



Máscaras mexicanas Octavio Paz

ESCRITOR MEXICANO. Junto con Pablo Neruda y César Vallejo, Octavio Paz conforma la tríada de grandes poetas que, tras el declive del modernismo, lideraron la renovación de la lírica hispanoamericana del siglo XX. El premio Nobel de Literatura de 1990, el primero concedido a un autor mexicano, supuso asimismo el reconocimiento de su inmensa e influyente talla intelectual, que quedó reflejada en una brillante producción ensayística.

Viejo o adolescente, criollo o mestizo, general, obrero o licenciado, el mexicano se me aparece como un ser que se encierra y se preserva: máscara el rostro y máscara la sonrisa. Plantado en su arisca soledad, espinoso y cortés a un tiempo, todo le sirve para defenderse: el silencio y la palabra, la cortesía y el desprecio, la ironía y la resignación. Tan celoso de su intimidad como de la ajena, ni siquiera se atreve a rozar con los ojos al vecino: una mirada puede desencadenar la cólera de esas almas cargadas de electricidad. Atraviesa la vida como desollado; todo puede herirle, palabras y sospecha de palabras. Su lenguaje está lleno de reticencias, de figuras y alusiones, de puntos suspensivos; en su silencio hay repliegues, matices, nubarrones, arco iris súbitos, amenazas indescifrables. Aun en la disputa prefiere la expresión velada a la injuria: «al buen entendedor pocas palabras». En suma, entre la realidad y su persona establece una muralla, no por invisible menos infranqueable, de impasibilidad y lejanía. El mexicano siempre está lejos, lejos del mundo, y de los demás. Lejos, también de sí mismo.

LOS HIJOS DE LA MALINCHE

Toda la angustiosa tensión que nos habita se expresa en una frase que nos viene a la boca cuando la cólera, la alegría o el entusiasmo nos llevan a exaltar nuestra condición de mexicanos: ¡Viva México, hijos de la Chingada! Verdadero grito de guerra, cargado de una electricidad particular, esta frase es un reto y una afirmación, un disparo, dirigido contra un enemigo imaginario, y una explosión en el aire. Nuevamente, con

cierta patética y plástica fatalidad, se presenta la imagen del cohete que sube al cielo, se dispersa en chispas y cae oscuramente. O la del aullido en que terminan nuestras canciones, y que posee la misma ambigua resonancia: alegría rencorosa, desgarrada afirmación que se abre el pecho y se consume a sí misma. Con ese grito, que es de rigor gritar cada 15 de septiembre, aniversario de la Independencia, nos afirmamos y afirmamos a nuestra patria, frente, contra y a pesar de los demás. ¿Y quiénes son los demás? Los demás son los «hijos de la chingada?»: los extranjeros, los malos mexicanos, nuestros enemigos, nuestros rivales. En todo caso, los «otros». Esto es, todos aquellos que no son lo que nosotros somos. Y esos otros no se definen sino en cuanto hijos de una madre tan indeterminada y vaga como ellos mismos.

Fragmentos tomados del ensayo *El laberinto de la soledad*, 1950, publicado por el Fondo de Cultura Económica.

FUENTE: https://www.biografiasyvidas.com/biografia/p/paz_octavio.htm

Contenido

CULTURA DE LA PREVENCIÓN
Servicio Sismológico Nacional
Página 2

ENSAYO
Memorias de cocina y bodega
(Descanso XIII)
Alfonso Reyes
Página 3

ANUNCIOS
Página 4



Cultura de la prevención

SERVICIO SISMOLÓGICO NACIONAL

MISIÓN

Registrar, almacenar y distribuir datos del movimiento del terreno para informar sobre la sismicidad del país a las autoridades y a la población en general, promover el intercambio de datos y cooperar con otras instituciones de monitoreo e investigación a nivel nacional e internacional.

VISIÓN

Ser un referente nacional e internacional del registro de la actividad sísmica, así como de la difusión y divulgación de la información sísmológica.

OBJETIVOS

Establecer y mantener una red de monitoreo de sismos en el país, que opere con altos estándares de calidad y de manera continua. Mantener un monitoreo continuo de los fenómenos sísmicos que tienen lugar en el país, usando instrumentos de aceleración, velocidad y desplazamiento.

