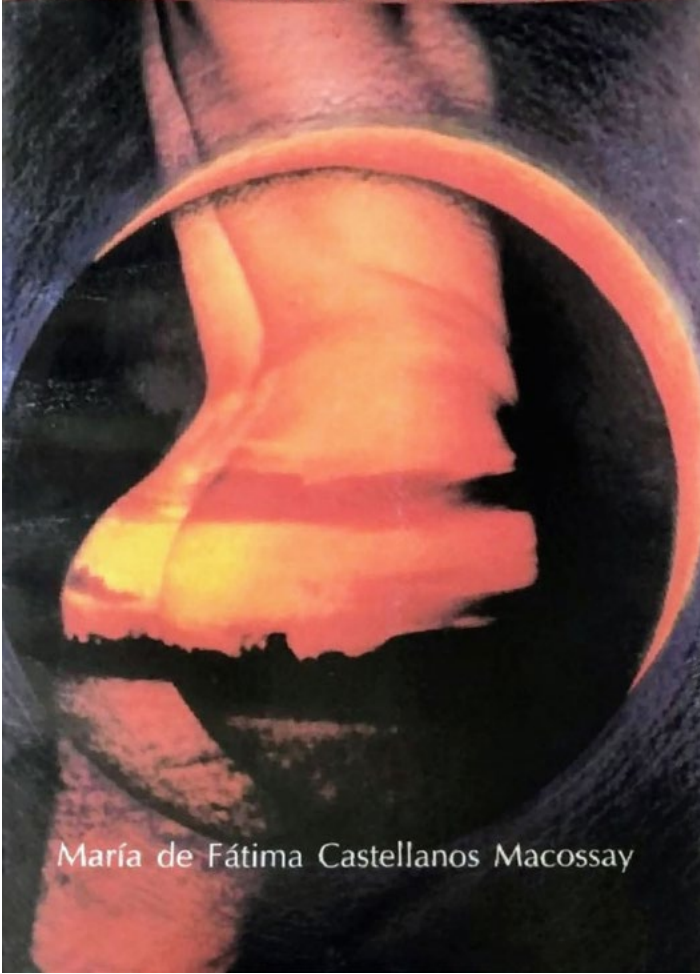
J. C. DE LA CRUZ

Profesor, investigador y promotor cultural. Ha publicado libros de historia y cuentos, así como poemas, artículos y ensayos en revistas nacionales y del extranjero. Asesor en el Comité para obtener la declaratoria de Centro Histórico de la ciudad de Jalpa de Méndez; y fundador del proyecto de restauración digital del acervo fotográfico de Palenque, Chiapas, con la página de Facebook Palenque: Memoria A Color.

Nace el 22 de diciembre de 1961 en Villahermosa, Tabasco, sus padres se habían trasladado para atender el embarazo de alto riesgo. En el primer embarazo de su madre, María Cristina Macossay Luna, había resultado fallido; y para colmo enfermó de sarampión, lo que precipitó el alumbramiento al sexto mes.

Los pronósticos médicos eran desalentadores, por lo que don José Vicente Castellanos Azcuaga, su padre, se trasladó con su esposa a la capital tabasqueña. El viaje en aquella época resultaba complicado: la carretera era de terracería y no había puentes sobre los ríos Tulijá y Grijalva: los coches y demás pasaban de lado a lado sobre las famosas pangas.

HOJAS DE CLANDESTINIDAD PARA AHUYENTAR EL MIEDO



María de Fátima Castellanos Macossay

Afortunadamente, en el hospital de Villahermosa se registró el parto de manera exitosa. Después de eso, la pequeña Fátima regresó a Palenque con sus padres. Aquí estudió en la Escuela Primaria Niños Héroe, en el centro del pueblo. Y la terminó en el nuevo plantel que se construyó después sobre el actual periférico. Palenque era entonces una villa no muy grande en la que prácticamente todos se conocían.

El gusto por la literatura inicia ya en esta época, de la mano de su padre, quien comenzó a leerle poemas tan pronto notó el gusto de la pequeña por los libros. Le regaló también uno, que ella aún conserva. Don José Vicente era un hombre culto, leía mucho y también escribía sus poemas. Le gustaba la música y las animadas tertulias con el

profesor Ydalio Huerta Escalante, don Domingo Lacroix González y las ocasionales visitas del poeta tabasqueño Carlos Pellicer Cámara, aquel que se encargara de la museografía del primer Museo de Sitio de Palenque, allá por 1958.

