

NÚMERO

22

AÑO 8

PRIMAVERA 2012

\$40.00 M.N.

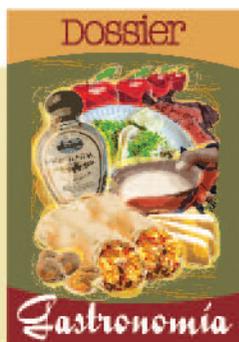
UACJ

Cuadernos

fronterizos

ISSN: 2007-1248

publicación estacional de la universidad autónoma de ciudad juárez



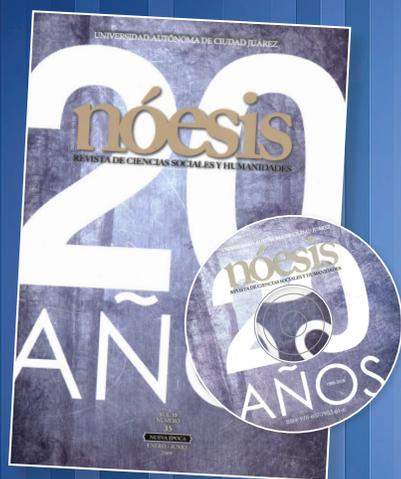
**¿Qué estimula realmente
el programa de estímulos?**

Víctor Hernández

Muestra plástica
Itzel Aguilera

Filosofía y veterinaria
Josu Landa

**Gula y frugalidad en La portentosa
vida de la Muerte**
Margarita Salazar Mendoza



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CIUDAD JUÁREZ INSTITUTO DE CIENCIAS SOCIALES Y ADMINISTRACIÓN

Con el propósito de promover y fortalecer la actividad académica y de investigación en las instituciones de educación superior y de los centros de investigación, el Instituto de Ciencias Sociales y Administración y el Comité Editorial de

nóesis

REVISTA DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES

CONVOCA

A académicos, académicas, investigadores, investigadoras, estudiantes de posgrado de universidades y centros de investigación a participar como colaboradores(as) de los números 2012-2013, de la Revista Nóesis considerando en el contenido del Dossier una de las siguientes temáticas:

PROPUESTA 1. VISIÓN DE CIUDAD JUÁREZ DESDE LA LITERATURA Y LAS ARTES

Coordinador: Dr. Ricardo Viguera Fernández (rviguera@uacj.mx r_viguera@yahoo.es)

PROPUESTA 2. VISIONES DE LA RECUPERACIÓN DE CIUDAD JUÁREZ: UN ENFOQUE MULTIDISCIPLINARIO

Coordinadores: Dr. Nemesio Castillo y Dr. Alberto Ochoa Ortiz Zezzatti (nemesio.castillo@uacj.mx)

PROPUESTA 3. CÁTEDRA PATRIMONIAL DE HISTORIA LATINOAMERICANA DR. FRIEDRICH KATZ

Coordinador: Dr. José Luis López Ulloa (jolopez@uacj.mx)

Atendiendo las siguientes consideraciones:

A) El contenido de los artículos, cuya extensión será de 15 a 30 cuartillas, deberá sujetarse a las normas para autores determinadas por el Comité Editorial de Nóesis, disponibles en el vínculo <http://www.uacj.mx/ICSA/noesis/Paginas/Normas%20Editoriales.aspx>

B) Las colaboraciones para la sección temática o varia de los números 2012-2013 se estarán recibiendo a partir del lanzamiento de esta convocatoria y hasta el día 29 de febrero de 2012 en los correos electrónicos noesis@uacj.mx, mayrodri@uacj.mx y rbenitez@uacj.mx

C) Nóesis acepta un máximo de tres autores por artículo.

D) Se convoca a proponer artículos cuyos abordajes sean diversos para considerar publicar en la Sección Varia o para incluir en la Sección Libros, entrevistas y otras narrativas del número en consideración, conforme a los dictámenes resueltos. El plazo para recibir colaboraciones para estas secciones complementarias será el 30 de marzo de 2012.

Nota: el número máximo de articulistas que se autorizará por texto independientemente de la sección donde se propone integrar es 3 personas.

E) Para cualquier información adicional o aclaración, comunicarse a los teléfonos (656) 688-3800 al 09 extensión 3892.

Nota: El Comité Editorial de Nóesis acoge de manera permanente con gusto propuestas de coordinadores(as) potenciales y temáticas para considerar la integración de otros números de la revista.



UACJ | TRADICIÓN EN
EXCELENCIA
ACADÉMICA

NÓESIS,
Revista de Ciencias Sociales y Humanidades
Dirección General de la Revista
Instituto de Ciencias Sociales y Administración,
Edificio N, Segundo piso,
Av. Heroico Colegio Militar s/n Zona Chamizal
Correo: noesis@uacj.mx

Ilegitimidad perniciosa

Tal vez la principal función de las instituciones públicas, es dotar de legitimidad a la autoridad. Por ello, en todos los regímenes presumiblemente democráticos, se ha instalado un complejo sistema de competencias, jurisdicciones e instancias que tiene como propósito filtrar varias veces una decisión oficial, proveniente de un órgano legislativo, administrativo, judicial o electoral. El resultado final, se supone, debe ser nítidamente cristalino, por cuanto estaría libre de cualquier impureza de ilegalidad. Ésta es la hipótesis o premisa en la que se asienta el llamado Estado de derecho.

Por la expuesta razón, es que en el ámbito electoral, el órgano del Estado a quien se confía la última palabra sobre la legalidad de un proceso comicial, debe ser además de cuidadoso en extremo, hacerse cargo de que cualquier mancha de ilegitimidad sobre los nuevos funcionarios investidos de poder, tiene consecuencias funestas: debilita su capacidad de interlocución con gobiernos extranjeros, obstaculiza e impide la gobernabilidad interna, origina o estimula una actitud de frustración en la ciudadanía, de la misma manera que desarrolla en la misma enconos y divisiones. A la postre, los únicos que ganan con un gobierno tenido por ilegítimo en grandes franjas de la colectividad, son los poderes fácticos. La historia enseña que cada presidente de la República que ha asumido el poder padeciendo graves tachas de ilegítimo, ha buscado el apoyo de los grandes dueños del dinero, de la jerarquía eclesiástica, de los monopolios en las comunicaciones, a quienes ha cedido porciones de auto-

ridad o hecho concesiones en extremos perjudiciales para el interés general. Con iguales objetivos, se han emprendido políticas aciagas para la población en la búsqueda de protagonismo y soporte popular. Tal es el caso de lo acontecido en 1988 y en 2006, si pensamos en dos experiencias de la etapa contemporánea.

Los cargos o acusaciones presentados en contra de quienes fraguaron y organizaron la campaña política del candidato declarado triunfador por el Instituto Federal Electoral, son de una enorme gravedad. El uso masivo de recursos públicos o privados para repartir bienes o dinero a los votantes pobres, no puede ser avalado por la justicia electoral, so pena de resignarnos a padecer un gobierno impopular, débil, propenso a la corrupción en todos los niveles, incapaz de hacer frente a las grandes tareas nacionales.

En esta tesitura, los magistrados integrantes del Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación tienen sobre sus hombros una colosal responsabilidad. Cada palabra y cada concepto que usen en la sentencia definitiva sobre las recientes elecciones federales, en especial la de Presidente de la República, será examinada por la Historia. Pueden arrojar una losa sobre las esperanzas democratizadoras del pueblo mexicano o bien, abrir una puerta para que aquellas se conviertan en realidades. Esperemos.

Universidad Autónoma de Ciudad Juárez

Javier Sánchez Carlos
Rector

David Ramírez Perea
Secretario General

René Javier Soto Cavazos
Director del Instituto de Ciencias Sociales
y Administración

Servando Pineda Jaimes
Director General de Difusión Cultural y Divulgación Científica

Laura Anguiano
Jefa del Departamento de Ciencias Administrativas

Ramón Chavira
Jefe del Departamento de Humanidades

Luis Alfonso Herrera Robles
Jefe del Departamento de Ciencias Sociales

Juan Ignacio Camargo Nassar
Jefe del Departamento de Ciencias Jurídicas

Cuadernos fronterizos

Víctor Orozco
Director General

Servando Pineda
Director Editorial

Beatriz Rodas
Directora de Redacción

Editores de sección
Victoria González. **Entorno**
Iván Álvarez. **Chamizal**
José Ávila Cuc. **Voces estudiantiles**
Consuelo Pequeño. **Didactikón**

Secretaria del Comité Editorial
Erika Mayela Sena Herrera

Comité Editorial
Susana Báez, Consuelo Pequeño, Iván Álvarez, Oscar Dena, Víctor Orozco, Héctor Padilla, Servando Pineda, Beatriz Rodas, Pedro Siller, José Ávila Cuc, Jesús A. Camarillo, Beatriz Maldonado, Enrique Cortazar, Benjamín Quezada, Víctor Hernández.

Consejo Editorial
Carlos Montemayor †
Friedrich Katz †
Enrique Semo
Marcela Lagarde
Silvia Gómez Tagle
José Luis Orozco
Federico Ferro Gay †
Víctor Hugo Rascón Banda †
Adrián Rentería

Correctora
Beatriz Rodas

Diseño
Mirna de la Rosa Pérez

Portada e ilustraciones
Itzel Aguilera

CUADERNOS FRONTERIZOS,
Año 8, No. 22, Primavera 2012 (que comprende los meses marzo-abril-mayo), es una publicación trimestral de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, a través del Instituto de Ciencias Sociales y Administración (ICSA), que se publica con fondos propios. Av. Universidad y H. Colegio Militar (zona Chamizal) s/n, CP 32300, Ciudad Juárez, Chihuahua, México. Tels. (656) 688 3800 al 09 (conmutador) extensiones: 3859, 3843, 3949 y 3787. Fax (656) 688 3812. PO Box 10307, El Paso, Texas, USA, 79994. Correo electrónico: cuadernosfronterizos@uacj.mx.
Editor responsable: Víctor Manuel Orozco Orozco. Reserva de Derecho al Uso Exclusivo No. 04-2009-090711073300-102, ISSN: 2007-1248. Licitud de Título No. 14739, Licitud de Contenido No. 12312, ambos otorgados por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa por Bertha Alicia Acosta Flores (Grupo Lazer Quality Prints), Pedro Rosales de León 6599, Fracc. Villahermosa, C.P. 32510, Ciudad Juárez, Chihuahua. Distribuidor: Subdirección de Gestión de Proyecto y Marketing Editorial. Ave. Plutarco Elías Calles 1210, Col. Foviste Chamizal, Ciudad Juárez, Chih., C.P. 32310. Este número se terminó de imprimir en mayo de 2012 con un tiraje de 1000 ejemplares. Los artículos firmados son responsabilidad de sus autores. Se autoriza la reproducción total o parcial, siempre y cuando se cite la fuente.

C O N T

1 Editorial



4 Entorno

4 Todo por una sensación / Carmen Amato

11 Ajos y cebollas / Blanca Rivera

44 Gula y frugalidad en *La portentosa vida de la Muerte* / Margarita Salazar Mendoza

47 Noche de naranja y mango / Gabriela Omayra



42 Didactikón

42 Buenas prácticas educativas, buena universidad / Benjamín Quezada Martínez

Dossier

16 Presentación / Tomás Cuevas-Contreras

17 Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua / Diana Acosta Ramírez

20 Janos: fuente de historia y tradición culinaria ancestral única / Esther G. Carmona Vega

24 Sabores y sensaciones en el Norte de Chihuahua / Tomás Cuevas-Contreras

27 Exquisiteces de la barbarie / Elsa Aranda Pastrana

Muestra plástica

32 Mirar el cielo en Ciudad Juárez / Héctor Jaramillo

Baúl

37 Ignacio Herrerías, érase una vez una revolución... / Pedro Siller Vázquez

E N I D O

📖 Los libros y otras reseñas

52 *Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio* / Victoria I. González Pérez

53 Comer en el cine / Ricardo León García

56 Julio Pesina: *Culpable de nada* / Ricardo Viguera-Fernández

🎓 Vida Universitaria

48 Semana conmemorativa de la lucha internacional por los derechos de las mujeres / Clara Rojas

49 Foro de innovación educativa UACJ 2012 / María Teresa Montero Mendoza

50 Nombramiento de Profesor Emérito y homenaje al doctor Víctor Orozco en la UACJ / Pedro Siller Vázquez

🗣️ Voces estudiantiles

58 El Estado de *laitinaje* sólo tiene malquerientes (o cómo Carlos Monsiváis no describió la realidad mexicana) / Gibrán del Real Sifuentes

60 La muerte de Heráclito / Alejandra Rodríguez Matamoros

63 ¿Cuántos dijo?

🌍 Recuento

10 En la muerte de Carlos Fuentes: *Las buenas conciencias*

41 El cuerpo femenino a (en el) debate presidencial 2012



Amanecer pastel rayado.
Ciudad Juárez, Chihuahua

40 Entorno

Barbacoa

Blas García

12 Didactikón

¿Qué estimula realmente el programa de estímulos?

Víctor Hernández

5 Chamizal

Filosofía y veterinaria

Josu Landa

Carmen Amato*

Todo por una sensación

Lo que importa es sentir
sentir aquello que nos marcó un instante.

Lo que importa es sentir,
lo que marca un instante
marca la vida entera.

Descubrir una sensación
es no olvidarla nunca.
Esa sensación
que se nos fijó en la edad sin tiempo
querremos repetirla
una y otra y otra vez.

No lograrlo pondrá en jaque la existencia
al punto de llevarnos
si no a la muerte
al crimen mismo,
al asesinato,
al suicidio.

II

Lo importante es no sentir.
Por dejar de sentir aquello
que nos marcó un instante
queremos escindir el tiempo
rompernos la memoria
lanzarnos de cabeza al olvido,
y no lograrlo
puede llevarnos si no a la muerte,
al crimen mismo
al asesinato
al suicidio.

*Carmen Amato, radica en Ciudad Juárez desde los cuatro años. Doctora en Literatura Hispanoamericana por la Universidad Estatal de Arizona (ASU). Coordinadora de los *Encuentros de Poetas en Ciudad Juárez*, en sus primeras siete ediciones. Ha publicado los poemarios: *Hoy somos el silencio* (Ayuntamiento de Ciudad Juárez, 1994); *Ciudad que se restaura* (Ediciones Azar, 1996); *El silencio que se hiela en la blancura de las hojas* (Ayuntamiento de Ciudad Juárez, 1997); *Gestación de la luz* (Chihuahua Arde Editoras y Puente Libre Editores, 2006); y *Estación Tempe* (Izote Press, 2010). Ha colaborado en varias Revistas Literarias así como en Revistas Virtuales.



Nubes. Ciudad Juárez, Chihuahua

Filosofía y veterinaria

Josu Landa*

A comienzos de agosto de 2011, una revelación de nuestro colega Gabriel Vargas Lozano** sumió en el estupor a la comunidad filosófica de México: en una larga y ríspida reunión con altos funcionarios de la Secretaría de Educación Pública y con el director general del Centro de Evaluación para la Educación Superior, maestro Antonio Gago Huguet, éste se opuso a cambiar el plan de estudios para el bachillerato resultante de la Reforma Integral de la Educación Media Superior (RIEMS), alegando que “Un veterinario podía dar clases de filosofía”.¹

Creer que se sabe de lo que se dice saber puede inducir, incluso a un psicólogo —o sea, un “almólogo”, no lo olvidemos— como Gago Huguet, a una zafia *boutade* como la referida. Una elemental familiaridad con el pensamiento de Sócrates, por ejemplo, lo habría redimido de tamaña barbaridad. Con que hubiera intentado reflexionar, es decir, plantearse con rigor el problema de la enseñanza de la filosofía en el bachillerato, disponerse a dialogar consigo y con los demás, formular las pre-

guntas apropiadas, tratar de responderlas desde un compromiso con la verdad... su pensamiento y su lengua se habrían encaminado, cuando menos, por la senda de la prudencia esperable en alguien de tan grande responsabilidad pública.

En el pecado del maestro Gago está la penitencia. Mortificación que espero pueda superar, cuando haga lo que esté a su alcance para replantear con seriedad la relación entre nuestro sistema educativo y la tradición filosófica, tras escuchar con mente abierta a quienes tienen algo pertinente que decir al respecto.

La barbarie contemporánea, con todo lo que tiene de economicismo burdo, utilitarismo ramplón, ruptura con la tradición humanística, enaltecimiento de la fuerza y la eficacia, hipervaloración de bienes materiales y del hecho de poseerlos, fascinación ingenua por los prodigios de la técnica y fenómenos análogos, ha llevado a extremos inauditos la reducción del animal —y de todo lo que la naturaleza prodiga— a puro objeto de satisfac-



Por el contrario el pensador riguroso sólo sabe que el animal es un enigma, una realidad muy difícil de escrutar, tras sus rasgos visibles y los actos por medio de los cuales se expresa.

ción de ciertas necesidades del ser humano. En realidad, la ignorancia antihumanista campa con gran vigor desde hace tiempo, lo que explica un barbarismo como la palabra “biología”, destinada a nombrar lo que un mínimo conocimiento del griego habría exigido denominar “zoología”; pues “bíos” significa la vida como existencia, no como el proceso fisiológico de despliegue de organismos vivos. Al margen de ese exabrupto ilustrativo del rumbo por el que transitan una ciencia y una educación escasamente comprometidas con lo más radical y excelsamente humano, fijémosnos en que la etimología de la palabra “veterinario” —la persona que cura al animal de carga (*veterinus*), con frecuencia lo suficientemente viejo (*vetus*) como para eximirlo de usos más recios— expresa ya un nivel del referido pragmatismo unilateral, en nuestra relación con los animales. Pero la idea que se tiene hoy del veterinario, alguien que según el discurso vigente sobre el asunto, se encarga del estudio y diagnóstico de patologías entre animales, de ampliar los márgenes de rendimiento en la explotación de estos seres, de controlar la elaboración y distribución de los productos derivados de tal exacción y actividades afines, evidencia la extremosa conversión de estas criaturas en simples medios destinados a satisfacer buena parte del infinito despliegue de los deseos humanos. A fin de cuentas, se ha “naturalizado” la idea de que el hombre es la medida de la suerte de los animales y quien hoy recibe el nombre de “veterinario” debe tener los conocimientos y ejercer los actos plenamente adecuados a esa idea, con la eficiencia que ha de facilitarle la máxima especialización en cierta rama de la disciplina. Resulta a la vez perturbador y desopilante que el maestro Gago pretenda que este agente de la economía antianimal y antihumana, ese especialista que en su expresión más lograda sabe cada vez más de cada vez menos, sea quien continúe la tradición encarnada en Pitágoras, Anaximandro, Heráclito, Parménides, Sócrates, Platón, Epicuro, Hiparquía, Zenón de Citio, Hipatia, Agustín de Hipona, Pedro Abelardo, Tomás de Aquino, Pico della Mirándola, Descartes,

Spinoza, Kant, Hegel, Marx, Schopenhauer, Nietzsche, Husserl, Unamuno, Wittgenstein, Heidegger, Gadamer, Sartre, Nicol, Villoro, Sánchez Vázquez y tantos otros, dignos de esa veneración crítica con la que los filósofos reconocemos la enorme riqueza cultural y humana debida a los buenos filósofos.

Pero, por ventura, los animales no son meras cosas y ésta es una certidumbre que nos viene de la filosofía, es decir, de la disposición ética a procurar la verdad del ser en cuanto ser, ligada a un discurso específico y dirigida a la buena vida en este mundo, que designa esa palabra. En general, el animal conjuga la múltiple condición de criatura admirable, venerable, temible y, sobre todo, misteriosa. El veterinario plenipotenciario de Gago cree saber qué es el animal. Por el contrario el pensador riguroso sólo sabe que el animal es un enigma, una realidad muy difícil de escrutar, tras sus rasgos visibles y los actos por medio de los cuales se expresa. Acaso por eso, la relación de los filósofos con sus congéneres zoológicos se ha cifrado de una manera bastante fecunda en el terreno del símbolo. Ya que el animal resulta una alteridad inaprehensible, lo que queda es asumirlo como compañía y referencia simbólica de un orden de lo real que no por esquivas debemos ignorar.

Esto es lo que parecen evidenciar presencias tan vitales en la tradición filosófica como la tíernamente ilusa paloma que apoya la esforzada especulación de Kant, según las páginas introductorias a su *Crítica de la razón pura*, o el sufrido asno de Buridán, lo mismo que el gallo ofrendado por Sócrates a Asklepio, poco antes de morir, y la lechuga de Minerva expresando la intuición hegeliana del desfase entre la realidad y la razón que procura dar cuenta de ella. Cabe admirar y agradecer la efectividad de los puercoespines que refiere Schopenhauer, en sus *Parerga...*, para evidenciar la insociable sociabilidad de nosotros los humanos, al igual que el pregnante simbolismo de la vaca multicolor, el león, el camello, la serpiente, el águila y otros especímenes de la fauna nietzs-

Hablar de simbolismo zoológico, en la tradición filosófica, equivale a significar un ámbito más profundo que el de la referencia plástica o meramente erudita, que permite ilustrar una tesis con más luz que la de la palabra teórica.

cheana, entre inquietantes y entrañables, en la medida en que parecen continuar la que prohija Dioniso: el toro, la cabra, el leopardo, la pantera, el delfín y otros. Por cierto, soy de los que piensan que el célebre episodio de Turín, cuando Nietzsche abraza, en medio del llanto, al caballo que está siendo azotado sin piedad por un cochero, es mucho más que el registro del paso definitivo de la cordura a la locura, por parte del filósofo alemán; ¿por qué no ver en ese turbador suceso una respuesta drástica a tantos problemas concernientes a nuestra relación con la vida y con la manera en que los animales tienen de vivirla? Por su parte, un problema tan peliagudo como el de los nexos entre destino y libertad es “disuelto” por Epicteto, con apoyo zoológico, por medio de esta paradójica anécdota relatada por su discípulo Arriano: tras acudir a un adivino, para que interprete las vísceras de un animal, aquél le explica al filósofo: “...tienes un albedrío libre de impedimentos e incoercible por naturaleza. Esto está escrito aquí, en las entrañas.”² En nuestro tiempo, las tentativas cada vez más numerosas y sólidas de fundar teóricamente el reconocimiento de derechos a los animales hace patente una actualización de los inveterados vínculos entre la filosofía y la suerte de esos seres.

Por lo demás, esa simbólica zoológica no es exclusiva de la tradición filosófica heleno-occidental. Tan sólo en nuestro campo de visión espiritual e ideológica, aflora en el pez, la paloma, la serpiente, el cordero y otros animales bíblico-evangélicos. Por su parte, criaturas como el colibrí, el coyote, la serpiente negra, el tlacuache, el ocelote, el águila y algunos más son referencias muy vivas de la sensibilidad y el pensamiento mesoamericanos.

Hablar de simbolismo zoológico, en la tradición filosófica, equivale a significar un ámbito más profundo que el de la referencia plástica o meramente erudita, que permite ilustrar una tesis con más luz que la de la palabra teórica. Es lo que se desprende de la alegoría a que recurre Platón, en *Político* (257a-268b), cuando se figura a éste como

un pastor de hombres. Aristóteles, como se sabe, proyecta esa imagen hasta el punto de una caracterización de lo humano como concreción de una zoología específica: la del “animal político”. En la medida en que se ahonda en nuestra animalidad de fondo —como lo hace el Estagirita, sin que se le haga demasiado caso, en este punto— se esclarece la pertinencia de una filosofía mejor avenida con una “veterinaria” que, a su vez, debería renunciar al utilitarismo extremo a que remite, hoy en día, ese vocablo.

Esa vinculación se estrecha un grado más, cuando el animal es asumido por el filósofo como guía existencial y, por ello, sustento de una praxis, de una vida filosófica, de una inserción específica en el orden del sentido. Es lo que sucede con la figura del tábano, reivindicada por Sócrates, en la *Apología* que le dedica Platón, como epítome de su razón de ser en este mundo: punzar las almas engreídas de los necios, remover por efecto de su agujijón todas las trabas que obturan el parto libre de las conciencias desde sí mismas. Lo mismo cabe decir del magisterio moral que el filósofo cínico atribuye al ratón, un animal colocado en un discreto segundo plano, ante la conocida prominencia del perro, pero digno de emulación, según registra Teofrasto en anécdota de la que da cuenta Diógenes Laercio: “Al observar [Diógenes de Sínope] a un ratón que corría de aquí para allá [...] sin preocuparse de un sitio para dormir y sin cuidarse de la oscuridad o de perseguir cualesquiera de las comodidades convencionales, encontró una solución para adaptarse a sus circunstancias”.³ Igual consideración merece el puerquito que protagoniza esta otra pequeña historia: “Mientras sus compañeros de navegación estaban desprovistos por la tempestad, él [Pirrón de Élida], muy sereno, reavivó su ánimo, mostrándoles el cerdito que comía a bordo del barco y diciéndoles que el sabio debía erguirse con una imperturbabilidad semejante.”⁴ Como puede apreciarse, a partir de los casos mencionados, ciertos animales han desempeñado una función modélica para la praxis filosófica, por lo que han sido emulados por no pocos

Ahora, ¿qué hacer mientras las instancias oficiales del caso siguen denegando la presencia de asignaturas propiamente filosóficas en los planes de estudio del nivel medio superior?

filósofos de apreciable relieve. Se evidencia, pues, la pertinencia de dirigir una mirada “veterinaria” a determinados fenómenos y situaciones asociados con la existencia de los seres humanos.