Distribuir la información de manera oportuna y eficiente de la localización y magnitud de un sismo. También, cuando sea el caso y la cobertura de la red lo permita, proporcionar a las instancias correspondientes los parámetros necesarios para emitir alertas tempranas o iniciar protocolos de protección civil.

Archivar y distribuir de manera eficiente a la comunidad científica mundial, toda la información y datos generados. Establecer y mantener un programa de difusión y divulgación de la sismología.

PREGUNTAS FRECUENTES

¿Qué origina los sismos?

La capa más superficial de la Tierra, denominada litósfera es una capa rígida compuesta por material que puede fracturarse al ejercer una fuerza sobre él y forma un rompecabezas llamado Placas Tectónicas. Estas placas viajan como "bloques de corcho en agua" sobre la Astenósfera, la cual es una capa visco-elástica donde el material fluye al ejercer una fuerza sobre él. Estos desplazamientos aleatorios de las placas son debidos a movimientos convectivos en la capa intermedia de la Tierra o manto, esto es, material caliente del interior de la Tierra sube a la superficie liberando calor interno, mientras que el material frío baja al interior. Este fenómeno provoca el movimiento de las placas y es justo en los límites entre placas, donde hacen contacto unas con otras, se generan fuerzas de fricción que mantienen atoradas dos placas adyacentes, produciendo grandes esfuerzos en los materiales. Cuando di-

Fiestas Patrias



chos esfuerzos sobrepasan la resistencia de la roca, o cuando se vence la fuerza de fricción, se produce la ruptura violenta y la liberación repentina de la energía acumulada, generándose así un temblor que radia dicha energía en forma de ondas que se propagan en todas direcciones a través del medio sólido de la Tierra.

¿Cómo se detectan los sismos?

Al propagarse la ondas sísmicas provocan el movimiento del suelo por donde pasan. Para registrar estos movimientos se utilizan equipos denominados sismógrafos o acelerógrafos, cuyo principio de operación, basado en la inercia de los cuerpos, consiste de una masa suspendida por un resorte que le permite permanecer en reposo por algunos instantes con respecto al movimiento del suelo. Si se sujeta a la masa suspendida un lápiz que pueda pintar en un papel pegado sobre un cilindro que gira a velocidad constante, se obtiene así un registro del movimiento del suelo o sismograma.

Los sismógrafos modernos utilizan este mismo principio de operación, solo que para su implementación utilizan componentes mecánicos y electrónicos para obtener una señal eléctrica proporcional al movimiento del suelo, la cual puede almacenarse en forma local o ser transmitida por algún medio de comunicación (teléfono, radio, satélite) hasta un centro de adquisición.

¿Se pueden predecir los sismos?

Hasta hoy, no existe una técnica que permita predecir los sismos. Ni los países como Estados Unidos y Japón cuya tecnología es muy avanzada, han sido capaces de desarrollar una técnica predictiva de temblores. Dado que vivimos en un país con gran actividad sísmica la única certeza que tenemos es que tiembla constantemente y que debemos estar preparados. Ante cualquier evento sísmico lo único que nos puede ayudar es la prevención.



Ensayo

Memorias de
cocina y bodega

ALFONSO REYES

DESCANSO XIII

Seguramente que la cocina es una de las cosas más características de nuestra tierra, junto con la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería y las pequeñas industrias del cuero, de la pluma, de la palma, de la plata y del oro. El guiso mexicano y la jícara pintada con tintes disueltos en aceite de chía obedecen a un mismo sentimiento del arte. Y se me ocurre que la manera de picar la almendra o triturar el maíz tiene mucho que ver con la tendencia a despedazar o «miniaturizar» los significados de las palabras mediante el uso frecuente del diminutivo.

Esta tendencia al diminutivo va de lo sublime a lo ramplón, manteniéndose generalmente en el nivel medio de la cortesía; y lo mismo puede ella apreciarse en el habla popular de los mexicanos que en la poesía superior: «Un poquito de ensueño te guiará en cada abismo... Vengo chinita de frío... Soy cosa tan pequeñita...» decía Neruo.