Prosigue sus estudios de secundaria en Mérida y allá cursa también la preparatoria. Es en la secundaria que empieza a escribir sus primeros versos en libretas que aún se conservan. Pero en la preparatoria deja de tomarlo como un pasatiempo al comprender que la escritura es algo que se debe respetar, y la asume como una actividad con futuro. Incursiona incluso en otros géneros: obtiene el primer lugar en un concurso de cuento. Por eso, cuando marcha a la capital del país, sin dudar se matricula en la carrera de Lengua y Literaturas Hispánicas, en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM.

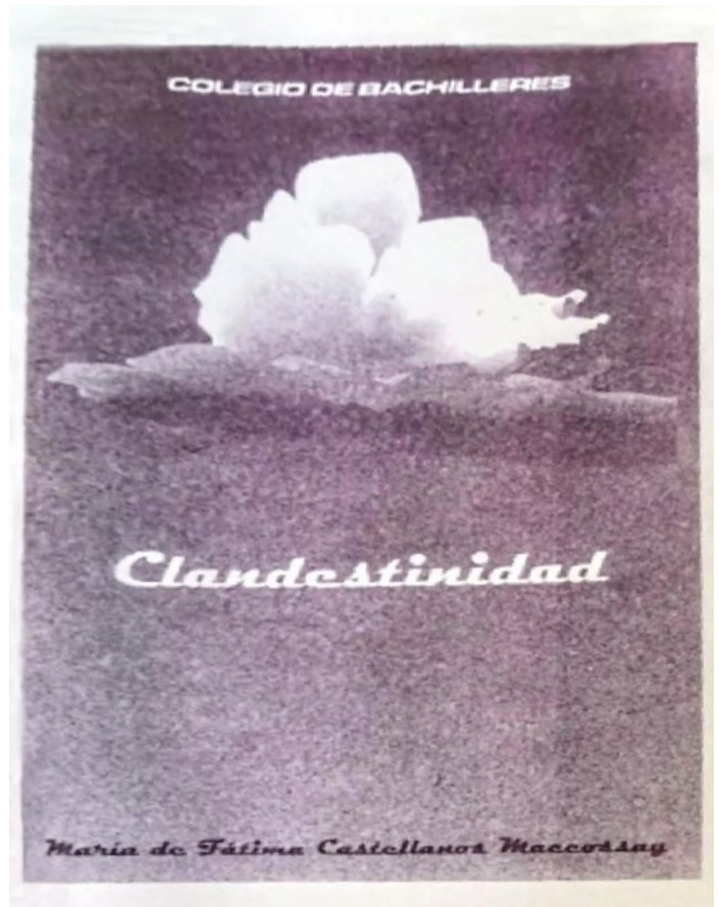
Es en esta etapa universitaria que la joven Fátima conoce de cerca la escena cultural del entonces Distrito Federal: presentaciones de libros, obras de teatro, conciertos, museos de todo tipo, exposiciones plásticas, cursos, talleres, seminarios; además de las clases habituales en la Facultad y las múltiples lecturas de autores como Pablo Neruda, Alfonsina Storni, Mario Benedetti y Jaime Sabines; enriqueciendo su experiencia, su visión como poetisa, amplían su lenguaje y afianzan su dominio de las técnicas del oficio de escritor.

Y es que le tocó ser alumna de maestros como Luis Rius Azcoitia, poeta y ensayista exiliado durante la guerra civil española; y su esposa, Pilar Rioja, bailarina de flamenco en México. Tuvo también la oportunidad de admirar la exposición “Los Picassos de Picasso”, que solo una vez se presentó en nuestro país, allá por noviembre de 1982 en el Museo Rufino Tamayo. Y cuando Don Luis falleció en enero de 1984, sus alumnos (incluyendo a Fátima), asistieron al sepelio. Y en el auditorio “Justo Sierra” de la mencionada Facultad se le realizó un emotivo homenaje. Un recinto que

recibió en su momento a varios escritores como Juan José Arreola, Julio Cortázar y Umberto Eco, por mencionar algunos. En 1985 termina la carrera, y experimento la tragedia en la capital del país el devastador terremoto del 19 de septiembre.

