

CHIAPAS

CRÓNICAS y REMEMBRANZAS

Antonio Cruz Coutiño

COLECCIÓN
VOCES QUE
CUENTAN







CHIAPAS

CRÓNICAS y REMEMBRANZAS

Antonio Cruz Coutiño

COLECCIÓN

VOCES QUE
CUENTAN





CHIAPAS

CRÓNICAS Y REMEMBRANZAS

Antonio Cruz Coutiño

Marzo, 2025

CHIAPAS
CRÓNICAS Y REMEMBRANZAS
1ª Edición 2025

Edición:

Dirección Editorial

Diseño editorial y composición:

Bernardo O. R. De León

Cuidado editorial:

Yolanda Palacios Gama

ISBN DIGITAL: **978-607-561-341-3**

D.R. © 2025 Universidad Autónoma de Chiapas

Boulevard Belisario Domínguez km 1081, sin número, Terán,
C. P. 29050, Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.

Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial
Mexicana con número de registro de afiliación: 3932.

Miembro de la Red Nacional de Editoriales Universitarias y
Académicas de México, Altexto.

Miembro de la EULAC, Asociación de Editoriales Universitarias
de América Latina y El Caribe.

D.R. © 2025 Antonio Cruz Coutiño

Número de Registro INDAUTOR:

Las opiniones expresadas por el autor no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación o de la Universidad Autónoma de Chiapas; la información y análisis contenidos en esta publicación son responsabilidad del autor. Las imágenes de portada, la composición de interiores y el diseño de cubierta son propiedad de la Universidad Autónoma de Chiapas.

Editado e impreso en México

Edited and printed in Mexico

ÍNDICE

11	NARRATIVA MÍA. VERICUETOS DE SU PRODUCCIÓN
21	EL BESO DE UNA PRINCESA
25	COLEGIO DE PARVULITOS
29	LOS CHUCHOS DE NUESTRA INFANCIA
33	ECLIPSE DE SOL 1970 EN LA CONCORDIA
37	HÚNGAROS, GITANOS DEL PUEBLO
41	TINA Y LAS PIEDRAS VOLADORAS
47	MI RADIO, NUESTRA RADIO
53	TUXTLA, TOCHTLI, JUNIO 2009
59	¡AH SABINAL DEMONIO!
65	MUERTA EN EL LIBRAMIENTO SUR
69	EL JARDÍN BOTÁNICO DE LOS SETENTA

73	LLUEVE Y LLUEVE SOBRE EL AGUAJE
77	TUXTLA GUTIÉRREZ, CERRO HUECO Y EL ZAPOTAL
91	HISTORIA DEL AGUAJE Y EL ZAPOTAL
97	TUXTLA, SUS NIEVES Y EL MUNDO
101	VIAJE A LA MEZCALAPA ZOQUE
109	DE IXTAPA A ZINACANTÁN COMO HACE TIEMPO
123	DESDE CHIAPAS, NUESTRO POZOL
133	DE CACAO Y CHOCOLATE
137	LA CASA DEL PATRÓN
143	CUCHUNUC, PITO Y CHAPAYA
149	MADRECACAO O FLOR DE CUCHUNUC
155	ENSARTAS DE FLOR DE MAYO
163	RICO HUESO EL DE COMITÁN
171	COMITÁN, COMITECO Y ARQUITECTURA
177	TABERNA, COYOL Y DELEITE

CHIAPAS
CRÓNICAS Y REMEMBRANZAS



NARRATIVA MÍA. VERICUETOS DE SU PRODUCCIÓN

Perfecto recuerdo cuando a mediados del año 2000, obtuve del diario local *El Heraldo de Chiapas*, autorización para remitir semanalmente una crónica, a la sección Cultura, misma que se publicó a partir de ahí durante dos o tres años. El director del periódico era Ricardo del Muro Sánchez, mientras Dámaris Disner Lara fungía como coordinadora de la sección cultural. Ambos de algún modo me conocían, pues ya desde 1988 había escrito entre dos y cuatro artículos de opinión semanalmente, mismos que se publicaron primero en *La Voz del Sureste*, luego en el *Cuarto Poder* y finalmente en el *Diario de Chiapas*.

Busqué personalmente a Ricardo en la casa editorial, me atendió en sus oficinas y me llevó a conocer las instalaciones, las salas de reporteros y la nave de la rotativa. Le confíé que ya me sentía preparado para dejar de escribir artículos editoriales. Que entre ellos había intercalado con anticipación, pequeñas narraciones y crónicas. Que había decidido a partir de ahora, escribir sólo relatos. Que deseaba iniciarme en las páginas del Heraldo, y que con esa intención le llevaba dos muestras.

Leyó los materiales y conversamos sobre mi inquietud, largo y tendido. Él también explicó su extenso recorrido por los medios impresos en el centro del país.

—Las puertas del Heraldó están abiertas, Toño, —me dijo—. Para ti y para quienes se preocupan por la cultura, las letras y la palabra; su difusión y promoción.

Tuve desde ese primer momento, la intención de enca-bezar mis textos con el título genérico *Crónicas de Fron-te-ra*, seguido de un subtítulo para indicar el contenido pre-ciso de los relatos, aunque Ricardo me atajó: No, no. A tus crónicas ponles títulos diferenciados, específicos. Los nombres genéricos sólo son adecuados a las columnas pe-riodísticas, a las misceláneas de las columnas de opinión o informativas.

Mató mi gallo, pero pronto comprendí la validez evidente de sus observaciones. Hubo avenencia y quedamos en que pronto llamaría a Dámaris, para ponerme de acuerdo con ella respecto de dimensiones, espacios, ilustraciones, periodicidad y etcéteras. Le llamé y nos vimos en el *Bísquets Obregón* de la esquina de Pensil y Boulevard Albino Corzo, e igual, todo a pedir de boca.

Dámaris me explicó que la sección Cultura era una especie de encarte, pues iba al centro del periódico, se inte-graba de un solo pliego o dos hojas, el equivalente a cuatro páginas. Que la crónica ocuparía toda una plana, que iría en la página tres de la sección, la más visible, y que los tex-tos que escribiera deberían contener entre 5,000 y 6,000 caracteres incluyendo espacios.

Dámaris aceptó incorporar una fotografía adecuada al contenido del relato, cuando yo dispusiera de ella, pues desde la Prepa tengo el gusto de la cámara como pasatiempo.

Dijo que escribiera el pie de foto al final del texto, para tomarlo de ahí y pegarlo a la foto, y lo más importante: que podría comenzar la siguiente semana. Que debía enviar mis colaboraciones a más tardar los sábados a las seis de la tarde. Me confió que por la noche de ese día integraba las secciones completas del día siguiente y el lunes. Para no tener que ir a trabajar los domingos.

Así hice de inmediato, y el siguiente lunes vi por primera vez mi texto: a mitad del periódico. Título llamativo, letra capitular, tres columnas, y al centro la fotografía. Había yo escrito una especie de introducción general, en donde exponía que, aunque mis narraciones no llevarían el título de Crónicas de Frontera —como era mi intención—, eso precisamente intentaría escribir para los lectores del diario. Crónicas vivenciales, de la vida cotidiana, de lo que nos ocurre aquí y allá. Para nada periodísticas ni de eventos oficiales, sino literarias en cierto modo. Crónicas vinculadas con nuestros quehaceres acostumbrados: paseos, excursiones, comidas, personajes, paisajes, eventos culturales y académicos, aunque en especial sobre asuntos extremos, ello es: *de frontera*.

Narraría mis paseos a solas o con amigos, mis visitas a chamanes y curanderas, a cantinas, cabarets y demás desplumaderos; a fiestas, cocinas y camposantos, etcétera.

Intentaría escribir con desenfado y algo de irreverencia. Incluiría semblanzas de algunos personajes populares, y no sólo crónicas urbanas, sino incluso crónicas de viajes y remembranzas, aunque bien a bien, en aquel momento no lograba distinguir sus diferencias. De tres cosas, sin embargo, estaba absolutamente seguro: no escribiría en el lenguaje formal y acartonado de algunos escritores,

incluiría los giros propios del lenguaje popular de Chiapas y de Centroamérica (siempre que salieran armoniosos, de modo natural y para nada artificiales) y, sobre todo, aunque escribiría para los lectores, lo que escribiese tendría que estar motivado por mi propia satisfacción, mi esparcimiento y catarsis.

Cualquier día garabateaba. Cuando tenía la certeza de tener los pelos de la cuestión en las manos. Nunca más de dos textos a la semana; procurando tener una colaboración por delante, por si razones familiares o del trabajo impidieran escribir en alguna ocasión. Aunque yo diría coloquialmente: ¡Sí cómo no! Pues de todos modos, hubo fallas ante los imponderables que no perdonan. Enfermedad, accidentes, viajes y ¿por qué no? Períodos de descanso y hasta un ¡Hoy no tengo ganas de escribir! Y sanseacabó.

Tras esos primeros dos años, alguna desavenencia hubo con la dirección del *Heraldo*, razón por la que decidimos crear la página electrónica *cronicasdefronter.blogspot.mx*, sitio en donde hasta la fecha publico mis nuevas crónicas, al tiempo que renuevo los materiales previamente depositados. Aunque al no ser diestro en las artes digitales, aún no termina de gustarme, a pesar de sus casi 240 mil visitas.

Mientras tanto, llevo mis crónicas al *Es! Diario Popular*, luego al *Cuarto Poder* y después, por un buen tiempo, tres años, creo, las mantuve en el diario *Voz e Imagen de Chiapas*, siempre bajo el mismo esquema. Siempre orientadas por la misma brújula, e incluidas en las secciones culturales de los diarios, igual que siempre, insertadas en día lunes... hasta que, igual, otra desavenencia —la negativa del periódico a enviarme la suscripción a casa—, me obligó a reorientar el trabajo y a colaborar con la recién inaugurada

revista digital *Chiapas Paralelo*, de los periodistas amigos Sarelly Martínez, Ángeles Mariscal, Sandra de los Santos e Isaín Mandujano.

Aunque confieso: aquí ya hubo menos disciplina en la periodicidad de mis envíos. Me han publicado en lunes, en viernes y creo que ahora en sábado o domingo. He dejado de escribir por largos períodos, debido a excesos en el trabajo formal, la academia y las clases; razón por la que en ocasiones he enviado no crónicas sino artículos o pequeños ensayos, presionado por las circunstancias del entorno. Hoy, ahora mismo, el diario de papel aún impreso, el periódico *Contrapoder* del insigne José Adriano Anaya ha iniciado la publicación de mis textos, los días lunes.

Finalmente, de manera fortuita durante los últimos años, han aparecido escritos de mi mano en varias publicaciones, señaladamente en las revistas locales *Tuchtlán*, especializada en crónicas y datos históricos, y *Neurona*, orientada hacia los pequeños relatos.



Han de saber, sin embargo, que lo más importante de este recorrido, no estriba en el trayecto editorial, en la inserción de los textos a los medios propiamente, sino en revelar cómo llego a la crónica. Es decir, descubrir una de las tantas vías para decantarnos por la escrituración de relatos y relaciones. Pues no soy escritor, periodista ni historiador de origen, sino sociólogo. Y cómo, de escribir primero reportes de inspección, largos informes y análisis de información, hay un momento en que, al margen del ejercicio profesional,

escribo una monografía municipal, publico en partes un par de ensayos incipientes, y tiempo después, con la tutoría de don Roberto Coello Trejo —columnista y director de *La Voz del Sureste*— durante varios años escribo artículos editoriales o de opinión, con el título genérico *Entre Líneas*.

Es claro que ni yo mismo sabía lo que escribía. Aunque rigurosamente revisaba información, contrastaba fuentes, expresaba lo que opinaba sobre ello y... lo más importante: ¡Me leían! Sabía que leían mis pergeños, y que a más de uno disgustaba mi opinión, pues en ocasiones me llovieron críticas. Y el papel jugado por la lectura fue fundamental: regularmente estuve suscrito, igual que hoy, a cuatro revistas; examinaba periódicos locales y nacionales, y siempre tenía algún libro sobre el buró, del que leía algunas páginas antes de hacer la meme.

Tiempo después, en 1995, inicio como profesor de comunicólogos, primero en la Frayba, universidad privada hoy desaparecida, y luego en la Facultad de Humanidades de la UNACH. Siempre en asignaturas de metodología investigacional, todas las sociologías y algo de historia y geografía del rumbo. Fui entendiendo la naturaleza de los diversos géneros periodísticos y su influencia en la formación de la opinión pública. Cómo las técnicas de los estudios sociológicos estaban en la base de la investigación periodística, y cómo lo que escribía en los diarios era a ratos nota y entrevista, o crónica y artículo, y en ocasiones relato. En lugar aparte dejaba mis ensayos primeros, eso sí, pues ya desde antes lograba diferenciarlos, dada mi formación y su publicación en otros medios.

Hubo algún momento en que, entre mis lecturas incluí a los cronistas de Indias y novohispanos. Aunque sólo fuese

por mi interés en saber lo que habían escrito sobre Chiapas y sobre las costumbres de los pueblos americanos. Costumbres incomprensibles durante los primeros años de la afrenta y el reacomodo sociocultural. Sobre las formas monstruosas con que los cronistas percibían a los insectos, animales y plantas americanas, o el horror que en ocasiones se cuela en la descripción del tipo humano y las tradiciones de nuestros pueblos, sin incluir en esta idea al gran fray Bernardino de Sahagún, fundador de la protoantropología americana.

Leí casi todas las crónicas mexicanas y de Centroamérica, las de los americanistas de finales del siglo XVIII y todo el XIX, aunque sólo sus partes relativas a Chiapas y, hasta hoy como desde la Secundaria —recuerdo a *Los bandidos de Río Frío* y las novelas señeras de Mariano Azuela—, sigo leyendo todas las historias, narraciones y novelas que llegan a mis manos. Entre ellas las de nuestros cronistas ejemplares: Elena Poniatowska, Carlos Monsiváis y Juan Villoro, y junto a ellos José Revueltas, Vicente Leñero y Héctor Aguilar Camín.

Estas entonces son nuestras referencias. Aunque también la necesidad de expresarnos. Necesidad en algún momento, de no escribir ya más reflexiones efímeras sobre economía, sociedad o política, sino sobre cuestiones de mayor vigencia: crónicas o registros de lo que somos, de lo que hacemos y lo que creemos; crónicas sobre las vivezas de nuestro patrimonio intelectual, como en varias ocasiones hicieron y hacen los chiapanecos escritores: Rosario Castellanos, Eraclio Zepeda, Heberto Morales, Morales Bermúdez, Héctor Cortés, Aldana Selshop y tantos otros.

Así que, cuando por fin me dije a mi mismo que escribiría crónicas, la decisión y el reto había pasado por estos avatares; por toda esta escuela informal. Y fueron las y los

estudiantes universitarios quienes primero lo supieron, pues desde su perspectiva tasarán esos textos, de frente a sus clases de crónica periodística y demás cursos de redacción. Textos que luego, en algunas ocasiones, han servido como materiales de lectura, en el ámbito de la comunicación y de los estudios culturales.



Finalmente, cuestión asociada a esta experiencia, es la variedad de relatos pergeñados hasta el momento: crónicas de la vida cotidiana en primer lugar, pues ha sido lo más a mano; crónicas de viaje, cuando la ocasión ha sido propicia; remembranzas vinculadas con nuestra niñez y adolescencia, y semblanzas o apenas esbozos de algunos personajes. Materiales todos, referidos en primer lugar a la pequeña ciudad de nuestro origen, La Concordia; a Tuxtla Gutiérrez, ciudad de nuestras querencias durante la mayor parte de mi vida, y a San Cristóbal en donde viví durante la Universidad y el posgrado. Y en segundo orden, tales textos refieren los diversos lugares de Chiapas, México y el mundo, lugares visitados y en particular Salamanca, ciudad universidad que me dio cobijo durante tres largas temporadas.

Por lo demás, ahora mismo reviso provisionalmente la cosecha, y desagrego las crónicas como en una clasificación de haberes: gastronomía, bares y cabarets; experiencias, narraciones y viajes; sobre Tuxtla Gutiérrez ciudad de mis recuerdos, y la San Cristóbal que no envejece; respecto de la ciudad de México, España y el mundo. Habla popular, patrimonio cultural y artes circenses. Libros y lecturas,

personas valiosas, personajes típicos y algunos textos sobre mitos y leyendas.

Resta agregar tan sólo una idea: que con total independencia de nuestra producción formalmente académica, y al par que mis trazos semanales —aunque en veces esporádicos—, me impuse durante los últimos años la redacción de tres libros de crónicas y relatos: *El Aguaje del Zapotal* (2011), *Miramar corazón de la selva* (2012) y *Crónicas de ultramar* (2015).

Probablemente publique otro con la crónica de viaje *Desde la tierra caliente a los Altos*, escrito a finales del año pasado, y sigue en pie el proyecto al que me han urgido propios y extraños desde hace tiempo: reunir mis textos exaltados, y publicarlos con el título *Crónicas de giros rojos*, que ojalá tenga muchos lectores. Y compilar todos los restantes, en dos o tres volúmenes que ahora sí, irremediablemente, intitularía *Crónicas de Frontera*.

Amigos, muchas gracias.



EL BESO DE UNA PRINCESA

Yo nací en una especie de país de hadas, duendes y pequeños demonios. Tuve nana, mi madre usó zapatillas nacaradas y atavíos que le ceñían la cintura; descendían en pliegues y le llegaban a la mitad de la pantorrilla. Le gustaba visitar a Margot, la chica del único salón de belleza de toda la ribera. Mi padre usaba unos bigotes diminutos, siempre sombrero, zapatos boleados y pantalones bombachos con valenciana.

Recuerdo el collar de perlas de mi madre y de él su reloj suizo y su esclava de plata con incrustaciones de oro. El muro principal de la casa que habitamos por primera vez, estaba todo pintado con dibujos alegóricos: un leopardo yacía sobre el piso, ensangrentado, mientras un guerrero negro, sudoroso y casi desnudo se disponía a descargar su lanza contra el león que se abalanzaba desde el peñasco de enfrente.

Muy pronto tuve andadera con doble línea de cascabeles y esferas multicolores, y algo después un cochecito de hojalata, verde, rojo y amarillo; con pedales y volante como los de a deveras. Mi nana alguna vez dijo que nací con mechoncitos de pelo aquí y allá, porque en el avión que me trajeron,

venía confundido con los polluelos de una caja. Que una gallina, dándome picotazos en la cabeza, quería deshacerse de mí por mirarme extraño.

La abuela Mariantonia, doña María Antonia Cristiani Coutiño, me confió también, que un día estuve a punto de envenenarme: que en el más absoluto sigilo entré a la recámara —tan sólo dibujada por un biombo de popelina estampada—, me acerqué como pude a la mesita de noche, tomé el frasquito de las “píldoras de vida” de un tal Dr. Rosemblauth, abrí la tapa quién sabe cómo, y me eché todas las pastillas a la boca. Todavía me acuerdo de lo dulces que eran, chiquitinas y rosadas.

Pero la siguiente casa que recuerdo era algo más grande. Estaba en la esquina de la última calle de la pequeña ciudad, viendo hacia las barrancas, el lajerío y los higos y amates que bordeaban el camino, rumbo al río.

Desde las banquetas altas que la rodeaban, perfectamente veía el paisaje cercano: la casa del Chato, Romeo y Roselia, la panadera de las semitas más deliciosas; las pilas gigantescas de cantos rodados que servirían para empedrar la calle; el traspatio sombrío de don Ciro Arrazola, siempre flanqueado por dos inmensos guanacastes, a veces lleno de ganado; la avenida enfangada y pedregosa que venía del poniente; la casa de adobes desnudos, recién construida por aquel señor de apellido gracioso: ma-rro-quín, como entre “marro” y “botiquín” pensaba, o barbiquín: el fierro que usaba en su carpintería el tío Armando, con el que producía para nosotros, virutas enrolladas y caracolillos.

Y después, en lo alto de esa especie de anfiteatro, divisaba al fondo las casitas pequeñas de bajaré, de doña Luz

y doña Chonita, a quienes mi madre encomendaba lavar o planchar la ropa.

Pero lo más hermoso estaba junto al tendedero, por el lado de la calle y hacia el oriente: en la casa de plataforma alta, la única con peldaños exteriores que recuerdo, toda embaldosada con ladrillos rojos. De tras de ella había un frondoso naranjillo —de los que en Tuxtla Gutiérrez nombran “nambimbos”— y al frente un patio: una pequeña explanada de tierra firme, limpia y amarilla, con una troje o cobertizo, un limonero cuyas ramas daban al suelo, y luego la carita de nuestros vecinos: la pecosa Regina, el Toño semidesnudo y Maruja, la más pequeña. Ella habitaba ahí, en esa casa de encanto y era un hada. Una princesa. Sus damas de honor se llamaban Raquel y Gladys, y los reyes, sus padres, don Raúl García y doña Mercedes López.

En una ocasión, ambos sobre la acera encumbrada, ella con sus tobilleras y zapatos rosas, y yo con mis botas nuevas y negras —perfecto las recuerdo: elaboradas por las manos del zapatero don Lindoro Vleschoweer— disfrutamos el paso de los militares garbosos, con sus galones y charreteras, cornos y tambores, fusiles con bayonetas.

Tocaban algún redoble y serpenteaban como el camino. Tal vez era algún desfile militar o salían de campaña tras los delincuentes que merodeaban allende el río, rumbo a las milpas y montañas del Chachalaquero. Yo jugaba con sus manos... con el encaje y los listones de su vestido.

Sonreíamos de cara al viento... cuando ella acercó sus labios y me regaló aquel beso. Fresquecito y diáfano mi primer beso.



COLEGIO DE PARVULITOS

Pensando en Miriam García López

De la mano de mi padre, lo recuerdo bien, esa mañana por primera vez iba a la Escuela de Parvulitos, una institución absolutamente nueva en aquel lugar aislado y apacible. Antes sólo había existido la escuela primaria principal, la Miguel Hidalgo, y la Emiliano Zapata, recién construida por el rumbo de don Justo Reyes, frente a la Casa del Pueblo. Así que ahora se inauguraba el primer kínder privado, con el apoyo de aquel presidente municipal afable y bonachón, don Jaime Coutiño Velasco, precursor de la moderna agricultura comercial en Los Cuxtepeques.

Iba feliz a tomar mis primeras clases, pues para nada me parecían extrañas. Salín Abud, Marco Barragán y dos vecinos más grandes, ya tomaban clases con la tía Teresita y eso me daba confianza. Cuando mi madre me encargaba el mandado —frijoles y pan a la casa de doña Eustolia, y queso o mantequilla en la de don Juvenal—, me hacía de mañas para verlos... con sus pequeñas pizarras negras, sus borradores que parecían almohadas y sus gises blancos.

No sentía miedo por la escuela de los chavales ni por la maestra Chayito, quien promovía el parvulario. Yo ya sabía “cómo eran las escuelas y cómo los alumnos”, pensaba orondo, y entendía que llegaban a aprender las vocales y el abecedario. Que el primer día les llevaban sus padres a la escuela, pero que de ahí en adelante se la apañaban solos. Sabía, además, que todas las maestras eran como la tía Teresita: adustas y entrecanas, de vestidos largos y voz templada, aunque siempre-siempre cariñosas.

Le dije adiós a Miriam, la amiguita de al lado, quien desde el barandal de su casa me despedía. Atravesamos el solar de la tía Adelita con sus amates encumbrados, mi padre despidió a la tía Celidonia, la curandera del pueblo, a quien le pareció de risa que, siendo tan pequeño, me llevaran a la escuela; aunque tocó mi cabeza y santiguó mi frente. Luego pasamos por la casa de tío Tomás Coutiño Coutiño, la Palettería El Popo y el Cine Isabel, la colecturía de rentas y la miscelánea de los Sánchez. Atravesamos la plaza por en medio de la rotonda, donde se celebraban los bailes y kermeses de fin de semana, mientras en la acera del Ayuntamiento los soldados de la guardia se desperezaban.

Por fuerza hube de voltear para ver el atrio y la iglesia del Señor de las Misericordias, aunque de eso ya no me acuerdo. Y llegamos a la esquina, a la oficina de la Administración de Correos. Seguimos por la calle de don Araón Albores y de don Juancho Guerrero, y por fin arribamos al barrio de los Guillenes y Robelos, en donde doña Chayito, desde la casona encalada y más grande, esperaba a la muchachitada.

Nos esperaba en el umbral de su puerta, con un bombón en la mano, con sus mejillas rosadas, su cabellera blanca y sus labios sonrientes. Paty y Sandra no querían desprenderse

de las faldas de doña Cande, su madre, y Lesbía lloriqueaba desconsolada ante la tía Eloina. Ese fue nuestro primer día de escuela, el de los diez o quince chavales, aunque entre los varones sólo recuerdo a Joel Robelo y a Quique Coutiño, el hijo del presidente municipal.

Dos o tres cosas aprendí ese día de doña Chayito, o durante los días siguientes: 1. Que los cochis no se llamaban así, sino marranos o cerdos. 2. Que a los chuchos debíamos llamarles perros, y 3. Que todos los días debíamos saludarla con un “buenos días profesora Chayito”.

En la sala de su casa, convertida en aula, había un pizarrón y al lado una mesa. Cierro los ojos y como en un sueño apenas distingo los mesabancos que, aunque pequeños, servían para sentarnos de dos en dos; el piso era de ladrillos recocidos, cuadrados, rojos y, sobre la pared blanca había un mapa de colores y puntos negros y muchas letras y trazos incomprensibles. Pero, además, lucían un par de almanques: uno con un “rey” y una “reina” aztecas, ambos semi-desnudos. Ella sobre los brazos de él y él con un penacho de plumas. Detrás de la escena, una montaña descomunal, se alzaba, cubierta de “nieve”. Esto de acuerdo con alguna de las explicaciones de la maestra Chayito.

Aquella escuela de parvulitos tenía un techo muy alto, un corredor enorme, un jardín como el de la abuela María Antonia y un sanitario con retrete de madera y fosa. Y muy claro recuerdo que ahí aprendí otra lección inolvidable. Supe por primera vez que para jueriar y esas cosas, debíamos pedir permiso... no para orinar o cagar —¡Válgame Dios, santas palabras!—, sino para ir a hacer pipí o para ir a hacer popó. Que nunca más debíamos decir aquellas palabras; las que habíamos aprendido en casa.



LOS CHUCHOS DE NUESTRA INFANCIA

Creo que durante el único año de preescolar que hice a mis cinco años en 1965, el Bobby ya existía. Fue un perro grande de pelo mediano, color canela y cola gruesa, por lo que ha de haber tenido algo de Pastor Belga o de Labrador Retriever. Nos lo llevamos al barrio de San Pedro cuando por fin ahí tuvimos nuestra propia casa. Y le recuerdo porque nos hizo falta como nunca, durante el tiempo en que papá se fue de albañil a la presa de Malpaso.

Cuidaba de nosotros y de la casa, pero una noche, la noche en que algún malvado —probablemente cercano a la familia—, quiso asaltar el domicilio, o asediar a nuestra madre, el o los asaltantes dieron al Bobby algún somnífero o bebedizo. Cosa rara: durante su irrupción no ladró para nada, cuando era habitual despertarnos con sus ladridos, ante la presencia de animalillos, o al percibir ruidos o movimientos extraños.

Por la noche, me despertó doña Fausta, y mientras ella decía en voz alta: “¡Eduardo, Eduardo! ¡Levántate y saca la pistola! Alguien quiere entrar”. Yo, a instrucción previa de mi madre, moví de un lado a otro el quinqué y dejé caer

la tapa del baúl que teníamos en la habitación, mientras ella se acercaba a la puerta del corredor con el candil en la mano. Al día siguiente encontramos al Bobby estragado y con diarrea, echado en el traspatio, aunque más tarde se curó y siguió vivo y coleando.

De mañana todos los días el Bobby me acompañaba hasta la casa de doña Lety Albores y don Armando Guillén, a donde mamá me enviaba a comprar la leche del día, y quizá algún quesito fresco o mantequilla. Los sábados invariablemente escoltaba mi función como almuerzera, hasta la milpa de mi padre, desde las ocho o nueve de la mañana. Atravesábamos el pueblo, cruzábamos el puente-hamaca del río San Pedro, pasábamos por el Cerrito, continuábamos hacia el norponiente y llegábamos al rancho. El Bobby de repente se perdía tras perseguir tlacuaches o lagartijas. Comía de nuestro propio almuerzo y hasta de nuestro pozol.

Era bien mantenido, aunque a pesar de ello se volvió viejo y reumático. Por eso algún día de 1970, un camión cargado de algodón proveniente de la finca El Guanacastle le quitó la vida. Era de tarde, Bobby tomaba el sol en el arenal de frente a la casa, dormía a pierna suelta, no escuchó el rugir del camión a diésel y... ya fue demasiado tarde cuando se movió. Las llantas del tórton le pasaron encima.

Le lloré igual que mis hermanos, le limpiamos la sangre, y lo enterramos en EL rincón del patio junto al mulato. Días después nuestros padres consiguieron un cachorro. En su honor le pusimos el nombre del difunto y... muchos años después, en Tuxtla, debido al recuerdo de ese cariño infantil, cuando al fin me casé con Blanqui, al primer can que tuvimos lo bautizamos con el nombre de Bobby. Igual que aquellos chuchos antecesores.

Con el tiempo supe que Bobby es en inglés, el hipocorístico del nombre Robert, y desde ahí nuestros perros siempre se han llamado así, aunque con el tiempo, la familia abundó. Al segundo macho siempre hemos llamado Baco, y a la hembra —cuando nos hemos dado el lujo de tener tres— siempre se le ha llamado Vesta, con total independencia de su color o raza. Baco por recordar a la divinidad romana asociada al vino y a los deleites de la vida, y Vesta por considerar Blanqui que le cuidaría a ella y a la casa cuando yo no estuviera. Igual que la divinidad Vesta de los griegos cuidaba de los hogares cuando el paterfamilias se ausentaba por negocios, comercio, o porque era enviado a la guerra.

