

# DEL ÁGORA, DE LA FILOSOFÍA Y DE LOS SOFISTAS

J. Samuel Maldonado B. °32

124



\$ 20.00 • \$4.00 U.S.

Filosofía Criminológica:  
primera aproximación al  
«ser-antisocial»  
Agustín Salgado García

El Laicismo como vía  
para promover la  
libertad de conciencia  
Juan Antonio Mandujano Ochoa

Helena Petrovna Blavatsky  
Frank Barrios Gómez

**Cris**  **l**®

**Lectura Trascendente**  
Director: Erick S. Escobar Chávez



Cuidamos la salud de su vista

- Exámenes y diagnósticos (Gratuitos)
- Oftalmólogos y optometristas certificados
- Tecnología de vanguardia
- Laboratorio propio
- Amplia gama de modelos de lentes de armazón y contacto
- Prótesis oculares y tratamientos ortalmológicos
- Descuentos especiales a estudiantes, profesores, adultos mayores y pensionados
- Precios Accesibles y facilidades de pago
- Atención amable y personalizada

#### MATRIZ

- Eduardo Ruiz 436-A Col. Centro, Morelia.  
Tel. 313 26 74

#### SUCURSALES

- Guadalupe Victoria 315-A Col. Centro  
Tel.317-15-00 y 317-74-54
- Av. Madero Poniente 1237-A Col. Centro  
Tel.316-79-40
- Santiago Tapia 31-B Col. Centro  
Tel.312-15-51
- Pedro Asencio 87 Col. Vicente Guerrero  
Tel.233-02-58
- Jacaranda 192 Col. Jardines del Rincón  
Tel232-04-25
- Calzada Benito Juárez 157 Col. Vista Linda  
(Uruapan)



**Cambiamos  
la forma  
de VER  
las cosas**

**Horario de Lunes a sábado  
9:00 a 14:00 y 16:00 a 20:00hrs.**

[www.opticasmorelos.com](http://www.opticasmorelos.com)

## Del editor

## Los medios

Empresarios del ramo turístico demandaron que los medios de comunicación dejen de magnificar las notas que van en detrimento de la imagen de Michoacán, porque ello redundaría en un perjuicio económico para ellos, debido a la disminución de visitantes. Es evidente que ese perjuicio que pudiera ser sólo para los empresarios, tiene consecuencias en toda la población por la correspondiente baja en la actividad económica.

Faltó una especificación en el concepto, pues son los medios nacionales los que ocasionan ese perjuicio, debido precisamente que constituyen una propaganda negativa en el lugar de origen de la demanda del turismo. El problema radica, curiosamente, también en aspectos económicos.

Para los medios nacionales no es nota la inauguración de obras o la resolución de conflictos, como se ha podido observar claramente en los asuntos relacionados con los estudiantes normalistas o el caso sonado internacionalmente de la Nueva Jerusalén, para ellos, lo que importa son las notas escandalosas, las amarillistas, las que atraen al auditorio, pero no les significa ninguna reutilización en términos de rating o circulación, difundir que la mayor parte del estado de Michoacán se encuentra trabajando con toda regularidad y que, si bien es cierto, en este momento hay problemas en la tierra caliente, el resto de la entidad desarrolla su vida con toda normalidad.

Por otro lado, ninguna entidad de la república, salvo el Estado de México, está en condiciones financieras de celebrar convenios de difusión con esas empresas, por los montos exorbitantes que ello significaría, de ahí que no exista la posibilidad

de que haya una relación comercial aparejada con el flujo informativo.

No se trata de rasgarse las vestiduras, porque se debe reconocer ante todo, que los medios de comunicación, llámese televisivos o impresos, existen como empresas y como tales, requieren mantener un flujo económico que les permita pagar sus gastos y obtener utilidades, de tal manera que cada uno, según sus estrategias, hará lo necesario para conseguir esos ingresos ya sea mediante la contratación de publicidad comercial, que es directamente proporcional respecto de su penetración, o la celebración de convenios de difusión con los gobiernos.

Hubo una época en la que los concededores de temas políticos afirmaban que el PRI había perdido las elecciones del año 2000 porque perdió su alianza con los medios de comunicación y por supuesto que tenían razón.