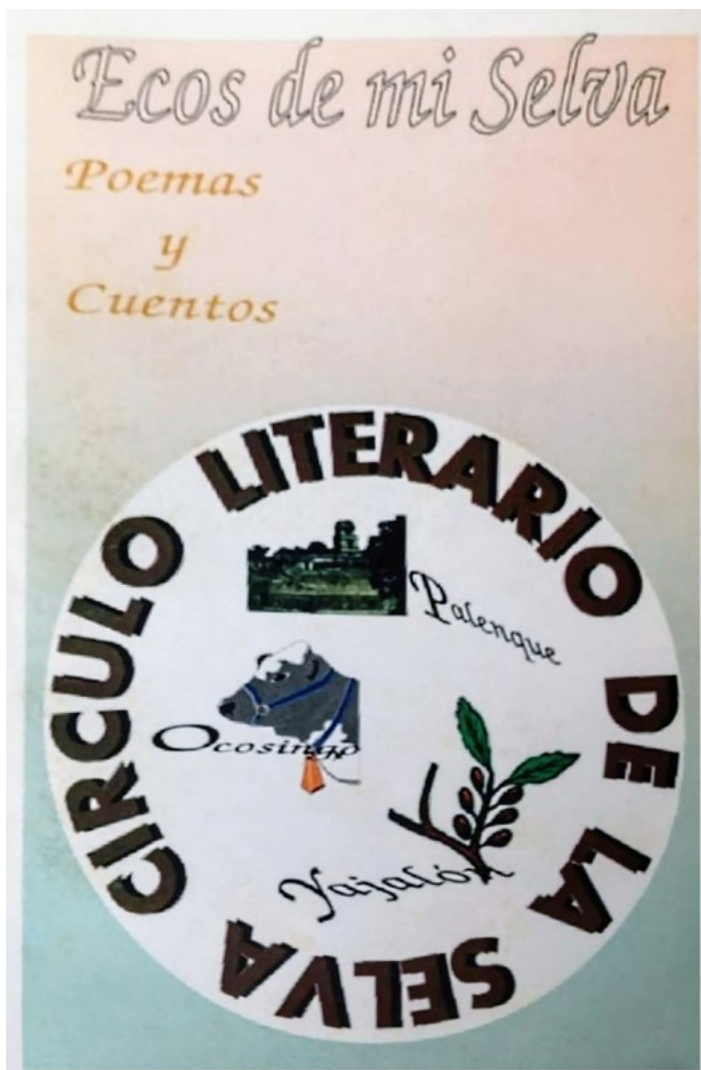
Ya de regreso en Palenque, la recién egresada se topa con una escena cultural precaria: ni presentaciones de libros, ni obras de teatro, ni conciertos. En Palenque se veía la televisión, en el único canal, el 2 de televisa y en ocasiones se veía borroso. Circulaban pocos periódicos, casi todos de Tabasco, revistas que se leían se traían de la capital o de otros estados. Por lo que, ella toma la iniciativa y comienza a reunirse con el profesor Agustín Román Álvarez Bolívar, “Chamuchín”, y amigos escritores de Yajalón y otros lugares. Es en esas reuniones en el Hotel Palenque, hacia 1991, que surge la idea de crear un grupo: el Círculo Literario de Palenque; sin embargo, el nombre se cambiaría después a Círculo Literario de la Selva porque se integraron escritores de otros municipios como Salto de Agua, Ocosingo y Catazajá. Había un coordinador por municipio, y la maestra Fátima (que impartía clases de literatura en el Cobach Plantel 07 desde el 20 de mayo de ese mismo año) fue la encargada de representar al municipio en su calidad de fundadora y también de patrocinadora al prestar las instalaciones del hotel, ya que no se contaba con ningún apoyo gubernamental.

Se llevaban a cabo unos tres eventos al año y en diferentes sedes de la región. Participaban escritores incluso de Tuxtla Gutiérrez y San Cristóbal de Las Casas. Pero no solo la agrupación: la musa Fátima participaba en esos foros con lecturas de poemas propios, ganó fama como gestora cultural; y siendo nombrada por Jorge Isaac Lacroix Lastra, también integrante del Círculo, como la Primera Musa Palencana. Todo esto influyó para que fuera designada como directora de la Casa de la Cultura “Fray Pedro Lorenzo de la Nada”, también en 1991.



Su tío Darvelio Macossay Luna era el presidente municipal y se negaba a admitirla en el puesto, a pesar de que en una reunión de Cabildo la eligieron de manera unánime. Dos reuniones más se efectuaron con idéntico resultado y don Darvelio se rehusó: “eso es nepotismo”, decía. En realidad, su preocupación era que la egresada de la UNAM no supiera qué hacer en el cargo. Tuvo que intervenir una asociación civil local para que ella aceptara, pero ni esto ablandó a don Darvelio, quien siempre negó el apoyo a la nueva directora para la realización de eventos en la Casa de la Cultura.