La afinidad entre animal y ser humano se ahonda todavía más, desde la perspectiva filosófica, cuando aquél aparece como referente de la entidad idónea de éste, es decir, cuando la elevación ética de la persona parece estar garantizada por el modo de ser natural de determinado espécimen. Es lo que se observa en el célebre pasaje del libro II de *República*, cuando Sócrates hace ver a Glaucón que la polis apropiada es posible en la medida en que logre dotarse de guardianes que conjuguen “fogosidad” con “mansedumbre”, un modo de referir la concordancia de severidad de talante y coraje guerrero con virtudes del sabio como la serenidad y la sindéresis. La prueba de esa posibilidad vendría dada, según Sócrates, por el hecho de que el perro encarna esa conjunción “por naturaleza”. Junto con su característica tendencia a defender lo propio a costa de su propia vida, concluye Sócrates que “es un rasgo exquisito de la naturaleza del perro el de ser verdaderamente amante del conocimiento, o sea, filósofo”(376a-b).⁵

Los casos referidos evidencian un grado importante de compenetración entre vida filosófica y vida animal. En lo que hace al cinismo, esa afinidad debe ser confirmada llegando a la identidad plena; por eso, el filósofo cínico se mueve por el afán de convertirse en perro. Según noticia, otra vez, de Diógenes Laercio, ya Antístenes de Atenas, el fundador de la escuela, había sido apodado como “El Perro Sencillo”; aun cuando quien encarnó lo más acendrado del modelo perruno de filosofía fue, con mucho, Diógenes de Sínope, más conocido con el simple mote de “El Perro”. Según un antiguo comentario adscrito a la tradición aristotélica,⁶ la identificación vida filosófica-vida animal que procura el filósofo cínico se basa en los rasgos que éste aprecia o interpreta en el perro: indiferencia ante las cosas exteriores, apego al bien conforme con la Naturaleza (*fnis*), impudicia en el rechazo

a toda convención reñida con el orden de la *fnis*, vigilancia feroz en lo tocante a la observancia de lo que considera virtuoso, aquiescencia ante quien conoce, aunque lo amenace con un palo, y repulsión sin miramientos ante quien desconoce, pese a que lo adule con lisonjas y dádivas. Cabe advertir, en esa suerte de deliberada y exigente “canificación” del filósofo cínico, la posibilidad de una redefinición de la veterinaria y la zootecnia. De acuerdo con la rigurosísima ética cínica, la filosofía vendría a ser una especie de autoconstitución, terapia y cultivo de un ser humano reconciliado con su animalidad de fondo y, así, conformado con la verdad del ser.

Habría que agradecer al maestro Gago el que nos instigue a reparar en esa singular liga entre la tradición filosófica y cierta posibilidad de la “veterinaria”, pero no es posible olvidar que su intención, al hacerlo, era la de justificar la empecinada negativa de las instancias educativas oficiales a considerar la reinserción de la filosofía en el plan de estudios del bachillerato surgido de la RIEMS. Actitud que, desde luego, arraiga en una idea instrumentalista y, por ello, completamente errada de la filosofía. Si el director general del CENEVAL y quienes piensan como él se tomaran a ésta un poco más en serio, descubrirían que el acceso a la tradición filosófica incrementa las probabilidades de que el educando devenga una persona mejor; misión ésta que el aparato escolar defendido, dirigido y “perfeccionado” por burócratas al estilo de Gago Huguet, desdeña por entero. No es un gesto de lesa modestia afirmar que la vida filosófica, asumida en su radicalidad, es uno de los pocos caminos a la buena vida.

Hasta donde se sabe, la SEP y diversos organismos colaterales, implicados en la educación media superior, siguen sin dar muestras de querer ceder en su postura. Se ve que la tradición filosófica dis-cuerda con su idea de una educación plegada por completo a la dinámica de la actual globalización de la economía y a los intereses que más se lucran con ella, más allá de todo escrúpulo cultural, ético y político. Ahora, si este dato es cierto —como

No aparecen razones fundadas para oponerse a esa reivindicación; al contrario, todo indica que se debe seguir procurando.

parece serlo, según muchos indicios—, tal vez vaya siendo hora de advertir que el futuro de la filosofía no se cifra sólo en el currículum del bachillerato. De hecho, desde un punto de vista radical, la filosofía no necesita de ninguna institución de ninguna índole para su despliegue. Pese a esto, nadie puede negar responsablemente la conveniencia de que se impartan asignaturas de cariz claramente filosófico en el máximo número de niveles del sistema educativo. Pero, si lo que tenemos ante nosotros es algo que ostenta los signos de una cerrazón inamovible, sólo parece haber tres opciones dignamente practicables: o se trata de superar la inflexibilidad oficial con una presión igual de tenaz e intensa o se impulsa una estrategia de promoción colateral de la filosofía, que opere en las estructuras educativas existentes, sin que por el momento forme parte del currículum del nivel medio superior, o se combinan ambas posibilidades, porque pueden ser complementarias.

El Observatorio Filosófico, la Asociación Filosófica y, en general, la comunidad de filósofos que esos organismos han sabido representar han centrado sus esfuerzos en exigir el cumplimiento del acuerdo 488⁷ y, con ello, la incorporación de las asignaturas Filosofía, Ética, Estética y Lógica a los estudios de bachillerato. No aparecen razones fundadas para oponerse a esa reivindicación; al contrario, todo indica que se debe seguir procurando. Ahora, ¿qué hacer mientras las instancias oficiales del caso siguen denegando la presencia de asignaturas propiamente filosóficas en los planes de estudio del nivel medio superior?

No es difícil advertir que jugar a la sola carta del cumplimiento del acuerdo 488 puede resultar contraproducente para el futuro de la filosofía en nuestro país. Junto a la insistencia en esa reivindicación, sería dable intentar opciones colaterales, como el de la formación, en cada plantel —y no sólo del bachillerato— de círculos de lectura de textos filosóficos.

Desde luego, esa propuesta tiene carácter provisional y requiere ser ponderada por la más

amplia cantidad posible de filósofos. De lo que se trata es de pensar en la posibilidad de organizar, en cada plantel educativo del nivel medio superior y aun —si fuera el caso— de secundaria, grupos de alumnos que, bajo la conducción de un o una colega, lean y escuchen leer una serie más o menos canónica de escritos filosóficos, en lugares habilitados a tal fin y en horarios predeterminados. Entre los propósitos de los círculos en referencia, destacarían: 1) garantizar la continuidad de la tradición filosófica en el aparato escolar establecido, aunque en un proceso paralelo al currículum normal; y 2) formar a los estudiantes interesados como lectores de filosofía. La condición canónica de los textos en cuestión vendría determinada por su representatividad con respecto a la variedad de corrientes filosóficas conocidas en la historia del pensamiento, no por ningún intento de imponer alguna pretendida hegemonía teórica. A tal fin, la Asociación Filosófica podría instrumentar el proceso de edición de una antología que operara como vademécum, para los educandos y para los colegas encargados de guiar su aprendizaje como lectores. La participación de los alumnos en los referidos círculos sería voluntaria —aunque sujeta a normas claras y rigurosas— y sería reconocida con credenciales específicas, cuyo valor se sustentaría en la calidad del esfuerzo invertido en su obtención, así como en la validez institucional que se les otorgue. Por su parte, la labor de los docentes a cargo de impulsar esta iniciativa, si es aceptada por la comunidad filosófica y las instancias educativas competentes, consistiría en garantizar el acceso de los alumnos a los textos, explicar sus contenidos, motivar el funcionamiento de los grupos, dirigir adecuadamente su dinámica, corregir fallas en la interpretación y colaterales. Desde luego, tal actividad —que, preferiblemente, debería estar a cargo de colegas adscritos al plantel del caso, aunque también podría admitirse a filósofos externos, de ser necesario— habría de recibir una justa retribución pecuniaria y el correspondiente reconocimiento curricular.

Ciudad de México, abril de 2012

*Académico de la UNAM.

**Coordinador del Observatorio Filosófico de México.

¹ Gabriel Vargas Lozano (entrevista con Karina Avilés). *La Jornada*, 9-8-2011.

² Epicteto, *Disertaciones por Arriano* (intr., trad. y n. Paloma Ortiz García). Gredos, Madrid, 1993, p. 109.

³ Diógenes Laercio, *Vidas de los filósofos ilustres* (trad., intr. y n. Carlos García Gual). Alianza, Madrid, 2007, p. 289.

⁴ *Ibid.*, p. 489.

⁵ Platón, "República", en *Diálogos* (intr., trad. y ns. Conrado Eggers Lan). Gredos, Madrid, 1986, p. 133.

⁶ Cf. *Comm. in Aristoteles*, XVIII, III, 2. Referido en Jean Humbert, *Socrate et les Petits Socratiques*. PUF, Paris, 1967, pp. 214-215.

⁷ Compromiso contraído por las autoridades del subsistema de Educación Media Superior con el Observatorio Filosófico de México, en mayo de 2009. El acuerdo fue publicado en el *Diario Oficial de la Federación* y abría la posibilidad de mantener un campo humanístico, en el referido ámbito de la educación, integrado por la filosofía, la ética y la estética. Dicho campo se diferenciaría con claridad del de las ciencias sociales. En su *Primer diagnóstico sobre la situación de la filosofía en la educación media superior* (15-2-2011), el OFM muestra la nula consideración del Acuerdo 488, por parte de las autoridades del subsistema y de la SEP misma, de cara a una eventual revisión de la RIEMS en marcha.

Recuento

En la muerte de Carlos Fuentes: *Las buenas conciencias*

Víctor Orozco*

En 1959 Carlos Fuentes tenía 30 años, el fin convencional de la etapa juvenil. Sus recuerdos de la adolescencia estaban todavía frescos y no requería de grandes esfuerzos memorísticos o del uso de otras herramientas para recrearlos. Es la razón, me parece, por la que pudo penetrar con cierta facilidad en el alma de Jaime Ceballos, el protagonista de *Las buenas conciencias*, una de sus primeras novelas, salida de las prensas en aquel año. Por explicaciones similares, es que en mi caso, el libro me causó tanto impacto cuando lo leí a los diez y seis años, justo la edad de Ceballos. Regreso a la novela medio siglo después, en homenaje a su autor, cuyo fallecimiento inesperado y prematuro deja a las letras y a la cultura mexicanas sin una de sus columnas capitales. También reviso las notas de un diario comenzado por aquellas fechas y en el cual plasmé las angustias adolescentes.

Un primer tema de la novela es el de la crisis religiosa que acomete a Jaime Ceballos, quien había prodigado muestras de una devoción sin límites durante toda su infancia, a grado tal que Balcárcel, el tío despótico que había sustituido al padre pusilánime, no obstante ser campeón de la beatería —y esto, entre las clases altas de Guanajuato es mucho decir— le ordena que se despoje de sus estampas y objetos religiosos, que abandone tanto rezo y desarrolle actividades más mundanas y productivas, como el deporte. El joven comienza a sufrir un insoportable tormento cuando se percata que tras la máscara de la religión, el cura Lanzagorta, sus inefables e impolutos familiares, la alta sociedad a la cual pertenece, esconden el rostro brutal de la impostura, de la falacia y la impiedad. Comunidad racista, sacramental, convenenciera, apenas si alguno de sus ancestros, como la bisabuela española liberal, escapan al terrible juicio que se va formando en el cerebro del estudiante de secundaria: vive en medio de la simulación. Al mismo tiempo la autenticidad asoma su rostro en los fugaces diálogos con Ezequiel, el luchador sindical perseguido y prófugo. Más aún, en el camarada estudiante que está en la escuela gracias a una beca oficial y a su trabajo. Ceballos sufre atrozmente este derrumbe moral de su mundo, al cual termina por despreciar y aborrecer. La primera expresión de rebeldía fue dejar de confesarse y aún así comulgar, pecado intolerable. Le corroe la duda, pero sólo acierta a culparse por no seguir a Cristo, flaqueza autocastigada con severos azotes que le dejan las espaldas sangrantes. Luego, para el escándalo parroquial, revela sus nuevas convicciones: "Figúrate que Jaime se levantó en plena clase a decir que todos los católicos... Bueno es que es espantoso —Di, di mujer —Pues que todos los católicos éramos unos hipócritas —¡Oh!"

No abandona las creencias religiosas, como sí lo hicimos los dos lectores chihuahuenses de *Las buenas conciencias*, en un tránsito

(continúa en la p. 14)

Ajos y cebollas

Blanca Rivera*



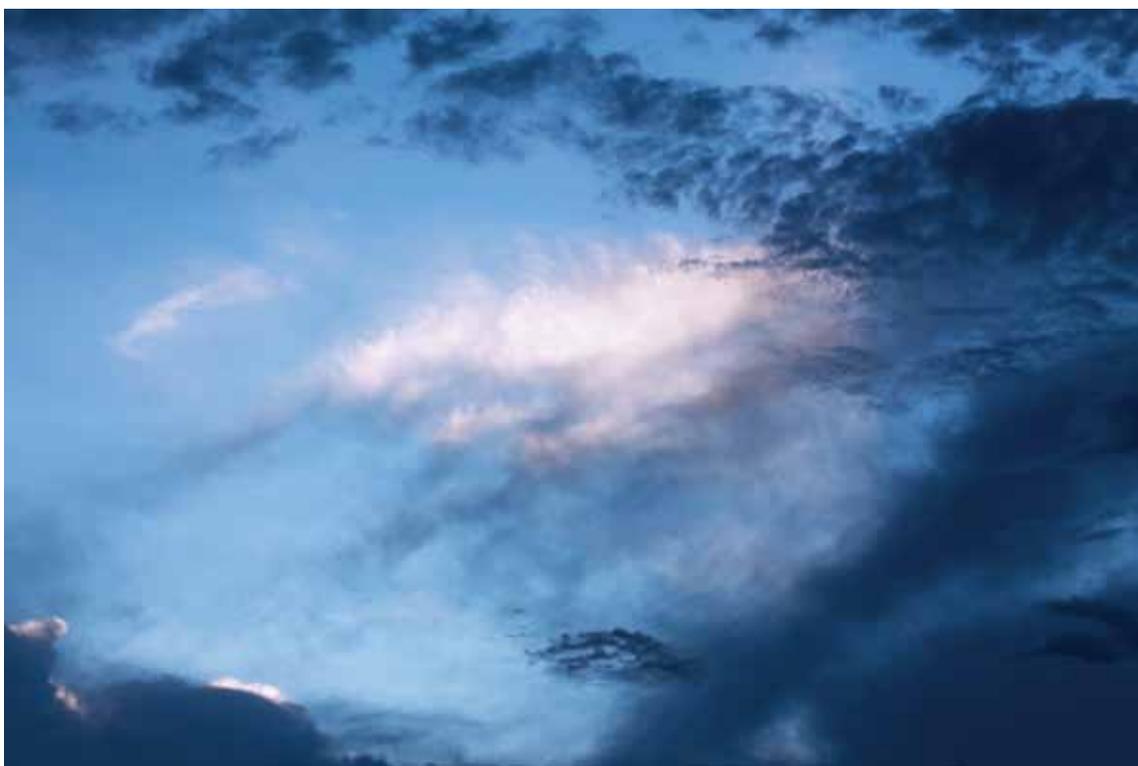
Nubes blancas. Ciudad Juárez, Chihuahua

La sangre del rey Rahu se derramó sobre la hierba cuando Vishnu cortó su cabeza. Los guardias recogieron su cuerpo y cubrieron la sangre con tierra. Días más tarde apareció en ese lugar un nuevo fruto, le llamaron ajo. La bruja del reino comenzó a utilizarlo en la preparación de los alimentos. Ella siempre había amado en secreto al rey y decidió vengar su muerte embrujando con el fruto de la sangre del rey a los hombres del ejército de Vishnu. No imaginó la potencia del elixir y fue víctima de su embrujo, cuando uno de los hombres a quien dio de comer la sedujo. El perfume del ajo se impregnó en su piel cuando él la besó, al sentir los efectos corrió al jardín donde había fallecido Rahu, lloró, sus lágrimas humedecieron la tierra aún fértil, la cebolla nació y desde entonces ajos y cebollas conjuran en noches de luna llena.

Sin título

María siempre se aferró a los recuerdos hechos de pan que humedecía con sus lágrimas. Era una manera de invocar a su padre quien hacía más de diez años no estaba con ella. Él desde muy pequeña la acostumbró a comer pan todas las noches antes de dormir. Cuando su padre abandonó la casa, ella continuó con la misma cena por mucho tiempo. Luego se casó y tuvo hijos. Cuando amanecía melancólica recordaba a su padre y esa noche volvía con la dieta de su juventud. Años después se volvió vegetariana. Omitía esa clase de alimentos por convicción. En realidad huía del recuerdo, no quería más fantasmas caloríficos. Bajó diez kilos. Un día se observó en el espejo y encontró un gran vacío en su abdomen. Su piel selló las costillas y éstas como barrote de celda aprisionaron su gusto por el recuerdo de su padre hecho de harina. Encarceló su pasado entre sus huesos. La necesidad de identidad se manifestó en un examen médico: leucemia, un problema con la sangre. No resistió por mucho tiempo. En su delirio hablaba con su padre en lo que parecía ser su última cena.

*Nació en la ciudad de México, el 24 de mayo de 1971. Egresada del Instituto Tecnológico de Ciudad Juárez en Administración de Empresas. Trabajó durante doce años en la industria maquiladora. Lleva tres años escribiendo. Ha tomado los siguientes cursos: Redacción y estilo, en la Escuela de Escritores de Madrid. Retórica y métrica, en la UACJ, como oyente. Introducción al cuento, con Julio Pesina (Premio Nacional de Cuento Joven). Es integrante del Taller de creación literaria Carlos Montemayor.



Nubes. Ciudad Juárez, Chihuahua

¿Qué estimula realmente el programa de estímulos?

Víctor Hernández*

Desde el año pasado la comunidad académica de nuestra Universidad ha manifestado su malestar sobre la forma como opera el Programa de Estímulos al Desempeño Docente. No es que ese desazón haya surgido de repente, sino que ha pasado de ser algo que se experimenta de manera privada y se comenta sólo entre colegas que se han visto o sienten que se han visto afectados por los resultados del Programa, para convertirse en una inconformidad explícita de un amplio sector de la comunidad académica ante las autoridades universitarias.

Y no faltan razones. Numerosos estudios, llegan por lo general a la misma conclusión: el Programa pervierte los objetivos de la educación. Pero no hay

gran misterio en este acuerdo, ya que cualquiera puede constatar que si se quiere elevar el salario —y dadas las condiciones actuales la gran mayoría así lo requiere— tiene que dirigir sus fuerzas y astucias a aquellas actividades que le generen más puntos en el Programa y no en los logros académicos en sí mismos.

Ahora bien, la razón por la cual las autoridades universitarias —tanto las locales como las de todo el país— suelen ignorar la abrumadora evidencia sobre las consecuencias nefastas del Programa, no parece ser otra que la falta de una forma alternativa para cubrir el injustificado rezago salarial. Si se toma en cuenta que el número de profesores susceptibles de beneficio por el Programa de Estímulos es aproximadamente menor de la mitad de los profesores que ocupa la Universidad para llevar a cabo sus labores docentes (709 TC según

Sin lugar a dudas, la mayor falta de transparencia se encuentra en el valor que se le asigna a la evaluación de los estudiantes y el uso que se le da en la evaluación docente.

el último boletín estadístico PROMEP, frente a los 1,047 profesores parciales, tanto de honorarios, hora clase y medio tiempo), se esperaría contar con un proceso de asignación adecuado. Pero no es así por dos razones incontestables: la evaluación es enteramente opaca y la acreditación de los requisitos se encuentra inexplicablemente burocratizada. Y por si fuera poco, la instancia correspondiente de llevar a cabo la convocatoria año con año, modifica los requisitos sin haber evaluado su propio desempeño y la coherencia interna de los criterios del Programa. Como no dispongo de espacio suficiente para entrar en detalles, me limitaré a comentar los puntos críticos de estas tres deficiencias del Programa.

Sin lugar a dudas, la mayor falta de transparencia se encuentra en el valor que se le asigna a la evaluación de los estudiantes y el uso que se le da en la evaluación docente. Es grave que la administración se valga de un criterio sobre el cual no ha logrado garantizar su instrumentación adecuada (ya que hasta la fecha no ha podido garantizar que la evaluación de los estudiantes supere el 60% por grupo y tampoco ha podido instrumentar adecuadamente la evaluación en los posgrados) y transfiera su deficiencia al desempeño de los profesores. Pero lejos de corregir esas fallas en la evaluación, se atiende a las manifestaciones de inconformidad para atenderlas.

Pero no es éste el único aspecto oscuro de la evaluación estudiantil, ya que existen dos aspectos más que vale la pena mencionar. El primero de ellos es la asignación cuantitativa misma, ya que no permite ponderar resultados; es decir, no admite el análisis y el cotejo de resultados, ya que, por ejemplo, no per-

mite discriminar si se trata de grupos de pregrado o posgrado, tampoco permite discernir si hay dolo en la evaluación, o simplemente ignora los contrastes numéricos (un grupo de 5 frente a uno de 40). Además, el criterio es inconsistente con otros parámetros de acreditación, ya que si se confiara en sus propios recursos formativos bastaría contar con la Acreditación en el Modelo Pedagógico (AMP) para hacerla valer como equivalente con la evaluación estudiantil. Y de igual forma, bastaría contar con un promedio alto en la evaluación estudiantil para solicitar la AMP. Y si no es el caso, es simplemente porque la misma instancia sospecha que uno, o bien ambos criterios, no garantizan lo que presumiblemente deben acreditar.

Paso ahora brevemente al segundo punto relativo a la burocratización de los requisitos de la convocatoria al Programa de Estímulos. Es obvio que en este aspecto la administración universitaria se encuentra muy lejos de enfrentar aquello que Sir Eric Ashby llamó en su debido momento (es decir, a principios de los años 70 del siglo pasado) el gran reto de adaptar las universidades a la altura de la nueva sociedad tecnológica.¹ Es realmente una pena que la Universidad no cuente con una base de datos del personal académico que facilite las tareas de gestión que llevan a cabo las distintas instancias. Esto permitiría obviarse el papeleo insufrible, las llamadas por teléfono y el continuo peregrinar de los académicos por las oficinas administrativas en busca del papellito perdido.

En el caso del Programa de Estímulos resulta kafkiano que sean los académicos quienes tengan que acreditar información en manos de la misma institución, como es el caso de los cursos impartidos durante el año, la antigüedad laboral, las labores de gestión realizadas, las comisiones y un largo etcétera de actividades que se llevan a cabo en y para la Universidad. Esto quiere decir que en gran medida la administración universitaria emplea las computadoras como máquinas de escribir y que no existe coordinación adecuada entre las distintas instancias administrativas. Quizá nadie ha

reparado en el gran beneficio que trae consigo para el profesorado invertir ese tiempo perdido en la lectura de un capítulo, la revisión de un ensayo, la preparación de una clase, ofrecer una asesoría, redactar un resumen, asistir a la conferencia de un colega, traducir un texto, buscar un libro en la biblioteca, dictaminar un trabajo...

Pasemos por último, brevemente, al tercer punto. Es evidente, o debería serlo, que cualquier modificación al Programa de Estímulos debe pasar por un proceso de autoevaluación del proceso mismo. Debe, en principio, mejorar los criterios y, sobre todo, enmendar las deficiencias detectadas y en particular, en aquellos casos como los que he señalado, en los cuales la opacidad y la ineficiencia administrativa se transfieren a la evaluación del docente. De otro modo, el Programa seguirá estimulando, como ha dicho una colega, la indignación de la comunidad académica.

¹Docente-investigador de la UACJ.