Sólo que esa alianza tenía características económicas, para ello basta recordar aquella frase de José López Portillo «no les pago para que me peguen». Ésa siempre ha sido una relación riesgosa en la que el factor económico representa un papel muy importante en las relaciones.

El problema que tienen la mayoría de los empresarios es que siempre esperan que sea el gobierno el que resuelva los problemas, pero si alguno de ellos tuviera una verdadera visión de la reutilización de la imagen de Michoacán en medios nacionales, ya estarían formando un fideicomiso que permitiera desarrollar campañas de difusión en medios nacionales que contribuyan a mejorar la imagen de Michoacán, pero eso parece imposible.

Es cuánto.

## DIRECTORIO

DIRECTOR:

PROFR. ÉRICK S. ESCOBAR CHÁVEZ  
Cel. 4434 118806

JEFE DE CIRCULACIÓN:

FRANCISCO JAVIER ÁVALOS FLORES

CORRESPONSAL EN LA PIEDAD:

PROFR. ÁNGEL ALVARADO RAYA

CORRESPONSAL EN COLIMA:

MTR. JOSÉ LUIS MÁRQUEZ FIGUEROA

CORRESPONSALES EN JALISCO:

FRANCISCO JAVIER ALVARADO Y JESÚSTREJO

CORRESPONSAL ITINERANTE:

CÉSAR MAURICIO MARÍN VILLARRUEL

SERVICIOS FOTOGRAFICOS:

RUBÉN LÓPEZ MENDOZA

SECRETARIO DE REDACCIÓN:

GERARDO TAFOYA CORTÉS

DISEÑO:

CARLOS ALBERTO CHACÓN GARCÍA

Email: [crisoldeideas@yahoo.com.mx](mailto:crisoldeideas@yahoo.com.mx)

**REVISTA CRISOL DE IDEAS**, Año VI, No. 124, segunda quincena de julio de 2013, es una publicación quincenal editada por Crisol de Ideas. Gertrudis Bocanegra No. 684, Colonia Cuauhtémoc (centro) C.P. 58020, Morelia, Mich., Tel. (443) 3-12-66-66. Editor responsable: Érick Sandro Escobar Chávez. Reservas de Derechos al Uso Exclusivo No. 04-2011-060311150200-102, otorgado por el Instituto Nacional de Derechos de Autor. Impresa por Ediciones Michoacanas, Arenisca y Alberto Branif 166, Col. Linda Vista. Tel. 3-20 15 11. Este número se terminó de imprimir el 15 de julio de 2013 con un tiraje de 2,300 ejemplares. Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del editor de la publicación. Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización del Editor.

## CONTENIDO

<b>Del Ágora, de la filosofía y de los sofistas</b> J. Samuel Maldonado Bautista	<b>Pág. 4</b>
<b>Filosofía Criminológica: primera aproximación al «ser-antisocial»</b> Agustín Salgado García	<b>Pág. 7</b>
<b>El Laicismo como vía para promover la libertad de conciencia</b> Juan Antonio Mandujano Ochoa	<b>Pág. 11</b>
<b>Helena Petrovna Blavatsky</b> Frank Barrios Gómez	<b>Pág. 13</b>
<b>Aprenda a hacer vegetales fermentados en casa para mejorar sus sistema inmunológico</b> Farid Alcaraz Rueda	<b>Pág. 14</b>