Esa negativa, por supuesto, la motivó a buscar alternativas. Y así, durante su gestión, logró traer a Palenque espectáculos de primer nivel por lo menos una vez al mes. En aquella época el INBA y el CONACULTA realizaban de manera conjunta caravanas culturales que recorrían los estados de Tabasco, Chiapas, Campeche, Yucatán y Quintana Roo. Y en Chiapas visitaban Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casas y Palenque



(de aquí se iban a Campeche). En el antiguo auditorio de 210 butacas se realizó un primer evento de estas caravanas, a manera de prueba: los funcionarios federales no creían que el recinto se fuera a llenar, pero se llenó y hasta hubo sobrecupo.

Las caravanas contaban con transportación: el CONACULTA les proporcionaba el autobús, chofer y gasolina. Pero no contaban con hospedaje ni alimentación, por lo que la maestra Fátima pidió y obtuvo el apoyo de los empresarios hoteleros, e incluso del presidente de la Asociación Ganadera local. Ese era el verdadero reto al realizar este tipo de eventos. Pero tan resuelto estaba este tema que no solo las caravanas, sino también otras agrupaciones culturales visitaron Palenque en aquellos años: la comunidad china de Tapachula con su espectáculo del dragón chino (más de

cincuenta personas); La Troupe con su show infantil de marionetas; y la compañía de teatro del actor Carlos Ancira Negrete, presentando la obra "Los cuervos están de luto". Ancira volvería con otra puesta en escena denominada "¡Qué plantón!" Incluso vino un mentalista originario de Brasil, con tal éxito que, de un día que tenía programado, pasó a quedarse una semana completa, hospedándose en el Hotel Palenque.

En 1991 otro de los primeros logros de la maestra Fátima al frente de la Casa de la Cultura fue la creación del Premio de Poesía Ydalio Huerta Escalante, una idea suya; pero al no contar con el apoyo del alcalde, ella recurrió al Consejo Estatal para la Cultura y las Artes (CONECULTA); e incluso brindó hospedaje y alimentación en el Hotel Palenque a los poetas que fungieron como jurados en las primeras emisiones de dicho certamen, quienes venían de otros estados (gracias al CONECULTA) para garantizar la imparcialidad en la selección del ganador. Posteriormente, en 1998, la maestra se retira de la organización del certamen y también del Círculo Literario de la Selva (hoy extinto) porque renuncia a la Casa de la Cultura para dedicarse de tiempo completo a las clases en el Cobach Plantel 07. Pero uno de sus últimos logros como directora fue que dicho premio se incluyera en el catálogo del INBA como Premio Nacional de Poesía, y así se ha mantenido hasta la actualidad.

Dueña de una poesía firme y directa, sensible y emocional (léanse, por ejemplo: Guacamaya enamorada, Mujer Ch'ol y Amores), y justo en el cambio de milenio, la maestra comienza a publicar sus poemas. Primero con Hojas de clandestinidad para ahuyentar el miedo, libro editado en Villahermosa por el Foro Artístico y Cultural de Tabasco, A.C.; que contó con un prólogo de Gabriela Gutiérrez Lomasto, cronista de esa ciudad. Al año siguiente, en 2001, aparece Para después de las doce, coedición de la UNACH y el CECYTECH, publicado en Tuxtla Gutiérrez;