Bobby, Baco y Vesta entonces, han tenido hasta hoy y desde 1984, un año después de casarnos, más o menos 3.5 sustitutos, cuenta que produce más o menos diez perros desde entonces, entre los que ha habido Retriever Negro, Pastor Alemán, Weimaraner, Pastor Belga Malinés, Rottweiler, en una ocasión un Cocker Spaniel y la última recién incorporada... una perrita de barrio periférico, que encontramos casi en el abandono, aunque de mucho porte y algo de Rottweiler.

Vestita, la Traviesa, le llamamos, aunque Vesta robusta y plena será en un año. Vesta la guardiana del Aguaje y de nuestro hogar, misma que vino a sustituir al último Baco, nuestro Rottweiler del 2012, cuyo deceso fue planificado tras casi un año de decrepitud y reumas, enterrado en el traspatio. De modo que, muy pronto el Bobby actual tendrá ayudante, y ambos cuidarán del Aguaje, el espacio de media hectárea ubicado junto al zoológico de Tuxtla.



ECLIPSE DE SOL 1970 EN LA CONCORDIA

Igual que hoy precisamente (sábado catorce de octubre de 2023), del espectáculo natural por venir, creo, ya estábamos avisados, pues íbamos a la escuela y escuchábamos la radio por las tardes-noches. Sin embargo, cuando a las diez u once de la mañana de ese día, comenzó a encapotarse el cielo, luego vino la penumbra y después la sombra... inmediatamente niños y adultos nos cobijamos debajo del techo que encontramos próximo.

Los gallos comenzaron a espabilarse y a cantar. Bandadas de pájaros por el cielo recuerdo haber visto, o quizá luego me contaron sobre ellos. Los perros ladraron en jauría —aunque algunos aullaron como coyotes, acongojados—, y a lo lejos, desde las orillas de la ciudad, perfecto recuerdo algunos sonidos de tambores, latas viejas y sartenes.

Sucedía esto, naturalmente, en mi pueblo, en La Concordia de los Cuxtepeques. Martes siete de marzo de 1970, tres días antes del viernes sagrado, el de la festividad del Señor de las Misericordias. Toda la semana era de días de asueto por la Feria del Cuarto Viernes y, yo andaba

haciendo algún mandado justo en la plaza central, por entre los pabellones coletos, los toldos de los juegos y loterías, y las carpas de los juegos mecánicos.

Tenía apenas diez años, quizá estaba en cuarto grado de Primaria, estudiaba en el colegio de las monjas, el Colegio Juan XXIII y, nunca supe si mi Bobby ladró en el patio de nuestra casa, igual que los del parque. Recuerdo eso sí, a la gente que vi en la feria ese momento. Entre ellos a mi primo grande Romeo Cruz Castro, quien aprovechaba estos días para vender a los comerciantes agua del río, apoyándose en un burrito y cuatro barriles. Igual que por ahí andaba Pedro, el famoso Pedrito vende-pan, hijo de América y nieto de tía Celidonia Zúñiga.

Por esos años y durante todo el tiempo anterior — desde toda la historia, la prehistoria y hasta el amanecer de los tiempos originales—, por acá, en Chiapas, en Centroamérica, en México y en toda la vasta Mesoamérica, todos alguna vez creímos que, durante los eclipses, el sol arriesgaba el pellejo. Que corría el riesgo de no volver a iluminar al planeta, y que entonces la madre tierra se marchitaría. Que la luna se comía al sol, o que el sol se comía a la luna.

Por eso la gente tronaba durante estos espectáculos celestes, astronómicos; asociados a la luna por las noches, o vinculados al sol por el día. Hacían escándalo y golpeaban y sonaban botes, cubetas, sartenes y tambores, para liberar al sol de la luna y de la obscuridad. Para salvar al sol de las fauces del jaguar negro, del jaguar de la noche. O bien, liberar a la luna de las garras del sol, del monstruo devorador de hombres. Razón por la cual, en estas ocasiones, las mujeres embarazadas no salían de casa, se ocultaban lo más

que podían, cubrían su vientre con paños negros o rojos y... ¡Fastidio tremendo sufrían quienes se exponían a los eclipses!

Los infantes que, en el vientre de su madre eran accidentalmente afectados por los rayos de la claridad de los eclipses, eran a la postre los llamados “comidos por la luna”: las y los niños que nacían con los labios, la lengua o la nariz disforme o incompleta, quienes padecían Labio Leporino y paladar hendido. Pero, además, estos días y noches de eclipses de sol o de luna eran jornadas aciagas, infaustas. Como de cierta desazón, tensión y zozobra, pues no se sabía a ciencia cierta qué ocurría en el cielo, o qué podía ocurrir inmediatamente después. Se consideraban estos accidentes de la naturaleza, potenciales fuentes de catástrofes, mal tiempo, sequía, terremotos, calamidad, etcétera. Anuncios que oteaban el porvenir.

Y esto ocurría, ocurrió y seguramente aún ocurre en los diferentes rincones del mundo. En donde por fuerza haya surgido o permeado alguna sociedad, nación, cultura o civilización, igual en Chiapas o entre indios norteamericanos, como en Croacia, Nóvgorod, Namibia, Singapur, o en la Patagonia. Cientos, miles o quizás decenas de miles de mitos y leyendas asociadas a los eclipses, e incluso a la semipiterna puesta u ocultamiento del sol. Única alternativa de explicación para los eventos astrales, cuando no existía más que la narración mítica de estos trastornos o regularidades del universo para comprenderlos.

Historias, mitos, leyendas y mitologías intrincadas, inventadas por la inteligencia humana, para intentar comprender los eclipses lunares que hoy sabemos, ocurren cuando la tierra se interpone entre el sol y la luna en la estación de la luna llena o plenilunio, de donde surgen

eclipses totales, parciales y penumbrales. Y los eclipses solares: cuando entre el sol y la tierra se interpone la luna nueva u oculta, y de ello brotan eclipses totales, parciales y anulares. Estos últimos ocurridos durante la vida particular de los de mi generación en estas fechas:

Siete de marzo de 1970, treinta de mayo de 1984, once de julio de 1991, diez de mayo de 1994 y hoy catorce de octubre de 2023... mientras que la red digital informa que el siguiente eclipse ocurrirá dentro de 23 años, el 16 de enero de 2056.

HÚNGAROS, GITANOS DEL PUEBLO

Ayer fuimos al cine. Vimos la enésima versión de *El Hombre Lobo*, ahora con Benicio del Toro, Anthony Hopkins y Emily Blunt. Ni buena ni mala, tan sólo para distraerse; para volver a la historia de los licántropos que con la luna llena se transforman. Para recordar la riqueza arquitectónica de algunos palacios, casas señoriales y calles enteras de Londres y sus alrededores, aunque... otra historia cruza el relato de esta leyenda: la presencia inveterada de los gitanos —en Chiapas y toda Centroamérica conocidos por “húngaros”— cuyo campamento tradicional, antiguo, hizo relampaguear nuestros recuerdos.

Memoria estimulada por esas escenas de gitanos prestidigitadores: rasgos físicos y culturales, carromatos, parafernalia, mujeres viejas, vestidos multicolores.

Recordé a los húngaros de La Concordia, a los trashumantes que aún vieron estos ojos, durante los sesenta y hasta el año 1972. Sus manteados raídos como carpas de circo, sus fogarones y grandes peroles de estaño, sus enormes raciones de cerdo, sus niñas hermosas —rubias, cejas

gruesas y pestañas arqueadas—, el lenguaje extraño que entre ellos usan, y las películas que proyectaban, a veces a colores, nunca antes vistas.

Recuerdo muy bien a las gitanas: cabezas cubiertas con pañoletas de seda y cabellos ensortijados, arracadas que pendían de sus orejas, grandes escotes en pecho o espalda, manos llenas de sortijas y pulseras, vestidos largos, ampulosos y de colores fulgurantes, y bolsas que formaban parte de ellos. Nuestras madres no usaban ese tipo de vestidos, y menos llevaban bolsas. Juzgábamos de niños que en ellas siempre llevaban dulces, juguetes e incluso pequeños demonios.

Creíamos que sus hombres eran malvados. Les recuerdo siempre fumando puros o cigarros de hoja, panzones, corpulentos, con sus cabezas y brazos enormes; a veces güeros, colochos, aunque en ocasiones morenos y afeitados a rape. Sus cejas eran oscuras, cargaban pequeñas áncoras y torzales de oro. Iban y venían con sus camisas bombachas y en ocasiones sin ellas. Los veíamos enormes y malencarados y hasta sabíamos —por la abuela María Antonia y algunos tíos— que quienes se portaban mal, eran robados por los húngaros.

Nos decían que hacía varios años, en ocasión de la visita de los gitanos al vecino pueblo de San Bartolomé, un “niño desobediente y malcriado” había desaparecido. Que buscaron por el pueblo y los alrededores y que, sólo cuando los húngaros habían abandonado la plaza lo supieron todo: que el muchacho había sido sacrificado por ellos, como hacían con los cerdos, y que en fritangas y chicharrones se lo habían comido.

Los hombres salían a las calles, a las casas de la orilla, a las rancherías, a las milpas, y llevaban cuerdas, lazos,

costales y en ocasiones balanzas de las llamadas *romanas*. Cambalacheaban de todo: pistolas y puñales por caballos y puercos, utensilios de cobre por maíz y frijoles, sus propias alhajas por cargas de sal y quesos fermentados, baratijas por huevos y cosas de comer, y hasta en una ocasión... yo mismo vi cómo al tío Héctor Coutiño De la Rosa, uno de los ricos del pueblo, los húngaros lo engatusaban con dos dagas relucientes que, a su decir, venían de Marruecos, y un machete extraño, de empuñadura de plata y envuelto en seda, cabeza de águila y doble filo. Ahí supe por primera vez cómo eran las espadas.

También recuerdo cómo en ocasiones por las tardes, los húngaros mayores y las gitanas jóvenes y bonitas, incitaban a los chavales y a los señores del pueblo a acercarse; a pasar a los butaques y cueros que extendían sobre el piso, debajo de sus toldos. Los invitaban, les decían que no les tuviesen miedo, que a ver qué tan buenos eran pa'jugar a las apuestas. Que los invitaban a echarse una manita de pókar, *conquián* o siete y medio. Comenzaban con granos de café, seguían con monedas pequeñas y terminaban con sus únicos billetes.

Las húngaras salían también, acompañadas, aunque sólo se quedaban en el pueblo. Visitaban las casas del centro, a las señoras de los finqueros y a las dueñas de tiendas. Frecuentaban a los que construían casas, a los herreros, el taller mecánico y las carpinterías, las cantinas y hasta el cuartel de los militares. Iban elegantes y recién pintadas. Ponían adelante a alguna de sus hijas, coqueteaban a los varones viejos, y les leían las cartas... unas cartas, recuerdo, diferentes a las del pókar, aunque parecidas a las españolas.

Por esos años, un día, a propósito de las húngaras galanas, el tío Tránsito De la Rosa, encabronado, nos dijo:

—¡Je je jey! ¡Cuidado con esas víboras enjustanadas! A las mujeres les roban sus alhajas por decirles pendejadas, por leerles la suerte, y a los hombres les quitan su dinero por calentarles la mano y decirles dónde van a encontrar tesoros.

Luego supe, o los de mi generación supimos, que las húngaras eran parientas de los reyes magos. Que venían de lejos, que sabían magia y que eran como hechiceras buenas. Que adivinaban el porvenir y la suerte a quien le pagaba con dinero o con alhajas, y supimos que todo lo descubrían en las cartas, en los surcos de las manos, en la ceniza de los cigarros y hasta en el asiento del café que nuestras propias madres preparaban en casa.

Con el tiempo nos enteramos de sus poderes mayores: daban con el lugar donde se perdían las cosas, descubrían a los ladrones, sabían si un enamorado sería correspondido por su amante, si el marido andaba con queridas, o si la esposa engañaba al marido. Sugerían negocios mágicos para hacer dinero y hasta en cierta ocasión supe —de refilón—, que algún familiar nuestro las habría consultado. Para indagar sobre el asesino del tío Agenor Cruz, el tío mayor, venadeado de madrugada, de este lado del puente-hamaca.

Pero bueno, lo cierto es que los antiguos campamentos de húngaros y gitanas evocan, y hoy nos han hecho recordar. Me han llevado a los sitios de la memoria y la querencia. A mis cinco, ocho y hasta doce años; cuando los húngaros llegaban al tropel de camioncitos adornados, altavoces y algazara, y detrás de ellos nosotros, la muchachitada.

Cuando se instalaban en el patio enorme de la Casa del Pueblo, o en el baldío de frente a San Pedrito, la iglesia del patrón, el templo de los antiguos campesinos, salineros y caleranos.

TINA Y LAS PIEDRAS VOLADORAS

Pensando en Yulia Abud amiga

Ya no muy me acuerdo —es decir, ya no recuerdo—, si esta muchacha era hija del matrimonio que vivía en el rancho de mis abuelos, pero de lo que estoy seguro es que por alguna razón convivimos ahí, siendo aún pequeños. Me acuerdo sí, del carácter huidizo de esta demonia, misma a la que vistieron de diabla con el tiempo, por orden de la Presidencia Municipal, pues según... la Tina, que así se llamaba, lentamente mataba de tiricia y miedo a su patrona. Una señora entrada en años, de cabellos blancos. Gente del tiempo de antes.

Se escuchaba que a la pobre vieja la espantaban, y que daba de gritos, justo cuando sonaban las campanadas del medio día, desde el templo del Señor de las Misericordias.

Doña Felicitas era una mujer de mucho dinero, dueña de tierras agrícolas, ganado y fincas. Por esta razón, la casa donde vivía era enorme y toda ajuarada. Ocupaba media manzana, tenía corredores ajardinados, pretils, patio, traspatio, dos norias y chiqueros. Las caballerizas daban hacia el portón de la trastienda. Y desde la calle se pasaba

por el zaguán, directo a la cocina, situada al extremo del corredor izquierdo.

En ese tiempo ya había muerto su esposo, los hijos se habían marchado a hacer sus vidas, o a multiplicar sus dineros y negocios, y vivía sola entonces, en el pueblo. Aunque de repente sus hijas y nietos la visitaban. De esta señora, la diabla de la Tina era una de sus sirvientas. La más muchachita, bonita y avispada.

Además de ocuparse del lavado del nixtamal, de la hechura de la masa para las tortillas y el pozol, de mantener el fuego del fogón y asear la cocina, ella era la encargada, a mañana y tarde, de ir al río para lavar los trapos de la cocina, y traer agua para el servicio. Ahí iba con su ánfora grande de tres orejas, aunque en ocasiones llevaba dos cantaritos. Los cargaba del agua más cristalina, y siempre añadía en ellos, dos o tres lajas azules. Lajas, las piedrecitas redondas y planas que zumbaban y hacían “platillos” sobre la superficie del agua, cuando las tirábamos intentando cruzar el río.

Ella apenas si me decía:

—Oí. A ver si me ganás. A ver quién hace más platillos y llega más lejos.

Siempre me vencía, aunque teníamos la misma edad: diez u once años. Yo apenas lograba que mis lajas hicieran dos o tres saltos sobre la corriente, mientras que las de la Tina hacían cuatro y hasta cinco marcas de círculos, cruzaban el río y hasta llegaban a los peñascos del otro lado.

Esta demonia entonces, la famosa Tina, además de llevar agua, siempre cargaba algunas lajas en los cántaros. Los descargaba en la cocina, ponía el agua en la tinajona que descansaba oronda sobre el piso, apartaba las piedras que llevaba —todas redondas, azules, livianas y del mismo

tamaño—, escondía las lajas en las bolsas del delantal y luego se iba al patio, en donde las guardaba al pie del cocotero. El comedor de doña Felícitas, o de doña Licha, como también le llamaban, daba hacia el oriente, a donde llegaba el sol de la mañana, detrás del coco formidable.

Fue en ese tiempo cuando a doña Licha “la comenzaron a espantar” aunque, a decir verdad, más bien *creía*... decía que la espantaban. Del diario y a medio día llovían lajas sobre el techo del comedor. A veces chocaban contra la puerta que daba al patio, en veces entraban por debajo de la puerta, e incluso en una ocasión quebraron uno de los cristales de la vidriera. Llamó a sus dos sirvientas mayores y a los trabajadores del traspatio, pero nadie sabía ni entendía nada del asunto. Mandó a llamar a sus hijos y, aunque la esperanzaron, lo único que concluyeron fue que las piedras volaban desde el penacho del cocotero. Que ya no se debía asolear tras las vitrinas del comedor y que mejor se mantuviera alejada del coco.

En esa misma ocasión, incluso, dado que almorzaron juntos, en cuanto los hijos partieron, justo al medio día volvieron a zumbar las piedras.

Sólo eso supe de a de veras. Hasta que un buen día —clarito lo recuerdo—, llorando sacaron a la Tina de la Presidencia Municipal. Ahí, sobre las bancas de los portales de la alcaldía, la revistieron de rojo, de demonia: con sus cachos, su cola y todo. La montaron a un burro y, aprovechando que estábamos en recreo —en ese tiempo, los dos únicos salones de clase del pueblo estaban en la Presidencia—, a esa hora la pusieron a dar vueltas alrededor del parque. Que porque ella era la dueña de las piedras que pretendían matar del susto a doña Felícitas. Que porque ella

hacía volar las piedras desde el palo de coco. Que porque ella era aprendiz de bruja y en fin...

Adelante iban dos policías, jalando al burro y a la Tina. Ahí llevaban a la pobre Tina, llora y llora, y los escueleros detrás, mis compañeros maldecidos. Unos empuyando al burro, otros tirándole piedras, y todos gritándole a la pobre Tina: ¡Que muera la diabla! ¡Que muera la diabla! ¡Que muera la diabla! Todos en coro.

El día anterior, doña Licha, se supone que tras la indagación de sus hijos, y estando presentes todos, incluso la servidumbre... doña Felicitas concluyó que la de las malas artes era la Tina, a pesar de su corta edad. La denunciaron ante el presidente municipal que era hermano de la doña, su cuñado, o algo así, y dicen que días después sesionó el Cabildo. Que tras ello mandaron a la policía: dos hombres del pueblo que aún en contra de su voluntad, apresaron a la desdichada Tina y... por increíble que parezca, se la llevaron a la Presidencia.

La encerraron toda la noche en la cárcel y, al día siguiente, como en los tiempos de la Europa Medieval y de la inquisición cristiana, le cayó el anatema y el estigma: la propia autoridad municipal ordenaba castigarla por malcriada, por dirigir las piedras voladoras y por no responder a nada.

Mucho tiempo después puse en claro mis recuerdos: Cristina, mi amiga Tina, la Diabla, la Doña Diabla de los Cuxtepeques, coleccionaba, al igual que yo, guijarros y piedras de colores, aunque ella en especial, lajas, lajitas azules que conservaba como un tesoro. Las guardaba dentro de una olla desjaretada y negra, junto al palón de coco, aunque... ella poseía gran fuerza en el brazo derecho, lo que en ese tiempo me parecía tremendo.

Era inteligente y en sus soliloquios, por las tardes, conversaba con las flores y con los árboles del jardín y del patio. Quienes la veían distante y hasta ajena, opinaban así, quizás, debido a que nunca hablaba con nadie. Porque sólo conversaba con sus piedras. Porque sólo de repente se reía conmigo, cuando la acompañaba al río para escoger guijarros y lajas azules. Lajas que hacíamos brincar sobre la corriente del río.



MI RADIO, NUESTRA RADIO

Tal como dicta la hermosa expresión coloquial de Chiapas y Centroamérica, “desde que tengo uso de razón”... Desde que tengo uso de razón escucho y me encanta la radio. Desde pequeño me sentí atraído por las emisiones radiofónicas, aunque en especial por la voz, la palabra y los ritmos, capaces de transformar la realidad y el estado de ánimo de las personas; formar, informar y generar fantasía.

Me gusta la radio desde entonces, desde los radio-receptores de “baterías secas” y antenas aéreas y terrestres; las cajas de caoba y baquelita, bulbos, teclas y diales; los pequeñines de transistores primero y de chips electrónicos después; los sencillos de una y dos bandas, y hasta los de ocho y catorce estadios, con los que aún se sintonizan las emisiones de cualquier parte del mundo.

Y todo eso, gracias a que los “benditos radios” —otra expresión coloquial— no faltaron en casa, la de mis padres, tíos o abuelos. Gracias a que las noches de mi niñez comenzaban al pardear la tarde, a que no había luz eléctrica en el pueblo y entonces desde esa hora y hasta las ocho o nueve,

escuchaba radio mientras jugaba con hermanos, vecinos y amigos. De modo que a mediados de los años sesenta del siglo pasado, escuchábamos desde Los Cuxtepeques, a partir de las 6:30 o siete, las transmisiones y programas de la XEW “La voz de la América Latina desde México”, la XEB “La Be Grande de México”, la XEX “Radio México Internacional”, la XEKQ creo, una radiodifusora de Tapachula o ciudad de México, la XET “La Te de Monterrey”, la TGW “La Voz de Guatemala” y Radio Chapinlandia, también de Guatemala, aunque no retengo sus siglas.

En el caso de las radioemisoras locales, ellas se escuchaban casualmente por la mañana o por la tarde, y dos eran las preferidas, o quizá las únicas: XEON “Radio Mexicana” y XEVV “equis e doblebé, La voz del Grijalva”. En cuanto a la primera, ¿Quién no recuerda sus eternas canciones campiranas y rancheras?, y en cuanto a la segunda, ¿Quién no escuchó alguna vez a “Isidro Aguilar López, patrullero nueve veinte”?, ¿o las Marimberías Doblebé?

Recuerdo algunos programas estrellas: Los Cochinitos, El Risámetro, El Cancionero Picot, La Tremenda Corte del famoso Trespatines y, entre otras radionovelas, creo haber escuchado: Chucho El Roto, “Kaaalimaan el Hombre Increíble”, Los bandidos de Río Frío, Corazón Salvaje y El Derecho de Nacer. Casi como en un sueño me vienen las voces de un programa de leyendas y otro de noticias. En donde confirmaba las historias que contaban las monjas del Colegio y el nombre de los países que leíamos en los libros de Primaria.

A un tiempo posterior —a la Prepa y a la Universidad— corresponde mi gusto por la programación musical e informativa de estaciones radiofónicas lejanas: Radio Sutatenza

Internacional (de Colombia), Radio Habana Cuba, Radio Rebelde, Radio Madrid, la BBC de Londres, Radio Moscú, Radio Pekín Internacional y la anticubana Radio Martí; tiempos de los comités mexicanos de solidaridad con Nicaragua, El Salvador y Guatemala.

Después, a mediados de los ochenta, descubrí al señón de las libertades públicas, a don Miguel Ángel Granados Chapa y a su *Plaza Pública*, programa que, retransmitido por alguna radioemisora tabasqueña, me condujo a Radio Universidad (o Radio UNAM), origen del programa que, por primera vez en México, cedía la palabra a activistas, organizaciones y movimientos. Yo trabajaba en Palenque y debía trasladarme a los parajes y rancherías de la ribera del Usumacinta, desde Playas de Catuzajá rumbo a la Lacandonia.

Bien recuerdo cuando en 1983 u ochenta y cuatro, Blanqui y yo obsequiamos un potente radio-receptor portátil —de los que circulaban desde la zona franca de Chetumal— al buen Gustavo Zárate Vargas, cuando el gobierno incompetente y canalla de Absalón Castellanos lo mantenía encarcelado en el penal de Cerro Hueco.

A estos antecedentes y placeres atribuyo el gusto que aún mantengo por la buena radio. Por *La Hora Nacional* de todos los domingos, por ejemplo; por la media hora diaria, al tiempo de la afeitada y el baño, y por los retazos de música e información que sintonizo en el coche, de camino a la Facultad, al centro o a mi casa. O durante los viajes largos a Motozintla, Tapachula o el centro del país.

De ahí deriva mi incursión semanal durante casi un año, en *Reporteros en Acción*, noticiario de Augusto Solórzano y, recuerdo, mi euforia por la ocasión en que Juliana Matuz y

otros compañeros profesores de la Facultad de Humanidades, elaboraban lo que luego fue una propuesta fallida de estación radiofónica, propia de la UNACH, independiente, alternativa, formativa y cultural.

Y traigo todo esto a colación pues... tres eventos han concurrido en Tuxtla con los meses iniciales del año: la fundación de una nueva radioemisora comercial (La Nueva. 94.7 FM), la creación de la primera radio universitaria chiapaneca (Radio UNICACH, en el 102.5 FM) y la incorporación de Susana Solís Esquinca a la dirección del buró estatal de radio y televisión. Tres eventos que pordios, son una especie de oasis, ante tanta desolación y bobería radiofónica local.

En la primera observo talante y buena intención —nuevas voces, diversidad, información y opinión que ojalá se oriente hacia la crítica y la autonomía—, en la segunda no puede opinarse aún, pues continúa en “fase de pruebas”, aunque ya se le observan destellos de inteligencia; mientras que, en la tercera, sólo opino respecto de la programación de 93.9 FM. Han suspendido los peores programas, modificado el horario de otros, reasignado horarios y conductores, y en general se perciben nuevos aires: más profesionalismo y creatividad, aunque siempre en el contexto no de una radio cultural y mucho menos pública, sino de una radio oficial, interesada en la imagen y en la acción gubernamental.

De veras que agradezco haber mantenido mis programas estrellas: Radio Ombligo, Ahí viene la Marimba y toda la barra musical diversa, nocturna, aunque... lástima por el precursor programa Entre Mujeres. Agradezco igual la reinserción de algunos segmentos de Radio Francia Internacional, aunque sigue pendiente el noticiario completo

y... concluyo: ojalá Radio UNICACH produzca en verdad la radiodifusión cultural que Chiapas anhela. Ojalá se fortalezcan las buenas intenciones del equipo de La Nueva 94.7 y ojalá las tres, por vida suya —última expresión coloquial— privilegien las buenas músicas del mundo: rock, blues, jazz, bossa nova, tango, clásica y orquestal, y un último encargo: por favor, ya no más música sin saber qué es, quién el autor, quiénes los músicos y “de dónde los cantantes”. La buena radio, amigos, forma, educa y engrandece, mientras que la ordinaria embrutece.



TUXTLA, TOCHTLI, JUNIO 2009

Esto me acaba de ocurrir, aunque es la historia de todos los días. Tenía que entregar un par de actas de exámenes extraordinarios en la Facultad, pero también pasar a *Telcel* por una avería en mi teléfono. Salí del Aguaje a la una treinta y como siempre, desde hace dos meses —desde que el Ayuntamiento tiene cortadas las vialidades de la Caminera y prolongación de la Novena—, la Calle del Pensil a tope: con más hoyancos que parches buenos, siempre atestada de autos estacionados, camiones distribuidores, ambulantes, franeleros y policías. Llegué al negocio de los celulares, en donde un tipo en verdad profesional, me atendió de volada. Revisó el aparato, corrigió el desperfecto y asunto arreglado.

—Llevo tiempo —pensé, mientras ponía orden a mi ruta.

De todas maneras, atravesar la ciudad de oriente a poniente, por el Libramiento Sur, sería un despropósito —seguía calculando para mis adentros—. Todo está desquiciado: detenido el tráfico en el cruce de Copoya, congestionado el aforo por la ampliación junto a *Home Depot*, disminuido

en el boulevard Ciro Farrera, cerrado totalmente muy cerca de Humanidades... en fin. Decido entonces cruzar la ciudad por la Avenida Central, la callesona de voy-y-vengo, la de antaño, la mejorcita.

Paso los topes de la zona militar, el puente peatonal de la Unicach (aprovechado ahora como escaparate del gobierno y empresas afines), la terminal de colectivos en que se ha convertido el Cinco de Mayo, y de ahí hasta la Segunda Oriente pues... ¡Lo que nunca imaginé!: un piquete de policías cierra el tráfico junto a *Eros*. Al saber por qué razón. Doblo a la izquierda al no haber otra opción, y ahí voy... por en medio del maremágnum de la zona comercial del centro, aunque salgo ileso, y claro, también mi pequeño Pontiac, tras topes y baches, frenazos, acelerones y claxonazos, rechiflas, mentadas y pregones agrios.

¿Continuar por el Hospital y seguir por la Novena? No. Ni madres. Ni lo mande Dios —hablo a solas—. Mejor por la Octava, como hacen los taxistas, para ahorrarme varios semáforos. Llego hasta el tope de La Lomita y ni modo... ahora sí, a entrarle al tráfico de autobuses y camiones de la Novena. Me lleva una eternidad librarme de la curva y entonces decido salir hacia el Libramiento. Tuerzo a la izquierda, rotonda del Chamula y me descuelgo. Ya estoy dentro del fluido. Ahí me cierra el paso una combi-ataúd, por la derecha rebasa un taxi, el volteo de adelante esparce arena a bendición y, justo debajo del puente peatonal del Fraccionamiento Zoque, todo el tráfico para en seco.

A punto estoy de quedar en medio de una carambola pues... niños uniformados ¡Jijos de su mal dormir! han atravesado el río vehicular como si nada.

Continúo luego de que el corazón se me ha salido por la boca, aunque frente a *Home Depot*, otro atasco: un traxcavo y tres o cuatro albañiles, sin chalecos visuales, sin previsión ni protección ninguna, abren un agujero enorme, obstaculizan los carriles de la derecha. Y a tragar camote... pues lenta, lentísima es la circulación y aún más, adelante. La maquinilla esa, la del dragón no sé qué madres, santificada por San Juan, San Jaime y sus acólitos, obstruye el tráfico del carril contrario. A medio día re-encarpetan el Libramiento, hágame Usted el favor, pudiendo hacerlo por la noche, digo, en consideración a que éste se ha convertido uno de los tramos de mayor circulación.

Me libro por fin del crucero-Boulevard Ciro Farrera, pero ahora son los propios tránsitos los del cascabel. Sí. La Policía de Tránsito Municipal: tres, cuatro patrullas y un enjambre de policías observan el remolque de un par de coches averiados, mientras otros —según ellos— “agilizan” el tráfico con más pitos, banderas y sombrerazos que acciones inteligentes. Y no me lo va Usted a creer: ¿Recuerda a qué horas salí? A la una y media. Pues bien, ya son casi las tres de la tarde. Lo bueno, después de todo, es que avanzo.