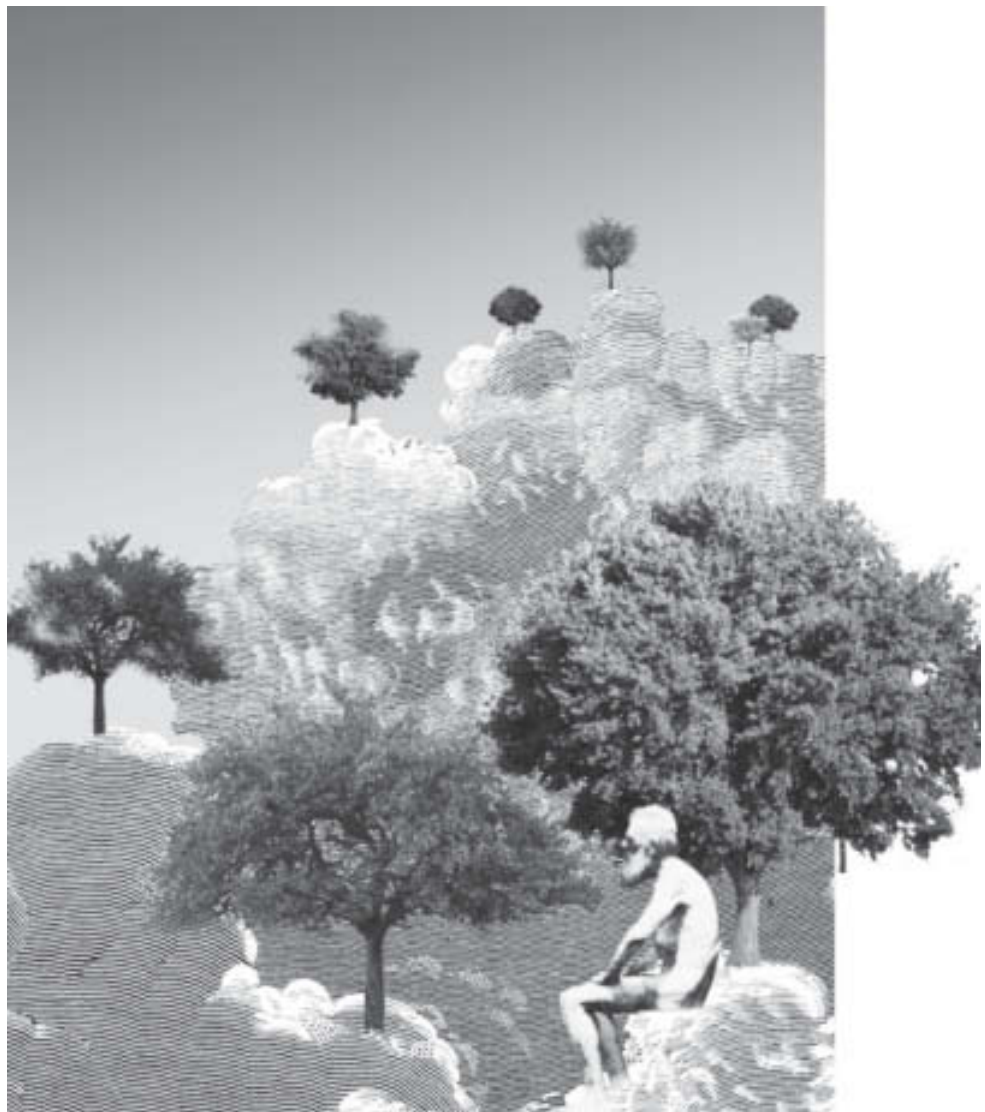
<b>Michoacán, parte de la nueva política nacional de vivienda: Jesús Reyna</b>	<b>Pág. 16</b>
<b>Ofrece gobernador Jesús Reyna alianza con ayuntamientos para emprender más obras y acciones</b>	<b>Pág. 17</b>
<b>#Yo soy can 26</b> Rosario Herrera Guido	<b>Pág. 24</b>
<b>Un gran muchacho</b> Miguel Ágel Martínez Ruiz	<b>Pág. 25</b>
<b>El sentimiento más puro del Universo, el amor</b> Frank Barrios Gómez	<b>Pág. 29</b>

*Ágora*, es su nombre original escrito en griego antiguo y literalmente indica que es un lugar de reunión, un mercado, una plaza pública, etc. Ya sabemos que en cualquier plaza o mercado, lo que no reina en éstos es el silencio y lo que abunda, por el contrario, es el ruido, el bullicio, el desorden.

*Ágora* pues, se llamaba y se sigue llamando en Atenas, al centro principal donde se desarrollaba la actividad política, la económica y la social. En esta plaza se congregaban los principales elementos del ejército, de las clases nobles y de todo aquel que quisiera escuchar el ruido social.

Era costumbre en la legendaria e histórica Troya o Ilion<sup>1</sup>, que sus habitantes asistieran a las asambleas que se realizaban en la plazuelas situadas casi en las puertas mismas de Ilio(s). En este sitio mitológico sabemos que se llevó a cabo la universalmente conocida guerra de Troya, todo a consecuencia del secuestro (hoy diríamos que de la *levantada*) que le hicieron a la hermosa hija del dios Zeus, pretendida de todos los varones precisamente por su destacada belleza, que atraía profundamente a los principales héroes griegos. Ya sabemos que Paris, hijo de Priamoy, rey de Troya, estaba enamorado de Helena, esposa de Menelao, rey de Esparta, por lo que la sedujo y –se dice– la raptó con la palena voluntad de la misma.