¹Cf. *Adapting Universities to a Technological Society*. Jossey-Bass Publishers, London, 1974.

(viene de la p. 10)

hacia el racionalismo y el ateísmo menos atormentado, pero igualmente brusco, en tanto significó una ruptura. A mis diez y siete años, escribía con todo candor: “¿De qué nos sirve saber que la frase clásica cristiana ‘Ama a tu prójimo como a ti mismo’ es buena, si sabemos de que esto es imposible mientras exista miseria, desvergüenza, mezquindad...”. Sin las apretadas amarras a tradiciones y a camisas de fuerza, en un ambiente de escuelas públicas, donde campeaban los desafíos, las polémicas, la lucha de las ideas, las lecturas sin censores, pudimos cruzar el Rubicón, mientras que el protagonista de Fuentes se quedó en la orilla.

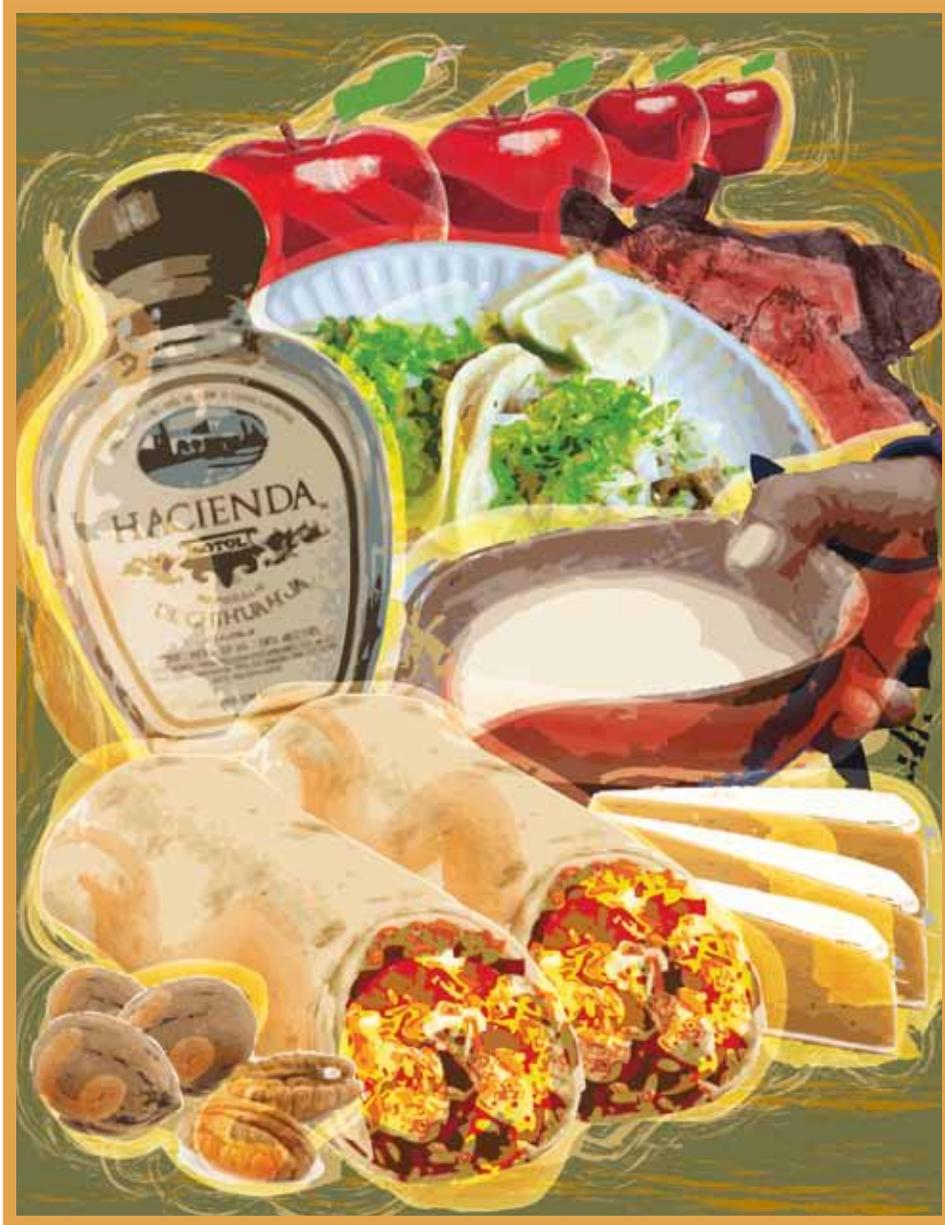
El otro enorme conflicto interno que sufre Ceballos le viene de la represión sexual. En la mesa, en la escuela, en la misa, siempre escucha la misma cantinela: el sexo es un pecado, lo cometes hasta en el pensamiento, debes llegar virgen al matrimonio. Incluso con la masturbación ofendes a Dios. Pero, y ¿qué hacer entonces si las ansias lo consumen? No le dejan otro remedio que pecar y sufrir, sobre todo cuando debe confesar la infamia de Onán —arrojar al suelo la sagrada simiente— cometida hasta siete veces en la semana. ¿Disfruta?, su primera experiencia, como puede suponerse (y el escritor sabía muy bien de esto en los años 50 y 60 del pasado siglo) acudiendo a un prostíbulo. En Chihuahua, igual los contemporáneos nos estrenábamos en unos sórdidos cuartitos de la Calle 25. El suceso fue trascendente, lo liberó al mismo tiempo del pánico al placer sexual y de la tiranía del tío, a quien pudo ¡por fin! mirarle su verdadera faz. Cuando terminó la faena con una rápida muchacha llena de lunares, salieron a la sala y, ¡oh sorpresa!, allí estaba el insigne predicador de las virtudes morales, el cruzado cristiano, el benefactor de la santa iglesia, bailando encima de la pequeña mesa, descalzo, calado con un ridículo gorrito femenino, frente a los otros juguistas de su misma estirpe, quienes se carcajaban y le aplaudían. De allí en adelante, hubo de tragarse sus sermones y aguantar la sonrisa en los labios del apaleado sobrino.

Jaime Ceballos al final nos decepcionó. Cuando suponíamos que había descubierto la puerta para salir de ese escenario de máscaras, asumir su propia vida, plena, con autenticidad: llega la claudicación. Despide a su amigo quien se va a la ciudad de México a continuar con esa construcción libre de su existencia comenzada en Guanajuato, con la moral en alto. Jaime se vuelve, se dirige a la casa señorial y centenaria donde han transcurrido esos años desalmados, para abrazar de nuevo las tradiciones y los convencionalismos. Un regreso a “las buenas conciencias”. Es una derrota franca, apabullante. A los lectores de hace cincuenta años, nos causó a la vez una profunda repulsa y un gran temor: ¿y si al último, todos los idealismos, todas las empeños por liberarnos, sucumben ante estos oscuros poderes?

*Docente-investigador de la UACJ.

Dossier

Gastronomía



Tomás Cuevas-Contreras **Diana Acosta Ramírez**
Esther G. Carmona Vega **Elsa Aranda Pastrana**



Presentación

Tomás Cuevas-Contreras*

El patrimonio gastronómico en México, parte se encuentra construido e influenciado por las condiciones del entorno, pero nace robustecido del encuentro de ingredientes tanto del Nuevo como del Viejo Mundo. Entre ellos, productos de animales como el cerdo, la vaca, el borrego y sus derivados, leche y queso; no obstante también fueron novedad los guajolotes, los nopales, tunas, jitomates y frijoles de diversas variedades.¹ Como Bernardino de Sahagún revela, al enlazar los potajes españoles, los chorizos y otros ingredientes de ultramar con los locales, se conciben los tacos de chicharrón, la barbacoa de borrego, las tradicionales carnitas entre otros platillos, dando surgimiento a la cocina mexicana.

Si bien a ésta se le reconoce como la principal cocina del continente americano, también es cierto que en ella se encuentran diferentes vertientes, de las que José Vasconcelos irónicamente indica, "Donde termina el guiso y empieza a comerse la carne asada, comienza la barbarie". En donde comienza la carne asada, inicia la barbarie eufemismo o no, la brutalidad es definitiva, pero se debe pensar que el sonorenses de corazón se refería a la crueldad en la que es posible sumergirse en las bastas planicies y el desierto. Un desierto que se extiende por la actual frontera ya sea el de Arizona, Sonora o el de Chihuahua, al que se debe también reconocer su bondad, cualquiera que esto signifique en el ámbito de la gastronomía, porque si bien la escasez se debe a lo inhóspito, es resultado, en gran medida, a la falta de agua.

Ante lo árido, la creatividad de los pobladores nómadas dejó reflejada su experiencia en otras formas de apropiarse de los recursos y mostrarlos en los legados alimenticios. Por su parte los conquistadores, incorporaron sus costumbres, dando origen a una actividad culinaria poco convencional, pero con una riqueza ahora milenaria y mítica. Hoy se pueden considerar oportunidades gastronómicas en el desierto. Justamente con la incorporación del proceso de la destilación, surge el sotol, estupendo aguardiente elaborado en las tierras secas del estado; el tesgüino, bebida de origen tarahumara obtenida por fermentación del grano del maíz;² la carne seca, sin faltar el chile deshidratado (colorín, ancho, puya), chile pasado, chacales, kiote, ostiones montañeses (criadillas), así como frijol, el ojo de tigre o el más común el bayo; o los afamados burritos confeccionados fundamentalmente de guisos con papas y tortillas de harina, de manera que se ratifica la frase "somos lo que comemos". Porque además, los gustos y las preferencias locales suelen ser difíciles de cambiar, ya que se encuentran ligadas a la identidad y cultura, como se percibe en los artículos del presente dossier *Janos: fuente de historia y tradición*

*Docente-investigador de la UACJ.

¹ Arturo Ayala, *Cocina mexicana de los siglos XVI y XIX*. Libro, México, 1995.

² Jorge Mejía, *Gastronomía de las fronteras*. CONACULTA, México, 1989.

culinaria ancestral única; Exquisiteces de la barbarie; Sabores y sensaciones en el norte de Chihuahua; Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua.

Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua

**Diana Acosta
Ramírez ***

La región noroeste de Chihuahua colinda con los Estados fronterizos de Sonora, Arizona, Texas y Nuevo México y se encuentra a 350 km. de la capital del estado. El área de Casas Grandes cuenta con una enorme riqueza cultural debido a diferentes migraciones que han venido a enriquecer la gastronomía regional. Dentro de los poblados que visitaremos en la Ruta se encuentra El Capulín (colonia menonita); Janos (fábrica de sotol); Pavos Parson, Casas Grandes, Colonia Juárez (colonia americana) y Colonia San Diego (Ex Hacienda San Diego). Recorreremos alrededor de 90 km. y estaremos a una altura de 1400 m. sobre el nivel del mar. En el recorrido se tiene tiempo para tres actividades: historia del lugar; degustación

de platillo/bebida típico; así como *tour* fotográfico.

Al término del recorrido, se pretende contar con experiencias al paladar para que la mente deseara una nueva "Probada de Casas Grandes". Es por ello que se describe parte de la historia de los lugares, alimentos y productos presentes en el transcurso de esta ruta.

Culturas del desierto

A lo largo de los municipios de Janos, Casas Grandes, Nuevo Casas Grandes, Galeana, Buenaventura, hasta llegar al municipio de Madera, se pueden encontrar asentamientos de grupos conocidos como culturas del desierto que habitaron en estas zonas alrededor de los años 700 d.C. Estos grupos eran cazadores-recolectores que empezaron a descubrir las técnicas de agricultura y de irrigación y decidieron asentarse en un lugar, y es así como se fundaron grandes poblados como lo fueron Paquimé y Navacoyan.

De las actividades económicas principales que se desarrollaron en estos poblados se hallan el comercio y la agricultura. Cabe mencionar, que de los principales cultivos de estas tribus se encontraban el maíz y el frijol, el cual no solamente se utilizaba como alimento, sino también como un producto para intercambiar.¹ Su dieta estaba acompañada de semillas silvestres como el mezquite, piñones, bellotas (es muy probable que se molieran para obtener una harina), kiotes, y nuez cimarrona; así mismo, consumían calabaza, semillas de algodón, quelite, nopales, capulín, tejocote, toloache, uvilla y amaranto. También seguían practicando la pesca y cacería de algunos especímenes como el conejo, bisonte, antílope, venado, patos, liebres, lagartijas y serpientes.²

En la zona arqueológica de Paquimé, durante las excavaciones en 1958 se



*Licenciada en Turismo

¹ Beatriz Braniff, *Guía para el Museo de las Culturas del Norte*. CONACULTA/INAH, México, 2004.

² Gobierno del Estado de Chihuahua, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, *Historia general de Chihuahua; geografía y arqueología*. Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Ciudad Juárez, vol. I, 1992.



encontró una pequeña área habitacional que tenía algunos hornos donde se asaba el corazón del sereque (sotol). Además, se encontraron vestigios de la crianza del guajolote, un ave que hasta hoy en día se sigue produciendo en la zona de Casas Grandes. Es así como se da inicio al consumo del maíz, guajolote y sotol en esta región, elementos muy representativos del norte de México.

Sotol, bebida de Chihuahua

El sotol o agua de fuego (como la llamaba la tribu de los apaches) es una bebida alcohólica que se obtiene de la planta *Dasyllirion*, mejor conocida como sereque o sotol, que se encuentra en las extensas sierras y llanuras de Chihuahua. La bebida se obtiene mediante la cocción de las "piñas", que luego son molidas y sometidas a fermentación. En el proceso actual el sotol es sometido a dos destilaciones, la primera es con la mezcla del caldo y el gabazo para obtener lo que se le conoce como "vino", luego se lleva a cabo la segunda destilación utilizando ese vino, para lo que se emplea una base de destilación basada en el serpentín de cobre.³

En el año 2002 se otorgó la denominación de origen al estado de Chihuahua, donde se le reconoce y protege como un licor que sólo puede ser producido en este territorio.⁴ La región noroeste de Chihuahua cuenta con dos productores de sotol que se apegan a los principios de producción original del Sotol "Don Cuco" del ingeniero Celso Jáquez, con tres productos de manera comercial: "Sotol tradicional", "Sotol suave", y "Crema de sotol"; y el señor Melquiades Álvarez quien produce el "Sotol Indio Juh".

³ Celso Jáquez, "Entrevista personal", efectuada el 27 de diciembre de 2009.

⁴ Gobierno del Estado de Chihuahua, Secretaría de Desarrollo Comercial y Turístico, *Así es Chihuahua, México desconocido*. Editorial México Desconocido, México, 2006.

Entre la Revolución mexicana y las haciendas

Las costumbres culinarias de cada hacienda estaban ampliamente ligadas con la actividad primordial de cada una de ellas. En lo que concierne a las haciendas de Corralitos, San Diego, Ojo Caliente, San Lorenzo y otras más, la fusión de culturas indígenas, norteamericanas y españolas se hizo presente en la cocina.

Entre los alimentos que más se preparaban en estos emporios se encontraba el pan de trigo en su modalidad casera, pues hay que mencionar que en las haciendas del sur de México se especializaban más en la decoración del pan, pastillitos y galletas. Así mismo, se sacrificaban reses y para conservar la carne se utilizaban técnicas antiguas como la de hacer cecinas (cultura apache) o embutidos. Como la mayoría de estas haciendas eran ganaderas, productos como queso, requesón, mantequilla, asaderos y crema estaban presentes en la mesa.

En la mayoría de las haciendas se contaba con un pequeño huerto donde se cultivaban algunas legumbres como tomates, chiles, cebollas, ajos, calabazas, etcétera, que vendrían a engrandecer el platillo para los "señores" de la casa y que aparte se venderían en la tienda de raya.

Los peones de las haciendas también consumían carne de venado y de oso, como alguna vez lo hicieron las personas que habitaron en Paquimé. Los hacendados y peones también iban de pesca a los ríos o presones cercanos, pero mientras que para los primeros era un deporte, para los segundos era una forma de enriquecer su dieta gratuitamente.

Las aguas frescas en las temporadas de verano no podían faltar en las haciendas y éstas se producían con la fruta que se cultivara más cerca a ellas. Las bebidas calientes como los atoles, champurrado, café de olla y tés, también estuvieron presentes en estas cocinas y en el campo durante la Revolución, así como las famosas tortillas de harina y de maíz.

Grupos extranjeros: mormones, lebarones y menonitas

Mormones y lebarones

Durante varios siglos en diferentes regiones del mundo, ciertos grupos practicaron la poligamia. Con el paso de los años nuevas ideas empezaron a gobernar y es así como surgió, en 1882 en Estados Unidos, la Ley Edmunds que prohibía la poligamia. Es entonces, cuando mormones provenientes de Salt Lake, Utah, decidieron emigrar a otros países con el fin de seguir practicando la poligamia y solicitaron

al presidente Porfirio Díaz, permiso para asentamientos en el norte del país. Díaz concedió permiso a todos aquellos extranjeros que desearan invertir, y así se fundaron colonias en Chihuahua como las de Dublán, Colonia Díaz, Colonia Juárez, Colonia Pacheco, García, Chuichupa, y en el estado de Sonora: Colonia Oaxaca y Colonia Morelos.

Estos grupos empezaron a participar en la fruticultura destacando los cultivos de manzana y durazno, con los cuales se hacen, hasta hoy en día, conservas y dulces. Así mismo, empezaron a incursionar en la ganadería. Después de un tiempo, un grupo propuso no seguir practicando la poligamia. Este grupo opositor decidió separarse y mudarse a otro lugar, al sur de Colonia Dublán y fue así como se fundó la Colonia Lebaron en el Municipio de Galeana. Hoy en día, los lebarones son excelentes productores de diferentes especies de chile, cebolla y nuez.

Menonitas

En el año de 1921 llegaron a territorio chihuahuense los primeros grupos menonitas provenientes de Canadá, pero originarios de Alemania. Estos grupos de inmigrantes buscaban refugiarse en lugares alejados de persecuciones religiosas y bélicas, por eso solicitaron al presidente Álvaro Obregón un *privilegium* donde le piden no presentar servicio militar, libertad religiosa, liberación de cualquier juramento, libertad para establecer su propio sistema educativo y libertad para administrar sus bienes.⁵

A consecuencia del clima extremoso que se vive en todo el territorio y que afecta grandemente las cosechas, los menonitas comienzan a incursionar en el sector ganadero; así empiezan a producir el famoso "queso menonita" y otros productos lácteos como reque-



⁵ Hansen Taylor y Lawrence Douglas, "Las migraciones menonitas al norte de México entre 1922 y 1940". *Migraciones Internacionales*, 3, 001 (enero-junio, 2005), Colegio de la Frontera Norte, Tijuana,



són, mantequilla, crema y asaderos. En algunos campos menonitas es posible visitar las fábricas de queso que llegan a producir 2,500 kilos de queso diarios. La madre de familia es la encargada de administrar todos los bienes materiales de la granja.⁶

En definitiva, el “Tour gastronómico en el noroeste de Chihuahua” permite revelar las oportunidades de desarrollo viable mediante el turismo cultural-gastronómico-industrial en la región noroeste del estado, y las posibilidades de acelerar un desarrollo sustentable para las comunidades; pues la riqueza cultural con la que cuenta actualmente es el resultado de las migraciones de varios grupos y su adaptación al entorno de un ecosistema complejo, así como la asociación con las etnias naturales regionales.

Janos: fuente de historia y tradición culinaria ancestral única

Esther G. Carmona Vega*

El pasado mes de abril tuve la oportunidad de viajar a Nuevo Casas Grandes (NCG), Chihuahua, en compañía de amigos y compañeros docentes con el propósito de establecer contacto con el personal del campus de la UACJ en ese municipio, para formar redes académicas de colaboración e investigación. Sin embargo, a pesar de que éste era mi objetivo principal, en el trayecto de Ciudad Juárez a NCG nos detuvimos en el Municipio de Janos para conocer el proceso de destilación del sotol (bebida originaria de esta región con denominación de origen), en una de las haciendas más representativas que se dedican a esta actividad, y fue precisamente ahí en

Janos donde nació mi interés por conocer e investigar sobre las riquezas históricas, tradiciones culinarias ancestrales y la amplia biodiversidad que ofrece esta región a los turistas. Janos es un pueblo de Chihuahua, localizado en el extremo noroeste del territorio, cercano a la frontera con Estados Unidos, teniendo como ciudad hermana a Lordsburg, Nuevo México. Colinda con el estado de Sonora y es la cabecera del Municipio de Janos.

Reseña histórica

Ubicada en el extremo norte de la Nueva Vizcaya en los límites con Nuevo México y en medio del desierto y de tribus indígenas hostiles, como los apaches, cuyo territorio en el siglo XIX incluía parte de Sonora, Chihuahua, Coahuila, Texas, Nuevo México y Arizona. Ellos provenían del norte, migraron desde el noroeste de Canadá y se instalaron en esos territorios a partir del año 1000 de nuestra era. Los grupos agricultores locales los llamaron *apachu*, que en lengua zuni, significa *enemigo*. Hasta la fecha son mejor conocidos como apaches, aunque ellos preferían llamarse *dines* del sufijo n’de que significa ‘gente o personas’,¹ es decir, “el pueblo”, tal como lo afirma Philippe Jacquin en su obra *Los indios de Norteamérica*.²

⁶ Javier Ortega Urquidi, *Casas Grandes, tierra de siete culturas*. Socia creativa, la Fábrica de ideas, México, 2008.

*Docente-investigadora de la UACJ.

¹ Martha Rodríguez, *Historias de resistencia y exterminio. Los indios de Coahuila durante el siglo XIX*. CIESAS/INI, México, 1995 [col. Historia de los pueblos indígenas de México].

² Siglo XXI Editores, México, 2005.

Los apaches estaban divididos en distintas tribus, entre las que destacan los lipanes, chiricahuas y mezcateros. En esta misma región (extremo norte de la Nueva Vizcaya) habitaban los indios zuni, nombrados "indios pueblo" por los españoles, quienes los consideraban enemigos porque les robaban sus cosechas de maíz, frijol, chile (ají) y calabaza. Pero, a decir verdad, también los españoles tenían por costumbre llamarlos "amigos", tal como lo cita el padre jesuita Eusebio Francisco Kino en su obra *Crónica de la pimería alta. Favores celestiales*³ cuando escribe acerca de las misiones fundadas por él, en el norte de Sonora y sur de Arizona, en tierras de indios pimas, en donde relata lo siguiente: "estos nuestros pimas se defienden mejor que cualquiera otra nación de los belicosos apaches, de sus aliados los jocomes y janos, y consiguen continuamente muy buenas victorias, aun con notable alivio desde esta provincia de Sonora, quitándoles a veces las presas y robos".

Debido a que la región de Janos tardó mucho en ser explorada y colonizada por los españoles, los primeros que la colonizaron fueron los misioneros franciscanos, al mando del religioso Agustín Rodríguez, acompañado de los misioneros

Francisco López y Juan Santamaría quienes construyeron la Misión de Santa María de Carretas (hoy Municipio de Janos), para servirles de centro de acción de sus actividades.

Los sacerdotes franciscanos durante el siglo XVII se dedicaron a la exploración y conversión de los grupos indígenas de la región. En el año de 1640 fundaron lo que hoy es el pueblo de Janos como una misión y le dieron el nombre de Soledad de Janos, que proviene de la principal tribu de la región "los janos", hoy extinta. Sin embargo, las frecuentes sublevaciones indígenas ocasionaron la destrucción de la misión, por lo que la autoridad virreinal ordenó que se establecieran los presidios militares para combatir a los insurrectos, y fue así como el 16 de octubre de 1686, se estableció el Presidio de Santiago de Janos al mando del general Juan Fernández de la Fuente.

Al pasar de los años, los diferentes jefes del presidio ejercieron su autoridad en toda la región hasta 1820, cuando se eligieron ayuntamientos de acuerdo con la Constitución de Cádiz, y desde entonces Janos se constituye como municipio.⁴

Tradición culinaria

En el artículo de Martha Delfín titulado: *Breves noticias sobre la comida y la bebida entre los apaches y otros pueblos indios del norte de México*,⁵ la escritora menciona la flora y fauna que consumían los apaches chiricahuas, tomando datos del texto: *El rudo ensayo. Descripción geográfica, natural y curiosa de la provincia de Sonora, 1764* del jesuita Juan Nentuig,⁶ para dar un esbozo sobre algunas de las plantas silvestres comestibles que formaban parte de la dieta no sólo de los apaches, sino de los grupos locales como los propios pimas, los ópatas, los janos, los eudebes y los pápagos, dentro de las que destacan: la pitahaya; el saguaro



³ Gobierno del Estado de Sonora, Hermosillo, 1985, pp. 215-216.