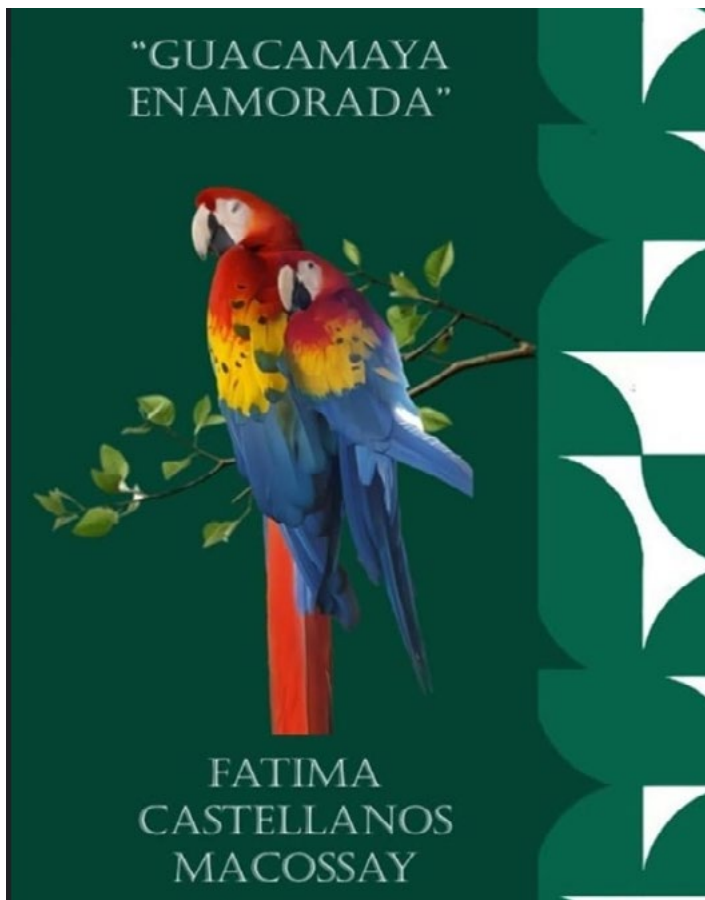
con prólogo del poeta Ramón Bolívar. Luego, en 2002, el COBACH edita *Clandestinidad*, también en la capital chiapaneca. Pero esto solo marca el inicio: varios de sus textos son incluidos en el primer volumen de la antología poética titulada *La Pushcagua* (2003); y también en el libro colectivo *Ecos de la Selva*, el cual recoge poemas de escritores de esta región chiapaneca. Ese mismo año colabora en el semanario *Hojas de Palenque* y también en la sección *Riqueza Literaria* en el Canal 2 de Televisión por Cable de Palenque. El 15 de febrero del 2004 le realiza una entrevista el politólogo estadounidense George W. Grayson, quien escribió *Mesías mexicano. Biografía crítica de Andrés Manuel López Obrador*, publicado por Grijalbo en 2005. Luego, durante cinco años consecutivos, la maestra colabora en diferentes estaciones de radio locales, abordando el tema que la apasiona: la literatura. Del 2007 al 2009 se la pudo escuchar en el programa *Tranvía Literario*. Y del 2010 al 2012 participa en *Expresión Cobachense*, emisión emblemática de ese plantel educativo. Un poco antes, del 2008 al 2010, y calificada como está para ocuparse de esas lides, forma parte del Comité de Revisión de Textos Literarios a nivel estatal, también en el Cobach Plantel 07.

A su labor de creación y difusión literarias debemos añadir su filosofía de constante preparación que profesa. En 1994 realiza la Especialidad en Docencia Universitaria, que se imparte en la Universidad Iberoamericana, Campus Puebla; en 2003 obtiene la Certificación de Competencia Laboral por parte de la Asociación Nacional para Asegurar la Calidad y Competencia Laboral, A.C. Conocer-Acertar. Más tarde, en 2014, cursa el diplomado *Competencias Docentes* en el Nivel Medio Superior, en el Instituto Tecnológico de Tuxtla Gutiérrez. Al año siguiente obtiene la Certificación en *Competencias Docentes para la Educación Media Superior*, por la SEP-ANUIES. Y en diciembre de 2016



se titula como licenciada en Ciencias de la Educación en el área de Psicología Educativa, en el Colegio Universitario Versalles de Tuxtla Gutiérrez, mediante la modalidad en línea.

El 13 de abril de 2013 comienzan las actividades del Curso de Oratoria "Licenciada María de Fátima Castellanos Macossay", una iniciativa de Perla Micaela Domínguez Trujillo, que tuvo como sede el antiguo plantel del Cobach 07. Al año siguiente en 2014, el 12 de noviembre, y en ocasión del Día Nacional del Libro, se le rinde un homenaje en la Biblioteca Pública Municipal, evento al que ella asistió junto con varios de sus familiares y amigos. Algunos de sus poemas fueron declamados por alumnos de la Escuela Secundaria Palenque y del Cobach Plantel 07; mientras que otros fueron exhibidos en biombos como parte de la exposición denominada *Andanzas de Razón Cultural y Literaria*. Otro homenaje, quizá más emotivo, fue el que le prepararon



sus alumnos cobachenses el 6 de diciembre de 2018. En aquella ocasión, la maestra Fátima leyó su poema “Palenque”; expresando en el evento: “este homenaje lo recibo con mucho gusto, con mucha humildad y con mucha satisfacción”.

El 13 de diciembre de 2022, en la Universidad INFA Sede Palenque, se realiza el corte del listón inaugural de la “Biblioteca Fátima Castellanos”. Luego, el 8 de marzo de 2023, la maestra participa como ponente durante el Recital Poético por la conmemoración del Día Internacional de la Mujer, evento realizado en las instalaciones de Universidad de Ciencias y Artes de Chiapas (Unicach) Sede Palenque.