Es toda una historia de amor lo anterior, y permítaseme por lo curioso de la trama, recordar otra parte de la mitología donde Afrodita provoca que Helena se enamore de Paris



## Del Ágora, de la filosofía y de los sofistas

J. Samuel Maldonado Bautista

y juntos huyen de Esparta, por lo que este rapto o fuga conduce a los espartanos a su rescate y a la guerra contra Ilion.

En el siglo V a. C. prácticamente en todas las ciudades o polis, existían estos centros también denominados «ágoras» y fueron re-

### Día 16

**1856:** El beligerante obispo de Michoacán, Clemente de Jesús Munguía edita su *Exposición al Supremo Gobierno*, a través de la cual se manifiesta en contra de las confiscaciones y presunta enajenación discrecional de propiedades inmobiliarias de las diferentes corporaciones eclesíásticas, por parte de las autoridades federales y estatales, sustentadas en la Ley de Desamortización de Bienes de Manos Muertas.

conocidos como los puntos neurálgicos de la economía, de los asuntos religiosos, comerciales y desde luego, de las actividades relacionadas con los asuntos en materia política; por todos esos antecedentes, en cualquier lugar del mundo es común que en el centro de las poblaciones se encuentren las principales edificaciones religiosas o las oficinas oficiales de la comunidad, del estado o nación.

Etimológicamente <(étymos) verdadero y (logos) palabra> existen una serie de definiciones o interpretaciones del significado de filosofía, pero cualquiera que se tenga, indudablemente se le relacionará con los temas ya antes enunciados.

Los estudiosos de la Grecia antigua, coinciden en que fue Pericles, en el siglo en mención, el precursor de las modificaciones urbanísticas y durante el periodo helénico, el Ágora o Plaza, amplió la concepción que como ciudad tenía a la de «ciudades mercantiles y ciudades marítimas» porque la puerta de estas ciudades justo desembocaba en el puerto marítimo, como era el caso particular de *Ilios*).

El Ágora fue pues un mercado, un punto de reunión y consecuentemente un sitio en el que confluían mercaderes, magos, médicos, etc., y en estos sitios, por efecto de las discusiones que se producían, nacieron los conocidos agoristas, muchos de los cuales fueron filósofos.

De ésta palabra ya tan repetida se derivaron otras varias y una de ellas en lo particular es la de «agorafobia», que significa el miedo o la sensación anormal de angustia ante los espacios abiertos y públicos, especialmente en calles y plazas amplias.

También significa el predecir o adivinar, por lo que a un adivino con frecuencia se le da el mote de «agorador o agorero»; es decir, el que predice o presagia desgracias, de acuerdo con el diccionario de Marie Moliner.

Por eso se cree que del *agorismo griego* proviene o nace toda una filosofía política, que tiene mucho que ver con la moderna teoría del libertarismo revolucionario o *agorismo económico* a decir del fundador de esta teoría, Samuel Konmkin (teórico anarcocapitalista estadounidense, autor del *New Libertarian Manifesto*), quien se dice él mismo, ser un proponente de la filosofía política que se confronta con la idea de la anarquía eco-

nómica o contraeconomía.

Este teórico afirma en su tesis, que los agoristas, es decir, los adivinadores, conducirán el desarrollo de un sector privado con la fuerza suficiente para protegerse del Estado y hasta para abolirlo o desaparecerlo. Tesis misma que prácticamente han venido ejercitándola los archimillonarios y millonarios, hasta casi desaparecer la rectoría económica del Estado en nuestro país.

Desde luego que esta comparación la traigo a colación exclusivamente como algo curioso que tienen los «agoreros economistas» pertenecientes o simpatizantes tanto del Fondo Monetario Internacional como de la política económica desarrollada por los diferentes directivos de la Organización de Comercio para el Desarrollo Económico, conocida comúnmente como OCDE, pues con esta filosofía aplicada en México por los harvarianos, se nos ha degradado y empobrecido como nación. Las profesías pues de estos agoreros «de que nos iría muy bien, pero muy bien» nos ha empujado a un abismo del que no conocemos todavía su fondo, pero sí su trasfondo.