⁴ Enciclopedia de los Municipios de México, Estado de Chihuahua, Chihuahua [en línea: <http://www.e-local.gob.mx/work/templates/enciclo/chihuahua/Mpios/08035a.htm>] (consultado en mayo de 2011).

⁵ [en línea: <http://www.historiacocina.com/paises/articulos/apaches.htm>] (consultado en mayo de 2011).

⁶ SEP/INAH, México, 1977 [Colección Científica Etnología, 58].



⁷ *Ibid.*, pp. 58-59.

⁸ Caldo con granos de elote de grano grueso y carne de pollo o puerco que hasta la fecha es muy popular en México. Se condimenta, a la hora de servirse, con chile en polvo (ají molido), orégano, cebolla picada, lechuga y rábanos en rebanadas. Generalmente se come acompañado de tostadas hechas de tortilla de maíz.

⁹ Son los granos de elote tierno preparados en su caldo cocinado con epazote y sal, se le añade jugo de limón y chile en polvo. Actualmente se le puede poner crema de leche o mayonesa, y queso blanco rayado.

¹⁰ Maíz tostado, en Chihuahua se vende el pinole en los almacencitos de barrio (tienditas de la esquina), sirve como alimento, aunque también es rico para comerlo entre horas. Es un polvo de maíz tostado, por eso se dice que "no se puede chiflar y comer pinole", o sea, no se pueden hacer dos cosas a la vez, reza el refrán popular. Según informan González y León, los apaches hacían pinole o sémola de la semilla del heno o zacate. Nentuig, *op. cit.*, p. 74.

¹¹ Gerónimo era de los apaches Be-don-ko-he, una banda dentro de la parcialidad chiricahua, éstos ocupaban parte de Arizona, Nuevo México, Sonora y Chihuahua. Frederick Turner, *Geronimo, His Own Story. The Autobiography of a Great Patriot Warrior*. Meridian, Estados Unidos, 1996, p. 54; ver también, Carlos González Herrera y Ricardo León García, *Civilizar o exterminar. Tarahumaras y apaches en Chihuahua, siglo XIX*. CIESAS-INI, México, 2000, p.170 [col. Historia de los pueblos indígenas de México].

¹² *Idem.*

(órgano, cacto) cuyo fruto es más dulce que el de la pitahaya; la tuna de nopal (cacto, en ópata, naco), también llamada *higo de indias*; la palma de la que se obtienen dátiles, y que consta de dos variedades, una llamada sot y tacos en lengua ópata, se diferencian por el tamaño y calidad de sus frutos, particularmente los palmitos que se obtienen del tallo de los tacos, cuyo sabor según lo relata el autor "y aún crudo dicen que sabe a coco"; el mescal (mezcal) que es un poco menor que el maguey (pita), y la lechuguilla, parecida al mescal, pero más carnosa y más dulce.

Como se puede apreciar, los jesuitas poseían un vasto conocimiento de los pueblos indígenas americanos en donde realizaban su trabajo misional, sobre todo, porque a través de la narrativa de los textos que sirven de referencia, se observa una serie de analogías para explicar el intercambio de información que poseían de dichos indios y sus costumbres durante el periodo colonial.

Nentuig, menciona otras plantas y árboles con frutos comestibles como el mezquite del cual se aprovechaban las vainas tiernas que usaban para sus diversos guisados, o las vainas maduras para hacer la bebida de atole.⁷ Por otra parte, los indios que practicaban la agricultura, como los ópatas y eudebes de Sonora, quienes vivían congregados en las misiones jesuíticas, sembraban, según refiere Nentuig, trigo, maíz, frijol, calabazas, sandías, melones, etcétera. Las mujeres ópatas, cuando estaban encintas, ya no realizaban labores rudas, como ayudar a sus hombres en la siembra y cultivo de la tierra, sino que, continúa Nentuig, se aplicaban a guisar su pozole⁸ para los que trabajaban, a hacer esquite,⁹ o a tostar el maíz para hacer pinole.¹⁰

En lo que respecta a la caza, Gerónimo¹¹ en su obra señala qué animales eran los favoritos de los apaches mezcaleros que se hallaban en la parte este de Nuevo México, sureste de Colorado, oeste de Oklahoma, suroeste de Kansas y noroeste de Texas. De su biografía se sabe que cazaban ciervos, antílopes, alces y búfalos, citando lo siguiente: "Generalmente nosotros, montados a caballo, cazábamos búfalos matándolos con flechas y lanzas. Su piel era usada para hacer topees y ropa de cama; su carne, para comer".

Por lo anterior, se sabe que una estrategia usada por los estadounidenses durante la segunda mitad del siglo XIX, consistía en matar a los búfalos, eliminando así el alimento de los indios de las llanuras, provocando con ello la extinción no solo de los indios, sino de todo aquel ser vivo que utilizara a este animal como fuente alimentaria.

Desde el periodo colonial las autoridades españolas realizaron tratados de paz con los indios seminómadas del norte de México, en particular con los apaches, de esta manera se celebraba un parlamento y se les daban las llamadas raciones que consistían en alimentos, prendas y armas, tal como lo comentan González y León.¹²

Entre los alimentos, destacan el azúcar que podía ser en forma de piloncillo (pan de azúcar mascabado), chocolate, maíz, trigo, carne de res racionada y sal. Esta práctica, aunque se suspendió por algún tiempo, también fue un recurso utilizado por los gobiernos mexicanos del periodo independiente decimonónico. De cualquier modo, los autores mencionan que cuando el sistema de raciones fallaba durante el periodo colonial tardío, los indios apaches tenían que ir a cazar búfalo, venado, borrego cimarrón y ganado vacuno para subsistir.¹³

De igual forma, en el libro ya citado con anterioridad por estos autores, aparece una referencia de la manera en cómo se preparaba el mezcal y se dice que, además del aguardiente hecho de la cabeza de maguey, se hacía de la zepa (*sic*), del sotol, de la palmilla y de la lechuguilla. Se cocía a fuego lento hasta que adquiría “cierto grado de dulzura y actividad”.¹⁴

De acuerdo con Orozco,¹⁵ durante la segunda mitad del siglo XVIII, el virrey conde Bernardo de Gálvez propuso que los indios apaches recibieran aguardiente como parte de las raciones. Al respecto, Leopoldo Martínez Caraza en su obra, *El norte bárbaro de México*, señala que esto se propo-

nía “tomando en cuenta la gran afición de los indios del norte por las bebidas embriagantes”,¹⁶ y por eso este virrey, en 1786, giró “la instrucción de inclinarnos al uso del aguardiente y mezcal, con objeto de granjearse su voluntad, descubrir sus más profundos secretos, adormecerlos para que atacaran con menor intensidad y constituirles una necesidad que los obligara a reconocer la dependencia de los españoles”.

Los apaches de la parcialidad llamada de los lipanes se encontraban en Texas y Coahuila. Estos indios fueron exterminados; a fines del siglo XIX sólo quedaban unos cuantos que se hacían llamar *tasá*, que en su lengua significaba *muerte o nada*. Sobre ellos, Martha Rodríguez narra que: “practicaban la caza del búfalo y el uso de su piel en la construcción de tipis y en su vestido, así como en la elaboración de cuerdas para el arco”. Además, comenta que los lipanes consumían bebidas embriagantes, hábito que habían adquirido “como parte de la estrategia española de pacificación, costumbre que propició su desintegración”, se alimentaban “con carne de bisonte ya que comer carne de caballo o de mula era un tabú”.¹⁷ Además, comían “tunas, vainas de mezquite, dátiles y nueces, entre otras frutas”, concluye la autora.

En resumen y para finalizar, la intención de este escrito es mostrarle al lector, una apreciación sobre la enorme riqueza histórico-cultural, antecedentes gastronómicos y bellezas naturales que posee la población de Janos, dispuesta a brindarles a los visitantes locales, nacionales y extranjeros, un pequeño e interesante lugar turístico situado al noroeste del estado más grande de México: Chihuahua, cuyo escudo lo circundan las palabras “Valentía, Lealtad y Hospitalidad”, representando las cualidades y características de los chihuahuenses, palabras que se



¹³ *Ibid.*, pp. 150-151.

¹⁴ *Ibid.*, p. 163.

¹⁵ Victor Orozco, *Las guerras indias en la historia de Chihuahua. Primeras fases*. CONACULTA, México, 1992.

¹⁶ Panorama Editorial, México, 1983, p. 77.

¹⁷ Rodríguez, *op. cit.*, pp. 64-65.



refuerzan con el emblemático lema patriótico que versa en el escudo de Janos: “Primero México, después México, siempre México”.¹⁸

Sabores y sensaciones en el Norte de Chihuahua

Tomás Cuevas-Contreras *

Un tipo de satisfacción es el gozo que provoca el consumo de alimentos y bebidas, su origen se encuentra en las sensaciones del saboreo mediante las papilas gustativas y la explosión de recuerdos entre la relación de sabores e imágenes vividas, ya que nos provocan emociones reservadas, aunque en algunas ocasiones encontradas, cuando nos acompañan amigos o familiares en la degustación. Hoy en día es cada vez más reconocido clasificar los encuentros culinarios, de ahí la necesidad de valorar los niveles de satisfacción que otorgan los sabores y sensaciones, que algunos consideran ser *gourmet*.

Pero aun si no deseamos ser *snoobs* o clasistas en definitiva, nuestros sentidos nos permiten contar con indicadores “universales” que nos ayudan a determinar el valor culinario (dulce, salado, agri-dulce, amargo, picante, etcétera), ahora están en guías de deleite llámese Michelin en donde se plasman los restaurantes reconocidos, y así promover su visita y consumo de platillos y bebidas tipificadas con el país o región en particular. Bajo los indicadores anteriores no cabe duda porque la gastronomía mexicana fue reconocida internacionalmente el 16 de noviembre de 2010, como “Patrimonio Inmaterial de la Humanidad” por

la UNESCO, ya que la cocina típica mexicana, enmarca:

La riqueza y variedad de los ingredientes empleados en la elaboración de los platillos que se consumen en las mesas mexicanas, son el resultado de una larga tradición cuyas raíces se remontan a tiempos prehispánicos, y que gracias a los productos introducidos de ultramar después de la llegada de los españoles, se han combinado de manera peculiar hasta conformar la cocina típica mexicana.¹

Si bien la cocina mexicana nació con el encuentro de los ingredientes del Nuevo y el Viejo Mundo, durante la colonia fueron integrándose los alimentos aborígenes con los traídos de Europa y que pronto se aclimataron en nuestras tierras.² Como destaca Ayala: “Al mismo tiempo, la culinaria mexicana se enriqueció con fórmulas que llegaron con el arribo de cocinas como la italiana, la británica y la francesa, con presencias como la marquesa”.³

En el caso de Chihuahua es un estado de magníficos contrastes geográficos: lo mismo tiene desiertos abrasados por el sol, que vastas planicies y llanuras, soberbios panoramas de

¹⁸ Enciclopedia citada, ver n. 4.

* Docente-investigador de la UACJ.

¹ José Álvarez, *Enciclopedia de México. Tomo III*. Enciclopedia de México/Secretaría de Educación Pública, 1987, p. 1608.

² Arturo Ayala, *Cocina mexicana de los siglos XVI y XIX*. Libra, México, 1995, p. 9.

³ *Ibid.*, p. 10.

serranía, bosques de coníferas, lagos y lagunas de aguas infinitamente serenas.⁴ Se halla situado en la frontera norte de México, al noroeste de la altiplanicie central. Es el estado de la República más extenso en territorio con una superficie de 244,938 kilómetros cuadrados, lo que lo convierte en el estado más grande del país. Colinda al norte con los Estados Unidos; al este con Coahuila; al sur con Durango; al oeste con Sonora, y al sureste con Sinaloa.⁵ Además, Chihuahua se considera un estado en donde han coexistido diversas culturas del mundo, entre ellas la china, francesa, alemana, menonita, mormona, entre otras, dando como resultado una sociedad cosmopolita, transcultural, entrelazada y se simpatiza con las viejas tradiciones y nuevos estilos de vida. Pero las comunidades se encuentran diseminadas en su amplio territorio, y la gastronomía no es excepción.

Es reconocido: "Entre quienes cocinan (por lo general mujeres) existe una gran creatividad; utilizan sus habilidades e imaginación para transformar la monotonía de los alimentos básicos del diario y, cuando el presupuesto se lo permite, agregan unas cuantas exquisiteces para convertir los platillos en algo más fes-

tivo".⁶ Si bien:

En México se hacen por lo general tres comidas al día. El desayuno, en la mañana, es más bien ligero; [...] La comida, después de la una de la tarde, es el alimento principal del día; consta de varios platillos [...] La merienda, después de las 7 p.m., es más o menos igual que el desayuno; en ella se sirven pan dulce y alguna bebida caliente, y rara vez antojitos. El almuerzo y la cena ya no son muy frecuentes; esta última se sirve después de las nueve de la noche y puede ser tan abundante como una comida formal; ocurre en ocasiones especiales, y siempre asisten invitados.⁷

Pareciera que una red gastronómica tradicional, perdurara en el inconsciente de los chihuahuenses en sus principales poblaciones como son Chihuahua (la capital del estado), Ciudad Juárez, Camargo, Delicias y Jiménez.⁸ En ellas perduran las tortillas de harina, la machaca, el chile seco, el chile pasado, las papas, los chacaes, y la discada imperan en el mapa culinario. Pero también el queso menonita, el queso *Chihuahua*, y su influencia del Cheddar aparecen, no sin dejar claro que la tradición ganadera es un denominador también, así como los pays de manzana y durazno, sin olvidar el ate de membrillo con queso acompañado de pan, o las sopaipillas y los buñuelos, como postre, que sólo en temporada es posible degustar.

Verdaderamente succulentas son las especialidades gastronómicas chihuahuenses, muchas de ellas preparadas con las excelentes carnes de la entidad, justamente renombrada por su riqueza ganadera. Consecuentemente, su leche, sus mantequillas y sus quesos son de primerísima calidad.⁹ Aunque grande el estado de Chihuahua, parece



⁴ Jorge Mejía Prieto, *Gastronomía de las fronteras*. CONACULTA, México, 1989, p. 41.

⁵ *Idem*.

⁶ Diana Kennedy, *México, una odisea culinaria*. Plaza & Janes Editores, México, 2001, p. 10.

⁷ Álvarez, *op. cit.*, p. 1613.

⁸ Mejía Prieto, *op. cit.*, p. 41.

⁹ *Idem*.



que los ingredientes fundamentales para la cocina chihuahuense son limitados. Pero cómo no va ser, si los recursos no se dan en “mata” solía escuchar a mi abuela.¹⁰ Pero aun con ello: la gente de Chihuahua sabe alimentarse a conciencia, con viandas abundantes y sabrosas, que suele acompañar con pequeños sorbos de sotol [...]; o con tragos de tesgüino.¹¹

Por tanto, los refranes también reflejan la condición cultural de nuestro entorno muy mexicano, y “Barriga llena, corazón contento”; “Entre menos burros, más olotes”; “Para todo mal, mezcal. Para todo bien, también”; “Cuando como no conozco”; “Están primero los dientes que los parientes”; “A falta de pan, tortillas”. Su interpretación nos permite explorar la tradición culinaria, unos menos otros más complejos, pero el caso de Chihuahua se basa en la constante de sus sabores, producto de la escasez de ingredientes y por tanto mesura en la combinación de fruta, chile y carne deshidratada; la presencia de queso, trigo, maíz y papas primordialmente.

Emblemas de la cocina chihuahuense

Tortillas de harina de Chihuahua, *cecina* (carne deshidratada), *Machaca con huevo* (preparado con huevos revueltos, trozos de carne y tortillas de harina). Los *frijoles maneados* que se sirven cocidos y/o fritos, pero sin aplastar, acompañados de queso ranchero (elaborado con leche de chiva o vaca). *Carne asada*, acompañada con cebollas de rabo y papas asadas; *Empanadas de Santa Rita*, rellenas de lomo de cerdo molido cocinado con cebolla, almendras, pasas, especias molidas y espolvoreadas con azúcar impalpable.

El chile seco es característico en una buena cantidad de platillos como el *Caldo de oso* a base de chile colorado y

trozos de pescado. El *Asado de chile colorado*, este es uno de esos guisados sencillos pero deliciosos, típicos de la cocina norteña. Puede usarse cerdo o res, aunque la carne de cerdo le da más sabor. El chile colorado de Chihuahua equivale a los chiles de California o de Nuevo México.¹² O el *Caldillo de carne seca con fideo grueso*: el caldillo es un guisado caldoso que se come a diario en Chihuahua como plato principal, acompañado de tortillas de harina [...] En Chihuahua se utiliza un fideo mediano, no tan delgado como el cabello de ángel, que se desintegra durante la cocción,¹³ aparte del *Caldo de gallina del norte*, *Chiles rellenos de Chihuahua*, *Pámpano frito de Chihuahua*, *Black Bass frito* y el *Picadillo de carne de res*.

Antojitos chihuahuenses

Entre *chile con queso*, confeccionado con tiras del chile chilaca, acompañado con queso fundido o asado, *quesadillas (de queso)*, *queso asadero*, *burritos (guisado, chile con queso y tortillas de maíz)*, *gordita de cuajada*, pequeñas tortillas de maíz molido con manteca, azúcar, canela, carbonato y huevo, que se hornean sobre unas hojas de naranjo; y el *queso asadero en chile pasilla*, trozos de quesos bañados con una salsa picante. otra opción

¹⁰ Diana Acosta, entrevista personal en Casas Grandes, julio, 2011.

¹¹ Mejía Prieto, *op. cit.*, pp. 41-42.

¹² Kennedy, *op. cit.*, p. 186.

¹³ *Ibid.*, p. 191.

para complacer el paladar son las *torrejas* elaboradas con almendras, huevo y pan dulce molido, luego la mezcla se fríe y se baña con miel de azúcar y hierbabuena.

Bebidas y cocteles tradicionales

Chihuahua también contribuye con herencia cultural mediante bebidas ancestrales, representadas por el *Tesgüino* y el *Sotol*, y sabores reverberantes que se encuentran en el *Tepache*, sin olvidar el legado de la *Margarita*, aun con su debatido origen.

Tesgüino entre los rarauris (tarahumaras) es de uso religioso y festivo que acompaña las diferentes celebraciones de la vida; se caracteriza por provenir de la fermentación de granos de maíz germinados. Ejemplo de ello es la famosa carrera de "bola": "En la noche se celebra una gran tesgüinada y a veces también algún otro ritual. Comienzan las acusaciones de hechicería y el equipo perdedor aduce razones de esta índole para justificar su derrota".¹⁴ La población no indígena al *Tesgüino* lo denomina "Tejino" o "Tejuino".

El *Sotol* es un aguardiente elaborado en las tierras secas del estado (se le conoce también como las "perlas de la virgen" o "sólo para hombres"),

ahora cuenta con la denominación de origen desde el 8 de agosto de 2002 en el *Diario Oficial de la Federación*, y Norma Oficial Mexicana 159-SCFI-2004, la cual se refiere en garantizar los procesos de producción. El *Tepache* es una bebida muy mexicana, producto del aprovechamiento de las cáscaras de la piña, piloncillo y su fermentación en olla de peltre o de barro, contiene un bajo nivel alcohólico (menos de 1% Alc. Vol.). El término *Tepache* se deriva del náhuatl "tepiatl", inicialmente significa "bebida de maíz".

La *Margarita* es un coctel prestigioso internacionalmente, pero de pocos es conocido que nació en un bar en la avenida Juárez durante los años de 1940, teniendo como bebida base, tequila y licor de naranjas (triple sec), conjuntamente con jugo de limón y escarchado de sal, sin embargo, existe controversia sobre su origen.

Finalmente, las sensaciones gastronómicas provienen de una composición de temperatura, calidad de los ingredientes, textura y sabor, y del agregado cultural "Eres lo que comes", que nos involucra a nuestro entorno cercano y en otras ocasiones no tan próximo, de ahí las reverberaciones constantes, pasadas y presentes que nos llevan a aclararnos sobre ¿el significado de la buena mesa?, porque la dinámica actual nos lleva a la encrucijada del placer gastronómico (*Slow Food*) o la tendencia de la falta tiempo para alimentarse (*Fast Food*).

Exquisiteces de la barbarie

Elsa Aranda Pastrana*

"Donde termina el guiso y empieza la carne asada, comienza la barbarie", frase



¹⁴ Ascención Amador, *Tarahumara*. Aguilar Ediciones, España, 1995, p. 84.

*Docente-investigadora de la UACJ.



Dossier

atribuida a José Vasconcelos, expresa una visión desde el sur del país, porque el centro, si se hiciera el cálculo matemático estaría en otra parte, más hacia el norte, más hacia la barbarie. La interacción del grupo social y de éste con el medio ambiente genera productos culturales que tienen como fin satisfacer diversas necesidades, tanto de índole psicosocial como físicas. La alimentación es una necesidad que está relacionada con el medio ambiente, comemos lo que la naturaleza nos permite y nos provee. Las rutas comerciales han cambiado esto, pero en las cocinas regionales sigue presente el entorno.

Los estados norteños ganaderos, la buena carne es su distintivo. En Ciudad Juárez, en las reuniones familiares o de amigos, las denominadas carnes asadas son comunes, también pueden ser las discadas y si la economía no está muy bien, pollo asado, hamburguesas o las salchichas o alguna combinación de las anteriores. La carne asada es preparada de diferentes formas, desde agregar solamente sal, hasta marinarla con cerveza y diversos condimentos. Las discadas consisten, de manera general, en carne frita en un comal grueso al que también se le agrega tocino, salchichas, jamón, chorizo, cebolla y chile; estas comidas, la carne y pollo asado y las discadas van acompañadas de tortillas de maíz o de harina, salsa de chile o pico de gallo, guacamole y cebollas o cebollitas y papas asadas al calor del carbón, además de los frijoles de la olla o los conocidos frijoles charros que es un guiso de esta leguminosa que se les ha agregado pedazos de chicharrón, salchichas rebanadas, tocino, chorizo y condimentadas con cebolla, cilantro y chile. El pollo asado va acompañado con los complementos de la carne asada. Las hamburguesas y salchichas van con sus panes

respectivos, acompañadas las primeras con queso amarillo, mayonesa y salsa de tomate a las que también se le puede agregar chile, rebanadas de tomate y de cebolla y otros ingredientes al gusto del comensal como lechuga, aguacate y tocino por mencionar los más comunes. A las salchichas o *winnies* se les agrega cebolla en cuadritos, mostaza, mayonesa, salsa de tomate como ingredientes base, también se le agregan otros ingredientes como pepinillos curtidos o lo que se le ocurra al hambriento.

No hay carne asada, discada, hamburguesada o cualquier reunión familiar, de amigos o de trabajo que no sea acompañada por las conocidas "chelas" o cervezas que se mantienen frías en las hieleras o en recipientes con mucho hielo, también se pueden poner a enfriar los refrescos para los que no ingieren bebidas espirituosas.

El crecimiento de las ciudades ha hecho que se pierdan costumbres y aparezcan nuevas formas culturales. La costumbre de cerrar los negocios o suspender actividades a mediodía para ir a comer a los hogares está casi extinta. La hora de la comida, punto de reunión y de cohesión familiar, espacio para pedir permisos, comentar los acontecimientos del día o

para hacer presente alguna fecha importante que de manera posterior se festejará con los amigos y parientes, las reprimendas no se efectuaban a la hora de comer, había otro tiempo para los regaños y castigos. En aquella gloriosa época, de roles familiares muy tradicionales y del milagro económico mexicano, el salario del jefe familiar era suficiente para sustentar un hogar. La presión económica y nuevas actitudes culturales respecto al rol femenino en la sociedad han incorporado a la mujer al mercado laboral, por lo que las elaboradas comidas familiares al mediodía han casi desaparecido.

Ciudad Juárez no se ha escapado a la situación anterior, ante la imposibilidad de asistir al hogar para la comida del mediodía y la incorporación de la mujer al mercado laboral, han dado pie a la aparición de un tipo de *fast food* regional. Hay varias versiones del surgimiento del sabroso burrito, unos dicen que es innovación de los tijuaneños, otros una aportación juarense, sea cual fuere su origen el burrito se ha asentado para quedarse en la ciudad y ser parte de la identidad regional.