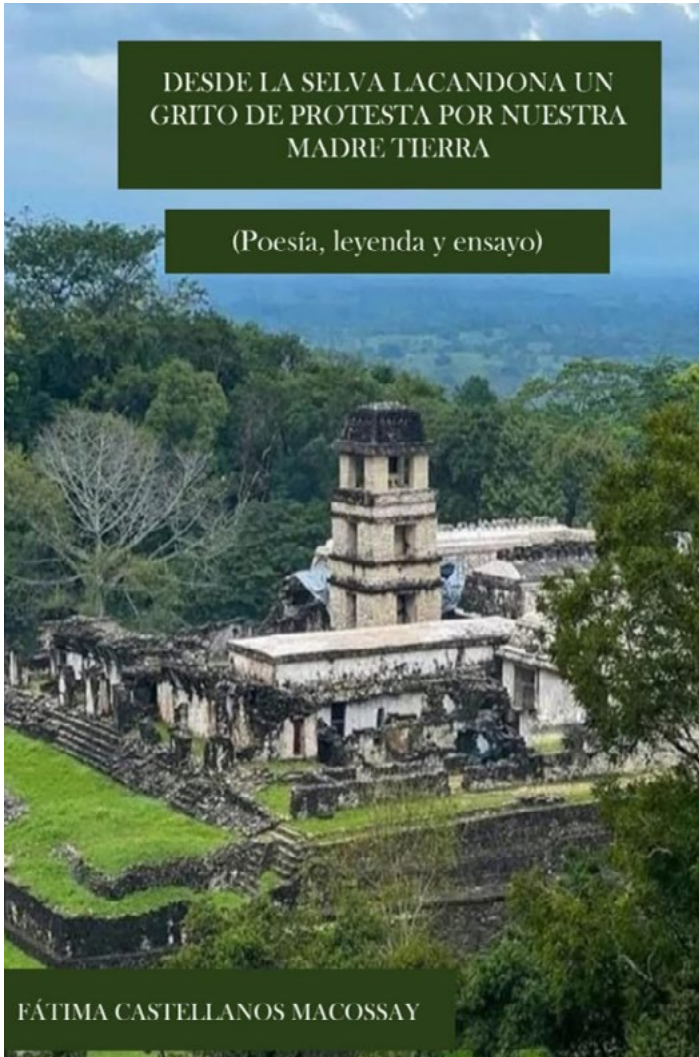
Allí declama algunos de sus poemas predilectos, “Mujer, un día no basta”, entre otros. Antes, el 16 de febrero de 2023, el Ayuntamiento de Palenque, presidido por el Lic. Jorge Cabrera Aguilar, crea el Primer Premio Estatal de Cuento Breve “Fátima Castellanos Macossay”,

con lo que el reconocimiento a su obra literaria alcanza una mayor proyección y reconocimiento. Se destacó que la creación de este premio “es un reconocimiento merecido a su trabajo intelectual, académico, cultural y humanístico”.

A partir de su tercera edición (2025) se vuelve regional, y cambia su denominación a Premio Sur-Sureste de Cuento Breve “Fátima Castellanos Macossay”, comprendiendo los cinco estados que conforman el “Mundo Maya”: Chiapas, Tabasco, Campeche, Yucatán y Quintana Roo.

El 11 de septiembre de 2023 se registra un suceso muy significativo: su retiro de las aulas como profesora en su querido Cobach Plantel 07. Allí, los alumnos de la última generación a la que impartió clases, organizaron un evento cultural para celebrarla. Participó el Ensamble Musical de la Casa de la Cultura de Palenque, el ballet folclórico, y participaciones musicales por parte de los jóvenes, que así reconocieron su amplia trayectoria de 32 años impartiendo la cátedra de Literatura y Taller de Redacción. Cierra así, ese gran ciclo y cumple con el compromiso de enseñanza y formación literaria de las nuevas juventudes palencanas.