El pensamiento de Samuel Konmkin<sup>2</sup>, es una filosofía política que integra o impulsa el mercado negro, en el que no tiene o NO existe control alguno por parte del Estado, por lo que (de mi particular punto de vista) esta forma de filosofía comercial se aleja totalmente de los pensamientos filosóficos humanistas que clasifican el desarrollo del hombre como pieza fundamental para encontrar la armonía general; desde luego esta tesis también se aleja de la definición de la filosofía como una ciencia, como un saber, como una conciencia, «como el conjunto de los conocimientos poseídos por la humanidad acerca del mundo físico y del espiritual, de sus leyes y de su aplicación humana para lograr el mejoramiento de la vida» (MarieMoliner).

Así pues, en el Ágora, que como ya quedó asentado era el lugar que conjugaba a todos los que querían discutir o dilucidar sobre algo, siempre de interés colectivo, se reunían los que conocemos ahora como filósofos.

Pero ¿cuál es el significado real de esta palabra que en griego se escribe ὀρειοῖοβᾶ? y que en el idioma español lo conocemos derivada del latín *philosophia* que etimológicamente

está compuesta de dos vocablos griegos: *Phileo* (amor) y *Shopia* (sabiduría) y que en forma simple pero muy importante, indica que es el amor por la sabiduría.

Internacionalmente se considera que el pensador y matemático Pitágoras de Samos fue el inventor de esta palabra, y la tradición tanto oral como escrita nos señala que: «León, Tirano de Samos, refiriéndose a Pitágoras, decía que éste era verdaderamente un sabio».

Al fin filósofo, Pitágoras sólo respondía que «no lo era pero que aspiraba a serlo», porque amaba la sabiduría.

Válgase aquí recordar a un filósofo michoacano y a intercalar una plática corta entre dos personajes michoacanos que escribiera y dejara asentado en las páginas de un libro:

- ¿Qué hace usted aquí, Pito?
- ¡Solamente pescando recuerdos con el cebo del paisaje!

El personaje cuestionado afirmaba que él «sólo ambicionaba robarle inspiración a la tristeza<sup>3</sup>.»

En fin, por todo lo anterior, me pregunto ¿quiénes eran, o son en la actualidad, los que practican esta ciencia?

Para responderlo acudo a Cicerón<sup>4</sup>, cito:

«Admirado León de la novedad del hombre, le preguntó a Pitágoras ¿quiénes son, pues, los filósofos y qué diferencia hay entre ellos y los demás?; y Pitágoras respondió «que le parecían cosas semejantes la vida del hombre y la feria de los juegos que se celebraban con toda pompa ante el concurso de Grecia entera; pues, igual que allí, unos aspiraban con la destreza de sus cuerpos a la gloria y nombre que da una corona; otros eran atraídos por el lucro y el deseo de comprar y vender. Pero había una clase, y precisamente la formada en mayor proporción de hombres libres, que no buscaban el aplauso ni el lucro, sino que acudían para ver y observar con afán lo que se hacía y de qué modo se hacía; también nosotros, como para concurrir a una feria desde una ciudad, así habríamos partido para esta vida desde otra vida y naturaleza, los unos para servir a la gloria, los otros al dinero, habiendo unos pocos que, despreciando todo lo demás, consideraban con afán la naturaleza de las cosas, los cuales se llamaban afanosos de sabiduría, esto es, filósofos».

## Día 17

**1863:** En virtud de que los poderes Legislativo y Ejecutivo del estado quedan disueltos desde el mes de febrero de ese año, por las circunstancias que suscita la Guerra de Intervención Francesa, el licenciado Luis Couto asume funciones como gobernador *de facto* en sustitución del general Santiago Tapia, por acuerdo del ministro de Guerra Felipe Berriozábal, y permanece como tal hasta el 17 de septiembre cuando a su vez lo suple el general José López Uruga.