El burrito es de manera básica frijoles fritos y un guiso envuelto en una tortilla de harina. Los burritos

más conocidos son los de chile relleno de queso, los del Tin-Tan, son un verdadero manjar urbano, este establecimiento está en el centro de la ciudad en la avenida 16 de Septiembre. Cada establecimiento ofrece algunas variantes como agregarle aguacate y los consabidos frijoles fritos que son una constante en cada burro a excepción que el cliente pida lo contrario.

A principios de los años 60, cerca del Parque Borunda, un señor ofrecía burritos en una canasta a los estudiantes de la Secundaria y Preparatoria del Parque, después el negocio fue creciendo y ya no traía la canasta sino que ya tenía una camioneta y como el negocio siguió progresando, se estableció en un inmueble contra esquina del Parque Borunda; este establecimiento es conocido como burritos Tony's. Los burros, de manera general, los que más éxito han tenido son los de guisado de lengua, de chile relleno, de chicharrón ya sea prensado o el de cuerito, de bola de carne (preparado por la casa), pollo en mole, carne deshebrada, chile con queso, *winnie*, asado de puerco, de chile pasado y otros guisos que hacen distintivos a cada negocio. En burritos Tony's, en Semana Santa y sólo los viernes se ofrecen de pescado, acorde a la tradición católica de evitar ingerir carne.

Existe una variedad especial de burrito, que es recomendable no mentir cuando se vaya a ingerir porque es detectable su ingesta a cuatro metros de distancia, sin importar cuántos chicles o pastillas de menta se consuman y son los deliciosos burros de barbacoa, los del Güero son muy famosos, también hay lonches de esta carne preparada, a la que se le agrega cebolla, cilantro y salsa de chile y a ¡comer!

Las tortas son parte de la comida callejera tradicional en todo México;





hay diversos tipos de este antojo, de diferentes tamaños y con una cantidad inimaginable de ingredientes que el entorno y los mercados locales ofrecen. Las tortas juarenses, además de las tradicionales de jamón, queso y aguacate, se tiene una que es un verdadero tributo al gusto refinado: las tortas de colitas de pavo. Esta parte del pavo, se prepara de la misma manera que las carnitas de puerco, pero no sé por qué razón están teñidas de un rosa-rojo, tiene esa carne una consistencia y sabor suave, es esponjosa debido a que es muy grasosa, una dotación extrema de colesterol, estas colitas son rebanadas y puestas en un pan con lechuga, aguacate, tomate, chile y algunos ingredientes que el tortero tenga y el cliente prefiera. Estas tortas y un refresco frío son una delicia de los buenos paladares.

Los tacos de tripietas de leche, según los conocedores, estas tripietas, son los conductos que están en la ubre y que llevan la leche, tienen un sabor muy particular y se cortan en secciones de dos o tres centímetros, no tienen el sabor de las vísceras, se fríen en su grasa hasta que quedan duritas y crujientes, se hacen tacos, se deben comer muy calientes porque si no la grasa se pega al paladar. En algunos sitios las venden en una especie de comal que tiene un mechero para conservar la temperatura, en otras ocasiones las sirven sobre las tortillas para tomarlas como tacos pero es preferible pedirlos de dos en dos. Se les agrega la salsa a gusto del comensal, que puede ser verde, roja o pico de gallo y... ¡para adentro! A veces se suele ofrecerlas acompañadas con un platito de frijoles charros. De veras que estos tacos, son un verdadero regalo de los dioses, la ambrosía juarense.

La influencia norteamericana ha traído las famosas hamburguesas, pero en la

ciudad han sido reinterpretadas y además de la tradicional carne molida frita se les han agregado ingredientes muy particulares como las tripietas de leche o la arrachera, esta última es el músculo del diafragma del ganado vacuno y se prepara asada. Estas hamburguesas "frankenstein" además llevan lechuga, tomate, tocino, mostaza, mayonesa, chile curtido, salsa de tomate y lo que el establecimiento ofrezca como ingrediente opcional. Claro que con una de estas hamburguesas monstruo, sería la forma perfecta de hacer que los niveles de colesterol llevaran a un enfermo al paraíso.

El menudo es un platillo obligado después de una noche de copas o en los domingos por la mañana. Muchas amas de casa para incrementar un poco sus ingresos ofrecen esta comida, no es raro ver en los frentes de las casas letreros hechos a mano ofreciendo menudo los días domingos. El menudo es la panza de la res lavada y cortada en pedazos y sazonada con mucho ajo, cebolla y chile colorado que de manera posterior se le agregan maíces cocidos. Como acompañamiento lleva orégano, cebolla picada, cilantro, limón, pan bolillo y una salsa picante de chile rojo, si los efectos del alcohol fue-

ron graves. El pozole es otro platillo del fin de semana, parecido al menudo, pero en lugar de la panza se le pone carne de puerco y puede ser rojo o blanco. Los complementos son lechuga picada o repollo, rabanitos, salsa picante y limón, a algunas personas les gusta con pan y otras con tostadas.

Es tradicional en Ciudad Juárez, las flautas de La Pila, hechas con tortillas de maíz que envuelven a hilos de carne deshebrada, arriba de ellas lechuga, tomate, crema, una salsa de aguacate y salsa de chile y a un lado unos frijoles fritos.

A pesar de que la región es ganadera, y que los platillos regionales se basan en la carne, también las exquisiteces juarenses pueden competir en cualquier foro de conocedores de las delicias callejeras. Según algunos antropólogos, la mayor ingesta de carne, producto de la caza, dio lugar a mayor desarrollo cerebral y si consideramos que los bárbaros de la época romana eran los alemanes, los nórdicos, los que habitaban al norte del Imperio Romano entonces los bárbaros del norte estamos listos para cualquier conquista intelectual y culinaria.





Mirar el cielo en Ciudad Juárez



Héctor Jaramillo López*

Un amigo comentó: “El campo es el único lugar donde podemos caminar mirando hacia abajo”. Además de referirse a las bellezas que puedes encontrar a cada paso, entendí, o quise entender, que mi amigo aludía al estado de paz, de concordia al que la naturaleza te induce, donde no es necesario tener “la frente en alto”, donde no es necesario mantener esa lucha tensa y violenta por sostenerte erguido, por ocupar y defender “tu lugar en el mundo”. En el campo puedes mirar hacia abajo porque estás hermanado con las raíces de la vida, con aquello a lo que llamamos “natural”, “maternal”, “nutricio”.

Pero Itzel Aguilera vive en Ciudad Juárez, una ciudad cuya piel ha sido caminada por pies vigorosos pero también adoloridos, violentos, cansados: vigorosos en la lucha diaria, heroicamente vigorosos: son los pies del trajín diario en una ciudad de alto índice de competencia. Mirar hacia la acera donde pisas, en Ciudad Juárez, es un acto solidario, de entregarte en emoción y pensamiento a los tuyos, al prójimo. Las fotografías de Itzel, en sus cuatro años en esta ciudad adoptiva, han sido un registro vasto y sensible de ese mundo de concreto quebrado, de manchas de aceite, de adornos y pequeñas flores en el intento por vencer al polvo, al humo, al frío y al calor que caen como mazo. Su fotografía no ha podido negar esa dureza. Así que ahora, con estos cielos, Itzel se da su justa vacación: mira a lo alto y descubre una ventana donde respirar y recordar, recordarnos, que la lucha diaria también exige descanso.

Los cielos juarenses de Itzel Aguilera parecen fuera de contexto en esa selva de neón, de torres, antenas, cables, de bardas de block y malla ciclónica. Es difícil creer que esas pirotecnias de colores, esas formas caprichosas de las nubes,

esa danza plácida entre el agua, el aire y el fuego, pueda darse sobre una ciudad de cemento y acero.

Sin embargo, lo que podría ser un acto de evasión, se convierte en una invitación: muchos de los cielos de Itzel, tal vez la mayoría, incluyen su ancla: cables, edificios, árboles a veces escuetos, sometidos al rigor de la sequía, palmeras del desierto, más cables, que nos recuerdan que ahí mismo, no afuera, no en otro lado, también hay otra forma de hermandad: aquella que nos iguala como sencillos seres vivos, como animalitos previos al caos. Mirar al cielo en Ciudad Juárez es acordarnos de respirar: es sentirlo en nuestros pulmones y en nuestro cerebro: en nuestras neuronas y en nuestros pensamientos, en nuestros pensamientos actuales y arquetípicos.

La invitación de Itzel se vuelve entonces un acto social: sí, una invitación al descanso, pero sobre todo a la comunión: a sentir y reflexionar sobre lo que somos como habitantes de esta ciudad, sobre nuestra historia pasada y presente: ese mismo cielo fue visto por Madero, cobijó a los Dorados de Villa, fue diariamente respirado por las víctimas de la violencia solapada por la corrupción, de la violencia desnuda, y es diariamente respirado por las víctimas de la violencia disfrazada de “bienestar” que ofrece la maquila, que ofrece el trabajo injusto e inmerecido. Es el cielo visto desde la calle. El cielo que no discrimina: el cielo de todos.

* Fotógrafo y ensayista.

■ *Itzel Aguilera* ■

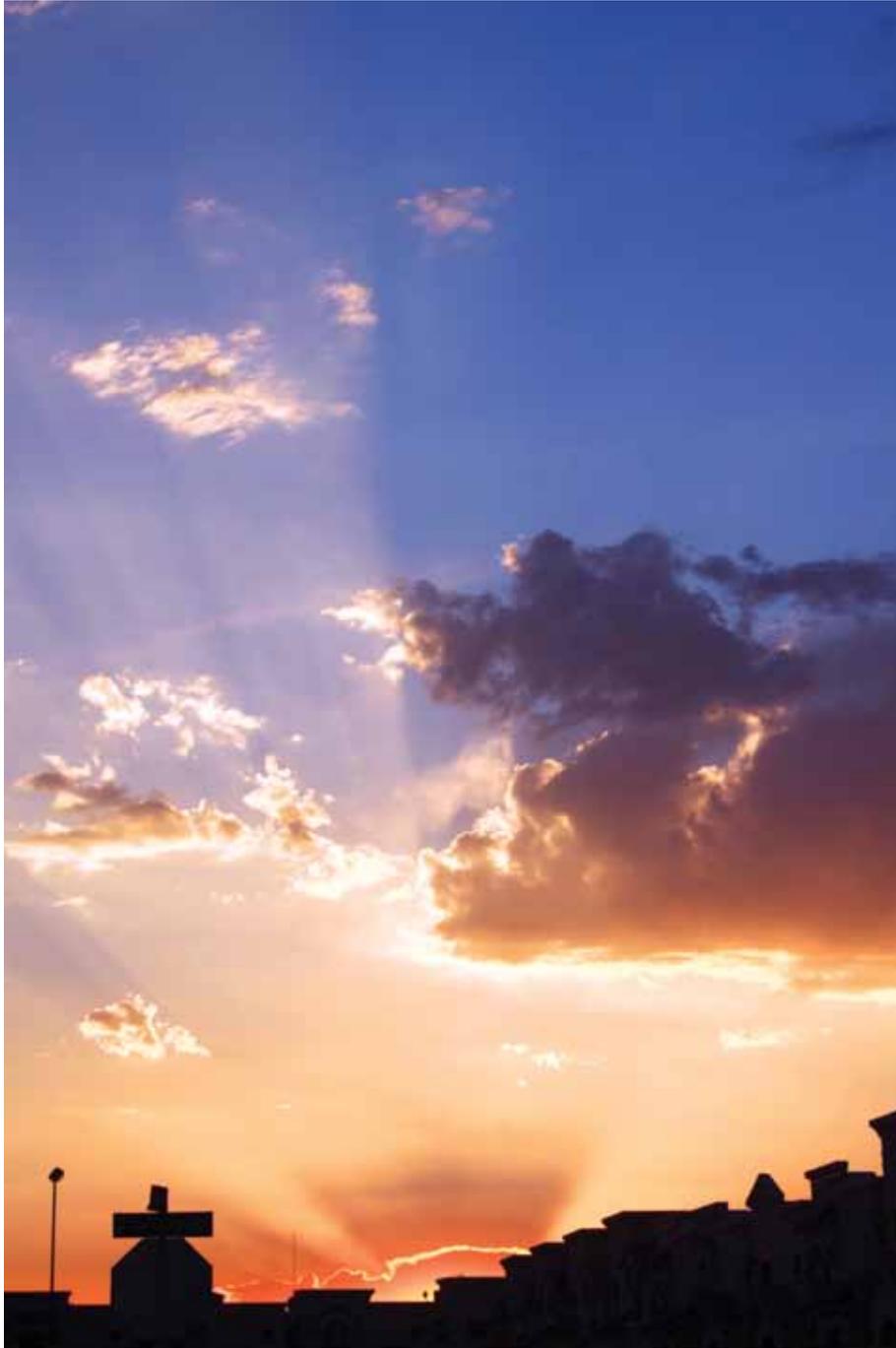
Nuestros Cielos



Olas de nubes. Ciudad Juárez, Chihuahua

■ *Itzel Aguilera* ■

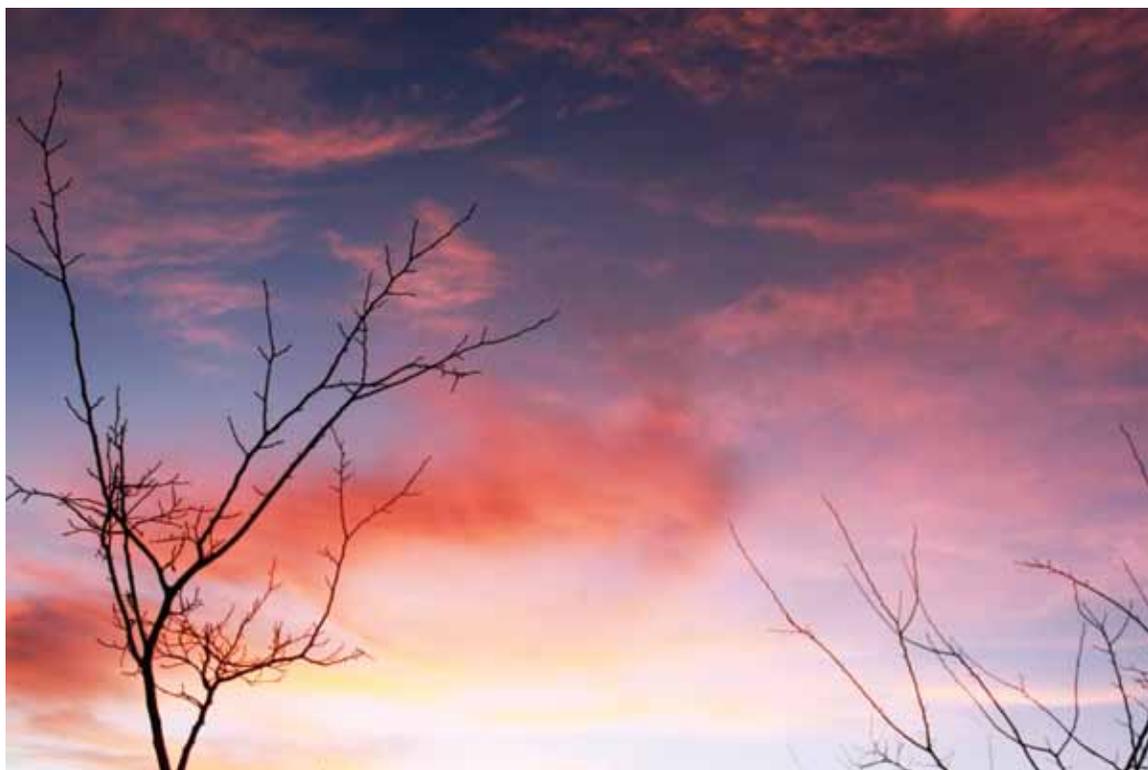
Nuestros Cielos



Atardecer. Ciudad Juárez, Chihuahua

■ *Itzel Aguilera* ■

Nuestros Cielos



Atardecer pastel. Ciudad Juárez, Chihuahua

■ *Itzel Aguilera* ■
Nuestros Cielos



Como una nebulosa. Ciudad Juárez, Chihuahua

Baúl

Ignacio Herrerías, érase una vez una revolución...

Pedro Siller Vázquez*

El trece de agosto de 1912 el diario capitalino *El Imparcial*, apareció con el siguiente cabezal a ocho columnas: "La hidra zapatista ahoga sus feroces instintos en sangre inocente"; la razón de este agresivo título era porque en el resto de la primera página se daba la noticia de la muerte de dos periodistas metropolitanos, muy conocidos, a manos de las fuerzas zapatistas.

Los periodistas Ignacio Herrerías y Humberto Strauss viajaban en tren hacia Cuernavaca para continuar sus trabajos como reporteros en la guerra civil que azotaba al México de entonces. El primero iba a tomar fotos así como unas películas de las fuerzas de Zapata y cargaba un voluminoso aparato. Straus era originario de Uruguay, había residido muchos años en Nueva York antes de venir atraído por las noticias de la Revolución.

El tren fue atacado en un punto cercano al poblado de Ticumán a las 13:15 pm., por las fuerzas del zapatista Amador Salazar. Los sobrevivientes narraron escenas dantescas de lo que sucedió al interior de los vagones donde los pasajeros fueron muertos por las

balas disparadas desde las colinas, mientras la escolta federal se atrincheraba tras las frágiles ventanillas; después vino el incendio del convoy.

Las versiones de los testigos no son muy precisas, pero mencionan que antes del incendio, tanto Strauss como Herrerías fueron bajados del tren a culatazos, interrogados detrás de unos matorrales y posteriormente ejecutados bajo la acusación de ser espías del ejército federal.

Herrerías fue un personaje muy importante para la historia de la Revolución mexicana y particularmente de Chihuahua. En octubre de 1909 estuvo presente como reportero en la entrevista entre los presidentes Díaz y Taft, hizo un extraordinario reportaje sobre la muerte de Aquiles Serdán en Puebla y al estallar la guerra civil llegó a la ciudad de Chihuahua la noche del primero de abril de 1911. Sus reportajes comienzan con su aventura norteña y nos dejan ver lo magistral de su capacidad narrativa: el ambiente tenso, la incertidumbre en los rostros de los habitantes de la ciudad sitiada, el desbordamiento de la pasión revolucionaria.

Baúl



Herrerías, desde sus primeros acercamientos, desmiente el carácter de bandidos, salvajes y sangrientos que le adjudicaban algunos diarios capitalinos y también de algunos otros lugares. Al entrevistar a Fortunato Casavantes, dice de él que: “había hecho estudios en los Estados Unidos, habla inglés, francés, y es de modales correctos” y al encontrar a Pascual Orozco:

un individuo alto, bien proporcionado, de color blanco y escaso bigote rubio, boca grande, pero de labios delgados. Vestía saco oscuro, pantalón poco claro, con las rodillas muy marcadas, indicando sus

frecuentes correrías a caballo, sombrero de fieltro negro, sin listón tricolor. Empuñaba un primoroso rifle marca Savage [era] el alma de la revolución.

comenta con Orozco acerca de su madre “debe estar sufriendo mucho por ustedes —le dice, debe estar asustada.” Y el jefe guerrillero contestó:

—Ella —respondió admirado— ¿y cómo? Ella fue quien me alentó a entrar en esto. Pues nos habíamos puesto de acuerdo

más de treinta en Ciudad Guerrero para levantarnos en armas, y ya a última hora muchos de ellos comenzaron a irse para atrás. Mi mamá lo supo, me llamó y me dijo “cuidado como tú haces lo mismo que esos sinvergüenzas. Tú cumples tu palabra o no vuelves a decir que soy tu madre”.

Así hace la descripción de cada uno de ellos, “un individuo de complexión recia, de cara redonda, bigote rubio, espeso, colorado como un americano”: el coronel Pancho Villa. El reportero transmite al lector su simpatía por la causa revolucionaria y los acompaña a la batalla decisiva, la toma de Ciudad Juárez. Ahí describe escenas que sin duda tocan las fibras más sensibles y son fuente primordial para la explicación histórica, como ésta, el 8 de mayo de 1911 cuando se inicia el combate contra la voluntad de Madero:

...por el cuerpo me corrió un escalofrío; mi corazón latió con violencia, y, en medio de aquella gente armada, no acertaba a moverme, atónito, embrutecido. De pronto, me acordé de mi profesión, de que iba allí para cumplir con un deber, recogiendo detalles y tomando fotografías, y, tembloroso, pudiendo apenas afocar, impresioné varias placas con las escenas más interesantes de esos momentos. Tuve la idea de arrojar la cámara lejos de mí: de arrebatar un rifle y marchar al combate; pero mi deber volvió a gritarme: —tú no has venido a combatir ...Madero, saliendo de la casa sin sombrero, se precipitó hacia él [Villa] gritando: — ¿A dónde va usted, Villa? —a pelear —respondió éste, casi sin volver la cabeza; —Pero eso no es posible; sí, no debe ser! No ve usted que estamos en negociaciones de paz? —Que le hace! Gritó Villa con visible enojo

¡mejor de una vez empezar! Y al decir esto picó espuelas a su caballo, pero Madero, sujetándole por las correas de la silla, trató de detenerlo. Villa sin el menor respeto, siguió caminando y Madero al lado, sin soltar las correas, hasta que aquél, lleno de ira, se apeó rápidamente y presentando el caballo al leader le dijo: entonces súbase usted; pero vamos para allá. Madero, sin replicar una palabra montó a caballo, alguien le prestó un sombrero y echó a correr, mientras Villa en otra cabalgadura, le seguía, y tras de ambos, los revolucionarios aullando sin descanso.¹

Herrerías vio a mexicanos en lucha, a su propio país y no al ajeno, folclórico, sólo atrayente en su desprecio a la vida o en la expresión de la más cruda brutalidad como lo hicieron John Reed y Kenneth Turner. Sin embargo, su relato, tejido en la maraña de noticias de esos días, ha quedado hasta hoy enterrado junto con muchas otras historias de aquel momento, afortunadamente, gracias al esfuerzo de investigadores como Jesús Vargas Valdés, el texto estará pronto disponible para enriquecer el acervo histórico de Chihuahua.

*Docente-investigador de la UACJ.

¹ Ignacio Herrerías, “En el campo revolucionario”. *El Tiempo* (marzo 1, 1912), 8.



Estola rosa. Ciudad Juárez, Chihuahua

Barbacoa

Blas García*

Veo la luz brillante del cuchillo
perdiendo filo en la cabeza de la vaca

Mi padre corta finamente
lengua, ojos, sesos, paladar
Aún no amanece
pero ya es tarde para los que esperan
la salsa, la cebolla, el cilantro y el limón

Es la divinidad bovina
es domingo
amaneciendo en barbacoa

*Oriundo de Ciudad Juárez (1975). Ha publicado *Carta del apóstol San Blas a los parralenses*. Ficticia/ICHICULT, 2010. En fecha próxima la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez publicará el texto *El ornitorrinco* (teatro). Actualmente se desempeña como Coordinador de políticas culturales e institucionales de la Subdirección de Arte y Cultura de la UACJ.

Recuento

El cuerpo femenino a (en el) debate presidencial 2012

Susana Báez Ayala*

¿El cuerpo femenino en la política o las políticas en torno al cuerpo femenino? Pregunta obligada después del primer debate presidencial en el Canal 5, organizado por el IFE el 6 de mayo del 2012. Los casi veinte segundos que apareció en escena la *playmate* Julia Orayen fueron suficientes para que en las redes sociales, de inmediato, se comentara su participación. ¿La razón de ello? El vestuario de la edecán: un vestido blanco entallado, con un pronunciado escote en los senos.

¿A qué nos remite este acontecimiento? ¿Al uso y abuso de los medios masivos de comunicación del cuerpo femenino y la desnudez del mismo? ¿A un propósito deliberado del responsable o de algún grupo político-económico con el propósito de desviar y desvirtuar el análisis del diálogo entre los presidenciables? ¿A la falta de reflexión del equipo de producción para asumir que este encuentro era y es de suma importancia para el destino de un país: México? ¿A la falta de concientización de las mujeres respecto a los abusos patriarcales que recaen sobre su cuerpo? ¿A la falta de prudencia de esta mujer para ubicarse en qué evento se hallaba?

La respuesta no puede ser unívoca; se dispara hacia direcciones diversas. Por un lado, en el debate tuvieron los espectadores modelos de feminidad: uno, Orayen; dos, la candidata Josefina Vázquez Mota y la conductora. Se retomó la visión dicotómica hegemónica: la *femme fatal* y la mujer tradicional. Unos instantes fueron suficientes para fijar estos modelos en la mentalidad de los receptores. Mientras Orayen exhibió sus senos, Vázquez Mota masculinizó su cuerpo con un traje sastre al igual que la conductora. La exuberancia corporal de una contrastó con el "recato" de las otras dos.