Rebaso a tres conductores lelos, y a las cansadas por fin, ¡Ufff!... por fin llego a la entrada posterior de la Facultad. Voy a la oficina de Control Escolar, toco la ventanilla, entrego las actas de examen, estampan el sello oficial, muchas gracias me dicen, hasta luego, que le vaya bien, aunque... desafortunadamente debo volver al martirio: atravesar de nuevo la ciudad para llegar al Aguaje. Me enfundo en el pontiaquito y va de vuelta. Quiero entrar al río vehicular rumbo al oriente, pero es imposible. La calle está a todo lo que da, repleta.

Los bocinazos y arrancones me ponen de nervios. Las caras sudorosas e irascibles de los conductores dan miedo. Una mujer sin embargo se apiada: “pase” entiendo que me dice cuando alza la mano, e incluso me observa con un gesto amable. Válgame Dios, pienso, y ahí voy, ¡Adentro!

Doblo a la derecha tres calles adelante y atravieso el centro de Terán. Entro por un callejón de tierra, basura y perros muertos, salgo a la principal pavimentada —la del puente nuevo sobre El Sabinal—, paso junto a uno de los cien templos mormones recién construidos, y a la derecha, ante la inesperada detención de un taxi, me incorporo al tráfico del Boulevard B. Domínguez. Son tantos los colectivos, como abundante el pasaje de la Universidad y de los centros comerciales del rumbo, que nadie respeta paradas. Todas las combis-ataúdes compiten entre ellas. Todas rebasan y zigzaguean sin prudencia y no me queda más que ir a vuelta de rueda, hasta el crucero de la antigua fuente Mactumatzá.

Bueno que el pontiaquito ha resultado con buen clima, que si no ¡Válgame Dios! Afuera se ve a la gente en mangas de camisa, los conductores mientan madres, se les escurre el sudor por las sienes, quisieran tragar a todos con los ojos. El calor ha de estar arriba de los cuarenta grados. Pero bueno, yo me desafano. Entro a la bifurcación de la derecha, hago un par de malabares, dejo el tráfico que va hacia la prolongación de la Novena, paso por debajo del puente de La Antorcha y ya estoy en el Libramiento. ¡Ajúa! Libramiento ahora mismo vacío, pues como he dicho, hacia el poniente está todo obstruido.

Y ahora sí, voy feliz camino a casa, pues los carriles que van hacia el oriente están solitarios. Rebaso a los escasos

coches y camiones lentos, aunque de pronto la maldición mayor está a la vista: el Crucero de Copoya, obstruido desde enero. Las obras ahora están suspendidas a lo largo del Libramiento (desde la Popular hasta adelante del cruce), el pozo inmenso del futuro paso a desnivel se ha convertido en laguna y criadero de zancudos, y los negocios aledaños están cerrados. *Payloaders*, *traxcavos* y niveladoras paradas, señalizaciones destruidas o abandonadas.

La velocidad con que dejan pasar a los camiones, coches y tráileres es desesperante. Los policías hacen malabares para dar paso a los diversos flujos direccionales. Después de todo ya estoy a punto de llegar a mi casa y esta es la última estación del viacrucis que sufren los ciudadanos tuxtecos... electores, contribuyentes e incluso simpatizantes de la evidente ineficacia gubernamental.

Me libero a las cansadas del pequeño monstruo del cruce y entonces sí, un poco más adelante encuentro la desviación del Zapotal, entrada del ZOOMAT. El antiguo camino de las milperías del ejido Madero y más allá, en la parte alta, El Aguaje, mi casa, mi refugio. Esto ocurre cuando el reloj del Pontiac marca las cuatro con cincuenta y cinco. Todo por entregar a tiempo un par de actas de exámenes extraordinarios.



¡AH SABINAL DEMONIO!

Al médico y maestro don Fernán Pavía

Lunes de desastre en Tuxtla y Berriozábal. Entre obscuro y claro, todo sereno. Son las seis de la mañana y llueve a cantaros entre el barrio de San Roque y El Zapotal. Así había estado toda la noche y los dos días anteriores con sus mañanas y tardes, intermitente. Llueve y llueve como un diluvio y, sin embargo, confiados todos como en día de vísperas. Los obreros y comerciantes, los trabajadores y colegialas; niños, muchachos y maestros se despiden en la puerta de sus casas cuando dan las siete. Todos van a la rutina del nuevo día, a pesar de la llovizna persistente. Nadie se alarma ante el claroscuro de las nubes negras.

A esa hora en las barriadas pobres del poniente, cuajado y tenso, el caudal del río sube y sube. El mismo que sinuoso divide a la ciudad en dos mitades. Se inicia el siniestro y con él la batalla de cada cual, en su solar perdido, primero los de la orilla inmediata, pero nada pasa. No es oficial, no es asunto público. El desbordamiento del río Sabinal está a las puertas de la Tochtlán moderna, pero no se nota, no se sabe, la ciudad dormita. Tontos ¿qué esperaban? Pausada y

sigilosamente ha llegado. Así, sin avisar a nadie, sin tocar sus puertas.

Y así comenzó. Como siempre, como tantas veces, desde tiempos remotos... Como nunca su caudal se ensancha y ahora multiplica sus hendeduras, socavones y torrentes. Se enseñorea de sus antiguas querencias: sus vegas, bajíos y riberas abiertas, hoy convertidas en hacinamientos urbanos, viviendas de mala muerte; aunque también fraccionamientos de primera, calles, parques, escuelas, hospitales y lo peor: asentamientos irregulares para el infortunio, para los que un día emigraron a la ciudad, sin saber que aquí se los cargaría el diablo.

Nadie sabe nada en las oficinas del gobierno, tampoco en las salas de prensa, cabinas radiofónicas y diarios. Están vacías, es temprano y es San Lunes. Pero corren ya los vecinos del viejo *Quistimpac* desde el Occidente: los de San José, Club Campestre, Terán, La Gloria y Juan Crispín. Aunque sólo cuando al fin penetra el agua turbia y espesa de la inundación por los zaguanes y puertas de las casas señoriales de Los Laureles, La Esmeralda o Jardines de Tuxtla... sólo entonces suena el teléfono de los bomberos y de las policías, cuyas sirenas y escándalo ponen en alerta a todos.

El riachuelo encantado y cristalino, que hasta los años cincuenta había deleitado a los tuxtlecos pobres y a los de las fincas de descanso, ahora se salía de madre, se salía con la suya, desbordado. Patios, sitios baldíos, corrales y gallineros son salidas naturales para el torrente.

Luego, por entre calles y fraccionamientos nuevos se asoma El Sabinal, ahora convertido en serpiente, demonio de mil cabezas. Pasa por el Fovissste, por las casas desafortunadas del *Plumjá* y Rincón del Arco y ahí

lleva y ya se ven algunos techos completos, un ropero de puertas abiertas, láminas y casas de más arriba. Trastes, trapos, madera y muebles despedazados flotan; bajan a gran velocidad. El río que siempre ha sido considerado poca cosa, hoy ha crecido y es un monstruo alimentado por las lluvias de Berriozábal. Desde el norte sus arroyos agigantados depositan al río, agua y troncos que da gusto... son los riachuelos de La Chacona y el *Potinaspak*. Desde el Sur vienen afiebrados el Catarina o el sannosequé, el San Roque y el Arroyo Grande que baja de las riberas de Cerro Hueco y El Zapotal.

Este es el *Quistimpac* como en los viejos tiempos, señoras y señores. Para que nadie se olvide que aunque siervo y cautivo de la *Tochtlán* soberbia, encajonado a más no poder y abandonado a su suerte... aprisionado sí, sujetado con el paso del tiempo, pero domesticado nunca.

Por eso lo observamos hoy, espantados todos, endemoniado y majestuoso, devastador y divino, como en los tiempos de antes. Cuando los tatas viejos, los bisabuelos de nuestros padres, contaban historias de vacas y caballos flotantes, cuentos de troncos y árboles que navegaban a sus anchas por el Grijalva, caseríos inundados y puentes colgantes desaparecidos; de cuando los afluentes del Río Grande desde la Sierra, llevaban lo que se atravesaba a su paso: carretas, ganados, trapiches, molindas y fincas enteras. De repente arbustos desgajados con guajolotes y gallinas equilibristas y hasta garrobos desdichados e iguanas tomadas de sorpresa.

Contaminada y echada a menos pues; domeñada es cierto, pero jamás vencida, ahí estaba ahora la riada del cauce de los sabinos, llevándose las bancas de los parques

públicos, sus árboles y jardines, puentes y estanques... Primero el del Poniente y luego el de Caña Hueca y *Joyo Mayu*; después lo que aún quedaba del Jardín Botánico y el olvidado Parque Madero y más allá el del Oriente, en donde furioso y con todo su poder, arrastra hasta el pavimento y las aceras.

Pero antes aconseja y regaña a quienes fastidia: a los de la ciudad en pleno. Se mete a los patios y casas del fraccionamiento Moctezuma, el lugar de los viejos ricos. Y ya en pleno centro, la Cuarta y Quinta Norte se confunden con el cauce natural del río, donde los estanquillos de la vía pública y el comercio irregular se resisten, aunque al fin los derriba y se lleva lo que tienen dentro. Detrás del templo de San Jacinto pretende allanar los patios y lo mismo hace en el barrio de La Pimienta. Orondo inunda los archivos de la historia agraria de Chiapas, y hasta las camas de los desfallecientes enfermos del Seguro. Ahora sí que retoza en lo que fue antiguamente su natural desfogue: las casas, patios, campos y calles del Fraccionamiento Parque Madero y hasta reposa sobre la Tercera Sur.

¿A quién se le habrá ocurrido idea más brillante? ¿Construir las dos clínicas y las tres o cuatro escuelas públicas más importantes del nororiente, justo en los remansos habituales de las periódicas avenidas del Sabinal? Neta que merece un premio. Pero al río, sucio y predecible ahora, rencoroso hoy más que nunca, le viene valiendo madres. Ha de pensar que “una de cal por las que van de arena” no ha de ser injusto; así que el malvado, aunque entrañable Quistimpak sigue su curso... no sin antes desgraciar a los desgraciados, a los de El Vergel y las inmediaciones de Paso Limón, una barriada entre decenas, a

escasos metros del lugar en donde hace milenios horadó la tierra para desembocar campante al Sumidero.

Al mismísimo Río de Chiapa con sus miles y miles de toneladas de todo: mierda, lodo y mugre; con sus miles de damnificados en la calle, así, literalmente y además desnudos, e innumerables historias de desdichas y mala suerte.

Así vi con estos ojos la catástrofe y así sentí el poder devastador del río enfebrecido. Así lo vi incluso al medio día, o quizá a la una o dos de la tarde, cuando ya el cielo se aclaraba al fin y la llovizna apenas salpicaba nuestras cabezas. Yo hacía fotografías mientras algunos militares instruían por radio a sus brigadas. Estábamos en el techo de un segundo piso, en la esquina de las calles Tercera Norte y Octava Oriente, muy cerca de una terminal. Desde ahí los portones de las casas se agitaban como abanicos; torrentes de aguas sucias salían por las cien ventanas. Una cuna blanca y otros objetos rompían desde dentro los cristales de aquella puerta y los enseres de algún bebé daban vueltas en torno a un remolino. Allá en el fondo un coche y una camioneta se agolpaban como juguetes contra el fuste de un viejo guanacaste.

Cajas, pañales, roperos despedazados, un televisor, muñecas, platos, vasos, tablas, ramas, botellas, paquetes de galletas y pañuelos. Todo pasaba vertiginoso por la calle convertida en río, al tiempo que una runfla de teporochos intentaba rescatar de la corriente aquellos objetos. Por la otra banda todo era desolación, estaba todo anegado. Sólo algunos vecinos se comunicaban a gritos desde el techo de sus casas y, por la calle del puente que conduce al Fraccionamiento Madero, algún operativo de rescate se efectuaba: mientras algunas personas con el agua al torso pasaban con algo de

sus pertenencias por encima de sus cabezas, otras eran trasladadas de un lado a otro de la calle del puente. Aquel era un equipo de hombres uniformados de amarillo y éstos, los emboscados, pretendían su salvación amarrados o asidos a cuerdas, como piñatas.

Observé así todo esto por un rato, pero juro que sentí miedo. Incluso por momentos escurrió de mi espalda una especie de sudor frío. Fue entonces cuando cerré los ojos y tuve un sueño en segundos: la ciudad entera, la ciudad de los espejos, casa a casa y calle a calle era engullida a bocanadas por el río monstruoso, todo fango, pestilencia y lodo. Succionaba su lengua fétida y viscosa, y eran sus brazos disformes los que se extendían desde el Sumidero y el río Grijalva hasta el valle de los tuxtlenes.

MUERTA EN EL LIBRAMIENTO SUR

Pensando en mi venadito César

Hace días, eran las 09:30 o 09:40 cuando se dirigía a la Facultad de Humanidades para dar clase a sus muchachos de Comunicación. Iba como siempre: enfundado en su Pontiac rojo a ochenta o noventa kilómetros por hora sobre el Libramiento Sur. Sin embargo, frente al Motel Conquistador, de pronto el tráfico se hizo lento. Casi se detuvo. Continuó despacio, lentamente, y muy pronto se encontró con la razón: una zapatilla en rosa mexicano retorcida, llena de polvo a la mitad del carril izquierdo. Luego, a diez metros de distancia, estaba el cuerpo desencajado e inerte de una mujer, volteado hacia abajo, aunque con el cuello torcido a la derecha.

Vio su pantalón de mezclilla índigo, ceñido con un cinturón de plata. La cintura elástica de su ropa íntima en negro. Su camisa de mangas largas ampulosas, a tono con el rosa de sus zapatos dispersos y, aunque su perfil veía hacia el poniente, nada distinguió. Sus cabellos ensortijados, ahora polvosos y alborotados, cubrían su rostro. Vio incluso parte de su espalada y hombros.

Una mancha de sangre, desde su cabellera se extendía junto al cuerpo; hacia los pies, hacia la pendiente de la calle. Mientras tanto, a ambos lados del camellón central, los coches casi paraban frente al espectáculo. Una mujer y un niño horrorizados, contemplaban el bulto a cierta distancia. Adelante del cuerpo visiblemente roto, el boulevard lucía despejado: no había escándalo de patrullas, policías o ambulancias, aunque... a lo lejos le pareció escuchar algo como la sirena de los servicios de emergencia.

Setenta metros antes del accidente —siempre ahí, todos los días, de ida y vuelta— hay un soberbio aunque ocioso puente peatonal. Hacia el sur se extiende el taller mecánico de la Ford y el Fraccionamiento Zoque y, setenta u ochenta metros después, se encuentra la flamante delegación de la PGR.

Continuó rumbo al trabajo y, en un momento se le agolparon mil visiones. Algunas recientes y otras no tanto. Niños y niñas acompañadas por sus padres camino a la escuela sobre esta misma franja central, por las mañanas. Madres a tirones con sus niños del preescolar mientras cruzan a las carreras el denso río vehicular de las 08:30. Jovencitas y muchachos de secundaria absolutamente desprevenidos sobre la acera de tierra, o sobre la banqueta del boulevard. Muchachas y transeúntes diversos, toreando a los autos mientras intentan atravesar la doble avenida a las dos de la tarde. Pero sobre todo esta imagen: el puente peatonal gris, siempre desierto, salvo por el par de señores de siempre: canosos, provistos de bastones, aunque impecablemente vestidos con *pants* y camisas deportivas, y la pareja de caminantes, seguramente esposos, siempre por las mañanas camino hacia el norte, y por las tardes de vuelta al sur.

Varios accidentes viejos pasaron por su memoria, aunque se detuvo en el más antiguo, el del año 80 u 81, tiempo de la Universidad y sus consignas. El de los pasajeros que sobre un camión pequeño, un Ford o Chevrolet, viajaban sobre el tramo que va de Soyatitán al Ingenio Pujiltilic, por el rumbo de Carranza y Villa Las Rosas. Él iba algo detrás —probablemente cuatro o cinco minutos detrás—, sobre un camión de redilas similar, todos llamados por esos años “camiones pasajeros” o “pasajeros” a secas. Cuando llegaron al punto del accidente, vieron casi repetido, alguno de los cuadros monstruosos, infernales, imaginados por Dante en su *Divina Comedia*; escena en verdad grotesca: un camión balastro repleto de grava y rocas, destrozado en su parte frontal, yacía apenas ladeado por la banda izquierda. Más adelante, el camión embestido, cuya góndola o caja se encontraba deshecha, casi desprendida del resto, volteado hacia el costado derecho, reposaba junto a la cuneta de la carretera.

Entre el camino, el acotamiento y el perfil cortado de la montaña, detrás del camión de pasajeros, la gente que seguramente viajaba sobre sus redilas, apenas se reponía del impacto violento, del horror y el susto. Tocaban sus hombros, sus piernas, componían sus ropas, aliñaban sus cabellos y recogían sus pertenencias, mientras otras —recuerda especialmente a mujeres— lloraban destempladas. Gritaban y aullaban de dolor o pena, cuando postradas sobre el pavimento, agitaban con sus manos los cuerpos inertes, desgraciados; quizás los cuerpos de sus compañeros.

Dos o tres metros detrás del camión de pasajeros, pero justo sobre la línea central del asfalto, tres personas muertas, una de ellas mujer aguacatenanguense, por los amplios olanes satinados de su falda, y su blusa blanca con

bordados que aún recuerda. Tres muertos con sus cuerpos exánimes, ensangrentados —desarticulados totalmente por la disposición de sus extremidades— y entre ellos uno: ¡Oh visión espeluznante! Abierto el cráneo a mitades, justo desde las cejas, y la masa encefálica sanguinolenta, casi entera, derramada entre el rostro del infortunado y la franja fosforescente del camino.

Bastante, mucho tiempo duró en sus sueños esta fotografía de la memoria, hasta que al fin desapareció del todo... como él creía hasta hace exactamente los mismos días que tiene de transcurrido el accidente que relata. Sin embargo, no era cierto, pues ahora, diáfano había vuelto el recuerdo a sus cavilaciones, tras treinta y dos años de silencio; tiempo suficiente, reflexionaba él, para aquilatar esta enseñanza, y deducir su moraleja: 1. Que nadie aprende en cabeza ajena, sino tan sólo de sus propias experiencias, y 2. Que nadie le toma tiempo, atención y menos respeto a la muerte, sino hasta que la siente o la ve cerca de sus propios huesos.

EL JARDÍN BOTÁNICO DE LOS SETENTA

Pensando en Froilán Esquinca

Precioso nuestro Jardín Botánico, el que recuerda a su fundador, a don Faustino Miranda González, don Faustino (1905-1964). Uno de los tantos españoles expatriados por la Guerra Civil que aún hoy, a través de sus descendientes, siguen enriqueciendo nuestro hogar, nuestra simiente, el amasijo cultural que somos todos: Chiapas. Y escribo “nuestro”, pues el Museo Botánico, aunque algo abandonado, no es sólo de las y los tuxtlecos ni de quienes forman la región central, sino de todos quienes habitamos Chiapas, e incluso de quienes moran más allá de estas fronteras, quienes amamos esta santa tierra, chiapanecos, mexicanos y de Centroamérica.

Y es que, lo conocí a principios de los años setenta del siglo pasado, cuando me enviaron a estudiar la Secundaria a Tuxtla. Aunque también recuerdo sus alrededores: el río Sabinal, el “puente ancho”, la alberca pública, el Parque Madero, el Lienzo Charro, el Teatro al Aire Libre Bonampak, el Museo Zoológico, la fuente modernista, el Museo de Historia Natural anexo, y detrás de él, el parque infantil con sus dinosaurios de concreto y aquel, nuestro primer mapa de Chiapas, gigante y tridimensional.

Hacia el poniente corría la Quinta Norte cuajada de mangos añosos, y frente al jardín arbolado estaban tanto el Museo Botánico y la Capilla de la Naturaleza, como aquellos para mí enigmáticos, bares o burdeles que en ese tiempo llamaban *Night Clubs*, el Valverde y otro que no recuerdo... sin saber bien a bien a qué se dedicaban. Por las noches veíamos sus relucientes neones y luces amarillas, blancas y rojas, cuando pasábamos por la Quinta, camino a la misa de ocho, al templo de San Jacinto.

Perfecto recuerdo entonces, mi primera visión del Botánico: aquellas palmeras gigantes nunca antes vistas por mis ojos, majestuosas. Pues sus hojas inmensas caían esbeltas, besaban el suelo y hasta me llegaron a parecer de otro mundo. Aunque ahí mismo supe que eran antiquísimas, de la época de los dinosaurios. Con el tiempo las asocié a Villa Comaltitlán, a Huixtla y en general al Soconusco y a las tierras húmedas del Pacífico. E igual... nunca antes había visto guanacastes, caobas y chicozapotes tan grandes como vi en ese jardín. Dos guanacastles gigantes competían, el uno frente al otro, recuerdo, tanto por su corpulencia como por lo alto de sus contrafuertes.

En los Cuxtepeques —asiento de mi familia— no son comunes los zapotes negros ni los camarones o plumajillos, así que me topé con ellos aquí, por primera vez. Del uno me enamoré del aroma de su fruta, y de su sabor fuerte, pues ahí mismo en el Botánico, probé su pulpa retinta y exquisita. Mientras que al otro, con el tiempo, le tuve respeto por sus múltiples utilidades domésticas. Los pueblos prehispánicos desenterraban su raíz, la machacaban, maceraban (aunque algunos creen que se daba en infusión) y su brebaje, en esos tiempos, como se lee en algunos libros olvidados, fue

el mejor de los abortivos conocidos. Es de la familia de las simarubáceas, dicen los letrados, y su nombre científico es igual de hermoso: *Alvaradoa amorphoides*.

Quedé encantado en esos años, de sus dos enormes macollos de bambú, uno amarillo y otro verde. Mi referencia próxima eran las varas y *ustates* fuertes aunque delgados de la tierra: inmensas manchas de carrizos amarillos que llamábamos otatales, justo a la orilla de los arroyos del cerro. Recuerdo el hilo de agua que cruzaba al Botánico por algún lado y al centro un estanque provisto de puentes, como de maderos caídos, soberbio. Fue ahí que los de mi generación conocimos de cerca, a las míticas sirenas de los azorados marinos europeos exploradores, cuando atravesaban el Atlántico, siglo XVI: nuestra vaca marina, la mamá manatí con su bebé como un niño, yerbajos en la boca, senos de mujer esbelta y bigotes de alambre.

Según rezaba el marbete, adulta y preñada, recién nuestra sirena había sido donada al Instituto de Historia Natural, tras su captura, por los pescadores de Playas de Catazajá, sobre el río Usumacinta.

Pero fue ahí también, en el Botánico, en donde supe cómo se querían y amaban los enamorados. No había policias, recuerdo, ni anuncios que prohibieran a los novios tomarse de las manos, acariciarse a plenitud, besar sus labios. Nadie andaba tras las parejas, y me consta que se arrullaban cariñosamente sobre la banca del final de la calzada, hacia el oriente; junto al meandro del río Sabinal después de la alberca, o muy cerca de los muros divisorios, hacia el sur.

Tiempo después, cuando me hice grande repetí la historia. Aunque... no es cierto. Ni me hice grande ni repetí nada. Quiero decir: tiempo después, cuando supe de novias, al

final de la Prepa, recorrí los caminos del Botánico con Bertha o con Maritza, releímos las fichas identitarias de arbustos, plantas y árboles; logramos diferenciar diversas hojas por sus formas y tamaños, pero sobre todo, por primera vez, debajo de un flamboyán majestuoso, sobre la alfombra de sus flores encarnadas, supe que sus labios gorditos, relucientes, no sólo eran como helados de guanábana sino que sabían a gloria, a almíbar divino, sereno de la madrugada.

Todavía hace poco, cuando César aún era un bebé, varias ocasiones visitamos el vetusto y fresco Jardín Botánico del gijonense don Faustino. También la colección botánica forestal del museo de enfrente, su herbario, su pequeño orquideario y las diversas muestras de maderas finas.

Seguro que nuestras visitas ahí y al Zoológico de don Miguel Álvarez del Toro —éste sí, aún más frecuentado por diverso—, sirvieron como especie de preludio a un pequeño milagro: que el César, nuestro Césarantonio, abrazara tanto los fenómenos de la naturaleza, tanto, que hoy está a punto de convertirse en biólogo. Seguro que desde esos años también, este nuestro Museo Botánico prefiguró de poquito a poco, al Aguaje, nuestro refugio, el pequeño jardín botánico de nuestra casa, el Aguaje de nuestros amigos, nuestra familia.

LLUEVE Y LLUEVE SOBRE EL AGUAJE

Qué sonidos más exquisitos se conjugan al caer la lluvia sobre El Aguaje. Por Dios, qué hermoso es oír llover debajo de sus techos: concierto de mil sonidos que calibran el oído, ejercicio maratónico de la memoria, armonía gozosa y relajante, llueve y llueve. Con cadencia, con cierto compás, como la celebración de un ritual, como el humo incensario que besa las nubes, como hacer el amor. Con ritmo y cadencia, con pausas y arranques de estridencia. Las estridencias del viento, las de las pequeñas ráfagas de aire y agua sobre los muros, las ventanas; aunque en general llueve como un susurro: alegre, armonioso y casi a plomo. Pringan sus chispas las alas ennoblecidas de las aves que ahora mismo empollan. Sobre los matiliguates, los aguacatillos y nambimbos del Aguaje.

Las gotas de agua caen sobre el techo, resbalan sobre el lomo de las tejas, lamen sus junturas y se embeben. Luego en los canales corren como hilillos, se derraman a chorros y, al caer, suspendidas por el parpadeo, me deleito: veo cortinas translúcidas que envuelven los cinco flancos. Distinguen

mis oídos el golpeteo de las chispas de agua sobre el techo, de los chorros que allá abajo, restallan o chapalean entre los charcos, las rocas y el césped.

La lluvia es intermitente. Va y viene, amaina y acelera. Se vuelve llovizna e incluso brisa. Suena diferente al caer sobre las hojas. Canta la brisa sobre los árboles, como miles, millones de chasquidos diminutos. Las gotas gruesas, sin embargo, suenan sobre las hojas, como quien toca una aldaba. Como pequeños toques de nudillos leves sobre superficies huecas. El agua de las hojas también ha de recorrer la corpulencia entera de los árboles: surcan sus nervaduras, sus ramillas y ramas gruesas, el tallo, la corteza y luego... a correr, gotas diminutas convertidas en riachuelos, por entre la hierba y guijarros, por entre canales y rocas. No logro ver tras la oscuridad todo esto, pero lo imagino.

Mi piel se humecta con el aire húmedo que viene de los árboles del traspatio, del bosque del Zapotal en donde vive el zoológico, pero también de la montaña toda, de la mesa escarpada que se levanta al costado del Aguaje. Las decenas de pájaros huéspedes también lo agradecen, aunque a su modo. No sé si resuelan, pían o silban, pero es cierto que los escucho alborozados. Tal vez sueñan el bosque lluvioso y el rocío de otros tiempos. Se escuchan aquí y allá sus marcas, sus timbres identitarios, lo mismo que un par de grillos que con voces semejantes conversan —eso creo—, pues uno canta y otro responde. Aquel inventa una variación y éste improvisa un acorde.

Supongo que, por razón de la lluvia, los perros se mantienen en vigilia, en perfecta calma. Sin embargo, apenas durante un lapso de silencio y algo de brisa, la Vesta, nuestra *Rottweiler* guardiana aúlla. Ha de ser por el silencio,

por la oscuridad renegrida, aunque tal vez por algo que no logran captar mis oídos. Lo bueno... o malo —según cada quien vea—, es que le siguen en coro los perros de la ranchería entera, y hasta los chuchos de más allá del vecindario. Vuelve al cabo el silencio, vuelve mi azoro y aguzo la escucha. Es la agitación de la lluvia sobre la montaña. Caen de nuevo, gruesas gotas sobre el jardín.

No. No me lo imagino. Estoy frente al teclado de mi vieja *Macintosh*, sobre este escritorio enorme, aunque ahora me distraigo. Quién sabe de dónde han salido, pero dos pequeñas mariposas, palomillas, danzan sobre mi cabeza, alrededor de la bombilla, como si quisieran penetrar su luz, llegar al calor, a la esencia, al origen del destello. Luego, al fin se cansan —pienso—, aunque tal vez sea más factible la hipótesis del fastidio.

Llueve y llueve entonces, y no me canso en decir que no hay otro lugar más entrañable y placentero que éste, el Aguaje del Zapotal, al pie de la Mesa de Copoya, para ver la obscuridad, cerrar los ojos, escuchar la lluvia, y luego de eso... beberme este chocolate crema y confortarme en la inspiración de Eric Satie. Vale la pena su *After the Rain*. Se los garantizo.



TUXTLA GUTIÉRREZ, CERRO HUECO Y EL ZAPOTAL¹. A MIS CUNCAS DE LA MEC Y EL DER EN LA UNACH

A mis doce años, apenas en 1972, justo al terminar la Primaria, conocí Tuxtla Gutiérrez, entonces pequeña e incipiente capital de Chiapas, con alrededor de 67,000 mil habitantes². Mis padres me inscribieron al Seminario Diocesano y me dejaron internado. Deseaban que fuese cura. Aunque muy pronto, siempre que me las ingeniaba, fui conociendo la ciudad. Me gustaron sus calles, mercados e iglesias, y la recorría a través de los veinteros, los buses del transporte público, aunque tuviese que pagar nuevamente para regresar a casa.

Y claro que, además, me apropié de su geografía, de sus paisajes y de sus montañas circundantes. De modo que también la conocí a pie, acompañado de algún otro seminarista demonio, o con compañeros del Colegio La Salle a donde nos enviaban quienes estudiábamos la Secundaria.

1 Disertación presentada en el XLV Congreso de la ANCCCM. Ciudad de Toluca, estado de México. 19 al 23 de julio de 2023. Mesa cinco. Barrios tradicionales, pueblos indígenas y originarios.

2 Esto de acuerdo con el gran Clodoveo Malo Balboa: “Dinámica del crecimiento demográfico de Tuxtla”, en *Cuadernos de Arquitectura y Urbanismo*. Núm 3. Octubre, 1997. pp. 19-38.