## SOFISTAS

El arte y la cultura son parte importante de la filosofía y desde luego le concierne a cualquier sofista precisamente porque se interpreta que un *sophos*<sup>5</sup> es un sabio, mismo que por su conocimiento muestra el interés y su facultad de realizar una función educadora. Desafortunadamente en el siglo referido líneas arriba, los denominados *sophos* comenzaron a tener no el anterior significado sino uno peyorativo, de tal manera que varios filósofos, entre ellos Platón, los criticaba por su «formalismo y sus trampas dialécticas, con las que pretendían enseñar la virtud y a ser hombre a los ciudadanos, cuando nadie, desde un saber personal o sectorial, como el del discurso retórico, podía o puede arrogarse tal derecho.

Lo anterior define el campo de los sofistas y a partir de ese efecto, es decir, a partir de un discurso que contiene argumentos muy débiles, éstos, los sofistas, «transforman en sólidas afirmaciones la palabrería engañosa del discurso» (Protágoras *dixit*).

En ese mismo campo, por su parte, Gorgias -otro filósofo contemporáneo- dice que con las palabras y con el dominio de razonamientos engañosos, se puede envenenar y embelesar, por lo que el arte de la persuasión no está al servicio de la verdad sino de los intereses del que habla.

En nuestra actualidad lo recurrente en nuestros políticos lo es mantener discursos que sirvan, como bien decía Platón, sólo para «capturar almas».

## CAMPO DE LOS SOFISTAS

Algo muy importante había sucedido en los años de 492-479 a.C. como resultado de la guerra que enfrentaron los atenienses contra los persos. Tras esta guerra se produjo un cambio político en Atenas, pues se pasó de un gobierno aristocrático a uno democrático, todo como consecuencia positiva de haber elegido a Pericles gobernante ¡durante 15 veces consecutivas! Con este gobernante fuera de serie, Atenas vivió una etapa de esplendor y de un auténtico apogeo cultural.

Cabe señalar que en la Atenas de Pericles, vivieron, entre otros, los historiadores Herodoto y Jenofonte; el escultor Fidias, los

trágicos Eurípides y Sófocles, varios sofistas, y Sócrates. Esta etapa terminó, cuando en Atenas aparece una peste (430 a. C.) y con ella viene un estancamiento. Afortunadamente con ese cambio impulsado por Pericles el control gubernamental por la clase aristocrática se pierde en una escalada de muchos que pretendían gobernar, que se esmeraban en el arte de convencer a la gente de que podían gobernar y podían hacerlo bien.

Así surgieron quienes deambulaban por toda Grecia ofreciendo sus servicios de adiestramiento en el arte de la retórica, el derecho y la política, oficio por el cual cobraban elevadas sumas de dinero.

Como era más atractivo para ellos el acumulación de la riqueza que el conocimiento de la vida, los sofistas abandonaron definitivamente el estudio de la *Phycis* y se dedicaron al estudio del hombre, sus costumbres, su organización social y sus leyes. La renuncia a seguir estudiando la naturaleza vino motivada por un cierto desencanto producido por la diversidad de interpretaciones ofrecidas hasta entonces.

Por la charlatanería provocada por los que enseñaban engañando, la palabra *sofista*, que también se deriva de *sophía* (ὀϊβία) sabiduría y, *sophos* ὀϊϊϋδ), «sabio» comenzó a degradarse, de tal suerte para designar a quienes enseñaban o buscaban enseñar, así como a todos aquellos que tenían capacidad para realizar tareas de gobierno, o que tuviesen por naturaleza «inteligencia práctica».

Por lo anterior, los *shopos* empezaron a tener diferencias entre unos y otros de tal manera que, Esquilo, denomina así a los que dan utilidad a lo sabido, mientras que Píndaro da ese mismo nombre a los charlatanes. Y ya que me tope con este poeta, permítaseme leerles uno, denominado:

## ATEÓXENO DE TÉNEDO

Hay un tiempo para recolectar amores,  
corazón mío, cuando acompaña la edad:  
pero aquel que al contemplar los rayos  
rutilantes que brotan de los ojos de Teóxeno  
no siente el oleaje del deseo, de acero  
o de hierro tiene forjado su negro corazón  
con fría llama y, perdido el aprecio  
de Afrodita, la de vivaz mirada,  
o violentas fatigas padece por la riqueza,  
o se deja arrastrar por la femenina osadía  
esclavo de todos sus (...) vaivenes.