A partir de allí, la maestra se enfoca en la escritura y difusión de su obra en periódicos y revistas de Chiapas y Tabasco, pero también en redes sociales: diario La República, el semanario Nueva Generación, la Gaceta del Cobach, semanarios Expresión y Libre Expresión, editados en Palenque; y el periódico Novedades de Tabasco. Continúa participando también en eventos literarios, en Tuxtla Gutiérrez, San Cristóbal de Las Casas, Catazajá, La Libertad, Salto de Agua, Ocosingo y Yajalón, Chiapas; e incluso en Villahermosa. Su producción poética sigue creciendo; y no solo con piezas sueltas como Mujer, Niño de la noche, Salud, Palenque y Libertad (incluido en la antología Ágora y Selva, en 2019); sino también con dos nuevos libros que



en el municipio), que se ubica en el espacio que ocupó el restaurante del Hotel Palenque. Una iniciativa que viene a complementar la oferta turística en esta localidad, dedicó su tiempo en la organización de las cuatro salas (Antigüedades, Galería del Dos Mil, Antropología e Historia del Siglo XX, Numismática) y biblioteca, en la promoción del mismo, en la curaduría de las piezas. Su inauguración del Museo Ik, fue el 21 de marzo del 2020.

Echando atrás la mirada, y sopesando los variados cambios que ha experimentado Palenque desde su retorno de la Ciudad de México, la maestra María de Fátima Castellanos Macossay se muestra contenta con lo alcanzado en materia cultural concluye: “falta mucho por hacer todavía y ese reto deberán afrontarlo las nuevas generaciones, siempre con la mirada puesta en el engrandecimiento de esta tierra bendita que es Palenque”.

Fotos: Cortesía María de Fátima Castellanos Macossay.

- 1) Retoque digital: J. C. De la Cruz.
- 2) Portada del poemario Hojas de clandestinidad para ahuyentar el miedo (2000).
- 3) Portada del poemario Clandestinidad (2002).
- 4) Portada de la antología poética Ecos de mi Selva (2005).
- 5) Portada de la antología poética Ágora y Selva (2019).

Fotos: tomada de la red.

- 6) Portada del poemario Guacamaya enamorada (2025).
- 7) Portada del poemario Desde la Selva Lacandona, un Grito de Protesta por Nuestra Madre Tierra (Poesía, leyenda y ensayo) (2025).

marcarán su esperado retorno al mundo de las letras. Nos referimos a: Guacamaya Enamorada (Editorial Equilibrio 7 Academy), publicado el 11 de junio de 2025 en la plataforma Amazon; y Desde la Selva Lacandona, un Grito de Protesta por Nuestra Madre Tierra (Poesía, leyenda y ensayo), bajo el mismo sello editorial y publicado el 19 de julio de 2025, en la misma plataforma.

Desarrollo un nuevo proyecto cultural: nos referimos al Museo Ik, de antigüedades (el primero



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



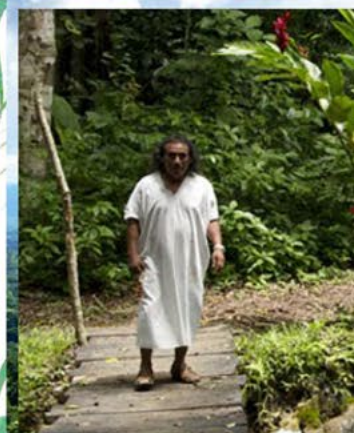
TU HOGAR EN LA SELVA

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



EDUARDO RAMÍREZ IMPULSA PROTECCIÓN AMBIENTAL Y CONECTIVIDAD EN MARQUÉS DE COMILLAS



El pasado jueves 15 de este mes, en el municipio de Marqués de Comillas, el gobernador Eduardo Ramírez Aguilar encabezó la declaratoria de la reserva natural Kixin Yo Shoo-Las Cavernas, ubicada en el ejido San Isidro, como Área Natural Protegida bajo la categoría de Zona Sujeta a Conservación Ecológica, con una superficie superior a las 950 hectáreas. En este contexto, el mandatario destacó que su administración tiene una visión ambiental clara y un profundo respeto por la madre tierra, por lo que se trabaja de la mano con las comunidades para impulsar el desarrollo, priorizando la conservación de los recursos naturales. "Tengo un compromiso con ustedes: vamos a apoyar a las comunidades en todas las Áreas Naturales Protegidas. Queremos que vean que decretar un Área Natural Protegida sí tiene beneficios. Hoy ustedes están aportando casi mil hectáreas al pulmón ambiental del planeta", expresó Ramírez Aguilar.