Esto nos lleva a pensar que en dictaduras

como las de Francisco Franco, se impuso un modelo de femeneidad subordinada a una estructura social patriarcal. ¿Entonces, hacia dónde van los tiros en esta imagen? Desde una perspectiva de género y feminista, no podemos menos que destacar la reproducción y vigencia de la mentalidad patriarcal, hegemónica y conservadora que se evidenció en esta escena. El azar no existe en acontecimientos como éste. Concorre una política patriarcal en torno al cuerpo femenino: el uso y abuso de los atributos femeninos al servicio que el sistema necesite. De tal manera que no hay pudor para asumir la creciente prostitución en México, la trata de blancas, la violencia sexual hacia las mujeres, los feminicidios —caso extremo de estas estructuras sociohistóricas.

El cuerpo, los senos (metonimia del todo por la parte), las caderas, etcétera, de una mujer son una mercancía; no fue elegida Orayen por méritos intelectuales, profesionales, sino por su imagen física. Entendemos que hay una política definida sociohistóricamente sobre el cuerpo de las mujeres. Entre las múltiples sátiras a esta escena, el *The Colbert Report*, del canal *Comedy Central*, dijo: el nuevo *slogan* de campaña de Quadri debería ser de ahora en adelante: "Quadri 2012. ¡Me gusta La Tetas Grandes!" Este candidato expresó: "Una edecán guapísima que francamente merece toda mi admiración; y, nos quitó, creo que, el suspiro a todos los candidatos hombres del debate". Aseveración que delimita su concepto de relaciones de género: heterosexuales; excluyendo y censurando así otro tipo de relaciones de pareja. La homofobia aflora en estas palabras.

El discurso de Josefina Vázquez Mota, maternalista, alejado del feminismo, también corrobora mentalidades de exclusión y antitolerantes. Por lo anterior, a las mujeres

(continúa en la p. 57)



Buenas prácticas educativas, buena universidad

Benjamín Quezada Martínez*

Nube-Planeta Tierra. Ciudad Juárez, Chihuahua

Es un lugar común reconocer que la universidad no solamente transmite conocimientos, también los produce, los divulga y hace propuestas para su aplicación.

Para cumplir estas tareas, hoy, en nuestro tiempo, los centros universitarios deben crear a su interior ciertas condiciones básicas. La principal no corresponde al andamiaje administrativo, sino a los procedimientos académicos, a la calidad de las enseñanzas y de la relación de aprendizaje que, en torno a ellas, se realiza.

El pasado 20 de abril, en un merecido homenaje de la UACJ a su labor como historiador, como defensor de las mejores causas y como maestro, Víctor Orozco dijo: "...bien vistas las cosas, las experiencias enseñan que hay innovación, vigor, sólo ahí donde la curiosidad, las dudas, los asombros, la conciencia del escaso saber, la insaciable sed de conocimiento, presiden el quehacer intelectual, falsas certidumbres, prejuicios, autocomplacencias, en cambio, derivan hacia la pobreza de las ideas y la mezquindad". En estas palabras, Víctor Orozco resume parte de las circunstancias y la problemática que viven actualmente las universidades.

Durante la conmemoración de los 40 años de existencia del Departamento de Investigaciones Educativas del Centro de Investigación y Estu-

dios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (DIE-CINVESTAV-IPN), importantes investigadores internacionales coincidieron en que el modelo tradicional de las universidades está en crisis o ya es completamente obsoleto.

Dentro del marco de la crisis general de nuestras universidades, deseo señalar algunos aspectos que me parecen importantes: en primer lugar, la persistencia de ideas y procedimientos de enseñanza y aprendizaje añejamente tradicionales; una educación centrada en la imposición de un ambiente marcado por la disciplina, entendida como obediencia acrítica, silencio e inmovilidad de los estudiantes y una docencia asumida como necesaria inyección de contenidos planeados de pe a pa. En el fondo persiste el viejo culto a la racionalidad burocrática, atrás de la cual se ha ocultado una falsa rigurosidad académica.

Otro factor relacionado con lo anterior es la persistente tendencia a burocratizar los programas de capacitación de los docentes. Aunque se adopten y promuevan innovaciones teóricas para la relación educativa, como es el caso de la Planeación por Competencias, hay una gran tendencia a traducirlas a constancias de mérito administrativo sin mayores efectos para el ejercicio docente. De acuerdo con esta idea, una condición necesaria para que las innovaciones metodológicas se tra-

duzcan en buenas prácticas educativas y arrojen mejores resultados es la cancelación del carácter “privado” de la clase universitaria. Sin violentar el derecho a la llamada “libertad de cátedra”, lo que se hace en la clase, en el taller o en el laboratorio debe conocerse y, por lo tanto, ser evaluado.

El problema no consiste sólo en el trabajo de un departamento que ofrezca y coordine cursos de capacitación. No. El problema consiste en que la formación y capacitación

de los docentes se vuelve cuestión meramente administrativa, reducida a la oferta de una amplia variedad de cursos de capacitación o de cultura general y a la acumulación de constancias por quienes los toman. Es decir, a la burocratización y/o banalización de la formación docente.

No se trata de negar la validez de la planeación curricular, con sus propósitos y objetivos, pero sí de argumentar para que estos propósitos educativos se cumplan mediante el trabajo pedagógico con sujetos reales y no atemporales. Se trata de construir espacios educativos y formativos en los que las prácticas, tanto de los docentes como de los estudiantes, ya no sigan siendo propias de una “escuelota”.

Otro aspecto de la crisis de nuestros centros de educación superior es que, entre la generalidad de los estudiantes que acceden a ellos, es común una expectativa sobre su formación profesional basada en la adquisición de insumos ya elaborados, planeados y dosificados previamente, no como productos contruidos por el propio estudiante. Lo que así se “aprende” resulta conveniente sólo en función de la posibilidad de un empleo y al acceso a la remuneración económica. Esta forma de entender la formación profesional es una de las herencias generadas por los vacíos formativos de los niveles previos al universitario. Sin embargo, esta expectativa no es inamovible.

Para las universidades de nuestro tiempo, modificar este estado de cosas representa uno de los principales retos. ¿A qué nos referimos con “nuestro tiempo”? De alguna forma, el trabajo educativo debe partir del carácter multidimensional de los individuos de hoy, percibir e incorporar a la tarea formativa la emotividad, la subjetividad, el ánimo y el desánimo, el gusto, la capacidad de

Se trata de construir espacios educativos y formativos en los que las prácticas, tanto de los docentes como de los estudiantes, ya no sigan siendo propias de una “escuelota”.

asombro, el entusiasmo, la libertad, la creatividad y la capacidad para la indagación, la experimentación y el rigor como factores inherentes al proceso formativo de cada estudiante y, por lo mismo, a las decisiones y competencias para el trabajo docente.

Pero, ¿es necesariamente quimérico o absurdo establecer una relación educativa amistosa, cordial, tolerante, estimulante y, para decirlo con Maturana, amorosa y democrática? Creo que no. Lo

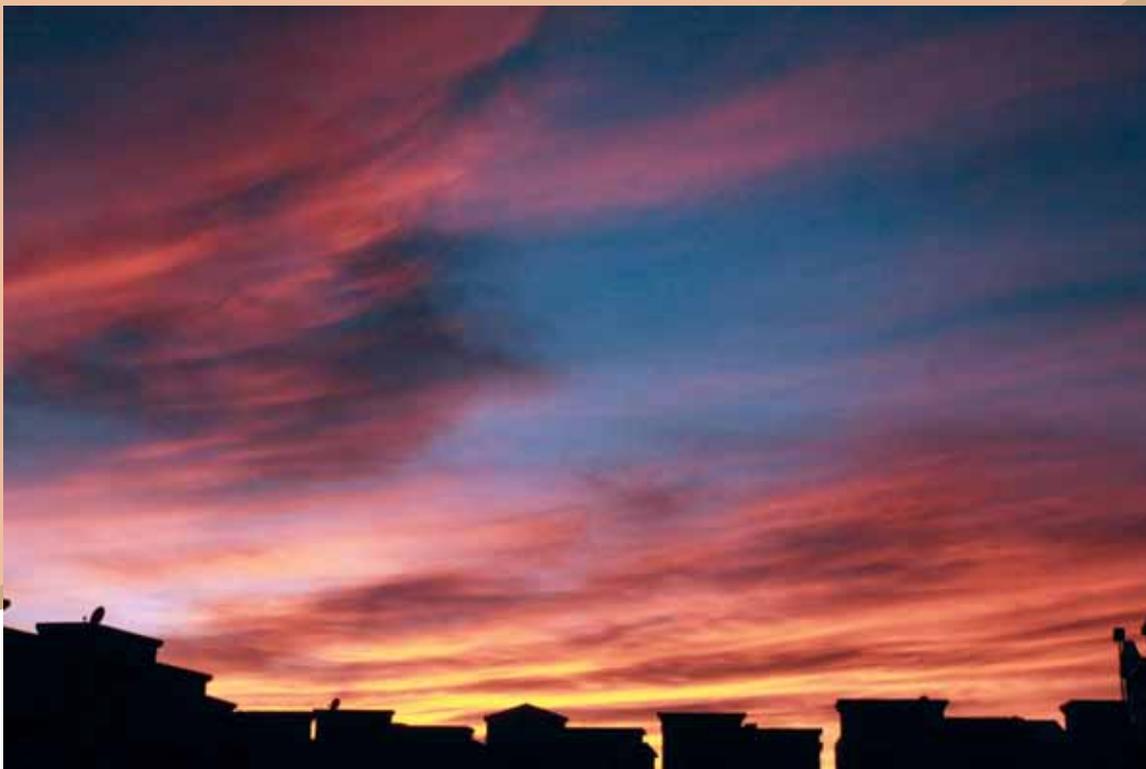
expresado por Víctor Orozco lo confirma. Implica, sencillamente, que una buena relación educativa consiste en el encuentro negociado y dialogado de voluntades de transformación, como la coincidencia de impulsos de creatividad y de convicción de auto transformación. Estas condiciones no son sólo deseables, sino posibles.

Emprender el esfuerzo para construir una nueva cultura de las buenas prácticas educativas, no solamente entre los maestros, sino entre los alumnos, implica un esfuerzo que requiere, entre otras cosas, un amplio proceso de reflexión colectiva, colegiada e incluyente, con el fin de redefinir la concepción de la universidad, de la tarea de los educadores y de la comunidad universitaria y traducir las nuevas condiciones en principios básicos de la política universitaria. El reto es tan grande que, por muchas razones, se antoja imposible. Pero hay que emprenderlo para ir avanzando poco a poco; ese es, justamente, el sentido de la voluntad de cambio.

Pero no basta con esgrimir los rasgos o criterios generales de una buena docencia universitaria. Se requiere consolidar estos rasgos en una renovada política educativa institucional. Es decir: se necesita una política universitaria actualizada, superadora de la racionalidad meramente administrativa y enfrente con decisión los retos educativos de la posmodernidad.

Es comprensible, por lo antes comentado, la pertinencia —y la urgencia— de un esfuerzo sistemático y sostenido para desarrollar nuevas estrategias que involucren elementos conceptuales y prácticos que impriman un nuevo sentido a la tarea universitaria.

* Formador de maestros de la UPN.



Atardecer. Ciudad Juárez, Chihuahua

Gula y frugalidad en *La portentosa vida de la Muerte*

Margarita Salazar Mendoza*

“Nada del hombre me es ajeno” dice el dicho,¹ y así podría también decir la literatura. Ya sabemos que sus temas recurrentes son el amor, la muerte, los conflictos, en una palabra, la vida. Pero hay algo básico para que el hombre se mantenga en pie: los alimentos. ¿Cómo aparecen en la literatura?

Primero analicemos un poco sobre ellos. ¿Qué tal un mole de olla o una humeante taza de chocolate? Los alimentos son indispensables para el ser humano, de ellos recibimos los nutrientes que necesitamos para subsistir. Pero como todo en esta vida, los extremos son peligrosos. Lo que nos llevamos a la boca, además de regular nues-

tro metabolismo y mantener las funciones fisiológicas de nuestro cuerpo, también cumple una función psicológica, la de satisfacer y obtener sensaciones gratificantes. De acuerdo a la definición de alimento, éste lo es cuando esos dos fines se cumplen simultáneamente.

La literatura ha tratado sobre este tema. Muchas son las obras en las que de diversas formas aparecen los alimentos, sin ir muy lejos podemos encontrar excelentes platillos en el *Quijote*, en donde podemos leer, “una olla de algo más vaca que carnero, salpicón las más noches, duelos y quebrantos los sábados, lentejas los viernes, algún palomino por añadidura los domingos”.²

En una obra literaria mexicana, cuyo título abreviado es *La portentosa vida de la Muerte*, escrita por fray Joaquín Bolaños en 1792, el capítulo VIII está dedicado a explicar que el género humano, al dar rienda suelta a la gula y no conocer otro Dios que su vientre, se llena de tantas enfermedades que cada año crece el número de muertos.³

En el siglo XVIII, “el siglo de los cocineros, de los bodegonos, del ocio, de la abundancia de los caldos buenos y generosos”,⁴ los métodos, las herramientas y los ingredientes en la cocina, tenían el propósito de mejorar el sabor y presentación de los platillos. Se seleccionaban las mejores especias: “clavo, comino, almendra, pimienta, azeituna, pasa, canela, ajonjolí, alcaparías, tornachiles, aniz y algunas libras de orégano y de culantro, [así como] carnes para los asados y otras fritangas”,⁵ se mandaban proveer con abundancia las despensas y se disponían multitud y variedad de guisos “tan suaves al olfato como deliciosos al gusto”,⁶ que

Entre los filósofos griegos encontramos a Epicuro y a Zenón. El hombre epicúreo es un hombre en busca de felicidad y en la ética propuesta por el de Samos, el fin de la vida humana es procurar el placer y evitar el dolor, pero de manera racional, es en otras palabras, evitando los excesos, ya que éstos llevan a la larga al sufrimiento. Los deseos, dice Epicuro, pueden ser de tres tipos: naturales y necesarios, naturales y no necesarios, no naturales y no necesarios. Entre los primeros se encuentra precisamente alimentarse, pero sólo lo suficiente, no cabría aquí la exageración. Entre los segundos se encuentra también la comida pero aquella superflua ya sea por cantidad o de lujo,⁸ por ejemplo, un plato de frijoles con tortillas puede nutrir y satisfacer al cuerpo tanto como codornices en salsa de pétalos de rosas.

Por otra parte, el estoicismo declara que existe un orden a la vez natural y racional de las cosas y que “el bien consiste en el acuerdo pleno del

Los deseos, dice Epicuro, pueden ser de tres tipos: naturales y necesarios, naturales y no necesarios, no naturales y no necesarios. Entre los primeros se encuentra precisamente alimentarse, pero sólo lo suficiente, no cabría aquí la exageración.

despertaban la gula más dormida. El arte culinario, en ese entonces, logró los resultados deseados: satisfacer tanto al cuerpo como provocar el placer psicológico.

En esta obra la Muerte celebra un conciliábulo con el Apetito para poblar cuanto antes su reino. El Apetito se declara ante ella su ministro y consejero y le dice que pondrá todo su empeño para que aquélla logre sus objetivos. Este personaje (el Apetito) para asistir a la reunión con la Muerte, se preparó leyendo a “los mayores hombres del universo”, médicos y filósofos, “así griegos como latinos”, en los que halló a todos “de un mismo sentir, afirmando de común acuerdo que la gula es el origen de todas las enfermedades, y [...] carroza ligera para llegar cuanto antes a las orillas del sepulcro”.⁷

individuo con ese orden”. Zenón de Citio manifestó que la moral sigue el mismo orden. De ahí que debamos vivir según la ley de la razón o conforme a la naturaleza. Entre los principios de este sistema de pensamiento se dice que el vicio es una manera de obrar inconsecuente y brutal, una debilidad que, menospreciando la razón, se abandona a instintos inferiores, y que la virtud es la que nos puede asegurar un estado de tranquilidad (*apatheia*).⁹

Estos dos griegos dan gran importancia a la frugalidad, no porque debamos vivir entre estrecheces, sino para estar tanto menos preocupados por lo que nos rodea, como exentos de los malestares que nosotros mismos infligimos a nuestro propio cuerpo. Igual sostiene Cervantes en su gran obra: “Come poco y cena más poco; que la salud de

todo el cuerpo se fragua en el estómago”.¹⁰

Actualmente —como en el siglo XVIII de Bolaños y en el XVII de Cervantes y en los siglos a. C.—, los problemas de salud causados por el exceso en la comida, representan un alto porcentaje en las enfermedades. La obesidad, un serio problema en el mundo occidental, incrementa la posibilidad de desarrollar una serie de enfermedades muy penosas y difíciles de tratar. Hay una estrecha relación entre salud y ética. En *La portentosa...* Bolaños trató de exhortar a los hombres “a reflexionar sobre el inminente fin del ser humano”¹¹ y su forma de vivir.

Pero el trato de los alimentos en la literatura, no sólo es mostrado desde una mirada ética, también es revelado en su relación con el erotismo. Una

Miguel Hernández? Un triste poema que el autor dedicó a su hijo a raíz de la carta que recibió de su mujer, en la que le contaba que no comía más que pan y cebolla.¹³

Imposible concluir sobre un tema tan cotidiano en la vida de las personas. Pero ustedes pueden encontrarlo excelentemente tratado en grandes obras literarias, así como en la escritura creativa local. Lo importante es que se acerquen a los puntos de vista de cada autor, lo cual les retribuirá seguramente con gratos y conmovedores puntos de vista.

*Docente-investigadora de la UACJ.

¹ Terencio: *Homo sum, humani nihil a me alienum puto*.

² Miguel de Cervantes, *Don Quijote de La Mancha*. RAE, Madrid, 2005, p. 27.

³ Joaquín Bolaños, *La portentosa vida de la Muerte*. El Colegio de México,

Y podemos seguir, por ejemplo, con el caso de la privación de alimentos que puede conducir a la inanición, lo que supone la ausencia de víveres: hambre y hambruna.

excelente anécdota de preparación de comida la encontramos en otra obra literaria mexicana, y bastante vendida por cierto, *Como agua para chocolate*, de Laura Esquivel,¹² en donde el lavado, el cortado, el adorno, la trituration, la cocción y el asado se mezclan para mejorar olores, sabores, colores. En esta novela, la sazón, es decir, la medición, la preparación y la perfecta combinación de ingredientes para crear los platillos, es fundamental. Por ahora baste sólo la mención, pues tema tan terrenal, alimentos, erotismo y amor, da para largo.

Y podemos seguir, por ejemplo, con el caso de la privación de alimentos que puede conducir a la inanición, lo que supone la ausencia de víveres: hambre y hambruna. También los escritores la han sufrido. ¿Recuerdan las “Nanas de la cebolla” de

México, 1992, pp. 141-146.

⁴ *Ibid.*, p. 144.

⁵ *Ibid.*, p. 143.

⁶ *Idem*.

⁷ *Ibid.*, p. 144.

⁸ Epicuro *apud* Josu Landa, *Seminario de éticas de crisis y de fronteras*. UACJ, Ciudad Juárez, 6 de mayo de 2011.

⁹ *Ibid.*, 13 de mayo de 2011.

¹⁰ Cervantes, *op. cit.*, p. 872.

¹¹ Blanca López de Mariscal, “Introducción”, en Bolaños, *op. cit.*, p. 36.

¹² Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*. Planeta, México, 1990.

¹³ Miguel Hernández, “Nanas de la cebolla”, en *Antología de literatura hispánica contemporánea* (antologadora, Matilde Colón). UPR, Puerto Rico, 1984, p. 165.

Noche de naranja y mango



Imágenes de atardecer. Ciudad Juárez, Chihuahua

Gabriela Omayra*

Mientras tus nuevos años te asumen y recomienzas. El gato de la vecina se asoma curioso a nuestro patio. Se mete y juega con la maceta del fondo. Adentro el calor invade la noche, no es el tiempo, pero está caliente, la casa arde. Allí, en esa estación donde tus piernas y mis piernas, tu cuerpo y mi cuerpo comparten sus sudores y los aromas. Inquietos como los niños, jugamos por los rincones de la casa, en la que se desgrana el olor a naranja y mango. Ingenuos, divertidos, con alegres gritos entre juegos, todo húmedo. Lleno eres tú, me buscas, te ríes y grito. Me besas, te quiero, me amas. Y el gato en el patio, nos escucha. Esa es una manera deliciosa de amarnos, de vivir tus días y mis días, de dejar el tiempo solo para nosotros...

*Docente-investigadora de la UACJ, campus Cuauhtémoc.

Semana Conmemorativa de la Lucha Internacional por los Derechos de las Mujeres (Ciudad Juárez, 5 al 9 de marzo del 2012)

Clara Eugenia Rojas Blanco*

La Universidad Autónoma de Ciudad Juárez realizó la III Semana Conmemorativa de la Lucha por los Derechos de las Mujeres, cuya temática versó sobre “Las intersecciones de género”. Por tercer año consecutivo, el Cuerpo Académico de Estudios de las Mujeres Región y Fronteras ha promovido este evento, ante la evidente necesidad de fortalecer el diálogo y la co-construcción de nuevos conocimientos en torno al análisis de las relaciones de género entre las y los docentes, los y las estudiantes de nuestra Institución, así como con mujeres y hombres de la comunidad interesados en promover los derechos humanos de las mujeres, las niñas, los niños, así como de otros excluidos y marginados de nuestra sociedad.

Como parte de las premisas para establecer este evento anual, se consideró la urgencia de la conformación de un contra-discurso que contribuyera a des-articular el proceso de cooptación del 8 de marzo por el mercado o la sociedad de consumo, pues se ha convertido de forma acrítica otro día de las madres, pero incluyendo a las no madres. Se reitera una cuestión: ¿y por qué no hay un día “del Hombre”? Esta pregunta es desalentadora, sobre todo cuando la plantean no pocos académicos. Se afirma que “el género es moda”. Este tipo de aseveraciones no sólo indica ignorancia, sino procesos de minimización y menosprecio por las mujeres como sujetos epistémicos.

Consideramos injustificable e inaceptable la celebración del “Día de la Mujer” en una institución de educación superior como la UACJ, en donde se supone que —como académicas/os debemos mantener una visión crítica ante la evidente— y ya histórica, violencia de género hacia las mujeres y las niñas en nuestra comunidad. La realidad nos muestra de manera cotidiana lo poco que hemos avanzado para eliminar la violencia simbólica y material.

Se reconoce que un evento al año nunca será suficiente para recuperar la memoria histórica en torno a los silencios académicos, sociales, políticos y culturales que han reforzado la violencia de género por siglos. A los y las académicas nos corresponde recuperarla. En esa misma medida, estas reflexiones nos han llevado a la urgente necesidad de que los

hombres contribuyan con sus reflexiones en torno a lo qué significa ser hombres, juarenses, blancos, oscuros, homosexuales, heterosexuales, que representan su posición poder en las relaciones de género.

En el caso de las mujeres, y desde la posición de ser mujer, afirmo que debemos abrir espacios para reflexionar sobre las diversas estrategias y tácticas que hemos utilizado para oponernos, resistirnos o negociar las relaciones de género. Sabemos que unas decidimos contestar y oponernos abiertamente, otras han optado por el aislamiento o el ostracismo voluntario; sin embargo, no pocas han decidido seguir siendo las centinelas, los brazos ejecutores del poder, o mediadoras del ventriloquismo patriarcal.

La Semana Conmemorativa de la Lucha Internacional por los Derechos de las Mujeres es un espacio en donde podemos abordar estos y muchos otros cuestionamientos, pues es un espacio no-jerárquico en donde todas la voces que deseen contribuir al cambio son bienvenidas. El lema implícito de esta conmemoración es: “Nunca sabrás quién soy si no me escuchas”. Para cerrar, aquí damos la producción académica resultado de estos encuentros.

Robles, Rosalba, Clara E. Rojas y Alicia Moreno (comps.), *Entre-textos de los derechos de las mujeres*. Memorias de la Primera Semana Conmemorativa de la Lucha Internacional por los Derechos de las Mujeres. *Textos Universitarios. Serie Extensión*. Libro Digital, UACJ, 2011.

Hernández, Elsa Patricia y Bertha L. Martínez Mahr (comps.) *Miradas Situadas*. Memorias de la Segunda Semana Conmemorativa de la Lucha Internacional por los Derechos de las Mujeres. *Textos Universitarios. Serie Extensión*. UACJ, 2012.