Por esa razón, muy pronto me familiaricé con la Tuxtla de esos años. Desde El Retiro, por ejemplo, descubrimos un camino que paralelo al río Sabinal nos condujo hacia el Poniente, rumbo del rastro, junto al antiguo barrio Cantarranas. Desde el viejo Parque Madero, detrás del zoológico —entonces área despoblada—, encontramos una vereda que por la banda norte nos llevó al templo del Niño de Atocha. Aunque no recuerdo si el anfiteatro natural de la Flor del Sospó ya era formalmente el campo de fútbol que aún hoy persiste.

Con el mejor profesor de biología que alguna vez tuvimos, desde detrás del Retiro, un día muy de mañana tomamos el camino agrario que atravesaba todo lo que hoy es el área del Polyforum, el Libramiento Norte Oriente y Patria Nueva. Nos desviamos hacia el río Sabinal, en donde se encajona, llegamos a su desembocadura al Grijalva, continuamos por su margen izquierda³, concluimos en el puente de Chiapa y regresamos en autobús por la tarde, pues terminamos exhaustos.

Con él también hicimos un viaje a las Pozas de Berriozábal, mitad en bus y mitad a pie. Y con otros desalmados —entre caminando y corriendo—, en una ocasión atravesamos Tuxtla, la encañada de La Chacona, la carretera que apenas acababan de construir hacia Chicoasén, y llegamos a San Fernando.

Y estos son los antecedentes de la verdadera historia que deseo contar: mi enamoramiento de la ciudad desde

3 Nos referimos a la margen sur o meridional del río Grande, carente en ese tiempo de un camino paralelo, por lo que la caminata fue más complicada de lo que se había previsto.

entonces, y nuestro conocimiento viejo, constante y renovado de sus varios rumbos: el área extensa y arbolada detrás del Fraccionamiento Maya, los campos detrás de La Pimienta, el barrio Juy Juy y las antiguas canchas de tenis, el área alrededor de Niño de Atocha, el arroyo y las pozas de La Chacona hacia el Norponiente, y la antigua finca Juan Crispín: selva de concreto y vialidades áridas del actual Plan de Ayala. Igual que el antiguo municipio de Terán y el rumbo de San José, junto al actual aeropuerto militar, y las viejas, hermosas ceibas de la antigua finca La Trinidad, en la salida occidental de Tuxtla.



Del lado oriente-sur, sin embargo, se encuentra la zona que más conocí desde los setenta, a partir del arroyo que bajaba detrás del Colegio La Salle, y hoy todo apestoso aún atraviesa el Mercado San Juan; serpentea por la Colonia Moderna y viene de Cerro Hueco. En donde en ese tiempo y aún ahora le llaman Arroyo Grande. Muy pronto, probablemente en 1973, encontramos algún camino que, subiendo desde el Colegio, nos acercó al arroyo mencionado. Aunque aún no había prolongación de Novena Sur.

Más adelante descubrimos que máquinas enormes construían el Libramiento de la ciudad. Lo atravesamos, y es probable que hayamos tomado el camino que actualmente es la calle Rebombeo, y más arriba hayamos incursionado por la actual urbanización Paseos del Bosque, ya en plena ribera de Cerro Hueco, hacia el oriente. Rumbo hacia el que no avanzamos —perfecto lo recuerdo—, sino hacia el

sur-occidente, pues lo que buscábamos era el Bosque del Zapotal, que imaginábamos una selva incógnita.

Queríamos conocerla y efectivamente la encontramos.

Luego, con el tiempo, conocí y comprendí todo el entramado de calzadas anchas, angostas y apenas senderos y atajos de toda el área. Incluyendo la carretera de terracería a Copoya y El Jobo, y el antiguo camino empedrado que desde el actual barrio Las Canoítas (rumbo poniente-sur), bordeaba la Loma Larga, estribación de la montaña sagrada zoque, que, no debe confundirse con la Loma Larga del lado nororiental. La vía atravesaba la famosa finca El Cocal, llega aún hoy a la cima del cerro Mactumatzá y concluye en Copoya.

Durante mi etapa del Seminario, incluso, probablemente en tercero de Secundaria, año setenta y cuatro, visité por primera vez, uno de los caminos formales más conocidos de Cerro Hueco: la Calzada de la Santa Cruz. Nos invitó a su casa, ubicada sobre esa calle, la familia cerrohuecana de Hernán Mancilla Morales —ese compa sí, presbítero hasta la fecha—, quien apenas iniciaba su noviciado y estudios.

Desde El Retiro caminamos a la Bienestar Social. Ahí tomamos el “urbano” hacia el Mercado Nuevo. Cerca tomamos el autobús que iba a Cerro Hueco, salimos de la ciudad por el Hospital Regional, continuamos por la carretera a Copoya, y el autobús continuó por el nuevo Libramiento hacia la izquierda, para luego desviarse a la derecha, por la carretera de Cerro Hueco. Pasó por en medio del bosque del Zapotal, y llegó a la desviación del Penal recién restituido, en donde se bajó la mayor parte del pasaje. Continuamos ahora hacia el norte y hacia abajo, hasta que Hernán gritó: ¡Aquí bajaan! Justo en el crucero de la Santa Cruz, en donde hoy se encuentra la escuela primaria Lázaro Cárdenas.

Deduzco que el autobús continuaba hacia el puente del Arroyo Grande, construido desde finales de los años treinta, y que su destino final era la Agencia Municipal de Cerro Hueco, punto desde el cual el transporte retornaba a la ciudad.

Tras ese viaje, otras veces fuimos al Zapotal: por el arroyo que en medio aún corre en tiempo de aguas. Por sus chicozapotes, zapotes negros, papausas y chincuyas. Y por la alberca gigante que aún se mantiene en pie, y en ese tiempo flanqueaba a la izquierda, la entrada del Penal de Cerro Hueco.

Luego supe que el arroyo se inicia en la boca misma de la gruta del nombre tantas veces mencionado, a cien metros de la piscina, hacia el suroeste, en donde aún hoy hay un hermoso remanso. Sabemos igual, que de él se alimenta el barrío, que la mayor parte de este borbotón hídrico abasteció a Tuxtla hasta los años sesenta, y que aún hoy, una buena parte del área consume esa agua entubada. Que ahora su volumen escasea durante el tiempo de secas, debido a la deforestación total de la Mesa de Copoya, desde el Mactumatzá.

Incluso por esos años, hicimos una caminata de campo-travesía, sin equipaje es cierto, aunque sí con resorte-ras, sombreros, almuerzo y agua. Partimos del Retiro, atravesamos la ribera, la rancharía referida, y por un camino más corto llegamos derecho a la alberca. Subimos hacia la Mesa de Copoya —entonces un montañal—, atravesamos El Jobo, seguimos por la carretera que va a Suchiapa y, justo en donde ahora termina la urbanización del lugar, nos internamos por un camino a la derecha, rumbo hacia el suroeste. Lugar desde el que, por increíble que parezca, llegamos a Pacú, a la Rancharía Pacú, ya en el municipio de Suchiapa. Pero esa es otra historia.



Después, mucho tiempo después, en los años noventa volví a frecuentar el área, luego de haberme establecido en el ochenta y tres, muy cerca del panteón municipal, barrio de San Roque. Salía a caminar o a hacer ciclismo hacia el rumbo, razón por la que de poco a poco identifiqué el antiguo camino, o quizás carretera, que desde tiempo inmemorial siempre comunicó a Tuxtla con el área y aún más allá. Y expreso “quizá carretera”, pues es probable que en esa vía hayan transitado carretas jaladas por bueyes. Además de transeúntes, cargadores, acémilas y cabalgaduras.

El camino iniciaba al costado sur de la plaza de San Roque, hoy Cuarta Avenida Sur. Pasaba el vado del Sanroquepak o arroyo de San Roque, se desviaba en la esquina de la actual Primaria Boca Negra —callejón de la Sexta Oriente—, atravesaba el actual crucero de la refaccionaria Chapital, continuaba hacia el suroriente, bordeaba lo que aún hoy queda de la antigua Plaza de Toros, y justo en frente de la Piedra Bola, el camino se bifurcaba. A la izquierda se extendía un camino de milpas, hacia el este, hacia el rumbo actual del mercado San Juan y La Salle, y a la derecha seguía la vía de Cerro Hueco, vértice en donde siempre hubo una cruz de madera provista de pedestal, misma que hasta hace diez o veinte años existía (y debería reponerse).

El camino continuaba hacia arriba, girando hacia el sur, en donde con el tiempo, a la izquierda formaron el fraccionamiento Maldonado. La vía sigue en línea recta. Algo más adelante voltea a la izquierda, justo antes del arroyo que hoy causa más averías que antes —debido a las tonterías de

la urbanización—, y luego la calle que igualmente se divide en dos: a la izquierda continúa el camino real de Cerro Hueco, y a la derecha el tramo que seguramente concluía en la casa grande de la antigua finca San Juan Sabinito, posteriormente incorporada al ejido Madero.

La vía que seguimos, naturalmente, antes de la fundación del “nuevo centro de población ejidal”, seguía el trazo que hasta hoy mantiene. Pasaba por detrás del altozano en donde se funda el pueblo Francisco I. Madero —creo es al día de hoy la Avenida Velasco Suárez—, cruzaba el actual Libramiento Sur, y ahí iniciaba el ascenso de la estribación oriental de la Mesa de Copoya. Derivación sobre la que se ubica la ranchería de Cerro Hueco, de evidente ascendencia zoque, al igual que todos los rumbos mencionados al principio.



Toda esa vía o camino real —sobre todo desde este punto— es la calzada de la Santa Cruz referida. Aunque a partir de su transformación urbana, hoy la llaman Calzada de los Trabajadores. Más arriba y adelante hay una cuádruple desviación: las dos calles de la izquierda responden a urbanizaciones recientes, mientras la central y más derecha es la verdadera y más antigua ruta de la ranchería Cerro Hueco y tierras adyacentes. La vía que tuerce abruptamente hacia la derecha y hacia arriba, es el camino que conducía a los cascos de las famosas y antiguas fincas El Zapotal y Cerro Hueco; tramo empedrado que siguen llamando Santa Cruz.

De modo que el camino real continuaba y aún continúa, hoy con el nombre de Avenida Santana Sánchez. Bordea la

barriada Paseos del Bosque, atraviesa el vado del Arroyo Grande, sube otra estribación de la montaña, y hoy cruza la carretera que viene del noreste, de los Moteles Mónaco. Camino construido a raíz de la edificación del Penal de Cerro Hueco a finales de los años setenta. Y conecta finalmente con la Agencia Municipal de Cerro Hueco, plaza en donde hay ahora: kínder, área ajardinada, cancha deportiva, biblioteca y oficina formal.

Pero la calzada no termina aquí, pues desde la Agencia Municipal la carretera sigue el camino antiguo que enlaza a la vieja finca Santa Rita, hoy una ranchería distante siete kilómetros, y aquí inicia formalmente la Ribera del Cebollal de renombre antiguo. Muy pronto dos sitios conocidos se observan: a la izquierda el predio La Milpona y a la derecha El Maluco, una finca productiva y longeva, antiguamente provista de bosques extensos. Más allá, a partir de la curva pronunciada que atraviesa la Loma de la Crucecita, a la izquierda, el área toma el nombre de Ribera Tziqueté. La carretera continúa y al fin llega a Santa Rita, en donde aún persisten los restos de la represa que proveía riego a sus tierras.

Y sin embargo la vía continúa, pues recuerdo que hace veinte años, montado en un viejo todoterreno, llegamos hasta ahí. Pedimos permisos para incursionar, abrimos la tranca que cortaba el camino y continuamos. Ahora sí, por esa vereda, que nos permitió más adelante, pasar frente a una antigua y hermosa casa —bastante deteriorada, sin embargo—, provista de plataforma, portal, columnas y techo de tejas; seguramente la casa grande de alguna vieja finca próspera. Avanzamos algo más hacia el oriente, y entonces decidimos torcer a la izquierda, hacia el norte, hasta que encontramos un sendero

algo menos que intransitable, que nos sacó a la carretera de La Angostura, junto a la ribera las Flechas.



Pero ahora volvamos; ubiquémonos de nuevo en Cerro Hueco: entre la vieja alberca, hoy aún en funcionamiento, y la entrada posterior del actual Museo de Ciencias. En donde antes estuvo el Penal de Cerro Hueco de memoria infame, y anteriormente la Normal Rural del Estado, precursora de la Normal Mactumatzá. Antes hubo ahí un cuartel militar del Ejército Mexicano, aunque originalmente fue la casa grande de la antigua finca Cerro Hueco.

Pues bien, desde este punto, un camino intrincado sobre la montaña, abrupto por la gran pendiente, hacia el sur lleva hacia una bifurcación rocosa, llena de vegetación: a la izquierda rumbo sureste, a las tierras de La Planada y San Joaquín, secciones del ejido Madero, y hacia la derecha, rumbo suroeste, a La Roblada, pequeña, aunque hermosa floresta de encinos; reminiscencia de los bosques que seguramente cubrieron toda la Mesa de Copoya hasta el Mactumatzá.

Un tanto más adelante se encuentra la urbanización del Jobo, que a pasos agigantados arrasa y engulle todo.

Así que la estructura actual de las carreteras, calles, avenidas, fraccionamientos y demás urbanizaciones del rumbo, todas responden a la antigua traza rural de esta área extensa, en donde hoy son plenamente identificables: la Maldonado, la Caminera, San Juan Sabinito, colonia Madero, Parque Patricia, Santa Cruz, Rebombero, Arroyo Grande, Paseos del

Bosque, ZOOMAT —el zoológico de don Miguel Álvarez del Toro—, el Zapotal, Cerro Hueco, el Taray, el actual Museo de Ciencias, y la Ribera del Cebollal.

Unidad territorial, agraria, productiva; antiguamente arbolada y boscosa, provista de múltiples manantiales, acequias y arroyos; unidad sobre la cual antaño se establecieron algunas familias zoques. Pues la identidad biocultural, o si se quiere bio-geográfica o socio-ecológica del área —identidad de la gente asociada al espacio geográfico—, sigue siendo hoy, relativamente, la misma desde tiempo inmemorial. Deferencia arraigada al lugar, a la tierra, al patrón de apropiación del suelo, del agua y del paisaje. Identidad es cierto, impactada negativamente desde los años ochenta del siglo pasado, ante la presión demográfica y urbana.

Ante el crecimiento desmesurado y aberrante de la ciudad. Desarrollo urbano ausente de gobierno y planificación.

Razón por la que aún hoy es posible observar múltiples rasgos de su identidad sociocultural. Entre ellos los de la distribución de su espacio y arquitectura:

a) Predios grandes con una sola entrada, patio central más o menos extenso, y en su interior varias viviendas, todas de descendientes de una sola familia. b) Propiedades caracterizadas por una calle interior privada, central, y a sus lados, predios diferenciados, aunque de una misma familia grande, monoparental. c) Casas viejas y modernas, ello es: de adobes, o de bajaré y tejas, o de ladrillos, o de blocks y losas de concreto, provistas en su mayoría de corredores exteriores con pretilos o muretes bajos, adosados a ellos. Y d) Predios unifamiliares o multifamiliares provistos de pozos “artesianos” y pequeños huertos.

Son observables incluso, rasgos típicamente mesoamericanos, relacionados con las antiguas milpas, en donde solía cultivarse, además de maíz, frijol y calabaza: chipilín, timpinchile, puxinú, y tomatillos rojos y verdes. Ello es: viviendas que en su alrededor cuentan con una especie de jardín-herbario, en donde igual hay rosas, jazmines, gardenias, tulipanes, gusanitos, nochebuenas, y en general flores hermosas. Igual que diversas hierbas alimenticias o medicinales. Entre ellas: bleo, yerbamora, epazote, yerbabuena, orozuz, romero, achiote, albahaca, hinojo, maravilla, ruda, sanalotodo, te de limón o verbená.

Antes tuvieron pequeños corrales donde criaban pollos y gallinas, patos, guajolotes y gansos, y se escucha que, en tiempo anterior, engordaron cochis o puercos; cuando las familias y sus parcelas producían buenas cantidades de maíz.



Se ven aún, por otra parte, casas rodeadas de árboles, en ocasiones con cocina y retrete separados, provistas, algo más allá del jardín, de plantas grandes y arbustos útiles: árnicas, cañecristos, yerbasantas, chayas, yucas, y hasta alguna enramada de chayotes. Y más allá, en algunos casos, eso que llaman “patio” o “traspatio”, en donde son infaltables estos frutales: mango, capulín, chicozapote, guanábana, jocote, guineo y otros plátanos; limón y demás cítricos, madre cacao o flor de cuchunuc, tamarindo, zapote negro y un largo etcétera.

Y claro que de estas prácticas deriva la tradición hoy cada vez menos visible: la de las canasteras que, de antiguo, preci-

samente de estas “riberas”, llegaban a las calles de la ciudad y a los mercados, a vender los productos de sus milpas, jardines y huertas: calabacitas, chayotes, frijol patashete, moní, cizín o nucú, e incluso “huevos de rancho”. Al igual que otros productos artesanales y semielaborados: pozol, tortillas “hechas a mano”, tostadas, memelitas, pinol, tascalate, pulpa de tamarindo, tamales y dulces de temporada.

Ahora recuerdo, por ejemplo, los tamales propios del área y de Tuxtla en general: picte o pachito, toropinto, de mumo o yerbasanta, de chipilín, de flor de cuchunuc, de nacapitu, y de hoja de milpa. Lo mismo que viene a nuestra memoria la ocasión en que, subiendo a la montaña, antes de la antigua entrada del ZOOMAT, hacia el sur —rumbo del Jobo—, por alguna vereda, en el mes de julio, descubrimos un nangañal⁴. Bosquecillo debajo del que surgían, entre las hojas podridas y secas del terreno, las famosas orejas del moní: los hongos exquisitos de la ancestral culinaria tuxtleca. Y pienso ahora en los dulces de puxinú y de coyol⁵, típicos de Tuxtla, y en su ponsoquí, el pan antropomorfo que se fabrica, vende y consume, especialmente en los días del Todosanto.

4 De nangaño, voz de origen zoque. Planta arbustiva. *Gymnopodium floribundum* var. *antigonoides* de las poligonáceas. De hasta ocho metros de altura, con “ramas flexuosas, torcidas y corteza parda, oblicuamente agrietadas”, hojas pequeñas, elípticas u aovadas con pecíolos cortos y vainas en su base. También: *aguaná*.

5 Dulces de puxinú y de coyol. El primero también llamado maíz de Guinea, sorgo cimarrón y sorgo forrajero, es el *Sorghum vulgare* de las poáceas. Mientras el segundo corresponde a la fruta del coyul, cocoyol o coquito baboso. Es la palma *Acrocomia mexicana* de las arecáceas.



Y bien, creo debo ir parando pues, naturalmente, la historia, la geografía, la contemporaneidad actual y la identidad socio-cultural del Zapotal, Cerro Hueco y su gente, no acaba aquí. Aunque sí este esfuerzo intelectual, memorioso y placentero.

Hace falta evidenciar, por ejemplo: a) Su organicidad socio-geográfica, b) Sus rasgos peculiares topográficos —aunque en especial *geológicos*, vinculados a las fallas y deslizamientos terrestres de todos conocidos—, c) Algunas prácticas aún vigentes asociadas a la conservación del bosque y la vegetación, d) Las razones socioculturales más profundas de su arraigado y sólido entramado familiar, e) La incorporación de varias familias a la llamada Mayordomía Zoque de Tuxtla, antigua supra-organización sociocultural de la ciudad.

Y varios atributos puntuales que se me escapan: los techos de dos aguas de sus casas, su estructura interior y mobiliario; sus fiestas familiares, barriales y de conjunto; su religiosidad popular, sus tradiciones más bien domésticas e íntimas —vicisitudes e indagaciones típicas de antropólogos y etnógrafos—, y sus prácticas alimentarias específicas, sus creencias, mitos y leyendas.

Atributos y tradiciones, sin embargo, *no exclusivas ni excluyentes* del área territorial enfocada, sino en general, hoy mismo, propias, relativamente, de los barrios más persistentes y arraigados; o de ascendencia étnica más antigua, auténtica y en cierto modo “conservadora”. Nos referimos a San Roque, Santa Cecilia, el Hospital y San Francisco. A San Jacinto y la Pimienta. Al Magueyito, Juy Juy y Niño de Atocha. A San

Pascualito, el Cerrito y las Canoitas. Al antiguo municipio de Terán, San José y el actual Plan de Ayala.

Y cerramos ya, con un par de leyendas del rumbo. La del Sombrerón, cuyo personaje —cuentan—, habita o habitaba el interior de la gruta de Cerro Hueco. Quien, desde las tardes, aunque sobre todo por las noches, se paseaba por sus alrededores: la alberca, la entrada del Museo de Ciencias, la salida posterior del ZOOMAT y el rumbo de la Agencia Municipal. Montado en su cuaco azabache, él mismo vestido de negro, aunque con botonaduras, espuelas y guarniciones de plata. Siempre con su charro de fieltro negro, igual que el de los antiguos caporales.

Y la historia de la Tía Gume, la viejecita que siempre tuvo su casa de adobes y corredor externo sobre el camino real de Cerro Hueco, arriba y a cien metros de la actual Primaria Lázaro Cárdenas. Quien una o dos veces a la semana, bajaba a lavar la ropa de sus hijos, al manantial del Aguaje. Aprovechaba las piedronas y los arbolitos de tziqueté del rededor, para blanquear y secar sus trapos; conversaba con las lagartijas, turipaches, chachalacas, urracas y zenzontles que por ahí sesteaban, hasta que, por su edad, o por alguna otra razón murió.

Aunque cuentan que, tras su defunción, después de su primer “cabo de año”, volvió a aparecerse igual, cada semana en el Aguaje. Siempre con sus piernas hasta las rodillas, metida en el manantial; siempre con sus chichis de fuera, y siempre plática y plática con los animalitos del bosque. Que la veían o la escuchaban los campesinos al regresar de sus milpas, rumbo a la Madero y a San Juan Sabinito. Que no espantaba ni daba miedo, y que, si se acercaban a ella por cualquier cosa, incluso amable les daba su bendición.

HISTORIA DEL AGUAJE Y EL ZAPOTAL

Hoy, en 2022, tras veintiocho años, reviso apuntes olvidados, de cuando adquirimos el primer pedazo del Aguaje, sitio en donde desde el 2006 tenemos nuestra casa y jardín. Año noventa y cuatro, probablemente, cuando converso con don Asariel Hernández Gutiérrez, un tipo de setenta años, en su domicilio de Segunda Sur y Segunda Poniente en la colonia Madero. Leo esos papeles, y en sus líneas encuentro información sobre antecedentes históricos del lugar. Que El Aguaje, por ejemplo, fue un predio pequeño dentro de la antigua hacienda y luego finca del Zapotal, en donde siempre ha estado. Justo en donde la finca colindaba con la ribera de Cerro Hueco, ranchería de pequeñas propiedades, igualmente inmemorial.

Que el bosque, aunque era de propiedad privada, siempre fue de uso más o menos común para los vecinos, e incluso para las y los tuxtlenes en general. Que tiempo después, El Aguaje junto con el bosque y la huerta del Zapotal se convierte en una sección del ejido Francisco I. Madero, y que entonces, el predio abarcaba dos o tres hectáreas sobre

los escalones y hondonadas de Cerro Hueco, sobre la orilla nororiental del bosque. Floresta provista de cedros, mangos, coyoles, chicozapotes, camarones, aguacatillos, algo de pastura corriente y un arroyo; precisamente el arroyito del Zapotal.

La única familia que habitaba en las proximidades del Aguaje “era la de doña Gumersinda Megchúm y su esposo don Fausto Ramos, padres de Humberto, Manuel, Dionisio, Antonio y Hermelinda, [cuya propiedad] estaba asentada junto al camino real de Cerro Hueco: antigua vereda que venía de Tuxtla”, pasaba junto al panteón de la ciudad, atravesaba la finca San Juan Sabinito, reconocía aproximadamente la carretera anterior del Zoomat, cruzaba El Zapotal precisamente, y concluía en la casa grande de la finca Cerro Hueco.

Justo a la izquierda de la explanada de la finca, rumbo oriental, con el tiempo se construye la famosa alberca deportiva del Zapotal —hoy frente al acceso principal del Museo de Ciencias—, en donde detrás, a cien o doscientos metros se encuentra como siempre inamovible, la Laguna de Cerro Hueco, y la boca o entrada de la cueva, de donde sale el arroyo subterráneo... ¡La gruta de Cerro Hueco!

Sobre el viejo camino, antes de la última subida a la casa grande de la finca El Zapotal, figuraba una bifurcación hacia el Norte, misma que tocaba la casa de los Megchúm Ramos, luego iniciaba el descenso por la Calzada de la Santa Cruz; camino que conectaba con la actual Calle de los Trabajadores, y después con el atajo que bordeaba el lado oriental del recién fundado Nuevo Centro de Población (NCPE) Ejidal Francisco I. Madero; vía que con el tiempo se transforma en la actual Calzada Caminera.

Antes, sin embargo, en el punto en donde hoy confluyen la Escuela Primaria Lázaro Cárdenas, la calzada de la

Santa Cruz y la carretera de Cerro Hueco, justo ahí iniciaba el camino-ramal de la derecha, rumbo oriental, que hasta la fecha atraviesa el llamado Arroyo Grande; bordea la ermita del Señor del Pozo y la Agencia Municipal de Cerro Hueco. Camino carretero que comunicaba las riberas del Cebollal, Tziqueté y lo que aún queda de la antigua finca Santa Rita, hacia el extremo oriental del municipio de Tuxtla, en su colindancia con Chiapa de Corzo.

Arriba, en lo que fue la explanada abierta de la casa grande de la finca —hoy estacionamientos, plataformas y edificios del Museo de Ciencias, tras su adquisición por parte del gobierno del Estado—, se establece originalmente un destacamento militar. Después alguna escuela con internado de varones, y años después la primera escuela normal rural, o su antecedente inmediato. Posteriormente se habilita el bosque del Zapotal como área de recreo, ejercitación física y excursiones; al tiempo que se construye el estanque deportivo mencionado, en 1937 o 1938, durante la administración del gobernador Efraín A. Gutiérrez Rincón. Luego, en los años setenta se edifica ahí, el nuevo Centro Penitenciario del Estado; el tristemente célebre Penal de Cerro Hueco, vigente durante treinta años, mismo que finalmente se desmantela para dar paso al Museo de Ciencias actual.



Pero volvamos a la casona blanca de doña Gumersinda, la de los Megchúm Ramos; la de adobes gruesos, horcones de madera labrados y tejas de barro, ubicada “frente al Higo y la Piedrona”, en donde durante la década de los años

sesenta funciona la primera escuela primaria Lázaro Cárdenas. Casa hoy desaparecida y sin embargo ubicable, junto a la carretera que va desde los Hoteles Mónaco, junto al Libramiento Sur, hacia el actual Museo de Ciencias. Punto en el que coincidía el camino de acémilas y carretas que venía del NCPE Madero, bordeaba el actual Parque Patricia, pasaba junto al ojo de agua o manantial del Aguaje, y comunicaba el milperío de aquí y de más arriba.

De modo que, de acuerdo con don Asariel Hernández, nuestro informante, antes de la construcción de la carretera en 1937 —la carretera que originalmente entronca en la Avenida Central de Tuxtla, junto a la estatua de don Ángel Albino Corzo—, el viejo camino de Tuxtla a Cerro Hueco “iniciaba junto a los chicozapotes del Hotel los Leones, sobre la Quinta Avenida Sur. Pasaba por la escuela primaria González Bocanegra, por el callejón del panteón municipal, junto a la Plaza de Toros y a un lado del rancho de don Héctor Maldonado (posteriormente fraccionamiento Maldonado)”. Después atravesaba [la finca] San Juan Sabinito, “pasaba al centro del ejido Madero, luego [por en medio del bosque] del ahora Parque Patricia” y subía a través del Aguaje actual, hasta conectar con el camino del Zapotal, en algún punto entre la casa de doña Gumersinda y el tanque de la entrada posterior del zoológico.

Y, a pregunta expresa sobre *Doña Gume* —nombre con que los vecinos llamaban de cariño a doña Gumersinda—, don Asariel responde según estos apuntes: “pues... cuentan que cuando se secaba el Arroyo Grande, o escaseaba el agua de Cerro Hueco, *Doña Gume*, bajaba al Aguaje a lavar la ropa de su hijamento, [llevando consigo], además de la ropa sucia, su batea de madera, jabón de cochi y [jaboncillo

silvestre]. Celebraba en su casa, el mero veintiocho de junio y desde antes, la novena [de rosarios] y la fiesta del señor San Pedro [apóstol]. Era fiestera, y en esa fecha no faltaba nada en su casa. Había baile, marimba, cocido de res, tamales y trago bastante”.

E incluso, como parte de estos apuntes se leen dos anotaciones: Que precisamente en una de esas fiestas, a donde llegaban los vecinos de la ribera de Cerro Hueco, “tiempos en que, en toda esta [área], desde San Juan Sabinito, el ejido Madero, Coquelequixtan, El Zapotal, Cerro Hueco y hasta los hoteles Mónaco y Los Pájaros, la gente llegaba a la celebración. Y en una de esas, en el cuarenta y cinco, o cuarenta y ocho, ahí en la casa de la fiestera *Doña Gume*, mataron al afamado don Miguel Sánchez”.

Y la siguiente: Que “todavía se recuerda una anécdota de la viejita, pues... cuentan que cuando algún retobado, fuera ocasional o de la familia, se negaba a su comida, ella [oronda] les contestaba: ¡Ve por Dios! No te preocupés, hijo. Más se engorda la olla. Entre menos burro, más olote”.



TUXTLA, SUS NIEVES Y EL MUNDO

Tal como expreso en el perfil de mi página digital: “soy amante de todo. De las mujeres hermosas, de las flores, co-libríes y el mar. Amo a mi familia y a los amigos; el trabajo, mis rottweillers, Pink Floyd y Eric Satie; el rock, el blues, algo de jazz y los helados de guanábana”. Por esta última razón hasta la fecha, siempre que voy a un lugar diferente, invariablemente pruebo sus helados fresquecitos, sus nieves de antología.