Hay en esto su semilla andaluza. Hace años, yo sentía el calosfrío mexicano oyendo cantar a la gitana Pastora Imperio: «¡Y es lo único que siento!», o a Dora la Cordobesita: «S'a riáito Triana», es decir: Triana se ha riadito, se ha riado, se ha inundado con el río. Diminutivos extravagantes que hacen recordar aquel atroz gerundio en diminutivo que, por respeto al juez, usó el indio jornalero para explicar lo que estaba haciendo la adúltera. Y de igual modo, entre cariñoso y cruel, apretaban la lengua los campesinos de mis montañas natales cuando, viéndome errar el tiro, me consolaban con esta palabra microscópica: «¡Ya meritito le daba!»

Nosotros creemos que esta cosquilla sensual del diminutivo es una emanación asiática, que nos llega del Pacífico entre los demás primores chinescos traídos por la Nao de Oriente hasta el puerto de Acapulco, durante aquellos tres siglos densos del virreinato que fueron fraguando, sordamente, el metal del pueblo mexicano.

Esta puntita de puñal del diminutivo conviene al pueblo que, en un alarde del tacto, viste pulgas y hace con ellas un cortejo de novios; al pueblo que parte en dos algunos cabellos a lo largo de su temblorosa historia; al que sabe, cuando es preciso, hacer rendir – en las fatigosas jornadas del combate– toda su energía a la molécula de maíz o a la gota de agua, aprovechando hasta el fondo su virtud nutritiva, en menos que milimétrica perfección. No hay que asombrarse: tal es el milagro de la Hostia Santa, juntar en leve pretexto de materia todo el poder de Dios.

La técnica de lo pequeño, aplicada a las artes del paladar, nos llevaría a hablar del «pinole», último residuo de la trituración de

cereales: maíz «cacahuacinte» o maíz esponjado que se ha tostado previamente, molido al «metate» con canela y con «piloncillo», que es el azúcar negro, anterior a la refinación; hay quien añade cáscara de naranja seca y molida. Esta golosina se encuentra ya por los límites de la materia, a punto de confundirse con el vaho. El solo aliento basta para absorberla o repelerla, y por eso dice nuestro refrán: «No se puede chiflar y comer pinole», que vale: «No se puede repicar y andar en la procesión». Quien come pinole, como quien come polvorones, tiene que cerrar bien la boca; y el que no sabe comerlo, se ahoga, porque – como dice la gente– «le da en el galillo».

Pero el sentido suntuario y colorista del mexicano tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, digno de los lienzos del Veronés o mejor, los frescos de Rivera; ese plato gigantesco por la intención, enorme por la trascendencia digestiva, que es abultado hasta por el nombre: «mole de guajolote», grandes palabras que sugieren fieros banquetes.

El mole de guajolote es la pieza de resistencia en nuestra cocina, la piedra de toque del guisar y el comer, y negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la patria. ¡Solemne túmulo del pavo,

envuelto en su salsa roja-oscura, y ostentado en la bandeja blanca y azul de fábrica poblana por aquellos brazos redondos, color de cacao, de una inmensa Ceres indígena, sobre un festín silvestre de guerrilleros que lucen sombrero faldón y cinturones de balas!

De menos se han hecho los mitos. El mole de guajolote se ha de comer con regocijo espumoso, y unos buenos tragos de vivo sol hacen falta para disolverlo. El hombre que ha comulgado con el guajolote –tótem sagrado de las tribus– es más valiente en el amor y en la guerra, y está dispuesto a bien morir como mandan todas las religiones y todas las filosofías. El gayo pringajo del mole sobre la blusa blanca tiene ya un pregusto de sangre, y los falsos y pantagruélicos bigotes del que ha apurado, a grandes bocados, la tortilla empapada en la salsa ilustre, le rasgan la boca en una como risa ritual, máscara de grande farsa feroz.

Y he aquí que hemos trepado del diminutivo al aumentativo por la escala de una misma sensibilidad, porque es una misma la fuerza que hace vibrar los átomos y los mundos. Y esta audacia ciclópea que es el mole de guajolote –resumen de una civilización musculosa como las de Egipto y Babilonia– surge de una manipulación delicada, minuciosa,

chiquita. Manos monjiles aderezan esta fiesta casi pagana. «Entre los pucheros anda el Señor» –dice Santa Teresa–; y las monjitas preparan el mole con la misma unción que dan a sus rezos.