Báez, Susana, Patricia Reséndiz R. y Margarita Calvo A. (comps.). *Intersecciones de Género*. Memorias de la III Semana Conmemorativa de la Lucha Internacional por los Derechos de las Mujeres. *Textos Universitarios. Serie Extensión*. Libro Digital (en proceso).

*Docente-investigadora de la UACJ.

Foro de innovación educativa UACJ 2012

María Teresa Montero Mendoza*

En el contexto actual de crisis prácticamente en todas las áreas de la vida social y humana, las instituciones de educación superior (IES) enfrentan el reto de convertir al currículum universitario en el vehículo privilegiado para ofrecer una formación de mayor pertinencia social a las nuevas generaciones; que sólo será posible a través de una agenda educativa integral, diseñada desde la reflexión colectiva, crítica y creativa, que integre habilidades y capacidades, y conocimientos necesarios para impulsar el desarrollo de sociedades sostenibles y la construcción de mejores escenarios futuros de vida y convivencia para todos.

El Foro de Innovación Educativa UACJ 2012 realizado los días 26 y 27 de marzo en el Centro Cultural Universitario de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, fue un claro esfuerzo de nuestra Institución a favor de un currículum universitario integral, innovador y de mayor pertinencia social.

Este encuentro congregó a más de 700 participantes: estudiantes y académicos de la comunidad universitaria; educadores de la localidad y particularmente docentes del nivel medio superior, así como especialistas de diversos estados de la República mexicana con tres propósitos principales: a) abrir un espacio de reflexión sobre el papel del currículum universitario en la sociedad actual; b) atender solicitudes de diversos niveles educativos y modalidades (formal, no formal, virtual) de la localidad planteadas en foros anteriores; y c) construir redes de cooperación para ofrecer respuestas más integrales, colegiadas, creativas y pertinentes a los desafíos que hoy demanda nuestra localidad.

A través de talleres, paneles, exposiciones, conferencias, mesas de trabajo y una diversidad de actividades culturales y recreativas, se abordaron los temas críticos del currículum universitario, tales como: las culturas juveniles, la tutoría, la perspectiva multicultural, las lenguas

extranjeras, el desarrollo humano, la gestión de bibliotecas, el rescate de las lenguas indígenas, el enfoque por competencias, la perspectiva constructivista, las habilidades tecnológicas y de información, y la intervención comunitaria.

En la ponderación de resultados destacó el reconocimiento de la comunidad amplia, universitaria y de especialistas externos, por el carácter incluyente de este encuentro, la mirada holística y el enfoque socioeducativo de los diversos campos temáticos que fueron analizados.

Importantes conclusiones generadas en el encuentro, fueron la urgencia de impulsar cambios paradigmáticos más que pragmáticos; una cultura de trabajo colectivo entre modalidades y niveles educativos; avance en la realización de lecturas de la realidad social y educativa desde un enfoque de complejidad, inter y transdisciplinario; estrategias que permitan un mayor involucramiento de la academia en el desarrollo sostenible de la comunidad; sumar voluntades políticas y educativas, para desplegar todo el potencial humano, intelectual y social de los sujetos de la educación, en la creación de alternativas innovadoras, integrales y comprometidas, que el contexto social está demandando.

*Directora General de Desarrollo Académico e Innovación Educativa de la UACJ.

Nombramiento de Profesor Emérito y homenaje al doctor Víctor Orozco en la UACJ

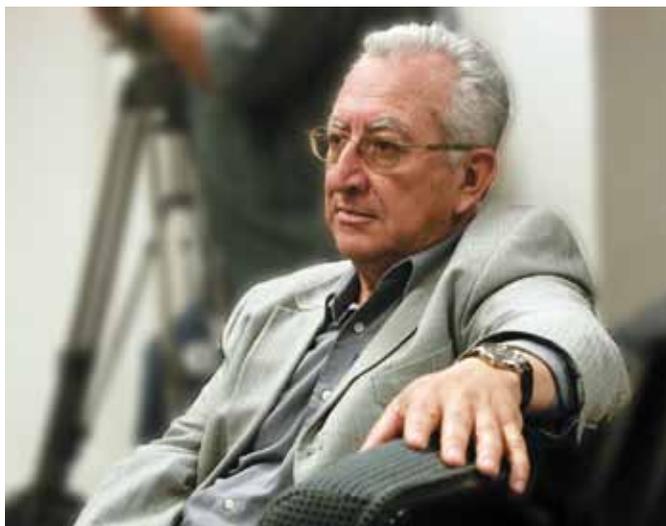
Pedro Siller Vázquez*

El pasado 19 y 20 de abril, las autoridades y en general la comunidad universitaria de la UACJ se reunieron para rendir un merecido homenaje al doctor Víctor Orozco Orozco por su trayectoria como profesor, investigador y, sobre todo, como formador de muchas generaciones de profesionistas en el campo del Derecho y las Humanidades.

Fue el Rector de nuestra Universidad, el maestro Javier Sánchez Carlos, quien hizo la inauguración de las sesiones con un sentido pronunciamiento acerca de la generosidad del doctor Orozco en su tarea académica y además como fundador de la figura del *Ombudsman* universitario, misma que desempeña hasta hoy. A continuación, el director del Instituto de Ciencias Sociales y Administración, maestro René Soto Cavazos refrendó con su discurso las tareas que ha desempeñado el doctor Orozco dentro de la ciencia jurídica.

La parte académica se inició con la presentación del doctor Oscar Martínez de la Universidad de Arizona y autor de libros pioneros sobre la historia de Ciudad Juárez, quien bosquejó los alcances de sus propias investigaciones recientes y subrayó la enorme contribución del doctor Orozco en la historiografía chihuahuense. Enseguida, el doctor Luis Aboites, de El Colegio de México, expuso algunas de sus conclusiones sobre la colonización y el cultivo del algodón en el norte de México. Para terminar con esta primera parte, se dio lectura a la carta que el investigador Adolfo Gilly dedicó al doctor Orozco, titulada "La División del Norte y los tres mosqueteros" en la que hace una reflexión sobre la historia y la literatura en México.

Como continuación de la parte académica, el doctor Enrique Semo, uno de los más brillantes historiadores de la UNAM, hizo una remembranza de lo que ha sido la historia regional en el Norte de México y en particular las contribuciones del doctor Orozco. Dos de sus discípulos en materia de historia, la doctora Guadalupe Santiago y el doctor Pedro Siller, docentes de la UACJ, comentaron algunos textos del homenajeado, en especial el libro *El estado de Chihuahua en*



el parto de la nación, y destacaron las características que lo hacen resaltar dentro de la escritura regional de la historia.

Al día siguiente, la sesión dio inicio con el reconocimiento al doctor Orozco por parte de ex alumnos como Alan Cornejo, Guillermo Cervantes, Sandra Bustillos y Manuel Loera, así como de sus compañeros en la *Revista de las Fronteras* en la que la maestra Susana Báez le hizo un sentido reconocimiento como animador cultural de ésta y muchas otras publicaciones periódicas que han contribuido al enriquecimiento de la vida universitaria.

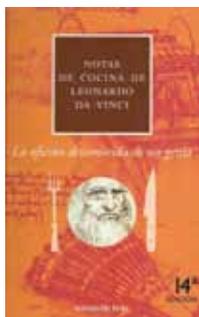
Como la vida intelectual del doctor Orozco se divide entre las épocas en las que ha radicado en distintas ciudades, fueron la maestra Beatriz Rodas y el licenciado Jaime García Chávez quienes compartieron con el público la narración de momentos muy importantes en la ciudad de Chihuahua, destacando su participación en los movimientos sociales y la expresión, desde entonces, de su compromiso no sólo con la comunidad académica, sino también con las luchas democráticas.

Para concluir, el director del ICESA, maestro René Soto Cavazos, entregó al doctor Orozco una placa conmemorativa con la expresión del reconocimiento institucional.

El día 31 de mayo del presente el Consejo Universitario nombró Profesor Emérito de nuestra Universidad al doctor Víctor Orozco.

*Docente-investigador de la UACJ.

Victoria I. González
Pérez*



Leonardo da Vinci, *Notas de cocina de Leonardo da Vinci. La afición desconocida de un genio* (comp. y ed. She-lagh y Jonathan Rout, trad. Martha Eras). Ediciones Temas de hoy, Madrid, 14ª ed., 2003, 243 pp.

Hablar de Leonardo da Vinci es hablar de genio, de inventos sofisticados para su época, de pinturas perdurables y muchas otras cosas por el estilo, pues transitó con facilidad por los caminos de la arquitectura, de la música, la escultura, la literatura y el diseño. Pero referirse a este hombre como cocinero, pareciera ser poco atinado. Sin embargo,

al decir de los autores de este libro increíble, la gran pasión de Leonardo, como muchos le conocemos, fue precisamente la gastronomía.

Esta obra contiene desde la presentación y el prólogo algunas referencias sobre las costumbres alimenticias de los italianos de la época, así como algunos datos biográficos muy pertinentes para que, quienes no conozcamos bien la vida de Da Vinci, tengamos un acercamiento previo a esta gran figura del Renacimiento, antes de proceder a la incursión en el recetario propiamente dicho.

Es así que, a través de esas referencias, nos enteramos que su padre no se casó con la madre de Leonardo, sino con una joven de 16 años, y aquélla con un repostero desempleado de nombre Accatabriga di Piero del Vacca. Este hecho, quizás poco relevante, tuvo un gran impacto sobre nuestro personaje, pues, por un lado, su padre trató de darle una educación formal, colocándolo

en el taller del escultor-pintor Verrocchio, en tanto su padrastró se aplicó en conducirlo por los suculentos caminos del arte culinario. Gracias a esto último, Leonardo trabajó como jefe de cocina en la taberna Los Tres Caracoles, situada a un lado del Puente Vecchio, en Florencia. Posteriormente, junto con su amigo Sandro Botticelli, abre otro espacio llamado La Enseña de las Tres Ranas, donde, al igual que en el anterior negocio, sus platos fueron poco apreciados por los hambrientos clientes, que desesperados ante los novedosos platillos, agredían con frecuencia al cocinero.

Decepcionado y en busca de mejores alternativas viajó a Milán, donde se presentó ante Ludovico Sforza, bajo cuya protección habría de permanecer cerca de treinta años. Tratando de renovar la rudimentaria cocina del palacio, Leonardo demostrará una vez más su inventiva, proyectando desde recetas extrañas, hasta diver-

sos artefactos, como un asador automático, un cascanueces mecánico, picadoras de carne, cortadoras de vegetales y hasta una máquina para elaborar espaguetis. Alguno de ellos, por cierto, utilizado con mejores resultados como arma de guerra por Ludovico.

Quizá la más genial de sus ideas fue la elaboración de un pastel con la forma del castillo de los Sforza en tamaño real, que fue devorado por los ratones y otros depredadores la noche antes de que se utilizara. Es conveniente mencionar que todos sus inventos e ideas fueron un desastre permanente, una especie de pesadilla para su mecenas que, sin embargo, siempre lo protegió. También se le atribuye haber descubierto la servilleta y el tenedor, pues, ante todo, procuró y fomentó que se guardaran modales convenientes durante la comida.

Sus apuntes, recetas e indicaciones se encuentran reunidas en el llamado *Código Romanoff*, descubierto

en 1981, pero que se encuentra rodeado de dudas acerca de su autenticidad. Sin embargo, es a partir de ese documento que surge el recetario que se nos presenta en este libro. Entre las notas del texto se pueden encontrar, por ejemplo, su proyecto de diseñar otras máquinas para su cocina como “una para desplumar patos, una para cortar cerdos en taquitos, una para moler cerdos, otra para prensar ovejas”, preguntándose a continuación: “Mas, ¿cómo las haré funcionar? ¿Por viento o por agua? ¿Por ruedas dentadas y manivelas? ¿Por la fuerza de los bueyes y los campesinos?”.

Sus recetas están descritas en forma prolija. Entre ellas, quizás algunas resultan extrañas a nuestros paladares, como los testículos de cordero con miel y nata, o bien, las que dedica a las “personas pobres y gentes groseras”, como el pastel de cabeza de cabra. También menciona “los platos de aborrezco (pero que,

sin embargo, la buena Battista insiste en servirme)” como la cabra en gelatina, el pudín de mosquito blanco o los nabos incomedibles.

En fin, una guía gastronómica para quienes aprecian degustar platillos exóticos, pero también un texto sobre una parte ignorada de la biografía de Da Vinci y de la historia de las costumbres alimenticias de los italianos del Renacimiento, deducidas de unas recetas escritas con desenfado, con gracia y precisión. Un libro generoso y esclarecedor que invita desde el inicio a terminar su lectura.

*Docente de la UACJ.

Ricardo León García*



Comer en el cine

Comer es el acto que necesitamos realizar de manera cotidiana por el simple motivo de la subsistencia. Pero comer es también darle gusto al cuerpo, a los sentidos. El acto de comer, la comida misma, también se convierten en armas de presión y control para lograr los más disímolos fines.

El cine ha tocado de manera recurrente el tema de la comida como algo mucho más que una situación ambiental o meramente de relleno. Para hablar de ello, me referiré a tres películas que quizá no se puedan rentar en los videoclubes comerciales y menos conseguir en la televisión que

combina anuncios de *fast food* y productos milagro con peleas de box y culebrones infames. Me refiero a *La gran comilona*,¹ *El festín de Babette*² y *Vatel*.³

Posiblemente este trío de películas resulten una afrenta a los 1400 millones de personas que en este mundo viven por debajo de la línea de pobreza y que jamás podrán imaginarse siquiera lo que en estos filmes se representa como posibilidad de consumo. En los tres casos, por otro lado, la comida y el acto de consumirla adquieren características que van mucho más allá de la simple satisfacción de las necesidades vitales, para convertirse en un mecanismo de plena satisfacción de los sentidos, un homenaje al cuerpo mismo y una forma de hacer aprovechar este culto al cuerpo para manifestar inconformidad ante las presiones de la vida propuesta por el capitalismo salvaje, para agradecer la generosidad con la generosidad misma y demostrar que existen formas de vida más

allá de la frugalidad y los preceptos religiosos y que los objetivos políticos pueden ser alcanzados echando mano de una gran imaginación que desde la cocina sorprenda a quienes deben tomar decisiones. En pocas palabras, gozar el cuerpo antes de morir, gozar el cuerpo alguna vez en la vida y gozar el cuerpo para decidir en la política.

François Vatel es ubicado en un festín celebrado en 1671 en el castillo de Chantilly, donde el decaído príncipe de Condé ansía los favores de Luis XIV para hacerse cargo del ejército francés que enfrentaría pronto a los neerlandeses. Para tratar de convencerlo, pide a su empleado Vatel que organice para el rey y su corte tres días de fiesta. Vatel era considerado entonces el mejor cocinero en Francia y gran parte de Europa, además de un invaluable mayordomo, gran animador y transparente administrador. En este festín combinó el fuego con el agua y el hielo, acompañados por mesas colmadas

de afables y agradables sabores, aromas y colores. Roland Joffé cuenta entre otras cosas cómo a Vatel se le ocurre la delicadeza de la hoy famosa crema Chantilly. Por diferentes escenas, también, encontraremos la mantequilla Colbert (mantequilla con glase de carne), el lenguado Colbert (tan sencillo y barato como delicioso), el arroz Condé (pastel de arroz dulce, con frutas y canela) y el puré Condé (ni más ni menos que una succulenta crema de frijoles con tocino).⁴

Las obligaciones impuestas por el príncipe de Condé, las posibilidades del fracaso en esta magna celebración debido a la escasez de elementos para trabajar de acuerdo a lo planeado y las presiones de diversos miembros de la corte regia, obligaron a este extraordinario cocinero a suicidarse antes de saber si el festín había logrado los objetivos políticos de su patrón.

Nos moveremos ahora 200 años adelante y nos coloca-

mos un poco más al norte, en las costas occidentales de Jutlandia. Isak Dinesen, escritora danesa en cuyo cuento se basa esta película,⁵ *El festín de Babette*, expone cómo una famosa chef perteneciente al reino de Noruega en ese tiempo, huyendo de la represión desatada a partir del experimento de la comuna de París en 1871. Se trata de un triste pueblo luterano, sumido en la frugalidad de la auto represión, donde la risa se acerca al pecado y donde lo elaborado anuncia a lo profano. Después de una docena de años, "la mundana" Babette organiza una cena de agradecimiento a la generosidad de las hermanas Phillippa y Martina, donde, como culminación de una historia de sacrificios y privaciones (sobre todo corporales), sutilmente les trata de demostrar que el mundo puede ser muy diferente y se puede gozar.

La cena es un auténtico baño de vinos que acompañan a una

sopa de tortuga, Blinis Dimedoff a l'Oobleck (pequeños panes horneados con zanahorias y betabeles, como base para una porción de caviar de Beluga y crema agria); codornices en sarcófago (rellenas de foie gras, trufas y Madeira, envueltas en una camisa de hojaldre); y, de postre, Kuglehopf (tarta individual de frutas glaseadas sobre una cama de crema Chantilly y almendras). Los invitados a esta succulenta cena, al menos al final de sus vidas (todos en la senectud), se han dado cuenta que el placer de los sentidos es posible y que, al menos por una noche, no ha invocado al maligno. Esa noche, "las estrellas se encuentran más cerca de ellos".

Saltemos ahora una centuria más para colocarnos en 1973, año del rodaje de *La gran comilona*, una película que habla de su propio tiempo, de lo vertiginoso que puede ser la vida en la modernidad urbana y de las presiones para quienes a pesar de compartir "el éxito" del

capitalismo del último cuarto del siglo XX, les impide gozar de la existencia tranquila. El gusto por vivir, gozar a plenitud cada instante de la vida, buscar el placer, son aspectos que parecieran estar vedados para todas esas personas a las que se les obliga a compartir los valores de una vida dedicada al trabajo y a gastar hasta lo que uno no tiene con tal de mantener un estatus dentro de la sociedad.

El pesimismo con el cual Michel, Ugo, Marcello, Phillipe y Andrea ven la vida en un marco desarrollado, pujante, de aparentes satisfacciones medidas por la cantidad de cosas que se pueden adquirir a crédito o al contado, les conduce a la determinación de elegir sus propias muertes: resultado de los excesos en los placeres negados.

En *La gran comilona* se sirven ostras (cientos de ellas), paté de pato, paté de jabalí, camarones, caviar de berenjena, ensalada niçoise (con alcaparras y anchoas), lasaña Andrea (de espina-

cas y tocino), *bortsch* ruso (una especie de cocido), lechón asado, lechón relleno de castañas, puré de papas, gallina de Guinea al horno, *pissaladière provençale*, osobucos gigantes, pierna de cordero asada a la Solognotte, entre otras muchas maravillas de la gastronomía. Todo, como capítulo previo a la muerte de alguno de los comensales, que saben cumplir la palabra empeñada.

Luis II de Borbón, príncipe de Condé, dirigió con éxito los esfuerzos bélicos franceses contra el príncipe de Orange en Holanda, recuperando gran parte de su fortuna por administrar una guerra más; François Vatel quedó en la memoria de unos cuantos y la crema Chantilly, así como el lenguado Colbert, siguen originando excelentes ingresos a quienes les preparan. Gente como Phillipa y Martina existen todavía en tradiciones fundamentalistas cristianas, tristes y reprimidas como entonces. Las presiones sufridas

por los personajes de Marco Ferreri son nada si valoramos la perversidad del capitalismo de principios del siglo XXI, aunque la escatológica decisión de Michel, Ugo, Marcello y Phillipe, difícilmente puede ser pensada por alguien en estos tiempos. No se pueden obviar los comentarios diarios sobre la alimentación, al menos mientras podamos evitar llegar a lo planteado en *Soylent Green*.⁶

de Isak Dinesen, *Anecdotes of Destiny*. Random House, New York, 1958.

⁶ Dirigida por Richard Fleischer, 1973, a partir de la novela de Harry Harrison. MGM Productions, con Charlton Heston, Edward G. Robinson y Leigh Taylor-Young.

*Docente-investigador de la UACJ.

¹ *La grande bouffe*, dirigida por Marco Ferreri, 1973, coproducción francoitaliana. Actúan Marcello Mastroianni, Philippe Noiret, Michel Piccoli, Ugo Tognazzi y Andrea Ferreol. Premio Fipresci en Cannes, nominada a la Palma de Oro, Cannes, 1973.

² *Babettes gæstebud*, dirigida por Gabriel Axel, 1987, Dinamarca. Con Stéphane Audran, Birgitte Federspiel y Bodil Kjer. Premio Especial del Jurado en Cannes, 1987; Óscar a la mejor película extranjera en 1988; Mejor película extranjera en los premios de la British Academy of Film and Television Arts, 1989.

³ *Vatel*, de Roland Joffé, 2000, coproducción Francia-Gran Bretaña. Protagonizada por Gérard Depardieu, Uma Thurman, Tim Roth, Timothy Spall, Julian Glover y otros. Candidata al premio Óscar por mejor dirección artística en el 2000; abrió el Festival de Cannes el mismo año.

⁴ Véase Michel, Dominique y Patrick Rambourg. *Vatel et la naissance de la gastronomie: recettes du Grand Siècle*. Fayard, Paris, 1999.

⁵ El relato apareció por vez primera en la colección de cuentos

Ricardo Viguera-
Fernández*



Julio Pesina, *Culpable de nada*. Conaculta. México, 2008. [Fondo Editorial Tierra Adentro, 363].

Julio Pesina: *Culpable de nada*

Julio Pesina ha contado muchas veces cómo llegó a la literatura un poco por casualidad, pero no es por casualidad la manera en que surgen novelas como *Culpable de nada*, un trabajo intimista que nos narra unas historias de amor y desamor que, como muchas historias de amor y desamor, acaban por fundirse en una sola historia de amor. Y entonces, con buen pulso narrativo, su autor descubre el vislumbre donde advertimos la palabra fin por me-

dio de una invocación al mañana. Del futuro de sus personajes ya nada más sabremos, pero como sucede en toda ficción, tenemos la intuición de que sus vidas podrán ser breves y gloriosas.

La novela nos cuenta una historia común protagonizada por personajes comunes, pero hay que agradecerle a Pesina que proyecte sobre ellos toda la ternura, y la mordacidad, de la que es capaz la buena literatura. Aldo, un joven tan obsesionado por Mozart como por el fisiculturismo, es espiado secretamente por su vecina, Oglá, una mujer mayor que él que apenas resurge de una relación sentimental con un compañero de trabajo recién fallecido. Para entretener su asco y su desconsuelo de los hombres, pero también su necesidad, fantasea construyendo la personalidad de un marido imaginario del que sólo tiene su parte viril, representada en un dildo comprado en una tienda de artículos eróticos. Mientras crece su fantasía y la

obsesión por el joven vecino, éste se reencontra con una vieja compañera de escuela, una enana a quien todos llaman Mayoya convertida ahora en una fértil y cultivada prostituta que enfrenta con cinismo y cierta sabiduría su oficio. Los pasajes donde Mayoya da rienda suelta a sus opiniones de la vida y su sabiduría son sencillamente fascinantes. Como es natural, las encendidas fantasías de Oglá y la caliente relación de Aldo y Mayoya acabarán por converger en el encuentro entre Oglá y Aldo. La consolidada novela de Pesina evoca la idea de que aquellas personas invisibles que nos sueñan secretamente pueden acabar por convertirse en determinantes dentro de nuestras vidas. En la novela *Culpable de nada*, los protagonistas hacen justicia al título al no ser responsables de sus pasiones, sino simplemente instrumentos de las mismas, pero por ello mismo, desde el amor hasta el crimen, Pesina los evoca y recrea con un cariño y humor más

que convincentes.

Aldo y Oglá son los protagonistas de esta obra llena de espejos donde todo es dual: dos partes, capítulos casi alternativos siempre dedicados a uno u otro personaje hasta que éstos convergen en una experiencia común. Cada una de las partes viene introducida por unas evocaciones de la vida y muerte de Mozart, pues el personaje del compositor genial adquiere una importante carga simbólica dentro de la obra, hasta el punto de que será su música la que se convierta en puente entre las dos vidas separadas por una calle. De la misma manera, los personajes secundarios refuerzan la trágica soledad de Aldo y Oglá, personalidades recelosas y soñadoras condenadas a sobrevivir a las experiencias que condujeron sus vidas a la soledad. Una soledad, como se verá al final, donde cada roto encuentra su descosido.