Conozco y he relamido las nieves de naranja, guayaba, frambuesa y miel de caña de los Helados Coppelia en la rampa de La Habana. Los diversos y muy mexicanos de La Oaxaqueña, disponibles en cualquier esquina a lo largo y ancho del país. Los antiguos Santa Clara del estado de Hidalgo, presentes en las más renombradas plazas comerciales citadinas. Los muy típicos de rosas, pistaches, elote, fresa-limón y mamey, disponibles justo en frente del templo colonial de Coyoacán. E incluso por casualidad e insistencia de las y los guías de turistas, he probado los sorbetes de la Heladería *Santini* de Lisboa, los parisinos *Berthillon*

de crema, yogurt, mantequilla y cajeta, los de la *Fontana di Trevi* en Roma. De nueces, champagne, arándanos, fresas y chocolate. Y los de algunas otras ciudades visitadas.

Sin embargo, la verdad más grande es que me encantan especialmente las nieves nuestras, las de los nieveros y sus carritos ambulantes, coloreados, provistos de cornetas, uno o dos botes grandes y el más pequeño e infaltable, el de los conos, barquillos y galletas.

Nieveee. La nieveee. Hay de fresa y vainillaaa. Nieveee. Va la nieveee.

Así, más o menos, dice siempre la cantinela de los nieveros de Chiapas, aunque varía en razón a los sabores que a diario cambian, tanto por la variación que precisa el deleite de sus clientes asiduos, como por la disponibilidad de los saborizantes y las frutas de temporada.

—Hoy, amigo, traigo de las que le gustan: guanábana, zapote colorado, vainilla y coco fresco, —me dice el buen Oscar Valencia Mendoza a sus setenta años de edad, “cintalapaneco de la cabecera municipal”. Nitus, come-lima-tierna y chimbombo “de pura cepa”, tal como se define, sin ningún rubor o asomo de duda.

Don Oscar es el tipo correoso, fuerte y flaco, el de los mantecados más sabrosos del rumbo; el del carrito nievero junto al kínder Tepoxina Pintado, muy cerca del templo de San Pascualito, en Tuxtla Gutiérrez. El de la esquina de Sexta Poniente y Cuarta Sur. “Ricos Helados Acuario 100 % Cintalapanecos” se lee en el toldo del carretón de las nieves; el mismo que descarga junto con sus tres botes, todos los días de lunes a viernes, a las 10:30, y levanta más o menos a las cuatro de la tarde, con el respaldo de la familia de una de sus hijas radicada en la ciudad.

Conozco a don Óscar desde los primeros días del negocio afortunado, desde hace diez o doce años. Cuando el carrito era más pequeño y de un solo bote, aunque siempre de dos sabores. Invariablemente vestido al modo de los vaqueros-rancheros del Bajío y el centro del país: botines sencillos, tradicionales; pantalones siempre de color pajizo, camisa pachuqueña típica, sombrero formal de dos pedradas, cinturón de badana, e incluso navaja al cinto.

—Noo. No es percha, amigo. —Me dice cuando lo inquiero—. Lo que pasa es que así me vestía yo los domingos, en Cintalapa, y puees... después de hacer la nieve tempranito, almorzar y bañarme, ya me cambio formal, pa'venirme al negocio.

Y es cierto, pues me ha contado que aún conserva sus derechos como vecino, agricultor y ejidatario. Es dueño de diez hectáreas, y cultiva algo de maíz y forraje, con lo que mantiene su pasión: “un par de caballos briosos”, tal como afirma, y las carreras de cintas de todo el Valle de Cintalapa, a las que nunca falta... si le invitan.

Pero volviendo al asunto: hoy mi nieto estrella viene súper surtido. Hay barquillo simple de a cinco pesos, barquillo doble de a ocho, cono especial de a diez —el mismo que él llama “nieve de galleta”—, y vasitos plásticos de a cinco, ocho y diez. E incluso oferta porciones más grandes, para los “clientes de mayoreo”, a razón de sesenta pesos el litro. Salvo las de a cinco pesos, todas, al gusto del público, pueden combinar dos sabores y ser coronadas con pasta de chocolate. Hmmm. ¡Qué rico mi barquillo doble, de guanábana y vainilla!

Así que todos los días se acaba hasta el último copo de nieve exquisita. Más o menos novecientos pesos diarios,

aunque los días de asueto y vacaciones son terribles. Las ventas bajan hasta su tercera parte. Ello no obstante que tiene entre sus clientes, no sólo a escueleros y padres de familia, sino a taxistas, transeúntes, automovilistas y hasta gente emperifollada.

Cuenta que los sabores de cajón, los que prefiere la clientela, son coco fresco y vainilla, razón por la que se mantienen permanentemente. Fuera de ellos, trabaja las frutas de temporada. Hoy zapote colorado y guanábana, pero a lo largo del año: todos los sabores habidos y por haber, incluso limón, chicozapote y zarzamora.

Me confía que lo peor que le ha pasado en dos ocasiones, es haber recibido billetes falsos de a doscientos pesos, lo que aprovecho para finalizar mi visita. Le cuento que mi primer recuerdo asociado a los helados, es de cuando un nievero fuerte, grande y moreno, iba a media calle con el bote grande sobre la cabeza, y el tarro pequeño en una de sus manos. A voz en cuello gritaba: ¡La nievee! ¡La nievee! Aunque yo escuchaba: ¡Manifee! ¡Manifee! Era la fiesta del Señor de las Misericordias en La Concordia, cuando sólo probábamos las nieves durante las ferias anuales. Era tan pequeño mi pueblo que su gente no alcanzaba para mantener permanentemente al artesano y a su familia.

Fue llamado por mi padre. Nos sirvió nieves de chocomilk a todos, y luego, estupefactos mis hermanos y yo, vimos cómo el tipo fornido, de un solo tirón se llevó el bote desde la banqueta a la cabeza, cuando el recipiente nos parecía gigante.

VIAJE A LA MEZCALAPA ZOQUE

A nuestra Aracely Burguete Calymayor

Recién en estos días hice un viaje corto que desde hacía tiempo tenía pendiente, para concluir en cierto modo nuestro conocimiento sobre los caminos de Chiapas. Excursión a la Mezcalapa zoque; entre Copainalá, Tecpatán, Ostuacán y Chapultenango. Al igual que mantenemos en veremos, un recorrido que desde los municipios de Bochil y/o El Bosque nos conduzca a San Cristóbal, y de vuelta nos lleve por el lado de la antigua hacienda Cacaté y la pequeña ciudad de Ixtapa hacia Tuxtla Gutiérrez.

Salimos pues, de la ciudad coneja, a las seis de la mañana, Ramiro Romeo Ruiz, 83 años, Osmar Santiago Gómez, veintiocho, y el autor, sesenta y uno. Pasamos por San Fernando —antigua hacienda Las Ánimas durante los siglos XVIII y XIX, y mucho antes *Sahuipac* y *Osumapa*—, cruzamos el túnel carretero que salva la montaña, reconocemos la cortina de la presa hidroeléctrica Chicoasén y entramos a Osumacinta. Salimos, pasamos propiamente al pueblo de Chicoasén y a su río, y desde ahí nos enrumbamos a Copainalá.

Desde Coapilla a Tecpatán

Entramos a Copainalá, cruzamos a la derecha dirección oeste para pasar a Coapilla y más allá, hacia la izquierda continuamos rumbo a Ocotepec y sus bosques. Antes tocamos Gracias a Dios, luego bajamos camino a San Pablo Huacanó, tocamos a la derecha San José y San Gabriel, y finalmente antes de la comida... ya estábamos en Tecpatán. Bajo el cobijo del gran Miguel Ángel Marín Ruiz. Restaurant y hotel La Selva de su propiedad.

La continuación del viaje al día siguiente es algo más compleja e intrincada, es cierto. Aunque lo que deseamos destacar no es la excursión en sí misma, sino la permanente y quizás veloz aculturación o inculturación de las comunidades zoques de la región. Proceso que ha llevado a la pérdida de gran cantidad de costumbres, tradiciones y en general... viejos conocimientos y ancestrales prácticas culturales. Entre ellas las más notables a simple vista: vestido y accesorios, ejercicio cotidiano de la lengua zoque. Arquitectura expresada en el modelo de sus viviendas y distribución de sus conjuntos habitacionales.

Sin embargo, dos elementos preponderantes se mantienen: su agricultura general, aunque especialmente aquella asociada al cacao, su gastronomía basada en esta almendra sagrada, y la toponimia de la región, es decir: la forma particular en que nombran sus lugares. Arroyos, ríos, cerros, montañas, encañadas, pequeñas planicies y en general sitios, hitos y referencias.

Cacao, cacaotales y “haciendas”

Y llama poderosamente nuestra atención, la variedad particular de cacao que cultivan —aproximadamente la misma en toda el área—, cuyo fruto o mazorca es relativamente

pequeña y densa, amarillenta y algo más alargada que redonda. Diferente a las variedades típicas del Soconusco, Tabasco y el Golfo. Preguntamos y no saben responder sobre el nombre de la variedad, aunque alguien dice: “cacao Chiapas. El de siempre, el de nuestros abuelos y desde antes”. En Francisco León, sin embargo, un cacaocultor dice que le llaman “cacao pataste”. Además de descubrir junto a él, que su néctar o pulpa mucilaginoso no es tan dulce al paladar como la del cacao Soconusco.

Deducimos que ha de tratarse de la propia o exclusiva variedad de la región Mezcalapa; igual como también llaman “haciendas” a sus pequeños e inveterados cacaotales: las parcelas de cacao familiares o de propiedad particular. No “cacahuatales” como expresan en Tuxtla Chico y Cacaohotán, sino “cacaotales”.

E igual, “haciendas” llaman a sus parcelas de cacao, seguramente en recuerdo de las antiguas verdaderas “encomiendas cacaoteras” o “haciendas de cacao”, en donde trabajaban los pueblos zoques del área. Como esclavos en su propia tierra. Haciendas desarrolladas en la región zoque mezcaltense a lo largo del período colonial, y luego especialmente durante el siglo XIX.

Cabeceras municipales zoques

El otro asunto destacable es el persistente nombre zoque y/o náhuatl de sus hitos geográficos. Estos últimos, ordinariamente renombres de sitios antiguos, efectuados tras el dominio mexicano del territorio zoque, cien años antes de la presencia europea en América. Entre los cuales persisten denominaciones de montañas, cerros, ríos, arroyos y localidades. Nomenclaturas de pueblos en las que nos detenemos. Vocablos de origen náhuatl, nahua o mexicana.

Tuxtla que deviene de *Tochtlán* y de *tochtli*: conejo, aunque en zoque el nombre original de este pueblo fue *coyatø-jmø* o *coyatocmo*. Chicoasén que inicialmente se llama *Chicoasinteppec*, palabra que significa seis cerros. Osumacinta que deriva de *osomatli*, mono, y *tsintla*, si bien su nombre original era *tsawitsamø* o *saguitsama*. Mientras que la voz “Coapinalá” deriva de *kohuatl* y *painali*. Coapilla es el diminutivo español de *Coapa*, derivado de *coatl*, aunque en lengua propia le llamaban: *Kuñømø* o *Kuñema*.

Ocotepec deriva de *ocotl*, sin embargo, en zoque le nombraban *Kubimø* o *Cupima*. Tapalapa descende de *tlapali*, mientras que *kønomø* le nombraban en aquella lengua. Pantepec deviene de *pantli* y *tepetl*, aunque aún le llaman *kecajpamø*, *kekpiemø* e incluso *quejpomo*. Solistahuacán es vocablo del que no encontramos nada, mientras que Tecpatán deriva de *tecpatl*, si bien en lengua zoque es aún *Okjamø* u *Ojcahuai*.

Ostuacán proviene de *ostotl*, mientras que en lengua zoque le nombraban *kechkø'mø*. Chapultenango deriva de *chapul* y *tenam*, aunque en la lengua regional es *Awa'yojømø*, *Awa'tioj-mø* e incluso *Ajma*. Tapilula proviene de *tlapilotl*, mientras en la lengua que revisamos es *yokotacmø* o *yocotocmo*. Ixhuatán es vocablo en el que abunda algo, pero igual no encontramos qué. Si bien en zoque la pequeña ciudad se nombra *A'yanmø* o *Aguaimá*. Solosuchiapa deviene de *silosóchitl*, vocablo que designa al sospó, árbol floral bien conocido, razón por la que el pueblo fue llamado en zoque, *Shosponó*.

Ixtacomitán nada tiene qué ver con Comitán, aunque igual, en el vocablo hay abundancia de algo que no logramos elucidar. Mientras en zoque le llamaban *Popakmø* o *Pobacma*. Ixtapangajoya deriva de *istatl* —igual que Ixtapa

e Ixtapilla—, voz que significa agua salada. Pichualco proviene de pitzotl, jabalí, o “cochi de monte”, cuando su nombre en zoque era Jomenasojmø. Y finalmente, de Nicapa, Tectuapán, Zacalapa y Quechula, nada encontramos. Y sobre Mezcalapa, nombre alterno del río Grijalva y de la región visitada en su conjunto, podría derivar de mezcalli y apan, algo como “río de los magueyes”.

Toponimia zoque regional

Por su parte, de origen zoque son los pueblos siguientes, no únicos en toda el área, sino exclusivamente los que aparecen en los mapas básicos municipales del CEIEG (oficina estatal de información, estadística y geografía), elaborados por aprendices seguramente; incompletos y muy elementales:

Putzumupac o Putzumpac, Pacné, Aceldama, Poagtec, Ametzipac, Tokajén, Moequín, Notzipac, Copanó, Pocop, Jaquimá, Poyonó, Tumbac, Huacanó, Cambac, Azapac, Simbac, Popotzá, Mocotonguy, Maspiente, Cusnipac, Juntzigupiac o Jonzigopiac, Atecné, Cochay, Piztingén, Tombac o Tumbac, Tacuspac, Yumisná, Achimella, Poyoscac, Totopac, Cuchaygién, Guañuti, Nucupac, Yomonó, Zospoc, Maspac, Tanchichal, Movac, Jomenas, Acambac, Yaspac, Tonapac, Jana, Nicapa y Napaná.

Pero recordemos ahora los pueblos y localidades zoques reconocidas a lo largo del trayecto, desde la ciudad de Tecpatán hacia el NNE, durante los dos días siguientes. Por si alguien pronto se anima a replicar este viaje de reconocimiento. Ellos son: San José Reforma, Azapac-amatal, Ribera Viejo Carmen, bajar y subir hacia San Pablo Tumbac, y luego al desaparecido y fantasmal Francisco León. Volver y visitar

Ostuacán hacia el NNW, regresar a Ribera Viejo Carmen y luego a Santo Domingo. Continuar hacia Vicente Guerrero, Carmen Tonapac, Chapultenango, Ixtacomitán, Pichucalco, Sunuapa, El Paraíso y presa hidroeléctrica Peñitas.

Río Magdalena y montañas

Hermoso es este tramo especialmente, el que va de Ribera Viejo Carmen, hoy cabecera municipal de Francisco León, hacia el antiguo pueblo desaparecido tras la erupción del volcán Chichonal, hace casi cuarenta años. Al caminar por sus cacaotales, sus paisajes de antología fotográfica, sus caminos francamente intransitables, pero, sobre todo: el espectáculo sublime de su río serpenteante y anchuroso, el río Magdalena, sí. El río medular de la provincia zoque, junto al Mezcalapa, ambos asociados a los relatos de la época colonial y todo el siglo XIX.

Aunque ya, vamos cerrando el relato con la densa topografía del área, absolutamente rugosa y agrietada. Llena de hondonadas, cerros, gargantas; terrenos quebrados y hasta cortados a tajo, en ocasiones aliviados por laderas y planos inclinados... como el de esta imagen, propia de las áreas altas: bosques de galería poblados de liquidámbares lisos y blancos. Diferentes a aquellos de corteza estriada y casi negros, que creíamos sólo existían junto al río Lajas y sus afluentes en Ixtapa.

Pequeños cipresales y bosques de altos y fuertes robles, lo mismo que arboledas desconocidas, al menos por nosotros. Provistas de frondas escarlatas, amarillentas y ocres; como en los bosques canadienses de otoño. ¿Y qué decir de sus cercas de piñón o coipú, que luego se transforman en barreras naturales de cacahuananche, madrecao o cuchunuc?

Pastizales inmensos, adornados de arbustos cubiertos de flores amarillas, como las de los guachipilines y quebrachos de tierra caliente. Aunque para nuestra desventura, nadie sabe o nadie quiere decirnos su nombre local en lengua zoque. Rumbo por donde encontramos el rancho y ganadería Sangre de Cristo, a cuya quesería nos hacen pasar. Conversamos con sus dueños y trabajadores, nos dan a probar mantequilla y queso fresco, y compramos sus pequeños adobes: los famosos “quesos de doble crema”; los que fundan la buena fama de la quesería y cremería tecpateca.

Y para terminar...

Ya no existen, es cierto, las antiguas selvas tropicales que seguramente reinaron sobre los paisajes de hoy. Se ven algunos restos en mal estado, si bien a cambio de ello aquí se acrecienta una de las mejores ganaderías de Chiapas. Razón por la que ya nos vamos y ahora... mejor nos despedimos y alejamos. Ojalá los Ayuntamientos de la región, con el apoyo de las oficinas y de los programas de los gobiernos estatal y federal, promuevan el uso eficaz del suelo, de la tierra, del agua y demás recursos naturales.

Ojalá en las escuelas todas y en las Casas de Cultura, se promueva el uso de las lenguas locales. Que todos los anuncios, avisos y publicidades se escriban y difundan en zoque y en español.

Y que los Ayuntamientos estimulen el uso de las lenguas madres, propias o vernáculas. Desde los altavoces, palos parlantes y señalética exterior de pueblos y caminos, hasta la comunicación oficial, la de los servicios públicos y construcciones. Estaciones radioemisoras, religiones, templos, comercios y servicios.



DE IXTAPA A ZINACANTÁN COMO HACE TIEMPO

Para vos arquitecto Carlos Alberto

Por fin, tras cuarenta y nueve años, visito nuevamente los restos de la antigua finca El Burrero en el municipio de Ixtapa, antigua propiedad de los Utrilla, familia sancristobalense. Nos referimos a la localidad que desde mediados de los años treinta del siglo pasado, se convierte en el ejido Francisco R. Serrano, misma que conocimos a mediados de diciembre de 1973 como parte de nuestra formación básica, en el recién fundado Seminario de la Diócesis de Tuxtla.

Dando tumbos, recuerdo, llegamos los seminaristas, junto con el padre rector Rafael Martínez Cano y su hermana inseparable; el guía espiritual padre José León Morgado, y la madre Juanita y su joven ayudante, quienes preparaban los alimentos. íbamos a una especie de estancia misionera y de relax, con misas diarias para nuestra pequeña comunidad y para los parroquianos. Con caminatas hacia las montañas, catecismo para los niños, proyector de diapositivas, discos de música popular y sacra, y un viejo amplificador.

Fuimos a dar a las instalaciones dispersas y en estado de abandono de una granja ganadera, avícola, apícola y de

peces, que quizás diez o quince años antes había sido establecida por el gobierno, para intentar la transformación social y productiva de la gente.

Seminario y primeros viajes

Supongo que llevábamos, además de la “perrera” —una vieja furgoneta recién acondicionada con pintura, bancas y tapicería—, el volcho del padre Rafa y un camioncito de mudanzas con nuestro equipaje y provisiones. Nos establecimos ahí durante diez días y, naturalmente que llevábamos todo: sábanas, cobijas para el frío, almohadas, mochilas, cantimploras y hasta nuestra mascota.

Yo ya conocía Ixtapa, pero desde ahí supe de su mina salinera y de su blanca sal artesanal. Descubrimos el antiguo campo de aviación y el río Lajas, seguimos el curso del río por la encañada, y vimos de paso la “casa de máquinas” de la planta eléctrica aún en funcionamiento: segunda o tercera hidroeléctrica de Chiapas, según supimos después, misma que abastecía a San Cristóbal. Atravesamos el río, subimos al altiplano y llegamos por fin a los restos de la finca. Nunca antes me imaginé volver al lugar, salvo cuando en una ocasión sugerí al buen Florentino Pérez, hiciéramos el viaje, y cuando en los años noventa, en familia, llegamos hasta la planta eléctrica, aunque más abajo retozamos en las pozas, nos bañamos y comimos. César Antonio apenas tenía ocho o nueve años.

Y bien, estoy ahora sólo con mi Fiat, tras la reciente experiencia de atravesar parte de Los Altos desde Tuxtla, por Bochil y San Juan Chamula. Para volver de nuevo a casa a través de Zinacantán e Ixtapa. Me he animado a hacer de nuevo el recorrido, aunque no sólo al Burrero, sino

reconocer la antigua primera carretera formal que comunicó a Tuxtla Gutiérrez con San Cristóbal. La del río Grijalva, Chiapa, el mirador del Escopetazo, Ixtapa, la finca El Burrero precisamente, varias localidades de Zinacantán, una parte de Chamula, y el barrio de San Ramón en San Cristóbal.

Aunque recordemos: la antigua carretera que venía de Tuxtla, tras franquear San Ramón y el famosísimo Puente Blanco —una de las tres entradas forzosas de San Cristóbal—, continuaba por la calle Diego de Mazariegos hasta la plaza central. Luego enrumbaba hacia el Sur, avenida Insurgentes de por medio, seguía al aeropuerto de la ciudad, al barrio de María Auxiliadora y de ahí hacia la montaña, rumbo de Teopisca, Amatenango del Valle y Comitán.

Sal, Ixtapa y antigüedades

Pero iniciamos el viaje en Ixtapa y en primer lugar en su salina, aunque más precisamente en el río de la Salina o “Ixtapan” en náhuatl, asiento geográfico y nombre original de este pueblo tzotzil. Yendo por su avenida principal tomamos hacia el Suroriente, la calle antigua que desde siempre lleva hacia abajo; hacia el río y a los hornos de las únicas dos familias en donde aún se procesa la sal.

Antes, en el camino —imposible llegar en auto hasta el sitio, debido a las curvas empinadas y a la grava suelta—, converso con don Antonio García Sánchez, antiguo salinero, quien me pone en antecedentes. Me explica apenas la técnica antiquísima de la deshidratación del agua salina. Dice que el nombre tzotzil primigenio de Ixtapa fue *Nivac*, lo que significa “punta de hueso”, probablemente alguna arma precolombina, aunque no logra desentrañar su etimología. Le digo que es más probable que su nombre

haya sido “río de sal” aunque en tzotzil, pues el imperio mexica, antes de los españoles, renombra en voz náhuatl todos los pueblos del área bajo su influencia.

Desde la parte alta del embudo orográfico en donde se encuentra el venero principal de la salina, junto al río, nos ofrece don Antonio, evidencia gráfica de cómo ahí se inicia el asentamiento; la antigua terraza en donde originalmente se establece el pueblo. Nos explica que, de acuerdo con la tradición oral, luego del dominio de los españoles, el caserío a fuerzas es trasladado hacia los llanos, hacia la zona alta. Que, desde esos tiempos, la mayor parte de la blanca sal es transportada y distribuida por chamulas y zinacantecos; en sus pueblos y en San Cristóbal, y en todo ello ambos estamos de acuerdo.

Llego entonces hasta el riachuelo, y descubro los diversos veneros de agua salina junto al lecho. Restos de las antiguas pailas metálicas que hasta la fecha se adosan a los hornos de leña, artilugios con que se deshidrata la sal. Ubico más adelante la “madre”: el venero salino más importante sobre una roca junto al río, y más allá, del otro lado, el manantial o fuente de agua dulce más a propósito. Ahí, uno de los salineros nos explica la extracción del agua salada: un cubo atado al extremo de una vara de bambú —antes de ustate u otate de la tierra— se introduce al fondo del manantial, se colma y se extrae.

Con el agua salina se llenan sendas cubetas. Con una especie de mecapal, un cargador joven las lleva a los hornos —distantes cien metros—, y finalmente ahí, junto a las pailas, el agua se almacena, en donde espera el turno de su trasvase y ebullición.

Nada ha cambiado en el proceso de deshidratación y endurecimiento de la sal desde tiempos prehispánicos, es evidente. Salvo los sartenes metálicos y de madera actuales, en vez de los antiguos apastes o vasijas extendidas de barro. Seguramente cántaros fueron usados en un principio, para sacar y transportar el agua, igual que después utilizaron “galones” de hojalata y ahora cubos de plástico. Como antes, hoy usan leña abundante en los hornos, antiquísimos igual que el barro y las piedras del río con que se fabrican.

Cuando en los años setenta, por primera vez vi los “panes” o “pantes” de sal absolutamente blanca en los mercados de Zinacantán, Chamula y San Cristóbal, no lograba imaginar la forma de su elaboración. Sobre todo, por venir nosotros de La Concordia, y conocer de allá, los modos del beneficio de la “sal colorada” y el salitre. Productos con que se abastecía a los pueblos de Chiapas y una parte de Guatemala. Ahora observo cómo los bloques sólidos de sal, van marcados por una especie de petate; ello debido al pequeño recipiente o molde de palma con que se modelan y secan.

Procedimiento antiquísimo, a decir del salinero don Antonio, quien asevera que desde siempre y hasta hoy, “los pantes o pantecitos de sal les llamamos *benequén* en tzotzil, así su nombre, [mientras que] los moldes de palma los hacen como desde siempre, aquí [en Ixtapa], en Soyaló y en El Palmar, municipio de Chiapa”. Igual que agrega: “en los años setenta trabajaron hasta treinta y cinco familias en la salina, aunque ahora ya... sólo dos familias quedan”.

Pero el viaje continúa. Regresamos ahora por la vereda empinada, topamos con un pequeño patacho de burros descargados, y volvemos a Ixtapa. A recordar su plaza y al

poniente el Ayuntamiento, frente a él la ceiba ancestral, la de casi todos los pueblos de Chiapas, y sigue en su sitio, hacia el oriente, el templo de la virgen de la Asunción, el de la fachada y su placa histórica:

ESTA SA[NTA] OBRA FUE TRABAJADA POR LA DIVINA GRACIA
Y POR LA HUMILDE APLICACIÓN DE MARIANO ROSALES,
REGENTEADA POR EL SEÑOR P[ADRE]
D[ON] NICANOR GUTIÉRREZ Y EL SEÑOR P[ADRE]
D[ON] VICENTE MORALES. 1870.

Río Lajas y El Burrero

Seguimos por la carretera antigua, y reconocemos el barrio Tierra Bonita, aunque muy pronto atravesamos el puente del río Lajas, torciendo a la derecha de manera abrupta. Continúa la corriente hacia arriba, igual que nosotros; siempre bordeando la montaña del lado izquierdo. Hermosos destacan sus blancos liquidámbares enhiestos; también sus robles y añosos sabinos. Menudean sus pozas y cascadas, sus cortos remansos y pequeños arenales, aunque desafortunadamente sobre la montaña son notorios los árboles derribados y la deforestación rampante. Basura, insensibilidad, e incluso escombros abundan entre la carretera y el río, producto de los animales transeúntes y bañistas.

Sigue en pie más adelante, la hermosa y afamada Casa de Máquinas arriba referida, hoy suspendida en su funcionamiento, en total abandono y quizás saqueada. Y más allá, aún sobre el bosque de galería, la desviación de la derecha y el moderno puente de fierro; señas que marcan la pendiente que conduce al actual ejido Francisco R. Serrano, antes hacienda y luego finca El Burrero. De cuyo

esplendor sólo queda el cascarón de la planta eléctrica, los restos arquitectónicos de una antigua molienda de caña, movida igualmente por las veloces aguas del río, lo mismo que los remates viejos de una cruz atrial.

Pero llegamos finalmente al pueblo. Veo y recuerdo la entrada, las piedras alineadas de la vera del camino y algunas casas aún antiguas, construidas de bajaré y adobes. Late algo más resuelto mi corazón, aspiro fuerte y... sin proponérmelo, se hinchan mis pulmones mientras al fondo reconozco el templo; a la derecha el viejo ceibo o pochota, según como se conoce en los diversos pueblos a la ceiba. Y ahora recuerdo cómo en 1973, debajo del árbol central, persistía solitaria, la cárcel del ejido, hoy desaparecida: muros de adobes, techo de teja y reja de gruesos barrotes de madera, quizás herencia de la antigua finca.

Paro y descanso debajo de la ceiba. Sigue en su lugar tras tantos años, la *Plumeria rubra* de hermosas flores rosadas, e igualmente la alta explanada del templo, aunque a la derecha sólo un par de vestigios de la casa grande. Saludo a quienes se acercan, guardo silencio ante mi evocación, e igual a nadie convido ante el espejo de mi memoria y este esfuerzo de recordación.

A pesar del pavimento de la calle, pronto repaso el camino que de la iglesia nos lleva, durante aquella estadía misional, a la granja, almacenes, establos, corrales y al pastizal de junto, hoy inexistentes. Continúo la excursión, y reconozco el horizonte: las dos casas que a la izquierda sirvieron de cocina, comedor y habitaciones para nuestros mayores; los cobertizos formales aún en pie aunque algo derruidos; las pipas de agua y melaza ahora apenas distinguibles, y en su

sitio la casa del extremo suroeste —a donde se acondiciona el dormitorio de los seminaristas—, ahora convertida en la quinta de algún ejidatario influyente.

Vuelvo del recorrido, y ahora me detengo en otra aberración: frente a la iglesia y tras la plaza de por medio, aquí y en la mayor parte de los pueblos indios, durante la administración del gobernador Castellanos se construyen Agencias Municipales y salas grandes para algún “Consejo Indígena” inexistente, todas homogéneas. En ningún lado fueron funcionales, nunca les dieron mantenimiento, y hoy se encuentran arruinadas o inservibles, igual como se ven aquí y ahora.

Chayotales de Tierra Colorada

Desando el camino entonces, encuentro el paraje Nuevo Edén, ya estoy de nuevo sobre la vieja carretera a Jovel, la de las tierras altas, y el propio río Lajas continúa hacia arriba con sus característicos liquidámbares. Aunque ahora alejado del camino, mientras la ribera se ensancha, se extienden las áreas de cultivo y ya aparecen los primeros chayotales, las extensas plantaciones de esta verdura excelente. Más allá y más arriba aparece Tzozjilum, dentro de una fracción del municipio de San Juan Chamula, en donde a pesar de la persistencia de la lengua tzotzil, ya nadie le llama así, sino Tierra Colorada, su traducción al español.