Por curiosidad, y aunque no sea el mole clásico, quiero trasladar aquí esta fórmula tomada de las Recetas prácticas para la señora de la casa, sobre cocina, repostería, pastelería, nevería, etcétera, recopiladas por algunas socias de la Conferencia de la Santísima Trinidad para sostenimiento de su Hospital, piadoso libro publicado hará casi un siglo en Guadalajara de México. Atención a los primores del diminutivo, el expreso y el tácito:

GUAJOLOTE EN MOLE POBLANO

A un guajolote, cuarenta chiles pasillas tostados y remojados, cuatro piezas de pan y unas tortillas tostadas en manteca, dos cuarterones de chocolate, una poca de semilla de chile tostada; de todas especias, poquitas; y ajonjolí, también tostado; todo esto bien molido se deslíe en agua y se fríe en manteca; se acaba de sazonar con un polvo de canela, tantito vinagre y un terroncito de azúcar. Estando sazonado, se le agrega el guajolote, hecho cuartos.



Para llegar al mole de reglamento, ya se ve, nos está faltando la almendra; y ya el chocolate es aditamento de lujo. Pero aquí la iniciativa y el temperamento personal tienen su parte, que es la función del libre albedrío dentro de las normas del destino. Hay recetas que traen nuez moscada, pepitas de calabaza, chile ancho, clavo, un diente de ajo, cebolla desfle-mada, perejil molido, comino, pimienta, cacahuates, rebanadas de naranja agria, laurel, tomillo, y hasta ciruelas y perones, y algún cuartillo de Jerez (las cocineras mexicanas dicen siempre: «Vino-Jerez»); porque el pavo se ha de servir entre un resplandor cambiante de aromas y sabores, como otra nueva cola tornasolada a cambio de la que ha perdido en el trance.

Pero quien quiera la descripción más cabal, «sensible» y graciosa del mole de guajolote, lea la página del colonialista don Artemio de Valle-Arizpe, hombre de aguda pluma y de fino paladar, quien nos hace asistir a la génesis del portento, preparado por sor Andrea en el Convento de Santa Rosa, Puebla de los Ángeles.

La cocina inspira al pintor. Recordemos los bodegones flamencos, con sus tajadas de carne y las «mal formadas verrugas» de las toronjas, que decía Lope –hijas, aquéllas, de los pinceles de Rubens, y éstas, de los pinceles de Snyders–. ¡Pronto, Diego, que la india ha vuelto ya del mercado, y derrama sobre la mesa la abigarrada cosecha del «recaudo», en yerbas y en verduras, y todo el paraíso recobrado de las cosas frutales! El guajolote, pardo, blanco y rojo, yace como una monarquía derrumbada. Empieza la tarea, y adelantan en formación de ataque los tarros de especias... ¡Ay, si las especias cantarían, qué cosas cantarían! ¡Mal año, entonces, para don Luis de Córdoba, abuelo natural del churrigueresco mexicano!

«... y negarse al mole casi puede considerarse como una traición a la patria.»

CEA Universidad

Licenciaturas No Escolarizadas en:

- Administración
- Contaduría
- Derecho



El Centro de Educación Abierta
ofrece:

Bachillerato No Escolarizado

Maestría en Derecho Penal Acusatorio



correo: info@ceauniversidad.com

www.ceauniversidad.com

Tels. 237 03 23 y 211 63 82

 Centro de Educación Abierta

 Ceauniversidad  2224 73 96 01



¿Te gusta escribir?

Si te gusta escribir:

- Poemas
- Cuentos
- Ensayos o artículos
- Reportajes, reseñas, etc.



Colabora con nosotros enviándonos tus textos para su publicación en esta gaceta.

Tu participación es importante. Dirige tus colaboraciones y comentarios a:

ceagaceta@gmail.com

Los festejados del mes

Nuestra institución felicita ampliamente, en su aniversario de cumpleaños, a los siguientes integrantes de nuestra comunidad:

9 DE SEPTIEMBRE

Angelina Balbuena Flores

26 DE SEPTIEMBRE

Lucía Magdalena Díaz Fernández



Publicación gratuita

Centro de Educación Abierta

Director general
Octavio Nava Cruz

Diseño
Guillermo Serrano

Sitio Web
www.ceauniversidad.com/

gaceta mensual