De todos los valores que implican *Culpable de nada* con el que más me quedo es con su notable valor

Los LIBROS

y otras reseñas

escritural. Pesina no chabacanea la lengua, no la cambalachea por un naturalismo arquetípico y ramplón. Se trata de un libro muy bien escrito, donde las frases tienen la textura adecuada para expresar los pensamientos de su autor, pero donde tampoco se incurre en una estereotipada concepción poética de la realidad. No me refiero a una prosa poética almibarada o afectada, sino a una labor de carpintería narrativa donde cada párrafo, y dentro de cada párrafo cada frase, tienen la característica de un cepillado lingüístico innegable.

Al final de la novela, Pesina evoca con agradecimiento los muchos préstamos que se ha visto obligado a tomar de otros autores para poner en boca de sus personajes conocimientos que en caso contrario no tendría. Imagino que es aquí donde Pesina, que es ante todo un lector agradecido, nos convoca al placer de compartir con él sus lecturas. Es un recurso poco común en la novela general, incluso en

la novela histórica, la de reconocer deudas con la tradición lectora personal, pero dice mucho de la honradez como escritor de Julio Pesina. Esta honradez se nota fácilmente en todas sus páginas.

Culpable de nada es una obra optimista, quiero creer, pero no ingenua. Pesina sabe que aquellos a quienes aman los dioses, mueren jóvenes. También los amores, quizá turbulentos y caprichosos, que los dioses aman mueren jóvenes. Como la luna llena que cierra esta novela. Como el mismo amor de verdad, aquel Eros o Cupido que también era dios. Por eso Teophilus, cuarto nombre de Mozart, quiere decir Amadeus o amor a dios, como evoca Aldo casi al final del libro, porque todo acto de creación verdadera debe ser un acto de verdadero amor. Breve, bello y quizá perecedero.

*Docente-investigador de la UACJ.

(viene de la p. 41)

feministas, que procuramos pensar y (re) pensar estos temas, nos toca no quitar el dedo del renglón en relación al respeto de los derechos de las mujeres a una vida libre de violencia, en donde la mujer sea dueña de su cuerpo.

* Docente -investigadora de la UACJ.

El Estado de *laitinaje* sólo tiene malquerientes (o cómo Carlos Monsiváis no describió la realidad mexicana)

Gibrán del Real Sifuentes*

En *El Estado Laico y sus malquerientes*,¹ Carlos Monsiváis realiza un análisis del proceso mexicano para la conformación del Estado Laico y el laicismo. Define cada uno de estos fenómenos culturales. El Estado Laico es totalmente político, consiste en las reformas que se realizaron de 1857 a 1860. “A lo largo de este periodo, se consolidan de modo irreversible las atmósferas de la laicidad, definida *grosso modo* como lo que se implanta y desarrolla con la separación de la iglesia (todavía en singular) y el Estado.”²

“El señor que tiene un puesto en el gobierno cobra por defender al pueblo y el pobre paga porque lo defienda el rico que está en el gobierno [...] Pero no tiene nada que ver con lo que podría llamarse política. Sería política si, por ejemplo, los problemas se discutieran públicamente, como se hace en otros países”.

Mientras que laicismo lo define como: “Al lado interviene el laicismo, que describo como el rechazo de las pretensiones hegemónicas del clericalismo, y como el enfrentamiento al pensamiento conservador ya en franca retirada, sustituido por la emisión de acciones y consignas autocráticas y por las falsas profecías que hacen las veces de dictámenes ‘de la moral’”.³

En realidad no pretendo criticar la obra e ideas de Carlos Monsiváis, las dos definiciones se aceptan como correctas. El libro tiene dos partes, los laicos y los no laicos, cada uno con su visión del Estado. La intención es mostrar, que si bien los creadores de las Leyes de Reforma

(Benito Juárez y otros) tenían un espíritu revolucionario —sus actos legislativos lo demostraron—, en la realidad mexicana no existe y nunca existió un Estado Laico y mucho menos laicismo.

Poner la lucha de poderes en forma de binomio resulta peligroso. La realidad no tiene dos caras, buenos y malos, laicos y malquerientes. A lo largo de la historia nacional vemos los matices que toman las actitudes y actos de la vida cotidiana, éstos desmienten una postura sólidamente arraigada en un solo bando. Benito Juárez va a misa, de hecho ninguno de los Reformistas niega su catolicismo y devoción. El único caso extraño es nuestro loco *Nigromante* Ignacio Ramírez, que nunca se ablanda, y supera la ideología de la Reforma buscando en momentos el caos. Ateo y radical, Ramírez es un frijolito en el arroz, que pudo sobrevivir (literalmente) en el Estado mexicano donde los frijolitos son convertidos en mártires antes de que sean problema. Extrañamente parecido este método con las canonizaciones de la iglesia. La ley fuga y los historiadores convierten en héroes a los pocos revolucionarios puros. Así como la iglesia santifica a los rebeldes dentro de su gremio.

Con el paso del tiempo, las luchas por el Estado Laico y laicismo se ven marcadas por los actos poco laicos de políticos (malquerientes o no) y demás figuras de la vida pública.

Laitinaje

Hay que plantear una forma diferente que explique mejor la realidad del modo en que se aplican las ideologías del laicismo. *Laitinaje* es laicismo mal hecho, es la mezcla de ideas e intereses que hacen imposible aplicar un Estado Laico, dejando fuera el poder terrenal que la

Es un prólogo con el cual el lector no está automatizado a enfrentarse, y produce ya desde el principio, una sensación de que esta obra se tratará de algo irónico y satírico.

iglesia tuvo y tiene en México, y el apoyo de los malquerientes a ese poder. El *laitinaje* se presenta muy dentro de la psique del mexicano.

Monsiváis, que se muestra hoy en día como el más completo ensayista de la cultura popular mexicana, olvida, al hablar del Estado Laico, que como todas las ideologías en nuestro país, ésta se ve afectada porque está hecha "a la mexicana".

Si todos nuestros actos tienen ese virus, si nuestra vida cotidiana se alegra de tener esa mentalidad burlona y patriótica de lo hecho *a la mexa*, ¿por qué el maestro Monsiváis no nos habla de un laicismo a la mexicana? Es verdad que nos da las herramientas y testimonios para suponerlo, pero le faltó, como siempre lo hizo, gritarlo abiertamente. Decirlo en una de esas intervenciones en el noticiero de López Dóriga. Es por esto que aparece *laitinaje*.

Una muestra de éste, Monsiváis lo comenta, es el caso de nuestro primer presidente panista Vicente Fox (una desgracia al final de cuentas). En su campaña presidencial se aferra a utilizar la imagen de la Virgen de Guadalupe. Podemos pensar que es una astuta estrategia política, pero sinceramente, creemos tan maquiavélica la mente de un tipo que se dio a la tarea de mostrar su pobre cultura general a lo largo de seis años (recordemos por ejemplo que su escritor favorito es *José Luis Borqués*).

Y esto es *laitinaje*. Fox fue presidente, defiende el laicismo pero nunca dejó de adorar a la virgencita. Tal vez después de

la sincera y ferviente primera aparición de Fox y la virgen (el milagro de la aparición se dio: "En León, el 10 de septiembre de 1999"),⁴ la siguiente sí fue una maquiavélica estrategia: Fox insiste el 12 de septiembre: "Nadie me puede impedir llevar la imagen de la Virgen en mi campaña",⁵ pero tal vez es mucho pedirle al señor Vicente.

Este acto de *laitinaje* se suma a la historia de México. En marzo pasado, el papa Benedicto XVI, vino a nuestro país y Felipe Calderón lo recibió, porque es una visita de un jefe de estado al fin y al cabo, pero además da misa (matando dos pájaros de un tiro) y sugiere sobre temas como la guerra del narco. Me imagino qué pasaría si lo mismo hiciera Hugo Chávez. Yo creo que lo callarían.

Laitinaje lo defino como laicismo a la mexicana, mezcla de ideologías puras, que crean y hacen de nuestra patria un intento de gran nación; por otro lado, la pícaro forma de hacer cosas con ese ingrediente especial que nos caracteriza.

*Estudiante de la Licenciatura en Literatura Hispanomexicana de la UACJ.

¹ Carlos Monsiváis, *El Estado Laico y sus malquerientes*. Debate/UNAM, México, 2008, 303 pp.

² *Ibid.*, p. 15.

³ *Idem*.

⁴ *Ibid.*, p. 211. Después de un mitin, recibe un estandarte de la Virgen y grita: "¡Muera el mal gobierno!" y asegura: "La Virgen me acompaña en mi campaña". Ejemplo de la simbiosis que tiene el *laitinaje* entre el futuro Jefe de Estado (laico) y la virgencita (iglesia y principal malqueriente).

⁵ *Ibid.*, p. 213.

La muerte de Heráclito

Alejandra Rodríguez Matamoros*

*"Y por ver si la muerte se llegaba
procuraba que fuera más crecida..."*

Sor Juana Inés de la Cruz

En un escenario tan violento como Ciudad Juárez si hay algo que está constantemente inundando los espacios mediáticos y las conversaciones cotidianas, es el tema de la muerte. Infinidad de religiones se han creado para afrontar el miedo a la finitud, para tener las llaves de la redención, para alcanzar la certidumbre. Es difícil enfrentarnos con la idea de un abismo del que nos sabemos nada y hacia el cual corremos presurosos a lo largo de nues-

Desde las lecciones gramaticales más básicas, o sin recurrir a ellas, mediante la rutinaria experiencia sociolingüística, descubrimos que a una misma palabra se le ha asignado de forma convencional, una multiplicidad de sentidos.

tra vida. En su novela *Rayuela*, Julio Cortázar plantea una cuestión sumamente interesante con respecto a la muerte de Heráclito, el filósofo efesio:

Oliveira la escuchaba, la dejaba que se fuera apretando contra él, se repetía fríamente que no era mejor que ella y que en el peor de los casos siempre podría curarse como Heráclito, tal vez el mensaje más penetrante del Oscuro era el que no había escrito, dejando que la anécdota, la voz de los discípulos la transmitiera para que quizá algún oído fino entendiese alguna vez.¹

Tal vez las circunstancias de la muerte de Heráclito encierran en sí mismas una metáfora; desde la perspectiva de Cortázar el mensaje velado que puede presentar la forma en que murió es incluso mayor que lo que tenemos adjudicado como su obra.

Antes de hablar de su muerte habría que saber cómo llegó a ella. La vida de Heráclito se desenvuelve en las siguientes circunstancias según lo señalado por Kirk: "La información de que Heráclito alcanzó su *acmé i. e. (sic)* la edad de cuarenta años, en la olimpiada 69 (504-501)".²

Kirk distingue bien sobre algunos aspectos de Heráclito, por ejemplo, la manipulación de sus textos, falsas atribuciones e historias maquilladas que se contaban respecto a él: "la mayoría de estas historias se basan en dichos muy conocidos por el propio Heráclito; muchas de ellas pretendían ridiculizarle y las inventaron, con maliciosa intención, pedantes helenísticos resentidos por su aire de superioridad".³

En este embrollo de querellas personales e ideológicas bastante confusas, se deduce que es muy poco lo que sabemos realmente de la vida de Heráclito. Casi al final de una vida de aislamiento se dice que el filósofo enfermó de hidropesía (debido a su vegetarianismo), los médicos no pudieron curarle. Hermipo tiene la siguiente versión de su muerte:

Se afirma que les dijo a los médicos que si eran capaces le vaciaran las entrañas para secarle la humedad; y que como ellos se negaron, se expuso al sol y ordenó a los niños que lo cubrieran con estiércol; y que así extendido al día siguiente murió

El derecho ha sido construido con palabras, ¿cómo prefiere usted armar un rompecabezas?, empleando las piezas contenidas en la caja, o buscándolas en otro lado.

y fue enterrado en el ágora.⁴

La otra versión similar, pero con una variante interesante es la de Neanto de Cízico quien dice que: “al no poder quitarse de encima el estiércol, quedó transformado a tal punto que no fue reconocido por los perros, que lo devoraron”.⁵ No sólo una triste sino violentísima forma de morir. En la primera versión el filósofo efesio encuentra su final entre las heces fecales y en la segunda despedazado por una jauría de perros.

Pareciera que Heráclito muere como consecuencia de su impiedad, por no rendir culto a Dionisos. En uno de los fragmentos de Heráclito se menciona lo siguiente:

¿A quiénes profetiza Heráclito el efesio? “A las Bacantes que danzan de noche, magos y celebrantes de Dioniso” los iniciados en los misterios. A estos los amenaza con lo que les sucederá tras la muerte, a estos les profetiza el fuego. “Pues sacrílega es la iniciación en lo que pasa entre los hombres por misterios”.⁶

Kirk interpreta este fragmento como si Heráclito afirmara que estos misterios no son del todo despreciables, mientras se celebren de la manera adecuada, ya que pueden conducir a los hombres a “aprehender” el Logos de una manera indirecta.

Sin embargo, en otra interpretación, pareciera ser que Heráclito insinúa que el culto de las Bacantes es sacrílego, esto lo convertiría en un impío y la impiedad se pagaba muy cara con Dionisos. Para recordar los castigos a quienes rendían culto a Dionisos, habría que tener en mente la suerte de Penteo, despedazado por su propia madre en un frenesí báquico en las obra de *Las Bacantes*.

Es importante recordar que según la mitología griega Dioniso es despedazado por los Titanes y comen de sus carnes, lo que causa que Zeus los fulmine con un rayo. De los restos de los titanes surgieron los mortales.

Hay otros cultos con los que aparentemente también podría relacionarse la muerte del filósofo griego y una de ellas es el orfismo, un culto dionisiaco. Diversos autores relacionan a Heráclito con el orfismo por el contenido de sus fragmentos.

Otro personaje mitológico que también muere despedazado por impiedad es Acteón, diestro cazador, entrenado por Quirón. Según Ovidio un día de manera involuntaria sorprendió a la diosa Artemisa bañándose frente a una fuente. Según la versión de Apolodoro, Artemisa lo transformó en ciervo, infectó con la rabia a sus perros y éstos, desconcertados, lo devoraron.

Bajo esta perspectiva, ¿será por ello que Heráclito corre la misma suerte que Penteo?, ¿será el destino de quienes se rehusaron a rendirle culto a Dionisos y por eso mueren despedazados?, ¿podríamos asumir en parte que existe esta relación evidente en la forma que mueren y en las opiniones que expresan?

Hablando de alma, agua, fuego y cultos dionisiacos hay un fragmento de Heráclito que es fundamental mencionar: “es muerte para las almas convertirse en agua” (fr. 36).⁷ ¿No hay una paradoja increíblemente cruel en las circunstancias de la enfermedad de Heráclito? Morir de la manera que tanto condenaba: “el alma seca es la más sabia y la mejor” (fr. 118),⁸ ahogado por dentro y pudriéndose por fuera.

¿Es ésta la muerte que merecía Herá-

En un ejercicio de ficción, ¿qué habría pasado si Heráclito muriese de otra forma?, ¿qué habría sucedido si su muerte fuera tan publicitada como la de Sócrates?

clito por sus sentencias oscuras?, ¿es la consecuencia de contravenir la moral y las costumbres de su época?, ¿pagó el precio de su vegetarianismo, su aislamiento y su misantropía?, o ¿fue la muerte que le imputaron los historiadores posteriores?, ¿fue ése su destino o una sentencia condenatoria que develaba algo más profundo? En un ejercicio de ficción, ¿qué habría pasado si Heráclito muriese de otra forma?, ¿qué habría sucedido si su muerte fuera tan publicitada como la de Sócrates?

No se trata de afirmar categóricamente que en la muerte del filósofo haya existido un ritual específico o que él mismo hubiera practicado o tenido en mente algunas de las prácticas religiosas que existían en otras latitudes, como para lle-

varlas a dicho extremo, pero la manera en que terminó su vida da razones para pensar en si había alguna moraleja, incluso de índole religiosa, un castigo ejemplar, para los que escucharan posteriormente la suerte con que corrió Heráclito.

* Estudiante de la Licenciatura en Psicología de la UACJ.

¹ Julio Cortázar, *Rayuela*. Cátedra, Madrid, 1963, p. 367.

² G.S Kirk, J.E. Raven y M. Schofield, *Los filósofos presocráticos*. Gredos, Madrid, 1994, p. 266.

³ *Ibid.*, p. 267.

⁴ *Los filósofos presocráticos* (intr. gral. Conrado Eggers Lan). Gredos, Madrid, 1994, vol. I, p. 321.

⁵ *Ibid.*

⁶ *Ibid.*, p. 367.

⁷ *Ibid.*, p. 379.

⁸ *Ibid.*, p. 374.

Fe de errata

En el número 21 de esta publicación, en el índice, página 3, y en la sección Voces Estudiantiles, página 59,

Dice: Aníbal Cristian Aceves Medrano

Debe decir: Cristian Aceves Medrano

¿Cuántos dijo?

Servando Pineda Jaimes*

I

1.- Miles de pesos que cobró Julia Orayen, la edecán del IFE, por su participación en el debate presidencial del 6 de mayo de 2012. R. 3 mil 500 pesos por llamado. Se le contrató por dos días. Uno el sábado y otro el domingo.

2.- Miles de pesos que cobró Jesús Agustín Tapia Flores, para producir el debate presidencial. R. 240 mil, de los cuales 80 mil fueron de honorarios. R. Otra versión informa que se pagaron 309 mil pesos a la empresa "El mundo es tuyo".

3.- Miles de pesos que cobró Juan José Mendoza, encargado de imagen de TV Azteca y del maquillaje de los candidatos presidenciales durante el debate organizado por el IFE. R. 51 mil.

4.- Costo total del debate presidencial. R. 4.1 millones de pesos.

5.- Miles de pesos que pagó el IFE por la renta de 7 salones en el World Trade Center, lugar donde se desarrolló el debate. R. 769 mil cinco pesos.

6.- Pago neto que recibió la moderadora del debate, la periodista Guadalupe Juárez. R. 73 mil pesos.

7.- Costo de la escenografía del debate. R. 564, 384 pesos.

8.- Costo del alquiler de la unidad móvil al canal 22, propie-

dad del gobierno de la República. R. 554 mil 384 pesos.

9.- Costo total de los dos debates presidenciales oficiales convocados por el IFE. R. Más de 10 millones de pesos, 4 por el primero y 6 por el segundo, donde sobresalen aproximadamente 3 millones en producción; 887 mil en arrendamientos de salones y locales; 837 mil en renta de equipos de televisión y computadoras.

10.- Costo del tercer debate —o primero— éste organizado por el grupo, #YoSoy132. R. De acuerdo con informes obtenidos, la organización y transmisión contó con apoyos gratuitos de mucha gente y organizaciones, lo que lo hizo infinitamente inferior en costos a los organizados por el IFE.

Fuentes:
1 y 2

<http://www.vanguardia.com.mx/elecciones2012-cobro240milpesoselproductordeldebatedelife:laedecan3mil500-1283285.html>

http://www.pueblaonline.com.mx/index.php?option=com_k2&view=item&id=25226:ife-gastó-4-mdp-en-debate-la-edecán-cobró-7-mil-500-pesos
³ Reforma (mayo 13, 2012), columna "Templo Mayor".
4, 5, 6, 7 y 8

http://www.pueblaonline.com.mx/index.php?option=com_k2&view=item&id=25226:ife-gastó-4-mdp-en-debate-la-edecán-cobró-7-mil-500-pesos
⁹ www.vanguardia.com.mx.

¹⁰ No disponible. No se encontró la información.

II

El "paraíso" de las encuestas

1.- Ganancias estimadas obtenidas por las diferentes casas encuestadoras en el proceso electoral 2012. R. Mil 200 millones de pesos.

2.- Número de empresas, avaladas por el IFE, dedicadas a realizar estos trabajos en los procesos electorales de 2000 a la fecha. R. 16.

3.- Número de encuestas pagadas por los partidos y medios de comunicación, realizadas en las elecciones presidenciales de 2000.
R. 57.

4.- Número de encuestas pagadas por los partidos y medios de comunicación, realizadas en las elecciones presidenciales de 2012.
R. Hasta mayo, 134.

5.- Número de encuestas registradas en el IFE y publicadas hasta el momento en las elecciones de 2012.
R. Mil 067.

6.- Número de sondeos que se publican en distintos medios de comunicación.
R. 14 sondeos diarios.

7.- Costo de la encuesta que realizó el Observatorio Universitario Electoral que consistió en 3 mil 480 entrevistas.
R. Un millón 100 mil pesos.

Fuentes:

1 a 6. Revista *Proceso*, 1860 (junio 24, 2012).

7. *La Jornada* (junio 25, 2012), Sección "Política", p. 5.

III

... y sigue la fiesta millonaria

1.- Millones de pesos que gastó la Cámara de Diputados Federal en la renovación de su tablero electrónico que registra asistencias de los legisladores.
R. 79, incluidos 36 meses gratuitos de mantenimiento. Sin embargo, el diputado por el PT, Jaime Cárdenas descubrió que la empresa Audio Video & Control Sociedad Anónima, a quien se le adjudicó el contrato sin previa licitación, cargó 10 millones de pesos para mantenimiento.

2.- Millones de pesos destinados por la Cámara de Diputados Federal para liquidar personal al término de su actual gestión.
R. Inicialmente se aprobaron 230 y luego

se denunció que se habían aprobado 39 millones adicionales.

Fuentes:

1 y 2. *El Universal* (junio 25, 2012), Sección A "Nación", A15.

...IV

Twitts, retweets, elecciones y tecnología

1.- Total de mensajes ofensivos hacia algún presidenciable registrados en *Twitter*, entre el 29 de marzo (día del inicio de las campañas) y el 17 de junio.
R. 305 mil 649 menciones con lenguaje agresivo.

2.- Número de mensajes con lenguaje de odio que incluyeron el nombre de un presidenciable.
R. 2 mil 645.

3.- Candidato que más mensajes agresivos en su contra ha recibido en *Twitter*, del 29 de marzo al 17 de junio.
R. Enrique Peña Nieto del PRI-PVEM con casi 200 mil insultos, seguido por Andrés Manuel López Obrador con cerca de 100 mil.

4.- Término que se utiliza para referirse a un programa que manda mensajes, vía redes sociales con un fin político específico.
R. Bot.

5.- Término que se utiliza para referirse a un ser vivo que escribe mensajes ofensivos o de sarcasmos.
R. Troll.

Fuente:

Comité de Observación Social en Medios Digitales (Cosmo Ciudadano). *El Universal* (junio 25, 2012), Sección "Tech Bit", p. T2.

*Docente-investigador de la UACJ.



UACJ

TRADICIÓN EN
EXCELENCIA
ACADÉMICA

Universidad Autónoma de Ciudad Juárez
Dirección General de Difusión Cultural y Divulgación Científica
Subdirección de Arte y Cultura



ORQUESTA
SINFÓNICA
DE LA UACJ

CARLOS GARCÍA RUIZ / Director artístico

LA FLAUTA MÁGICA

W.A. MOZART

2012 **29**
septiembre
7:00 p.m.

Teatro Víctor Hugo
Rascón Banda

Centro Cultural
Paso del Norte





Universidad
Autónoma de
Ciudad Juárez

convoca al

27

Premio Nacional de *Literatura* José Fuentes Mares



BASES:

Primera

El premio se otorgará a un escritor mexicano y constará de \$75,000.00 (setenta y cinco mil pesos) y la medalla "José Fuentes Mares".

Segunda

Sólo podrán proponerse escritores que hayan publicado un libro en la modalidad de POESÍA, durante el periodo comprendido de febrero de 2010 a agosto de 2012. Se excluyen reimpressiones, reediciones y antologías. Tampoco podrán participar escritores que hayan sido distinguidos ya con esta presea y obras que hayan sido galardonadas por otros certámenes nacionales.

Tercera

Se aceptarán las propuestas hasta el 20 de agosto de 2012, mismas que deberán incluir cinco ejemplares de la obra, cuyo envío deberá dirigirse a: At'n Mtra. Beatriz Rodas o Dr. Luis Carlos Salazar Quintana, Universidad Autónoma de Ciudad Juárez, Premio Nacional de Literatura José Fuentes Mares, Programa de Literatura, Av. Plutarco Elías Calles, núm. 1210, FO-VISSSTE Chamizal, C.P. 32310, Apdo. postal 1594-D, Ciudad Juárez, Chihuahua.

Cuarta

Se integrará un jurado calificador conformado por escritores y críticos literarios de reconocido prestigio a nivel nacional, el cual será el único facultado para la evaluación de las obras, y su dictamen será inapelable.

Quinta

El premio se entregará el día viernes 28 de septiembre de 2012 en el recinto oficial de la Universidad Autónoma de Ciudad Juárez. Los resultados se publicarán en *La Jornada*.

Mayores informes:

al teléfono (656) 688 3896 o a los correos electrónicos:
brodas@uacj.mx y lsalazar@uacj.mx