Conforme avanzamos, los chayotales se convierten en plantaciones de granadilla y huertas y hortalizas de coles, repollos, coliflores, ejotes, cebollas, lechugas, bledos y quién sabe cuánta cosa. Avanzamos y varios caseríos nos indican que ya estamos en el municipio de Zinacantán. Áreas agrícolas de Saklum, el paraje extenso cuyo nombre

significa “tierra blanca”, lo que sirve para diferenciar la calidad de sus suelos, pues atrás y abajo, efectivamente, las tierras son coloradas o bermejas.

Transitan más que automóviles, motocicletas varias, pequeños camiones y camionetas. El paisaje a ambos lados de la carretera se resuelve mediante lomeríos, pliegues y encañadas someras. Y sobre ellas, gran cantidad de invernaderos y toldos plásticos, aunque de cuando en cuando se observan pequeños robles y macizos de coníferas. Bosques en donde distinguimos pinos diferentes, cipreses y madroños, igual que encinos diversos: tulán, chiquinib y batsi'té. Aunque insisto: estos son la excepción, verdad de Dios.

Desafortunadamente la mayor parte del paisaje está cubierto de casas, pabellones plásticos, deforestación, basura abundante y escurrimientos líquidos pestilentes. También con tubos, cañerías, mangueras y ductos que conducen el agua escasa de los incipientes bosques. Tuberías que siguen la orilla de la carretera o la atraviesan por arriba cuando las mangueras descienden. Un anuncio a mitad del camino me despabila:

INICIA TRAMO SAKLUM TIERRA BLANCA. VELOCIDAD MÁXIMA 40 KILÓMETROS POR HORA.

POR ACUERDO DE LA COMUNIDAD, EXCESO DE VELOCIDAD Y ESTADO DE EBRIEDAD SERÁN SANCIONADOS.

VEHÍCULOS POR EXCESO \$500.00, CONDUCTORES EBRIOS \$1000.00,

MOTOCICLETAS POR EXCESO \$300.00, MOTOCICLISTAS EBRIOS \$600.00,

BICICLETAS POR EXCESO \$100.00, CICLISTAS EBRIOS \$200.00

Y POR TIRAR BASURA \$1000.00.

Resabios de la antigua carretera

Llegamos a algún sitio y ahí reconocemos la localidad Pinar Salinas, hasta hace algún tiempo llamada “La Salinita”, por la existencia aquí de un antiguo y pequeño venero salino; aunque también por su comparación con la Salina de Ixtapa. Desde acá las hortalizas y sembradíos de legumbres van transformándose en invernaderos florales; floricultura formal y en ascenso, igual que el camino de tierra que seguimos: la antigua carretera que viene de Tuxtla y lleva a San Cristóbal, punto desde donde su trazo se vuelve intrincado. Con cerros y montañas cortadas a tajo, escasos terraplenes, barrancos y despeñaderos profundos.

Y repaso ahora las curvas y graves descensos de las montañas de la Sepultura ¿Recuerdan?, las de la vieja carretera que aún conduce de Cintalapa a Arriaga; con la diferencia de que aquella era pavimentada mientras ésta de pura tierra y cascajo.

Con dificultad logran verse los mil colores de las flores escondidas por los toldos lúcidos, pero ya las distinguimos amarillas, rosadas, guindas, blancas y encarnadas. Y hasta algún rosal extenso, nunca antes imaginado. Aunque luego de esta subida prolongada, nuevamente encontramos ranchos, comercios formales y viviendas, como si estuviésemos en las goteras de alguna ciudad.

No hay anuncios ni advertencias acerca de dónde estamos. El ambiente es polvoriento y sucio, es medio día y el sol cae a plomo. Aunque muy pronto, paro al de una moto sobre el camino, le pregunto y él informa: “Sí, cierto, don. Todo aquí es tu Nueva Concepción, y más delante Zinacantan”. Zinacantan sí, igual como pronuncian los propios

coletos de San Cristóbal. No Zinacantán como decimos en la tierra caliente.

Siguen los anuncios que pretenden frenar la deforestación, la suciedad junto al camino y sobre las calles, aunque ello parece labor imposible o al menos colosal. Algo más adelante la carretera se transforma: hay pavimento y resurge la señalización. Vuelven los acahuales y sotobosques, y más allá, hacia las partes altas de la montaña reaparecen pinabetales y pequeñas manchas de robles. Avanzamos y de pronto el camino se llena de bullicio y tráfico...

¡Bienvenidos a Zinacantán!

Estalla un letrero multicolor inmenso. Siguen negocios, fondas y almacenes agropecuarios, y al fondo al frente, observo la fachada renacentista del templo de San Lorenzo Mártir, advocación de los mayas tzotziles del municipio; patrono de los “shinas” o “chinacos”, alias con que son conocidos los zinacantecos por la gente de San Cristóbal.

Al lado derecho, dentro de la plataforma y el atrio, sigue en su sitio la capilla del cristo negro Señor de Esquipulas, igual que más adelante y hacia el noreste, recién restituida se observa la iglesia de San Sebastián. Continuamos hacia el nororiente, más o menos con el mismo paisaje, hasta que la vieja carretera se bifurca hacia San Juan Chamula, flanco izquierdo, y rumbo a San Cristóbal, giro a la derecha.

Ahora, por entre pequeñas fincas, áreas de cultivo y arboledas de pino, bajamos a San Cristóbal.

Aparecen los parajes Ichintón y Las Peras, el barrio de La Quinta y San Martín, el museo Jtatic Samuel, o del señor obispo don Samuel Ruiz García y... ya estamos en

la antigua Jovel; al borde del viejo valle de Hueyzacatlán, en donde concluimos el viaje. No sin antes pensar un momento en el recorrido, establecer alguna síntesis-conclusión, y elaborar alguna propuesta... Como para otear expectativas y acariciar algún futuro, ante la posible restitución de esta antigua carretera.

Ideas para el porvenir

Concluamos en que, fue en verdad una osadía, proeza de Chiapas, construir este camino a finales del siglo XIX y ampliarlo entre 1910 y 1920; para las carretas tiradas por bueyes, carruajes y primeros autos y camiones. Obra que se alza con incipientes instrucciones de ingeniería; con tan sólo picos, palas, carretillas, barrenos y pólvora quizás. Que su trazo, sus pasos, cuestas y reducidas explanadas hicieron de ella una carretera panorámica, provista de miradores naturales cuyos paisajes pordiós que serían de antología.

Y que la carretera aligera la comunicación de Tuxtla Gutiérrez y San Cristóbal, las potencia económicamente, e igual a los municipios de Chiapa, Ixtapa, San Juan Chamula y Zinacantán.

La vía muestra por primera vez a México y al mundo, una parte de Los Altos. Aunque, desafortunadamente, hoy también exhibe el grave deterioro de sus recursos naturales: montañas, bosques, agua y suelos destruidos; debido a su saturación demográfica y en consecuencia: deforestación, incendios, basura y contaminación.

Ahora lo que queda, en términos de desarrollo económico, social y humano, y en cuanto a promoción de los recursos naturales, es intentar desde el Estado y desde la sociedad, restituir esta antigua primera vía de comunicación

formal entre las ciudades más importantes de Chiapas. Transformar la carretera en una especie de escuela viva. Para la reorientación o regeneración de la sociedad: profesores, estudiantes, niños, jóvenes, obreros, campesinos, adultos, ancianos y naturalmente que... también turistas.

Reinventarla como el Primero o como el Antiguo Camino Tuxtla-Sxbal, o como la Antigua Vía Panorámica Tuxtla-Sx-bal, e inmediatamente proveerla de limpieza, reforestación, rehabilitación —aunque no ampliación—, embellecimiento de sus puentes y caídas de agua, construcción de paraderos y miradores, toldos y servicios sanitarios. Y como parte de ello, proceder a su señalización propiamente carretera, aunque también histórica, geográfica y ambiental.

Proceder a la señalización de sus servicios turísticos, y a la fundación de poquito a poco, de contados y hermosos restaurantes y cafeterías.

Debemos ya, pensar y actuar como adultos y gente instruida; como hacen en otras partes: en Noruega, Dinamarca, Suecia y Finlandia, o en Norteamérica, Europa y el mundo; esos pueblos y naciones generosas que ya inician su transformación ecológica y humana.



DESDE CHIAPAS, NUESTRO POZOL

Pensando en Nadia y en Adyani

Por fin se le hace al pozol, a nuestro pozol, el de los pueblos y ciudades de Chiapas. Y es que, desde hace tiempo teníamos el pendiente de escribir algo al respecto. Pozol, palabra de origen náhuatl (*pozolli*: espumoso) que designa a las diversas bebidas y platillos preparados sustancialmente con maíz previamente cocido, nixtamalizado.

Pozol que en los estados de Guerrero y Michoacán, y en los de la región del Bajío (Guanajuato, Querétaro, Aguascalientes y Jalisco), es uno de sus platillos emblemáticos. Se le designa *pozole* y sus ingredientes básicos son: nixtamal, carne de puerco (carne magra, cabeza o hueso con carne) y chiles diversos —los disponibles o de la temporada—, aunque siempre son preferidos chileanchos y guajillos. Así que por allá conocen el pozole blanco o natural, el rojo y el verde; cualquiera de los tres, “adornados” con orégano y/o laurel, cebolla, limón, lechuga e incluso rábanos y tostadas. Totopos o totopostes, como decimos acá.

Sin embargo el pozol líquido y fresco, el nuestro, es absolutamente diferente... ¡Otra cosa! Brebaje divino junto

con el chocolate; bebida alimenticia, nutritiva y refrescante; elixir del medio día, tentempié de nuestra predilección. Mismo que compartimos —salvadas ciertas, ligeras diferencias— con Oaxaca, Tabasco, Veracruz, Campeche, Yucatán y Centroamérica. De modo que nuestro pozol es algo propio: los zoques le llaman *popohujcuy*, los choles *tza* y *shubul*, los tzotziles *uch'omo'*, los tzeltales *mat'z* y los tojolabales *pichi'*.

No obstante, es muy probable que en la antigua Mesoamérica de los tiempos preoccidentales, ambos aderezos gastronómicos hayan compartido la mesa de los antiguos mexicanos y de los diversos pueblos de Centroamérica, desde Colima y San Luis Potosí hasta Nicaragua, incluyendo todas las culturas y naciones de la región.

De este elixir, o lo que es igual, del maíz molido previamente nixtamalizado con agua y cal; de la masa de nixtamal o de maíz cocido, cuenta el *Popol Vuh*, el libro de la sabiduría de los mayas posclásicos, que las divinidades formaron al ser humano, junto con otros ingredientes orgánicos; al verdadero y efectivo, tras varias pruebas, ensayos y errores. Al hombre definitivo y primigenio.

Gastronomía mesoamericana

De modo que, cuando los europeos de finales del siglo XV conocen esta parte del mundo, la civilización mexicana o náhuatl domina política, cultural y económicamente a Mesoamérica, y sus portadores, en tanto que mandamaces del imperio del altiplano, heredan las diversas formas del patrimonio cultural —en este caso, gastronómico—, de las varias civilizaciones predecesoras.

Los cronistas españoles relacionan y registran el intenso consumo de una gran cantidad de bebidas frescas y calientes,

asociadas al cacao, y advierten que la mayoría contienen semillas de maíz en varias formas: tostadas, cocidas, hervidas, sancochadas, molidas; además de variadas especias. Era el gran conjunto de bebidas que, relativamente modificadas por la modernidad y el tiempo, aún hoy forman parte de la cocina, el buen gusto y el mejor paladar de los chiapanecos todos; centroamericanos y mexicanos en general. Nos referimos a las diversas variedades de chocolate, a los varios atoles y champurrados, y a las variadísimas formas del pozol.

Entre las bebidas frescas y calientes más próximas al pozol —próximas en el tiempo, en la distancia y en la asiduidad de su consumo— se encuentran el atol agrio, *shuco* o *shucoato-le*, como le llaman en El Soconusco; el famoso pozol agrio o agriado de las caminatas campesinas largas; el champurrado y el polvillo de Guatemala; el pozol de camote, propio de Tabasco; el rojo tazcalate o *taxcalate*, y los diversos atoles de maíz crudo y cocido, o de elote; el chorote tabasqueño, el típico pinol o *pinole* chiapense y centroamericano, el atol de granillo de San Cristóbal, el atol de maizena, y... ahora que recuerdo: el *tejuino* fermentado, fresco y delicioso de Colima y los estados vecinos, el mismo que se vende en las plazas públicas de Manzanillo.

Así que referirnos a nuestro pozol es reivindicar una parte substancial de la gastronomía popular de los pueblos y comunidades de la región. Popular en los tiempos de olmecas, toltecas, mexicas, zapotecas, mayas y demás civilizaciones. Popular hoy, entre albañiles, burócratas, campesinos, pescadores, comerciantes, ciudadanos y gente del medio rural. De venta ahora mismo junto a edificios gubernamentales, instituciones médicas y educativas; en mercados, calles, jardines, y en las proximidades de fábricas,

maquiladoras, universidades, granjas, centros comerciales y centros de trabajo.

Preparación y estilos

Pero nuestro pozol... quiero decir: el de Pichucalco y Ocosingo, el de San Cristóbal y Motozintla, el de Cintalapa y Suchiapa, el de Tapachula y Arriaga, o el de Chicomuselo y Tuxtla. Nuestro pozol-de-cacao-tradicional, es uno y único en esencia. Aquel cuya preparación implica escoger y lavar el maíz blanco, amarillo o “pinto”, agregarle agua y cal, y hervirlo tanto como se desee, para obtener nixtamal ordinario o “reventado”.

El cacao igual: se escoge y lava, se tuesta en el comal hasta ponerse negro, y se muele para convertirse en pasta. Se pulveriza el nixtmal, la masa resultante se revuelve con la pasta del cacao molido y he ahí la *masa del pozol*. Luego, sobre una olla, palangana o jicalpestle se le agrega agua, tanta como desleído o espeso queramos el pozol. Se bate al modo antiguo con las manos, adicionamos azúcar al gusto y... se sirve en las jícaras tradicionales, llamadas también boches y guacales.

Rara vez se prepara para nuestro autoconsumo en casa, aunque ello es posible. Las pozoleras regularmente elaboran la masa en su cocina y lo llevan al mercado, o a los diferentes puntos de venta. Las vendedoras van de casa en casa y ofrecen el pozol en pasta: blanco o de cacao, en forma de pequeñas porciones sólidas, redondas o alargadas. Se compra la masa preparada, se bate al medio día —entre las once y la una de la tarde—, y se le “bombea” según se dice, para “enriquecer su sabor”. Se bebe como tentempié

en familia, y los albañiles lo compran, baten y endulzan a su gusto, entre andamios, fierros y ladrillos.

Todos, si oportunidad tenemos, batimos el pozol con nuestras propias manos. Los turistas compran a precio de oro el pozol batido de doña Florinda, junto al templo de Santo Domingo en Chiapa de Corzo. Las mejores y más baratas variedades sin embargo, se expenden ahí junto, dentro del mercado; y en general en los bazares públicos. Las bolas de pozol, envueltas en totemoste o doblador, forman parte del “almuerzo” del campesino típico. La venta de pozol se encuentra asociada a los antojitos callejeros. En los puntos de venta se expende pozol batido, aunque también a granel y en pasta.

Hay pozolerías famosas que mantienen la tradición desde las tatarabuelas; a la intemperie, en los mercados, en las calles, junto a los talleres y “dentro de casa”. El pozol blanco y agrio —luego de tres días de reposo— es preferido entre los pueblos indios, simple o azucarado. Y con una buena jícara de pozol, se calma hasta el hambre del más desgraciado, o la oronda barriga de los insaciables.

Vocablos asociados

Así que el pozol es nuestro genérico alimento. *Pozole* es el platillo del centro occidente de México. *Pozolera* es quien fabrica, expende o comercia con pozol. *Pozolero* es el alias del planeta Venus, el lucero de la madrugada entre los pueblos de Chiapas, asociado al lento cocimiento del nixtamal. *Apozolar* o “hacer pozol algo” es deshacer, desmenuzar o destruir cualquier objeto o substancia. *Apozolado* se ve el platillo exageradamente cocido. *Pozolcalli* es el nombre de

una cadena de restaurantes bien mexicanos. Hay *pozolazos* y *pozolitos*, este último el pozol máspreciado, el más rico, el hecho por nuestra propia madre.

Y hay pozol blanco, pozol-de-cacao, pozol agrio y pozol de nambimba, en donde el blanco puede ser fino u ordinario, llamado también “caliente”. El reventado es el grueso o resquebrajado. *Pozolear* es el acto de beber pozol en libertad, a nuestras anchas. *Pozolote* es despectivamente el peor y más desabrido de los pozoles; el evidentemente muy mal hecho. *Pozoleada* es la que nos damos, cuando estamos en familia. *Pozolería* es el lugar en donde se expende pozol preparado y masa de pozol a granel y, a “pozol” suenan innúmeras palabras asociadas, reservorio lingüístico del español que se habla en Chiapas y Centroamérica.

Saberes y referencias

Por aquella razón, es extensa la relación de ideas y vocablos asociados a los objetos, recipientes y sustancias vinculadas al pozol: 1. Los diferentes tipos, razas y variedades de maíz. 2. El apaste, olla, galón, lata o bote en donde se cuece el nixtamal. 3. Los diferentes grados de cocción que permiten las variedades diversas de pozol. 4. La antigua “cal viva” que se agregaba a su cocimiento, hoy simple calhidra industrial. 5. La “legía” amarillenta en que se convierte el agua, tras hervir el nixtamal durante dos o tres horas. 6. La piedra de moler, el metate, el molino de nixtamal o el molino formal grande, en donde se muele el maíz nixtamalizado. 7. La masa que se forma luego de la molienda, y 8. El trabajo de amasado y mezcla que implica el pozol-de-cacao.

Pero no terminamos aquí, pues continúan: 9. El laborioso proceso de incorporación de la pasta de cacao a la

masa (y más, cuando en vez de cacao se utiliza zapuyul: la almendra del mamey o zapote colorado). 10. Los diversos aderezos posibles del pozol: canela, azúcar, panela, sal, sal-con-chile, seca o húmeda; tajos de mango verde y jocotes tiernos. 11. El huacal, guacal, jícara o boche, recipiente tradicional en que se bebe el pozol, de donde derivaría la expresión: “No. Comida no. Me acabo de rempujar un bochazo de pozol”. 12. El árbol de guacal o jícaro, *Crecentia cujete* de las bignoniáceas, que produce las hermosas esferas con que se fabrican las jícaras. 13. El musú, chinga, chingaste o shish, vocablos con que conocemos al asiento del pozol. 14. La tachuela o taza de hojalata con que también se bebe el pozol y... lo que es más común ahora: 15. La bolsa plástica y el popote ídem, que hoy se usan “para llevar”, objetos desafortunados hasta la ignominia.

Quince referencias apenas, para registrar a *grosso modo*, las experiencias y saberes ancestrales asociados al preferido de los tentempiés mesoamericanos; los ires y venires de nuestro pozol. El mismo que tiene tantas variedades como pueblos existen en Chiapas, Centroamérica y el sur sureste de México, pero que en una apretada síntesis —algunas habría qué incluir—, nos decantamos por las siguientes:

1. Pozol blanco o simple, “fino” o “reventado”, como decimos en Los Cuxtepeques.
2. Pozol blanco, que también llamaban *popohujcuy* en San Fernando y pueblos zoques del rumbo.
3. Pozol blanco, “reventado” o “caliente”, como dicen en Tuxtla (en donde el reventado es de masa gruesa y el caliente, de fina masa).
4. Nuestro famosísimo pozol-de-cacao que también llaman pozol negro en ciertas comunidades, y *cacahujcuy* entre los pueblos zoques.
5. Pozol de cacao, en algunos casos enriquecido con algo de

zapuyul y en otros con canela, y 6. Pozol de cacao que no lleva cacao sino en verdad zapuyul.

Y continuamos con los siguientes: 7. Pozol nambimba que dicen es típico de Suchiapa, aunque también se le conoció en Chiapa de Corzo, hoy supongo, desaparecido. 8. Pozol de San Pedro, el más ritual de los pozoles chiapanecos, nativo de Tuxtla Chico, aderezado con cacao, pataste, jengibre y otras especias. 9. El más típico pozol tabasqueño, adicionado con leche de vaca u horchata, acompañado con dulces. 10. El inconfundible pozol de San Pedro Tapanatepec, que sólo se sirve el día de la festividad del santo patrono y, por increíble que parezca... 11. El pozol deshidratado, que mediante procesos semi industriales envasan en vacío, y es comercializado entre las y los nativos cuyos familiares se encuentran en el norte del país, o en cualquier parte del mundo.

De cacao y otras noticias

Resta apuntar que el buen pozol-de-cacao se bebe “al tiempo” o frío, con hielo o sin él y, aunque regularmente se sirve endulzado, hay personas que lo prefieren amargo. Y que, con el pozol blanco u ordinario ocurre lo mismo, con la salvedad de que al servirse “simple”, puede acompañarse con aderezos salados: sal pura, sal-con-chile húmeda o en polvo, tajos de chicharrón, rebanadas de mango sazón, “manguito-verde”, e incluso jocotes tiernos con sal. Mientras que al servirse dulce —sea blanco o de cacao— el pozol armoniza con trocitos de panela: el “piloncillo” de los mexicanos del centro del país, o con pequeños trozos de empanizado (de “manía”) y chocolate.

Ambos pueden pedirse “espesos” o “claritos”, es decir: con más o menos *musú* o asiento, y ambos suelen

servirse en guacal, tachuela, borcelana, jícara o “medida” plástica... pequeña, mediana o grande, en correspondencia con el grosor del aflijido, el tamaño de su estómago, o la intensidad del hambre. Finalmente, tres o cuatro noticias no deben escaparse:

1. Que enorme fue el descubrimiento mesoamericano antiguo, cuando se agrega cal al maíz que se cuece y hierva, y tenemos entonces el *nixtamal*, procedimiento que facilita la eliminación del hollejo, pellejo o cáscara del grano.
2. Que es cierta la presunción asociada a los fuereños: que quien degusta el pozol de Chiapas, difícilmente regresa a su tierra y se queda a vivir entre nosotros para siempre.
3. Que todos los de acá, por necesidad y por costumbre, meneamos intensamente la jícara, mientras ingerimos el pozol. Naturalmente, de otro modo, la sustancia del elixir quedaría en el asiento y se perdería... y
4. Los precursores e ingredientes para preparar veinte porciones medianas de pozol-de-cacao son los siguientes: diez leños grandes, preferentemente de brasil (*Haematoxylum brasiletto* de las fabáceas), diez litros de agua, dos kilos de maíz, 150 a 200 gramos de cacao, treinta gramos de calhidra y entre un cuarto a medio kilo de azúcar.

Coitán o ñapa

Y va el coitán, ñapa o cabeza, como decimos en los pueblos nuestros; el “pilón” de los mexicanos tras la frontera noroccidental de Chiapas: cuentan que hace tiempo, una familia envió a un hijo suyo, a estudiar a la ciudad de México. Tras un año de ausencia y de vacaciones en casa, su madre le sirvió una borcelana de pozol. El muchacho, aparentemente olvidado de los modales de la santa tierra, preguntó qué

era lo que le habían servido. No recordaba el olvidadizo, el nombre del brebaje. Cuentan que con tamaños ojos, la madre enojada le respondió: “¡Anda jijue-la-chingada! Del nombre ya te olvidaste, pero no de la meneada. ¡Ah bestia, animal, caballo!”. Aunque otros dicen que dijo: ¡Ah bruto, animal, bestia!

DE CACAO Y CHOCOLATE

En Chiapas, Tabasco, México y Centroamérica, referir las palabras cacao y chocolate, es tanto como pronunciar los vocablos de una invocación divina, sagrada, aunque también oscura e insondable. Es evocar, invocar, convocar, conjurar... no al demonio, pero sí a sus adláteres cercanos: al elixir, al deleite y al placer. A la delectación que provocan el aroma y los sorbos calientes del brebaje. A la fruición con que degustamos un trozo de chocolate. A la fascinación y encanto que ello provoca en nuestros sentidos.

Y es tal la profundidad de estos referentes en la conciencia popular, o en el “inconsciente colectivo”, que un gran acervo de palabras, frases estables, refranes y paremias, mitos, leyendas e incluso aforismos asociados, forman parte de nuestro patrimonio intelectual.

Quién, por ejemplo, no ha escuchado, o pronunciado alguna vez: A ver si como lo mueves lo bates... ¡Ah qué rico chocolate! O, ¿Cuántas veces no hemos sabido que a don Fulano, acaban de darle sopa de su propio chocolate, o bien, recriminar a alguien, respecto de algún negocio, con

esa expresión contundente: ¡Aquí las cuentas claras, amigo, y el chocolate espeso!?. No obstante, la expresión chocolatería nacional más arraigada es, ni duda cabe, “estar alguien como agua pa’chocolate”; alterado o enfurecido. Igual de caliente como se requiere el agua para preparar el mejor chocolate. Tanto así que la expresión —por si hiciera falta— fue popularizada aún más por Laura Esquivel (1950-00) en su novela homónima, misma que luego salta a las pantallas con el título “Como agua para chocolate”.

De niños todos cantamos y jugamos aquella ronda infantil... “chocolate, molinillo... a estirar, a estirar, que el demonio va a pasar”, y... más de alguno ha de recordar esta adivinanza ingenua, muy de la tierra: “Tengo un mi chuchito choco que solo en los velorios late. ¡Ooh! ¿Qué sería, qué será?... ¡El chocolate!”.

De ahí que aún en ciertos lugares de Chiapas y del país, “chocolatear a alguien” indique el deceso de alguna persona y... hasta la fecha, se cree que las chachalacas, las *Ortalis vetula* de las crácidas, cuando gritan a coro, es porque las hembras exclaman: “Me quiero casar. Me quiero casar”, mientras los machos responden: “No hay cacao. No hay cacao”. Expresión que asigna al cacao el valor del mismísimo dinero.

Así que el imaginario popular está poblado de hablas, habladas y habladillas. Varias relacionadas con el cacao, principal materia prima del chocolate en sus diversas presentaciones. En España “pedir cacao” es como pedir perdón o rendirse ante algo o alguien. “Valer alguien, o algo, un cacao” es atribuir gran valor o valía a algún objeto o sujeto. O bien su contrario: “no valer alguien, o algo un cacao” como equivalente de insignificancia o carencia de valor. En varias partes

de México se expresa, a propósito de la calidad de la bebida: “el chocolate bien servido, poco hervido y bien batido”, aunque las y los soconusquenses tienen la expresión más hermosa: “cuando la cosecha es buena —se les escucha— hasta los guarumos dan cacao”. Y es que los guarumos o *guarumbos*, son árboles carentes absolutamente de frutos, aunque proveen de sombra natural a los cacaotales de la región.

Y recordemos asimismo el estribillo de *El Bodeguero* de la Orquesta Aragón: “toma chocolate, paga lo que debes. Toma chocolate, paga lo que debes” y la gran cantidad de vocablos cuya radical lingüística se encuentra en la voz “cacao”, entre las que recuerdo ahora: cacaíto, cacahuito, cacahual, cacaotal, cacahuatal, cacaguatal, cacahuero, cacaotero, cacaotera, cacagua, cacaoché, cacaosúchil, cacahuate y manteca de cacao, o bien las expresiones chocolate y cocoa, representativas de los derivados culinarios de aquel, y las múltiples voces derivadas:

Chocolatera, chocolatero, chocolatería, chocolatear, chocolatada, chocolateada, chocolatoso, achocolatado, chocolatillo, chocolatina, chocobanano... e incluso marcas que dan vuelta al mundo: Choco Choco, Choco Krispis, Chocodulces, Chocco Fantasy, Chocodelicias y Chocomilk en el caso de América, mientras que en Europa se identifican algunas entre tantas: Colacao, Chococao, Planet Cocoa o Dutch Cocoa.



LA CASA DEL PATRÓN

A Dámaris Enríquez y a su camada

Pordios que, por primera vez en estas crónicas, pongo las manos al fuego por un restaurant, como nunca lo he hecho en tratándose de los que nos agradan, tanto en Tuxtla como en Comitán, San Cristóbal, Berriozábal e inmediaciones. Hago referencia a *La Casa del Patrón*, un restaurant relativamente nuevo, fincado sobre la entrada occidental de Chiapa de Corzo, flanco derecho... sin desdeñar los otros comederos chiapenses recomendables, muy buenos, aunque últimamente descuidados. Ellos son el Restaurant Campanario, el Jardines de Chiapa, el de Doña Tere y el que no sé si tenga nombre, pero se encuentra justo a la entrada del poniente; campirano aún, junto a las estatuas del Parachico y la Chiapaneca.

Días antes habíamos escuchado algún comentario técnico sobre la calidad y varianza de los alimentos de este lugar, el tamaño de sus raciones, el profesionalismo de su preparación y las expectativas del proyecto de este restaurant. Fue en un programa de la estación 102.5 fm Radio Universidad. Así que, basados en tal recomendación, nos enrumbamos hacia Chiapa, en pos de un establecimiento orientado a carnes,

mariscos y algo “internacional” que, sin embargo, preparaba platillos auténticamente chiapacorceños.

Apenas si escuchamos algo con el vocablo “patrón” y la referencia “a la entrada de Chiapa”, y allá nos fuimos. Avanzamos lentamente, viendo hacia un lado y otro, aunque más pronto de lo que imaginamos, dimos con el lugar. Entramos a su amplio estacionamiento, volvimos a la entrada, ingresamos al salón, buscamos el lugar menos expuesto a los altavoces. Apenas atendían una mesa de siete u ocho comensales.

Amable el tipo que servía como camarero, nos condujo al lugar más apartado de la música grabada y las corrientes de aire. Pedimos que bajara tantito el volumen, e inmediatamente pregunté por mis cervezas Bohemia. Orondo el moreno-colocho-afable respondió que sí cómo no; que, si las queríamos claras u oscuras, nuevas o tradicionales. Nos las sirvió, sin embargo, no en los tarros típicos de la cerveza ordinaria, sino en los vasos estilizados de la parafernalia cervecera gringa. Revisamos la carta y... ciertamente, encontramos en su sección chiapaneca, lo que el paladar pedía: cochito horneado, típico del Chiapas central, “comida grande” o “pepita con tasajo”, platillo distintivo de la Chiapa inmemorial, y varias cremas y sopas a escoger.