El mandatario dio a conocer que en materia turística se trabajará en la creación de una ruta de senderismo que permita detonar el desarrollo comunitario y el bienestar del municipio, con el objetivo de posicionarlo a nivel nacional e internacional. De igual forma, aseguró que se impulsan acciones para mejorar la infraestructura carretera y fortalecer la conectividad de la región, así como en el ámbito educativo, mediante la construcción de más aulas. Durante su visita, el gobernador también dio inicio a la reconstrucción del camino E.C. Fronteriza del Sur-Zamora Pico de Oro-Las Guacamayas-Boca de Chajul-E.C. Fronteriza del Sur, en el tramo del kilómetro 0+000 al 70+000, específicamente en el subtramo del kilómetro 45+000 al 54+000, con una inversión superior a los 62 millones de pesos. Preciso que esta obra favorecerá tanto a la población local como a turistas nacionales e internacionales que visitan la región.



AL INICIAR 2026 EL AYUNTAMIENTO PALENCANO ENTREGA OBRAS Y APOYOS DE BENEFICIO SOCIAL



Con el propósito de continuar con el fortalecimiento de colonias y comunidades de Palenque, el Ayuntamiento de Palenque inició este año de 2026 con entrega de diversas obras para la convivencia y la conectividad buscando el beneficio social y el bienestar colectivo. Entre otros rubros, se llevó a cabo la inauguración del Centro de Desarrollo Comunitario en el ejido Nuevo Retiro. Esta obra cuenta con dimensiones de 25 x 15 metros, con cocina, bodega, baños de hombres y mujeres; así como banquetas, instalaciones eléctricas, sanitarias e hidráulicas, puertas, ventanas y mobiliario, con un monto ejercido de 3 millones 460 mil 446 pesos con 71 centavos. De esta manera el Gobierno Municipal contribuye a fortalecer la unión comunitaria y a mejorar la calidad de vida de las familias, proporcionando un espacio digno y funcional que permitirá el desarrollo de reuniones, talleres y actividades que fomenten la participación social. De igual manera el presidente municipal, Jorge Cabrera Aguilar, realizó la entrega formal de la rehabilitación del camino rural con huellas y zampeado de piedra, a los habitantes del mencionado ejido. Los trabajos fueron realizados por la dirección de Obras Públicas, con una inversión de 1 millón 120 mil 183 pesos con 55 centavos, que servirá para que los habitantes, productores y comerciantes puedan circular de una manera adecuada y sin problemas, y contar con caminos dignos que van a mejorar la calidad de vida de quienes transitan por esas vías de comunicación.

GRAN FINAL DE BEISBOL
LIGA MUNICIPAL PALENQUE, CHIS.

BRAVOS DE SAN MATEO **2 PARTIDOS**

DOMINGO 18 DE ENERO **VS** 11 DE LA MAÑANA

Vaqueros DE LACANDÓN

ESTADIO LUIS ANZALDO ARROYO

PALENQUE SECRETARÍA DE JUVENTUD, RECREACIÓN Y DEPORTE INSTITUTO DEL DEPORTE

SE REINSTALA EN PALENQUE EL CENTRO REGIONAL DE PROTECCIÓN CIVIL



El presidente palencano Jorge Cabrera Aguilar, asistió a la reinstalación del Centro Regional de Protección Civil Monitoreo de Riesgos y Manejo del Fuego Región XIII Maya, en el que se plantearon mecanismos de trabajo para combatir de manera eficaz los incendios forestales de la región. En este acto estuvo presente, en representación del Secretario de Protección Civil del Estado, Román de Jesús Velázquez Escobar. Allí se presentaron estadísticas de incendios forestales estatales del 2025 y las nuevas estrategias de prevención para la temporada de incendios 2026 de esta región. Así, con estas acciones, el Ayuntamiento de Palenque refrenda su compromiso de trabajar de manera coordinada con las instancias estatales y regionales para fortalecer la prevención, atención y reducción de riesgos, priorizando la seguridad de la población y la protección del medio ambiente. Como cada inicio de año, el Ayuntamiento de Palenque realiza las actividades previas al COPLADEM 2026 para fortalecer la cercanía y brindar atención puntual a los ejidos, rancherías y localidades de esta cabecera municipal, por ello el presidente municipal de Palenque, Jorge Cabrera Aguilar, en conjunto con los distintos titulares de área de esta institución, han mantenido reuniones en diversas sedes como las Instalaciones del Parque de Feria de los Ganaderos, la comunidad de Nueva Central y de Nuevo Sonora, para comenzar la primer quincena



de este mes de enero. Con estos eventos se continúa el diálogo directo con la ciudadanía para priorizar las principales necesidades de la región, recepcionando las peticiones de obra pública que se ejecutarán en este año y la priorización de las mismas, considerando la importancia de que las autoridades cumplan en tiempo y forma con la documentación requerida.