Blanqui pidió cochito, César y María, ambos ordenaron “platos mixtos”, mientras yo un buen plato de pepita con tasajo, aderezada con arroz, frijolititos fritos, pencas de lechuga y rodajas de jitomate. Para todos pedimos una jarra de agua endulzada con algo de tamarindo, y al final degustamos diferentes postres.

Revisamos la carta, adornada con la fracción de un simple pórtico estilizado y la frase *Restaurant La Casa del*

Patrón, en donde sin mayor preámbulo se observan las entradas, las ensaladas, las pastas... y las cremas y sopas, en donde mis ojos se detienen. No por todas sino por dos rarezas culinarias de sibarita: una sopa de lima que se asocia en mi paladar a dos de las tres Méridas del orbe (la de Yucatán y la de la provincia de Extremadura), y la crema de chipilín, una exquisitez derivada de las muy conocidas recetas nuestras, la del huesito con chipilín, la del agua de chipilín y la del chipilín con bolita.

Continúan en la carta los pescados y mariscos, en donde llaman poderosamente mi atención, el salmón a la naranja, el salmón en hierbas olorosas, los rollos mariscos en salsa de vino blanco, los camarones al agua'echile y los ídem a las finas hierbas. Siguen las aves, las carnes y cortes americanos, y al final los postres: helados de guaya y zapote colorado, duraznos con rompope, jocote curtido...

¡Pordios que un deleite!

Originales, comedidos, limpieza e higiene evidentes y sobre todo, la excelente atención del camarero José Fernando Celaya Hernández, hondureño y *catracho* de corazón, inmigrante desde hace trece años, aunque más chiapaneco que ciertos connacionales.

Más o menos ciento sesenta pesos por cabeza, todo incluido; una tercera parte de los precios del Asador Castellano, el Balam o el Curazao do Brasil. Cuando llamo al mesero para pedirle mi segunda Bohemia, los muchachos le expresan nuestra satisfacción por la comida exquisita y el excelente servicio; pregunto por los o las cocineras estrellas, quienes hacen posible estos manjares, y el buen José Fernando se explaya: muchiiísimas gracias por sus buenas

palabras, don. Hacemos lo que podemos para que nuestros clientes regresen. Cuando yo vine a trabajar acá, hace unos tres-cuatro años, las cocineras ya estaban. Son dos señoras de acá, de Chiapa de Corzo, una grande y otra más joven. Se llaman Gady Hernández González y doña María de los Ángeles Gómez Méndez.

El camarero extiende a todos, una tarjeta de presentación. En ella se lee: La Casa del Patrón Restaurant & Bar. Cocina contemporánea y regional. Czda. Victórico R. Grajales Núm. 1300. Chiapa de Corzo, Chiapas. Tel. (961) 153 02 71. Área de negocios (capacidad quince personas), área de eventos (para 150 personas), amplio estacionamiento, servicio de banquetes, servicio de *coffee break*. www.restaurantlacasadelpatron.com, reservaciones@restaurantlacasadelpatron.com

No me cabe la menor duda de que este reservorio gastronómico es en verdad “casa del patrón”. La casa del que manda, la casa en donde se come bien, la casa grande, la de los antiguos cascos de las fincas y haciendas del rumbo, en un sentido. Y en otro: la casa del parachico patrón, la casa de quien ejerce el liderazgo de los parachicos chiapeños; en donde también se come de lo mejor. La casa en donde sesiona la cofradía, la comunidad de los parachicos, los mismos que año tras año hacen posible la fiesta de enero, la fiesta grande, la fastuosa; nuestra y engreída celebración de Chiapa de Corzo.

De mi parte, amigos, desde hoy, incorporo a mi pequeña lista de comederos y restaurantes preferidos —unos por su sazón, otros por el lugar, algunos por su servicio, e incluso los menos por hábito y costumbre— a *La Casa del Patrón*. Cuadro en donde figuran los viejos Azul y Plata y Flamin-

go's, el Balam, los Bisquets Obregón, Las Pichanchas, El Canillas, El Mixiote, el Samborn's, El Parque, La Calabaza, el Vips, El Ganadero, La Casona, los trasnacionales Toks y Apple Bees, el Ging Seng de comida china en Berriozábal y los desaparecidos Cafetería Bonampak y La Parrilla Norteña que... ojalá pronto se restablezcan. Tal vez alguna marisquearía se me escapa, aunque sinceramente hoy no recuerdo.



CUCHUNUC, PITO Y CHAPAYA

Pensando en Roberto Ramos Maza

El trópico o zona intertropical es la franja terrestre ubicada entre las dos líneas imaginarias horizontales del globo terráqueo: el trópico de Cáncer, correspondiente al hemisferio norte y el trópico de Capricornio, ubicado en el hemisferio sur. A esta franja corresponde la zona media de América, la mayor parte de África, el sur de India y de la antigua Indochina, toda Oceanía y la zona norte de Australia. Y éste, nuestro terruño, el estado de Chiapas, se encuentra ahí precisamente, junto con casi todo México, salvo el Norte, y toda Centroamérica. Si bien estas áreas no se encuentran ubicadas en el centro del trópico como algunos creen, sino en la parte de arriba, zona norte o septentrional del trópico.

Es aquí en donde el sol, el calor, la lluvia, la humedad y la vegetación son exuberantes; “muy abundantes, copiosas y a plenitud extrema”, como definen los diccionarios. Aunque también en el trópico o en la zona intertropical se dan las féminas mujeres más hermosas y galanas, los zancudos, mosquitos y jejenes más terribles, y las más ingeniosas mentadas de madre, llamadas “blasfemias” y “disparates” por los naturales de España.

Y esta exuberancia es tan cierta que se observa en las maderas extraordinarias, hojas, flores, frutos y semillas de gran cantidad de árboles, arbustos y plantas; flores prodigiosas que ahora mismo, al inicio de la temporada de secas, se multiplican en los alrededores de Tuxtla Gutiérrez y a lo largo y ancho del Valle Central, cuenca alargada del río Grijalva. Entre ellas las de los árboles hermanos matilisguate y primavera, guamúchil o guamucho, pumpushuti o pumpufflor, palo de pito y matarratón, cupapé, brasil o palo de brasil, y zorro blanco; aunque también varias plantas y arbustos, entre ellos el candox, truenafrente o batilimí; el abreojo o muérdago, y la peineta, cepillo o palo de peine.

La floración de estas especies, naturalmente, rejuvenece y colorea el paisaje, e infunde satisfacción y armonía en los corazones de la tierra, aunque en especial, aquellas que proveen la materia prima fundamental de varios platillos; exquisiteces de nuestros pueblos y comunidades, herederas de la antigüedad prehispánica; herederas culturales de la Mesoamérica ancestral.

En el caso del valle del Grijalva, nos referimos a las que ahora mismo florecen en el campo y se encuentran a la venta en los mercados públicos de la región. En primer lugar el cuchunuc o flor de cuchunuc, conocido en los diversos rincones de Chiapas como matarratón, madrecao, caca-huananche, cacahuanano, cocoíte, cocuite, cacaúte y llaité; en segundo plano, la alcaparra, alcaparrita, pito, o palo de pito, conocido también como pitillo, machetío, árbol de machetío o machetillo, pitillo y tzentzencui. Y, en tercer sitio: el majestuoso pacay o chapay, también conocido como chapaya y tzitzún, tal como le llaman en San Fernando.

Es claro además, que debíamos conocer todos, cómo en otras épocas del año, en los diversos rincones de Chiapas y de Centroamérica, varias flores y florecillas se incorporan a la dieta tradicional de la región. Entre ellas las cuatro representativas del Soconusco, el Norte y la Selva: pacaya, macús, gusnay y quishtán, y las conocidas ordinariamente por todos... suponemos, y solamente es suposición, pues la globalización, la urbanización galopante, el abandono del campo y la pereza mental —asociada al hedonismo inconfundible del homo cibernético contemporáneo— impacta negativamente ahora mismo, la reproducción de estos conocimientos.

Nos referimos a las flores de chipilín, de calabaza, de izote o “yuca” como le llaman en el Altiplano y, a la flor de conserva, variedad de la flor de mayo, “la de color cremita”, la misma que es perseguida aún por la buena cocina chiapaneca, cuando se trata de elaborar las más ricas conservas conocidas; las de los dulces de jocote, garbanzo, camote y mango.



Pero volvamos al foco; a las tres florecillas alimenticias, propias de los meses de febrero, marzo y abril, típicas de la gastronomía zoque, mezcalapense y en general de Chiapas, aunque algo menos de las zonas geográficas marcadas por la Mesa Central, la Meseta de Comitán y la Sierra Madre. Se trata de la flor de cuchunuc, la flor de pito o alcaparrita, y la chapaya o chichón, con las que se aderezan varios platillos simples. Entre ellos la forma básica que tras hervirse y tirar el agua usada, las inflorescencias tiernas o inmaduras, se

pican, revuelven y sofríen con huevo, produciendo una tortilla u *omelette* delicioso, o bien, luego de hervidas y picadas, pueden freírse con jitomate, cebolla, picante y sal.

En el caso del cuchunuc, revueltas las minúsculas flores, con sémola o semilla de calabaza molida, producen el relleno de los tamales más exquisitos de Tuxtla Gutiérrez y de sus alrededores: el tamal de flor de cuchunuc. Y en cuanto al pacay de los alrededores de Tuxtla, Suchiapa y San Fernando, la penca o mazorca pequeña puede aderezarse con huevo a punto de turrón, entera o en trozos. O lo que es igual: luego de hervirse, los trozos deben ser capeados y servirse con alguna salsa típica, colorada o verde, simple o picosa.

En las tres inflorescencias, “el secreto” estriba en cortar las ramas florecientes desde el árbol, y tomar exclusivamente las flores tiernas y apenas abiertas (que en Tuxtla llaman *shapipe*, vocablo con que designan a las flores inmaduras o “antes de reventar”). No las flores abiertas ni “macizas”. En el caso particular de la flor de pito, debe eliminarse cuidadosamente el pedúnculo, “el palito que queda junto a la flor”, pues no hay que olvidar que la corteza y los frijolillos rojos de la *Erythrina berteroana* de las fabáceas —su nombre científico— son tóxicos en grado sumo. Fueron en la antigüedad mesoamericana el mejor antídoto contra las picaduras de alacrán y hasta la fecha, la corteza es usada por la medicina tradicional para tratar forúnculos infectados, enfermedades reumáticas y respiratorias.

En el caso del pacay, chapay, chapaya, chichón, chocho o chipón, cuyo nombre científico es *Astrocaryum mexicanum*, de las arecáceas, sólo hay que tener precaución a la hora de quitar la “mazorquita” de la vaina leñosa cubierta de espinas, razón por la que es hermana de la palma coyol

y del corozo. Y en cuanto a la flor de cuchunuc, por algo ha de ser que uno de sus nombres más conocidos es “mata ratón”, significado que se confirma en su nombre científico: *Glericidia sepium*, también de la familia de las fabáceas, e incluso se afirma en alguno de sus usos prehispánicos: la cáscara o corteza más cercana a la raíz y la raíz misma, deshidratadas y revueltas con masa de nixtamal, fueron los rodenticidas más conocidos en Mesoamérica.



MADRECACAO O FLOR DE CUCHUNUC

Hace algunos días escribimos un relato sobre las varias flores comestibles de la geografía chiapaneca y en especial de la tierra caliente. Florecillas de árboles y arbustos típicos de las regiones de Chiapas, salvo de las zonas frías y templadas de Chiapas: los Altos, la Meseta Comiteca y la Sierra Madre. Hicimos referencia a varias especies, aunque nos avocamos esencialmente al cuchunuc, al pito y a la chapaya.

Hoy quiero volver al cuchunuc, aunque no por sus usos alimentarios sino por aquellos diversos; la bella apariencia de sus florecillas rosadas, por ejemplo, que recuerda a las mariposas y a las aves en general. Belleza que también comparte con la florescencia de otros árboles y arbustos regionales, entre ellos: el primavera o palo blanco de macetas amarillas, el cupapé de panojas anaranjadas, el matilisguate de flores grandes entre blancas y rosas, y la flor de mayo, que en sí misma requeriría de un ensayo aparte, por sus diversos usos, formas y tonalidades de color.

Entre ellas también están, la flor del sospó, colorada y escarlata, aunque también la blanca aún agreste; la odorífera

flor de chucamay, cuyos ramilletes blanco-amarillos de repente se encuentran en los mercados de Tuxtla, el chinchi malinchi de inflorescencias amarillas, anaranjadas y rojas también en ramos grandes; el cándox, cándox o candoque de flores amarillas, y la flor de lechita o punú punú, la de las macetas blancas pequeñas.



Todas en absoluto son silvestres y comunes, e igual son valiosas todas, por su utilidad como madera de carpintería, alimento, medicina, ornato, cercas vivas, e incluso frecuentes en rituales religiosos y de sanación. Como en el caso de las verdes hojas del matarratón o cuchunuc, objeto de nuestra atención. CU-CHU-NUC, dicen los que saben, los más viejos en Tuxtla Gutiérrez, descendientes de la cultura zoque, deriva de dos antiguas voces: Kuuy: árbol o palo, y Tunuc: guajolote —probablemente “árbol de guajolotillos”, por la forma de sus pequeñas flores—, aunque desde la lexicología española se le atribuye origen maya: en donde la voz suena a kuushchonup: “ratón enemigo que roe”. De kuush: roer, cho’: ratón y nup: enemigo.

Definición cercana a la voz “matarratón”, una de sus múltiples denominaciones, igual que a su nombre científico: *Gliricidia sepium* —de la familia de las fabáceas—, latinismo que refiere precisamente el hecho de que mata o elimina ratones, y a la coloración de su flor rojiza-clara, semejante al de la tinta sepia. Su nombre más generalizado en México y en Centroamérica es sin embargo “caca-huananche”, voz que deriva del náhuatl cacahuanantli o

cacahuananzin, compuesta de cacahuatl: cacao, y nantli: madre. Ello es: “madre del cacao”, figuradamente, pues desde su domesticación mesoamericana, el arbusto sirve para proteger del sol a las matas de cacao. Significado que se retoma en las voces españolas corrientes: madre cacao, madricacao y cacahuanano.

Otras formas de llamarle en todo México son: cocoíte, cocuite, cacáute, cacaúte y cocohuite, vocablos igualmente de origen náhuatl, que derivarían de las voces koamati: albergar u hospedar, y cuáhuatl: árbol. Lo que significaría: árbol huésped. Aunque también tiene otros nombres: “llaité” le llaman en la región Soconusco, “madiado” en Honduras, “cacahuano” en Oaxaca, cocomuite y mutesmuite en Veracruz, “palo de sol” en Tamaulipas, y “palo de corral” en San Luis Potosí. Igual que “glericidia”, “madera negro”, y seguramente de maneras diversas en cada una de las lenguas de ascendencia maya en México y Centroamérica.

Nombres múltiples, de donde podríamos deducir su intenso y diverso uso desde tiempo inmemorial, como efectivamente se constata, al ser utilizado en cercas vivas de potreros y parcelas, o útil como cobertera —ante el exceso de sol— en las plantaciones de cacao. También por sus diversos usos medicinales y alimentarios, el uso de sus hojas en las llamadas “rameadas” de curanderos, chamanes, rezadores y agentes de cultos e imágenes, y hasta en el control de roedores y otras plagas, tal como indica uno de sus nombres y se lee en la propia cédula de Wikipedia, relativa a la entrada *Gliricidia sepium*, a propósito de sus hojas:

Sin embargo, es peligroso comerlas [pues] contienen sustancias tóxicas. Son perjudiciales para perros,

caballos y ratas. Las semillas, hojas, corteza y raíz contienen sustancias tóxicas que se usan localmente para envenenar a roedores en los campos de cultivo. También se usa como insecticida para el barrenador de los granos (*Prostephanus truncatus*), gorgojo pinto del frijol (*Zabrotes subfasciatus*) y conchuela del frijol (*Epilachna varivestis*).



Recuerdo cómo de niños, llegaba a la casa la curandera, a quitarnos el espanto, aunque de este mal enfermaban todos: adolescentes, jóvenes, adultos, hombres y mujeres. Nuestros padres debían disponer en casa, para las tres rameadas —pues no era espanto común el que me curarían, sino “espanto de agua”—, un ramo de hojas frescas de madre cacao o matarratón, una “cruz bendita” y una botella de “trago blanco”. En mi caso bien retengo que me puse “destragado”, melindroso y enfermizo, y que por las noches despertaba asustado. Todo ello tras haberme arrastrado el río, y haber estado a punto de ahogarme.

Doña Zoila Ocampo, señora alta, flaca, tez clara y trenzas blancas y largas, preguntó mi nombre y el lugar en donde había ocurrido el percance. Preparó las hojas y me tundió a ramazos una y otra vez. Me golpeaba con las ramas la cabeza, el pecho, la espalda, los brazos y las piernas. Luego con voz fuerte llamaba a mi alma para que volviera al cuerpo. ¡Alma de Joseantonio ¿Onde estás?! —gritaba— ¡Alma de Joseantonio ¿Onde te quedaste? ¡Alma de joseantonio, ingrata! ¡Alma

de Joseantonio! ¡Si te quedaste en el agua, venite! ¡Si te quedaste en el río, regresá! ¡Alma de Joseantonio ¿Onde estás?!

Luego se echaba un buche de aguardiente y con su boca me rociaba la cara y la cabeza. Fuertes, olorosas y frías eran las pulverizaciones, y luego un buche se quedaba con ella para calentar sus tripas. Después venía otra rameada y luego otra, aunque al final la perorata cambiaba y entonces refería a la Santa Cruz, a San Martín Caballero protector de desvalidos, y a los tres santos de la familia: San Antonio Abad, San Antonio de Padua y San Antonio del Monte.

Todas las ramas usadas, esparcidas, se quedaron durante una semana, debajo del petate de mi cama; durante esos días no hubo baño, me dieron caldo de gallina, de chipilín y huevos, me mantuvieron “en reposo”, según escuchaba, y luego efectivamente, ¡Santo remedio! De modo que sí era cierto. Que con las ramas del cacahuananche o madreacaco se curaban y aún hoy se curan, no sólo el espanto y el antojo de las embarazadas, sino también algunas formas del mal de ojo. Cura, aunque más bien elimina el llamado “calor del estómago” —“hervir varias hojas y tomar como agua de tiempo”, recomiendan los curanderos—. El follaje hervido o reposado en alcohol sirve para lavados estomacales, en tanto que “controlador de la fiebre”, antirreumático y contra trastornos respiratorios. Y en el tratamiento de los granos sobre la piel, se hierven las hojas en agua, con las que se baña al enfermo.

Sirven igual las hojas del cuchunuc en los casos del empacho y la erisipela. También en “limpias” para eliminar la llamada “vergüenza” y el “mal aire”, e incluso, sus flores previamente remojadas en agua, al igual que “la sustancia que dejan”, es usada para evitar la caída del cabello.



Finalmente pasemos a su descripción botánica: arbusto de hasta quince metros de altura, de corteza café clara, rugosa, provista de protuberancias blancas. Sus hojas son alternas, compuestas, de siete a quince hojuelas pinnadas —en forma de peine y a ambos lados del pedúnculo—, aovadas, medianas y algo pálidas por el envés. Sus flores son abundantes, entre blancas y rosadas, aromáticas, y sus frutos o vainas son aplanadas de diez a quince centímetros de largo.

Y vayamos a algunos usos adicionales, como en carpintería, pues su madera, aunque es externamente clara, dentro su corazón es oliváceo oscuro, que se ennegrece con el tiempo. Es dura en extremo, pesada y fuerte, y... “aunque no se trabaja con facilidad, adquiere buen pulimento”; es notable por su gran durabilidad. Las hojas —aún no recordaba— son ingeridas por el ganado en general: caballos, asnos, mulas y probablemente cabras y borregos y, como ya todos sabemos, sus flores son alimenticias del ser humano, al igual que como arriba se ha indicado, el cacahuanano se usa en cercas vivas. Ello debido a que con trabajo escaso se cortan sus ramas, estacas o esquejes, se siembran durante el tiempo de lluvias, y prenden y retoñan con facilidad.

ENSARTAS DE FLOR DE MAYO

Blanqui y yo, en varias ocasiones hemos asistido a las muy originales Ensartas de Flor de Mayo que se celebran en Tuxtla Gutiérrez. En especial a las organizadas por el Club Chucamay, aunque a mejor decir, a las promovidas hoy, por Sarita Martínez y sus amigos. Tal como seguramente se efectuaban en el tiempo de nuestros ancestros. Festejos que son sesiones de trabajo, de conversación y palique, aunque también de convivencia, fiesta y agasajo. Sobre las que desde hace tiempo algo prometí a mis compañeros cronistas: escribir lo que a bien resultara. Nota, artículo, crónica o remembranza.

Por esta razón, amigos, hoy me decanto aquí, e inicio con Sara Isabel Martínez Rincón, heredera general del evento, en el barrio del Calvario, parte del casco antiguo de la ciudad. Ella es sucesora preceptiva e impulsora de esta fiesta, continuada a partir de los años setenta del siglo pasado por sus padres: dos grandes profesores de la vieja guardia magisterial. De la maestra Lupita Rincón Castillejos y de don Manuel de Jesús Martínez Vázquez, ambos depositarios singulares de

nuestras tradiciones, fervientes promotores culturales. Él incluso, cronista de la ciudad hasta el 2012, año de su deceso.

Ensartas, joyonaqués y floristería

Y bien, hoy, tercer sábado de mayo de 2016, sugiero no se crea que la celebración es exclusiva de la familia, del Club Chucamay, del barrio al que pertenece el grupo, o sólo de Tuxtla Gutiérrez, capital de Chiapas, pues... las ensartas de flores al igual que los *somés* son una práctica cultural de ascendencia remota, plenamente vigente; algo diluida y transformada sin embargo por el tiempo. Ensartas de Flor de Mayo: resabio o reminiscencia de antiquísimas tradiciones prehispánicas; cercana a las antiguas labores artesanales asociadas a enrames, guirnaldas y aderezos florales; *joyonaqués* como se conocen en la ciudad. Floristería y “ramilletería” de origen y herencia zoque, emparentada con las artes plumarias memoriales de toda Mesoamérica.

Ellas se refieren a las sartas o ensartas; rosarios, retahílas o ristras de flores, precisamente de mayo por dos motivos inherentes: 1. Por fabricarse con flores de mayo exclusivamente, *joyomayu* o *cacajoyó*, en lengua zoque; las llamadas en otras partes: flor de cruz, flor de maceta, jacalosúchil o flor de ensartar. La botánicamente dichosa *Plumeria rubra* de la familia de las apocináceas, en sus más diversas variedades, y 2. Por el segundo motivo: elaborarse únicamente durante el mes de mayo, “mes de María” de la iglesia y tradición católica, desde los albores de la Colonia; período durante el cual son ofrecidas por individuos, familias y barrios enteros, a las varias advocaciones de la virgen María, dispuestas en los templos cristianos.

Y algo de esto se observa fuera de la región zoque: en Salto de Agua y Tila, comunidades choles; en Chilón, Yajalón y Ocosingo, pueblos tzeltales; entre los tojolabales de Altamirano y Las Margaritas; entre los *totiques* de la antigua San Bartolomé de Los Llanos, y en las fiestas de Tuxtla Chico, aunque para nada semejantes a las de la Tuxtla grande... en donde igual, se practica en los diversos barrios de la ciudad, si bien especialmente aquí, en el barrio del Calvario, en San Roque y todo el centro. También en el barrio del Niño de Atocha, en el antiguo Juan Crispín y en Terán, en la vieja San Juan Sabinito, hoy ejido Madero, y en las riberas del Zapotal y Cerro Hueco.

Organización, comida y materiales

Pero... ¿Y cómo son, o cómo se elaboran esas ensartas de florecillas? Preguntará Usted. ¿Cómo es esa junta, convivencia, trabajo o fiesta?, ¿Se organizan, se preparan con tiempo, o se celebran con algún concierto?, ¿En dónde se efectúan y en qué fechas?, ¿Se va por la libre o se espera invitación para asistir a ellas?, ¿Hay que llevar algo o se coopera con alguna cantidad de dinero? En síntesis, ¿qué son y de qué van, las sesiones de jolgorio y fiesta, de las Ensartas de Flor de Mayo?

Y es en tal sentido que expreso lo que recuerdo. Que sobre el corredor fresco de algún domicilio, o en el patio arbolado de una casa, o debajo de la sombra de alguna arbolada, se instalan dos, tres y hasta cuatro mesas largas con sus respectivas sillas. Que previamente se invita a amigos, vecinos, compañeros de trabajo, familiares. Que todos llegan en la fecha prescrita, en especial fines de semana del mes de

mayo y “más o menos” a la hora indicada: preferentemente entre diez y once de la mañana. Que mientras esto sucede, en la cocina hay tantos colaboradores como son necesarios —familiares, amigos, adherentes, e incluso empleados—, de acuerdo con la cantidad de comensales, pues desde la mañana ahí se preparan bebidas, alimentos y bocadillos.

En cuanto llegan los primeros invitados, el anfitrión, aunque en este caso la anfitriona, acerca a su mesa una cesta o bolsa repleta de flores de mayo; las desparrama sobre las hojas frescas de plátano, extendidas, y les lleva carretes de hilo y agujas grandes... de las llamadas “capoterías”. Deja varillas secas provenientes de las palmas de coco (las mismas que usamos de niños cuando fabricamos nuestros papalotes). Las flores, tal como vienen de los mercados y a su vez de los árboles, expiden una intensa fragancia, además de alegrar la vista ante sus variados colores: rojas, amarillas, rosadas, cremas, moteadas, estriadas y blancas; estas últimas las únicas silvestres: grandes, perfumadas, pétalos blancos, centros amarillos.

En una de esas sesiones, recuerdo, Sarita infunde cooperación y competencia a todos: A ver, a ver, ¿Cómo les va, amigos?, ¡A ver quién es el mejor ensartador o ensartadora!, ¡A ver, quién hace más varitas multicolores o más ensartas! ¡A atención! —grita nuestra anfitriona estrella— ¡Presten atención! ¡Para la mesa que haga más ensartas, habrá doooble ración de mistela, trago y harta cervezaaa! ¡Jo jo jo! Exclaman todos. Cunden los aplausos.

Pozol, marimba, tequila y baile

Son las doce cuando ya circulan los vasos, jícaras y “tachuelas” de pozol de cacao, aunque también ofrecen blanco,

reventado, y refresco de tamarindo. En un florero ponemos los ramilletes, las erguidas varitas adornadas. Llevamos diez, quince... ¡Casi veinte! Pero continuamos con las “hiladas”, cadenas de flores, algo más complicadas, pues con facilidad la aguja se desvía del canalito de la corola y... las florecillas se rompen. Aunque a pesar de ello, muy bien se nota el avance de todos, que ahora mismo somos alrededor de treinta.

Constantemente van y vienen quienes llevan ristras hacia la cruz del patio. Las guindan sobre unas varas largas de otate, dispuestas frente al altar improvisado. Mientras tanto el ambiente cambia de tono y se caldea el bullicio.

Hay cada vez más personas, todas invitadas, quienes durante la recepción aportan algún billete o monedas para los gastos. Se llenan las mesas y el pasillo, y ya han puesto sillas adicionales para los rezagados. Llega por fin la tradicional *Marimba Lupita*, la del maestro Wilberto Juárez y sus valedores Juancho Ramírez, José Carlos y Abel Ramírez Ríos, y... ¡Comienza la fiesta! Con *El Cachito* y el *Rasca petate*, aunque, a decir verdad, ahora inicia la segunda o tercera fase del encuentro, si bien esta es la más festiva y enjundiosa.

Pero continuamos con las ensartas y rosarios; se clasifican y seleccionan las diversas flores de mayo, se enhebran en los hilos y varillas, aunque igual, continuamos la conversación entusiasta, al tiempo que ya un tequila va de mesa en mesa, al igual que un pomo del mejor comiteco. De las manos de Sara y demás anfitrionas surgen las *Soles* e *Indios*, que no paran sino hasta el paladar de los acalorados marchantes. Se oyen vivas y hasta algún alarido, y apenas el zaguán es despejado junto a la marimba... ¡Ya una pareja

se lanza al ruedo!, cuando *El Jabalí* e inmediatamente después *Soy buen tuxtleco*, asaltan el espacio acústico.

Reconocemos entre el gentío al cronista José Luis Castro y al amigo Rosell Hernández, miembros de la Mayordomía Zoque; a Nancy Martínez, a Angelita Cruz, a Lucero Aguilar, a Eloy Soto y a Rosario Martínez, lo mismo que a las parejas de amigos nuestros, la de Chávez Baizábal y Lupita Martínez, y la de Goly Pinto y Fabián Rivadeneira; quienes, a propósito, recién han editado la compilación “Tuchtlán cultura tuxtleca. Historia y tradiciones” (Conecult, 2015: 164 pp), en donde Goly incorpora un texto sobre el particular. Sigue el griterío, las bombas y los vivas, y hasta un “¡Ayayay corazoncito gitano! ¿A dónde te habrás metido que no te encuentro?”. Ello mientras la orquesta prende al público con *Perfidia*, el bolero clásico de los hermanos Domínguez.

El baile y el bullicio continúa, mientras sirven de poco a poco la comida a todos. Hay estofado de pollo y mole de guajolote, arroz adornado y sopa de fiesta. Hay totopos y tortillas calientes, e incluso de sobremesa: dulces para escoger. Trozos de *puxiniú*, coyol con dulce, melcocha de panela y empanizado de *manía*. Me dicen los de al lado, sin embargo, que en “otras ensartas” sirven *pusaxé* y *ningüijuti*, platillos tradicionales zoques, aunque también sopa de pan, cochito horneado, lengua baldada y hasta lomo relleno.

Procesión. Almas contritas y enfiestadas

El ánimo, la fruición y el sortilegio de la fiesta permea a todos. Allá bailan y aquí declaman, más allá se carcajean. Pero ya es hora de partir en procesión hacia la calle, a visitar a María, a la virgen matriarca. Son las cuatro y media de la

tarde. Hacemos a un lado mesas y sillas, las y los principales del Club Chucamay, familiares y allegados, portan con sus brazos las varas de donde cuelgan las ensartas florales. Ellas van vestidas a la usanza tradicional antigua: camisas de vuelo bordado y mangas abuchadas. Enaguas de cintura entallada y faldas amplias, multicolores. Detrás se ubican los invitados: adultos, hombres, mujeres y niños. Llevan entre sus manos tres, cuatro y hasta cinco ramilletes verticales, todas varitas floreadas o enflorecidas.

La marimba ahí suspende sus servicios, al tiempo que a la marcha se incorpora una pequeña banda de pitos y tambores. Ya estamos finalmente sobre la Quinta Avenida Sur, cuando volvemos a escuchar... la voz estentórea y fuerte de Sarita: ¡Vamos a subir a la Segunda Poniente, amigos! ¡Vamos a continuar por ahí, hasta la Primera Sur! ¡Para que toda la ciudad se entere! ¡Vamos a torcer sobre la Primera Sur! ¡Y ahí iremos hasta llegar a la iglesia del Calvario! ¡Recuerden que llevamos a la Santa virgen María, sus ensartas de flor de mayo!

Y así, vamos pues, todos hechos a un tiempo, almas contritas y enfiestadas. Los timbaleros y flautistas van por delante, somos ahora más o menos sesenta marchantes. Atrás va el cuetero y su ayudante, engalanando con sus truenos el recorrido, mientras los autos enfrenan y paran en las bocacalles. Tocan fuerte sus bocinas y hasta echan habladas. Aunque los de la peregrinación y las ensartas, tomamos sus voces y trompetas como parte del festejo; parte de la magia nuestra, la de nuestro patrimonio cultural.

Componentes del festejo de las Ensartas de Flor de Mayo. Ensartas florales de la reina santa virgen María.



RICO HUESO EL DE COMITÁN

Oye Toño, y ¿Qué te parece si mañana en vez de comer aquí, nos vamos a Comitán, a comer su famoso “hueso”? Desde hace tiempo estamos que vamos a ir, y que vamos a ir, y nunca hemos ido. Esto propuso Blanqui, tras haberle dicho que, para distraernos, podríamos salir a algún restaurant de la ciudad, en Tuxtla, y tenía razón. Ya habíamos pospuesto varias veces esta salida y era justo emprender el viaje. En 1980 o 1981, hace más de treinta años, una tarde de mayo, cuando iniciaban las lluvias, libres ambos de reuniones y trabajo, nos encontramos en la plaza de Comitán.

Fuimos a cenar el famoso hueso de puerco, uno de los platillos más prestigiados de la ciudad, quizá el más emblemático desde tiempo inmemorial, según cuenta la gente, y desde ahí, desde esa tarde remota, nunca más, ninguno de los dos volvimos a probar esta delicia. Ya nos conocíamos en ese tiempo, estudiábamos en la misma universidad en San Cristóbal y, por razones de trabajo, coincidimos en esa ocasión, en la tierra de los *cositías*.

—De acuerdo —le respondí—. Aunque podríamos aprovechar algo más el viaje. Pasemos a San Cristóbal, compre-

mos las luces de Bengala que aún faltan para la Sentada del Niño Dios. Vamos a la una o dos de la tarde a *La Oaxaqueña* por el tentempié del medio día, y luego nos lanzamos.

—¡Sale! —dijo Blanqui—. Sirve que así ya llegamos después de las cuatro, para comer con hambre.

Cuanto antes llamé a Lupita, una de mis tesisas de Comitán, para que nos dijera a qué lugar ir. La idea era conocer o reconocer, el sitio en donde el platillo fuese la especialidad de la casa, o bien, el lugar más socorrido para saborear la gastronomía comiteca.

—¡Profe Cruz Coutiño! —exclamó Lupita Hernández cuando llamé—. El mejor lugar para probar el hueso es... pues... la *Cenaduría de Tío Jul*. Adelantito de la iglesia de Guadalupe. Sobre la Tercera Poniente, entre'l boulevard principal, el de la entrada, y la Quinta Sur.

—¡Perfecto! Aunque danos un lugar segundo, por si Tío Jul falla, o por si no lo encontramos.

—Buenoo... entonces... sería el *Restaurant Tía Chelo*. Ahí también preparan el hueso, muy rico por cierto. Ese está por ahí también. Detrás de la iglesia. Detrás del Parque de Guadalupe.

No hizo falta más. Al otro día nos enrumbamos. Fue el viernes tres de enero, para ser exactos. Entramos a San Cristóbal por el libramiento, llegamos a los patios del Mercado Popular del Sur, en donde encontramos las luces de Bengala. Blanqui compró algo de embutidos y *camotillos*: las papas pequeñas de Los Altos. Luego atravesamos la ciudad. Al rato estábamos en *La Oaxaqueña*, el bar más antiguo y persistente de San Cristóbal. Tomamos los alipuses de rigor y, naturalmente que también las botanas exquisitas del lugar: consomé de camarones secos, trozos

de longaniza guisada y en su punto, tostadas de guacamole y salsa mexicana. Conversamos con Pedro Urbina López, el mero mero, y... el tiempo se nos hizo corto. Salimos por el Barrio de San Ramón, bordeamos la ciudad por el Periférico y continuamos el viaje.

Avanzamos y avanzamos, aunque lentamente. Habíamos olvidado que esta carretera, al igual que la de Ocosingo y Palenque, se encuentra plagada de topes, baches y hoyancos. Apenas salimos de Sanclris, y ya los bancos se repetían incesantemente, localidad tras localidad. Dos y hasta tres escollos junto a cada pueblo: Corazón de María, El Aguaje, Rancho Nuevo, Mitzitón, Betania, Dolores, Nuevo Edén... decenas de rancherías literalmente atravesadas a mitad de la carretera. Ello a ciencia y paciencia de viajeros, sociedad y autoridades. Pasándose todos, por el arco del triunfo, las leyes y el “estado de derecho”.

Por esta razón, llegamos tarde a Comitán. Muy tarde y con el hambre atrasada. Eran las 17:40 cuando por fin arribamos al boulevard comiteco, por lo que nos fuimos derecho al centro. Preguntamos por el Barrio de Guadalupe y pronto nos orientamos. Desde el zócalo subimos por la empinada de la Tercera Poniente, reconocimos el templo de Guadalupe y más allá, en cuanto se hizo un espacio para el coche, nos apeamos. Justo al lado de la iglesia encontramos el lugar. Leímos sobre el dintel de la casa:

CAFÉ Y LONCHERÍA TÍO JUL

...y algo más abajo: “Reservaciones (01 963) 632 06 23. Abierto de 18:00 a 24:00 horas”, aunque sus puertas estaban cerradas. Algún transeúnte, amablemente nos abordó.

—No amigos, es por demás. Lo más seguro es que no van a abrir. Ya son las seis y diez, y siempre abren antecito de las cinco.

Así que debíamos buscar la segunda opción. Pasamos frente a la iglesia. Había misa y sus puertas de par en par, así que vimos y escuchamos. Había quinceaños o boda. Cruzamos la plaza homónima, el antiguo jardín y patio del templo de Guadalupe. En la esquina de enfrente, a la izquierda, encontramos el *Restaurant Tía Chelo*, tal como advirtió nuestra informante. Aunque... acababan de cerrar.

Por la ventana de la cocina, aún pudimos observar movimiento. Luego nos enteramos: efectivamente, el restaurant era un excelente lugar para degustar las delicias gastronómicas del lugar, huesos aderezados y panes compuestos. Sólo que abrían a las ocho de la mañana y cerraban a las seis de la tarde. Desandamos el camino y entonces, un par de muchachas nos informó que el mejor lugar para probar hueso y pan compuesto, no eran los lugares pretendidos, sino la *Cafetería Gloria*.

—Vayan aquí nomasito. Aquí pa'bajo, como quien va pa'l centro. Ahí van a ver lo que es bueno.

Bajamos pues, por donde habíamos subido con el coche, y pronto dimos con el café, a mitad de la cuesta. Cuanto antes pedimos nos sirvieran ponche, una orden de tostadas de puerco, una ración de hueso, ¡Y a comer! Eran pasadas las seis y media. El hueso resultó aún más exquisito que el chamorro afamado de la Ciudad de México —el del *Bar Salón Español*, detrás del Templo Mayor— pues, aunque éste incluye la caña, el hueso de la pantorrilla propiamente, y el de Comitán sólo el corvejón del cerdo, es decir, la articulación de la pierna, éste definitivamente cautivó

nuestro paladar. Pulpa rica, suave y abundante, aderezada quién sabe con qué prodigios culinarios, avinagrada, picosita, dulzona... ¡Exquisita! Y a su alrededor, una ensalada vegetariana succulenta.

Compartimos Blanqui y yo cada ricura. Las tostadas con algún parecido a las chalupas de San Cristóbal, aunque sin betabel. Sí queso espolvoreado y trozos abundantes de pierna, riquísimos. El ponche calentito, de piña, y marquesote tan... pero tan rico, que pedimos porción adicional y, de sobremesa... ¡Bárbaros! Como tan sólo es posible probarlos en La Trinitaria, Socoltenango y de repente en La Concordia, encontramos nada menos que ¡Africanos! Los dulces prodigiosos de mi infancia y la abuela María Antonia. Los de tantito turrón, mucha yema y panela refinada, trozos moldeados con papel arroz. Delicadísimos.

—Un par de éstos por favor —dijo Blanqui al camareero—. A ver qué tan bien los hacen.

Pero no. Uno y uno no fueron suficientes. Dos más y tampoco. Así que pedimos dos adicionales, y entonces por fin, aspiramos profundamente, levantamos los ojos, recreamos la vista. Vimos familias enteras, amigos, novios, probablemente compañeros de trabajo, militares incluso, pero en especial, esto llamó mi atención: un anuncio bien moldeado y mejor impreso.

MARIMBA ORQUESTA BALÚN CANÁN

[PARA AMENIZAR TODO TIPO DE EVENTOS SOCIALES Y CULTURALES], DE ANTONIO GORDILLO V.

LA MEJOR MARIMBA DE CHIAPAS.

3RA. CALLE SUR PTE. NÚM. 18, BARRIO SAN JOSÉ.

INFORMES, RESERVACIONES Y DISCOS ORIGINALES,
DE VENTA AQUÍ.

Estamos para servirles

¡Antonio Gordillo Velázquez! El maestro don Antonio Gordillo de La Concordia. Cuxtepequense de origen, probablemente el más destacado de los miembros de la generación de mi padre. Hombre leyenda, emprendedor y pionero, pues, seguro de sus habilidades y buen gusto por la música y la marimba, un buen día a finales de los años sesenta, cuentan que reunió sus ahorros, empacó su marimba del modo más adecuado —petates y cobijas de por medio— y con ella se fue a la Ciudad de México. Allí fundó la muy pronto renombrada Marimba Orquesta Balún Canán. Sus interpretaciones y discos fueron bien recibidos, aunque... pocos tuvieron noticia de su regreso y establecimiento en Comitán de las Flores, a mediados de los noventa.

Así que, por lo que se ve, el maestro Gordillo podría estar ahora mismo emparentado con la familia de los dueños de *La Gloria*, como se escucha habitual y familiarmente entre los comitecos.

Sin embargo, de dos formas diferentes se anuncia este sitio aparentemente emblemático: dentro, el afiche más elegante de la sala reza “Café Gloria. Tradición familiar desde 1955”. Afuera, un tablero adosado a la fachada expresa: “Restaurant Café Gloria. Con la venia para servirle cervezas, vinos y licores. Horario de 6:00 de la tarde a 12:00 de la noche”. De donde resulta que, en Comitán, a diferencia de las ciudades y pueblos de Chiapas, sus cafeterías y “loncherías” se emparentan con las de Europa, en donde da lo mismo asistir a un bar que a una cafetería, para aventarse dos o tres vinos, dos o tres chelas o brandis, y sus correspondientes pinchos o tapas.

Finalmente, es deber de comensales agradecidos, ponderar todo lo que haya habido de meritorio sobre la mesa, aunque en este caso, también en la vianda de los vecinos y en la carta de la casa. En primer lugar, los afamados panes compuestos al estilo de Comitán, de pierna y de pollo. Los tamales de hoja, de bola y de verduras. Las chalupas de pollo y de puerco, las butifarras típicas de la ciudad, las “tortas comitecas” de pierna, de jamón y de pollo. Y, en segundo lugar, aunque en pie de igualdad, se encuentran las cervezas (desafortunadamente de la línea Modelo), los diversos vinos tintos, brandis, rones, tequilas y vodkas. Hasta donde llegan mis ojos, y... los chocolates, champurrados, turrone, roscas y chorizos para llevar, como bien se lee en alguno de sus avisos:

TENEMOS A LA VENTA, POR PIEZA O POR KILO, CHORIZOS,
BUTIFARRAS, TAMALES Y ROSCAS. HAGA SU PEDIDO.

Es inusual y por ello extraordinario que, en éste, el *Restaurant y Café Gloria*, su cocina se encuentre claramente a la vista del público. Abierta y expuesta a los clientes, comensales y parroquianos y, una situación insospechada por fantástica: que, al salir del lugar, dada la pendiente de la calle y la obscuridad del cielo, teníamos ante nuestros ojos, una inmejorable panorámica de la ciudad. Hacia abajo, a la izquierda, el torreón del templo principal de origen colonial, la iglesia de Santo Domingo, y hacia la derecha, hermosamente iluminadas, las torres de reminiscencias góticas, del templo de San José.

Campantes subimos la empinada de banquetas de laja y calle empedrada, mientras hacíamos cuentas. Si anotamos

que La Gloria fue fundada en 1955, entonces este año cumple nada menos que 59 primaveras, pero ya doña Blanqui cierra nuestra tarde noche cuando expresa: como dicen que dicen los oaxaqueños y en especial los juches, cuando se termina la fiesta: “ya venimos, ya comimos, ya nos vamos”.

COMITÁN, COMITECO Y ARQUITECTURA

Antier, sin mayor advertencia —salvo una llamada al fon de la casa—, tras ir con el médico decidí algo que venía urdiendo desde atrás. Revisé la cartera, pasé al cajero electrónico, cargué gasolina, tomé el Libramiento Sur de Tuxtla y pronto estaba fuera de la ciudad. Pasé por la garita de Chiapa, evité San Cristóbal por su libramiento de topes, negocios a media vía y perros muertos, y... no paré sino hasta llegar a Comitán.

En el camino, pasamos por sobre los noventa y dos topes de la carretera, contados todos por los *colectiveros* a razón de uno por kilómetro. Descubrimos que el Belisario Domínguez gigante aunque de utilería, ubicado sobre el cerro de la entrada, lado derecho, se ha transformado en la enjuta escultura de bronce, plantada sobre la cabecera del boulevard. Mientras, sus hoteles caros y a medias llenos por la temporada de Semana Santa, se observan limpios y remozados, al igual que sus plazas y calles.

Vamos a tomar fotografías durante dos jornadas, pues desde hace casi cuarenta años tenemos este asunto pendiente; 37 o 39 años para ser exactos, desde 1980

a 1982, cuando por razones de trabajo frecuentamos la Meseta Comiteca, tiempo en que descubrimos los municipios de Teopisca, Comitán, Altamirano, Zapaluta, Independencia, La Trinitaria y Tzimol.

Algún día, dije para mis adentros, volveré a Comitán para fotografiar sus calles, templos, plazas, mercados, fachadas, detalles constructivos... pero, sobre todo, volver a ver las dos o tres vetustas casas que aún quedarían entre las antiguas rancherías de La Ciénega y Río Grande. Ello sobre la extensa ribera del rumbo Nororiental, en las inmediaciones de la ciudad. También las intrincadas calles y hermosos mausoleos; tumbas mohosas y viejas del cementerio, incomparables o acaso igual de hermosas que algunas de Ocosingo, Pinola, San Cristóbal, Tonalá o Tapachula.

Pero ya, ya estamos aquí y deambulamos muy de mañana, a medio día, por la tarde y noche. Visitamos y reconocemos El Cedro, las Siete Esquinas, San Caralampio, su templo, plaza y fuente derruida —la de los leones o pumas de la leyenda y el mito bien conocido—, todo el barrio de La Pila, el de Yalchibol y el de la Cruz Grande. Y los barrios y templos de Guadalupe, el Calvario y San José, este último de reminiscencias góticas. También la iglesia y *parque* de San Sebastián, y la calzada de la independencia comiteca rumbo del panteón.

Reconocemos los cuatro lugares emblemáticos de referencia; los de su comida auténtica: el restaurant de don Tono Gallo, el de doña Chelo, la Cafetería Gloria y la Cenaduría de Tío Jul (en donde el hueso y el chamorro, el pan compuesto, la chanfaina y los patzitos de momón y chipilín). Buscamos y buscamos, aunque nunca aparece... la casa pequeña ubicada en esquina, quizá dos —únicas—

que perfectamente recordamos, provistas de un pequeño portal externo, triangular, formado con tres columnas de madera redonda y basas de piedra tallada.

Caminamos, observamos, admiramos, enfoco la cámara y hago fotografías, cuando de pronto, ¡Pordios que me encuentro sin querer, algo que ya había buscado en otros viajes sin éxito!... La factoría o el negocio formal de alguna de las marcas de Comiteco: la bebida aguardiente y espirituosa propia de la ciudad y de la región. El Comiteco, el de las mil historias. El licor al mismo tiempo proscrito y estimulado por los gobiernos y la mítica destilería Bonampak, durante los años cincuenta y sesenta del siglo pasado. *Nuestro* Comiteco. El que debíamos ponderar en Chiapas igual como hacemos con los otros aguardientes mexicanos de agave o maguey en el mundo: el tequila, el mezcal, el bacanora, el sotol o la charanda.

Atravesamos el barrio San José y he aquí que de pronto encontramos el siguiente anuncio adosado al muro de una casona respetable:

Comiteco nueve estrellas, artesanal

Agencia Matriz

Dos hojas de un portón de roble oscuro se abren de par en par y dentro un negocio... provisto de barricas vacías varias; diversas garrafas, garrafones, alcarrazas, e incluso un alambique antiguo con todos sus aparejos, casi un museo; anaqueles repletos con botellas de diversos colores y tamaños, un mostrador repleto, un estante colmado junto, y justo entre ellos seguramente el dueño: un hombre viejo y atildado, entrado en canas, jovial y agradable.

Nos da permiso para “tomar toodas las fotos que quieran y puedan”. Aunque... ¡Jejé!, exclama, ¡Siempre que compren alguno de nuestros productos! Cumplimos al pie de la letra su palabra, queremos abordarlo, pero no logra conversar con nosotros. Ahora mismo atiende a la joven encuestadora del INEGI, quien aplica el Censo Económico General que se levanta en la ciudad. Compramos un par de botellas y luego deducimos lo demás. Comiteco: el elixir proveniente del fermento y destilación del “aguamiel”, sabia del maguey o agave regional propicio, semejante al pulque del centro del país, aunque algo menos dulce y aún menos espeso. Si bien antes de su ebullición y alambicado, la sabia de la planta se mezcla con alguna porción de panela o piloncillo diluido en agua, hasta formar un jarabe.

Al centro del tablero de anuncios de la empresa se lee: “Comiteco. El aguardiente de mayor calidad de Chiapas, derivado del maguey homónimo”, el agave que, de acuerdo con la información disponible en la red digital, “es peculiar y quizás endémico de la Meseta de Comitán, en el estado de Chiapas, México. El *Atrovirens haw* familia de las agaváceas”.

Nos despedimos, continuamos la ronda fotográfica, aunque mientras tanto y, para terminar, les dejamos este pasaje, peculiar de la publicidad de la marca:

“Comiteco *Nueve Estrellas*. Artesanal, 100 % de agave. El Comiteco es una bebida alcohólica artesanal de excelente calidad, destilada y 100 % del agave endémico de la Meseta. Su proceso de elaboración es artesanal y único. Respeta las tecnologías originarias, valoriza la sabiduría de la tierra y de quien la trabaja. *Nueve Estrellas* permite experimentar una de las tradiciones que ha mantenido su sello de distinción y origen con el transcurso de las décadas. Es

para las personas que valoran lo auténtico, que disfrutan de los sabores y colores que regala el suelo mexicano. *Nueve Estrellas* con sus programas de rescate, siembra y aprovechamiento del agave, hace llegar sus beneficios a una vasta zona de tierras magras, no aptas para cultivos tradicionales, pero sobre todo a los campesinos, productores y artesanos de la región. *Nueve Estrellas* es tradición y sabor. La mezcla perfecta entre pasado y presente. Síguenos en feisbuc, tuitter e instagram. Primera Avenida Poniente Sur Núm. 14. Centro Histórico. Comitán, Chiapas. Tel. (963) 109 47 10. comiteconueveestrellas@gmail.com. El primero y único destilado de agave en Chiapas”.

Del mismo modo, en el texto de la etiqueta de uno de los pomos adquiridos se lee:

“Añejo, 38 % Alc. Vol. Comiteco Nueve Estrellas ®. Hecho en México por Aguardientes de Comitán S. de R.L.M.I. Contenido neto 750 ml. Nacido en el altiplano del sureste chiapaneco. Elaborado en Comitán, Chiapas, con el aguamiel de los magueyes cuidadosamente cultivados. Procesado bajo las normas de antaño. Añejado en barricas de roble blanco, maderas seleccionadas para preservar su sello de distinción y origen. Aguardientes de Comitán S. de R.L.M.I. Lote número [a mano]: 12171218. El abuso en el consumo de este producto puede ser nocivo para la salud”



TABERNA, COYOL Y DELEITE

Para Maricarmen, Víctor e Israel

Diáfanamente recordamos la primera vez que vimos el árbol derribado, espinoso y enmarañado; el tronco vivo del que brotaba su sabia blanca y dulce. Era de mañana y acompañaba a mi padre a cobrar la cuota mensual del agua entubada, sistema municipal recién inaugurado en el pueblo; año setenta o setenta y uno. El vecino tenía junto al corredor de su casa, debajo de un naranjillo frondoso, una enorme troza de coyol, de donde brotaba esa agüita suave y divina, la que todo mundo llama “taberna”.

—Pasa, Eduardo Cruz, —dijo don Melitón Espinosa a mi padre—. Entren sin cuidado. Prueben ahorita mismo esa delicia, pues es temprano. Ya ven que a esta ahora la taberna está fresca, dulce y en su punto.

Aceptó sin remilgos mi padre, pasamos a la sombra, y ya nos daba a ambos unas largas cañuelas de madera, con las que nos acercamos a la “canoíta” del tronco. —Vamos a retirar la teja húmeda que sirve de tapa, —dijo en voz alta don Melitón—, y ahora sí, tomen toda la que puedan. Sorbimos de poco a poco y, efectivamente, a mí me pareció

el jugo o el refresco más extravagante que había probado en mi vida; cercano sin embargo al sabor del tepache, que en ese tiempo mi madre preparaba con el vinagre de piña que producía la abuela Mariantonia.

Secamos el pocito, y luego esperamos. —Pero tú, hijo, —dijo mi padre—, ya sólo vas a tomar un poquito nomás. ¡No te me vayas a emborrachar! Y entonces grandes fueron las carcajadas de los reunidos, satisfechos. Eso fue en la época de la Primaria, cuarto o quinto año, a mis diez u once años de edad.

Tiempo después vimos, sobre el camino que venía de la ranchería San Pedro, una carreta de bueyes, que traía dos trozas al pueblo, aunque ahora sabíamos perfectamente de qué se trataba (quiero decir: antes no). Luego descubrimos en un patio abierto, a las orillas, cuatro trozos para el mismo fin, los que provenían de dos o tres árboles, según supimos. Una o dos trozas por árbol: cada una de tres metros de largo o algo más. Los adultos, gente joven y señores, por alguna cuota arrimaban sus carrizos o popotes, directamente a los pocitos o cavidades de los tallos, aunque otros llevaban jarras, botellas y tecomates; para comprar porciones del elixir. “Medio litro”, escuchaba que decían. Uno o dos litros pedían otros, e incluso recuerdo que había “fresco” y “maduro”. Fresco el que nosotros habíamos probado en aquella ocasión, y maduro, el que se encontraba envasado y con algunas horas de fermentación.

De modo que esta era la taberna que antes desconocía. El modelo original, natural; el de todas las bebidas alcohólicas, embriagantes de Chiapas. De nuestra Mesoamérica ancestral, anterior a la presencia europea en esta parte del mundo. El modelo del cual seguramente, los zoques,

chiapanecas y mayas derivaron el balché, el comiteco, la chicha, el posh y el bejucalito; al igual que en el centro de México desarrollaron los pulques dulces y aguardentosos, mientras las otras culturas mesoamericanas —hacia el Occidente y desde Oaxaca hacia Sinaloa—, bebidas algo más conocidas y comerciales: mezcal, tequila, tesgüino, raicilla, sotol y bacanora.

Pero la cuestión estriba en que, igual que en el caso de los diversos magueyes, la substancia alimenticia y muy pronto también alcohólica que se aprovecha de estas plantas agaváceas, es su savia, su jugo: la esencia líquida del coyol, la palmera de la región, cercana al corozo y a la palma chapaya, ambas locales, parientes también del coco y demás palmeras venidas de lejos.

Es el guacuyul, guacoyol, cocoyol, cocuyul o cuaucoyol de las diversas regiones del país. La *Acrocomia mexicana* de las palmáceas, de acuerdo con los registros de la botánica. La savia blancuzca y absolutamente líquida que brota del tallo, inmediatamente en cuanto se le derriba; en cuanto se le desprende el cojollo o penacho. Aunque al separarse del árbol y almacenarse aparte, el néctar muy pronto y de poco a poco, se vuelve más blanco y espeso, hasta convertirse en una verdadera libación alcohólica, bebedizo embriagante de primera.

Por lo demás, la palma referida, de modo natural se encuentra entre los bosques y sabanas del trópico, a lo largo y ancho del país, salvo en los desiertos del Norte y en las zonas extremadamente calcáreas de Yucatán. También abunda en toda Centroamérica, razón por la que en Chiapas menudean los topónimos con su nombre: El Coyol,

El Coyolito, El Coyolar, El Coyol Quemado, El Coyol de Arriba, El Coyol de Abajo y... seguramente muchos más.

Así que, afamada es la palma coyol, pues, además de proveernos taberna dulce y refrescante, o taberna fermentada y sedativa, de la médula y partes suaves del cogollo, se obtiene el célebre “palmito”. Uno de los vegetales envinagrados, emblemáticos de la región. Además de que, el aroma de sus flores perfumadas —cuando las espigas apenas abren— es igual de vehemente que las del corozo. Al grado que avispas, abejas y abejorros, se disputan su néctar por miríadas.

Nosotros, de niños, primero quitábamos la cascarilla de la fruta redonda, luego chupábamos el mucílago pegado a su fibra, y al final tomábamos el coquito negro y duro, súper duro y... ¡A darle entre piedra y piedra! Hasta que, a las cansadas y al precio de algún machucón, lográbamos romper el pericarpio obstinado, y era entonces que... ¡Ooh delicia! Riquísima nos parecía la carnaza nívea del coquito redondo y endurecido.

Asimismo, las comunidades de palma coyol, en ocasiones forman barreras naturales rompe vientos, útiles a la agricultura y... aunque no nos consta, hemos escuchado entre nuestros sabios viejos, que la taberna ingerida en porciones regulares, por largo tiempo, cura las enfermedades de la vesícula, igual que diabetes y artritis. E igual, ni qué decir del “dulce de coyol” de los tuxtlecos, chabaleños, suchiapanecos, chiapenses y demás reposterías del Valle Central, pues exquisita es la miel que se forma con el mucílago del coyol y la panela o piloncillo dulce.

Deberían conseguirlo y deleitarse con él, quienes no lo conozcan. Siempre disponible en todos los mercados públicos de la cuenca del Grijalva.

Y finalmente van dos cédulas técnicas; una botánica y otra agronómica. Va la primera. Que la palma coyol echa grandes racimos de frutas esféricas, como cascabeles grandes, compuestas de una cáscara delgada, lisa, lustrosa y quebradiza. Verde cuando es tierna, la fruta es amarilla en su madurez: una pulpa amarillenta, pegajosa y dulzona apetecida por el ganado y animales montaraces; aunque también por el humano, quien usualmente lo come en dulce. La fruta asimismo lleva un cuesco negro, durísimo, que sólo algunos roedores como la ardilla, destruyen con los dientes... semilla con la que antiguamente se elaboraban anillos y botones.

Va la segunda. Que las palmeras deben derribarse desde principios de marzo y hasta los dos meses siguientes —“antes de entablarse las aguas”—. Que los árboles producen diariamente alrededor de tres litros de taberna durante un máximo de cuarenta días; 120 litros por unidad, vendibles a cuarenta pesos por litro (en el año 2022). De donde se deduce que cada árbol produciría entre 4,000 y 4,800 pesos. Lo malo de esto es que furtivamente, los tratantes hoy sólo pagan 400 o 500 pesos por árbol. Cuando su apropiada agricultura sería atractiva y muy rentable, pues además de su fácil reproducción y rápido crecimiento, 830 arbolitos, más o menos, podrían sembrarse en una hectárea. Con la certeza de que, sembrándose las plantas en tiempo de aguas, todas saldrían adelante.

CHIAPAS
CRÓNICAS Y REMEMBRANZAS

Universidad Autónoma de Chiapas,
Tuxtla Gutiérrez, Chiapas.
Marzo, 2025.

“*Chiapas. Crónicas y remembranzas*”, título de la presente compilación, es exactamente eso: pequeña selección de textos literarios sobre Chiapas, la provincia más mexicana del país, debido a su ubicación singular y única en la confluencia de varias geografías y diversas circunstancias socioculturales: Chiapas, México, el sureste del país, Centroamérica, el istmo de Tehuantepec, el océano Pacífico, Mesoamérica, la civilización maya, varios pueblos originarios, selvas y bosques, el Caribe mexicano, etcétera.

Lienzo hilvanado a partir de diversas narraciones. Crónicas y remembranzas al estilo único de Cruz Coutiño, todas engarzadas desde el tiempo, el espacio, la cultura y las motivaciones del autor. Relatos con que intenta dar cuenta de su propia experiencia, pero también del habla particular del español regional. Todo ello amalgamado al ser y al quehacer de esta tierra. A la identidad sociocultural de Chiapas.