Más yo me derribo como cera de sagradas  
abejas por el calor mordida en cuanto pongo mis  
ojos en los lozanos miembros de adolescentes mozos.

Para terminar, acudo nuevamente a Platón, quien decía que «los filósofos somos los que buscamos la verdad, mientras que los sofistas son aquellos que arrogantemente consideran que la tienen, al tiempo que ocultan su ignorancia a través de la retórica con la que terminan convenciendo a otros de las cosas falsas o infundadas, pero además, cobran por enseñar».

Los filósofos acostumbraban en sus tertulias, expresiones como las que he señalado con anterioridad, referidas a Pitágoras o con una de las más famosas frases atribuidas a Sócrates: ¡Yo sólo sé que no sé nada!

<sup>1</sup> Troya.- Localizada en la provincia turca de Cannakale, en el estrecho de los Dardanelos y casi en el mar de Marmara

<sup>2</sup> Samuel Edward Konkin (1947-2004) proponente de la filosofía política que él llama *agorismo*

<sup>3</sup> Pito Perez, en el libro de José Ruben Romero

<sup>4</sup> Cuestiones Tusculanas, libro V capítulos 7 a 11 (*Wikipedia. Filosofía*)

<sup>5</sup> Sabio

## Día 18

**1900:** Nace en La Piedad de Cabañas el contador, político y funcionario público Arnulfo Ávila Ávila, quien entre otros cargos de relevancia se desempeña como tesorero general del estado de Michoacán y delegado de la Secretaría de la Economía Nacional. Durante el periodo julio-octubre de 1939 suple como gobernador interino una ausencia temporal del titular del Ejecutivo local, Gildardo Magaña Cerda. Muere en 1967 en Morelia.



## Introducción

La filosofía criminológica es un concepto que ha sido explorado someramente por los criminólogos y filósofos, lo que se ve reflejado en los textos y publicaciones periódicas en las cuales sólo se limitan a describir mediante una breve definición; lo cual ha sido motor para emprender un análisis profundo en este ámbito empezando por el estudio filosófico del sujeto: el «ser-antisocial».

A partir del estudio del «ser-antisocial», se dará inicio al desarrollo del «cuerpo» de la Filosofía Criminológica, incluyendo los procesos de ejecución de la pena y su resocialización en reclusión mediante la Ortconducta, así como la prognosis criminal en diversos ámbitos, conforme a la genealogía del delincuente. Lo que se pretende es construir la Filosofía Criminológica, atendiendo al «ser-antisocial» como un ente universal que se suscita en todos los contextos culturales.

# Filosofía Criminológica: primera aproximación al «ser-antisocial»

Agustín Salgado García<sup>1</sup>  
agustinsalgadog@gmail.com

## EL «SER-ANTISOCIAL»

Las anomalías de origen en la base material de la psique del hombre, predispone su conducta hacia el rompimiento de las normas que rigen la vida en sociedad, además de la incidencia de factores diversos, inherentes a la volición o nolición en el ejercicio del libre albe-

drío, que constituye *la quiddidad y los accidentes* del desarrollo psíquico producen el «ser-antisocial».

El ser humano en su estado neonato, es libre hasta en tanto empieza a tener contacto con su entorno, una vez que sus sentidos abstraen el contenido de su exterior, se empieza convertir en un individuo sujetado

<sup>1</sup> Licenciado en Derecho. Psicopedagogo. Diplomado en Seguridad Pública. Exdirector de Centros Penitenciarios en el Estado de Michoacán. Investigador del Instituto de Ingeniería Política. Asesor de la licenciatura en Pedagogía y la licenciatura en Psicología Educativa en el Instituto Michoacano de Ciencias de la Educación «José María Morelos». Profesor de Filosofía en nivel medio superior. Miembro de la Sociedad Mexicana de Criminología Capítulo Nuevo León A.C. Presidente del Consejo de Directores de la Academia Mexicana de Psicopedagogía Jurídica S.C.

## Día 19

**1725:** Nace en la hacienda de La Lagunita, jurisdicción de Jiquilpan, el sacerdote jesuita y poeta épico Diego José Abadiano. Tras realizar estudios en el colegio de San Ildefonso en la ciudad de México, ingresa formalmente a la Compañía de Jesús el 24 de julio de 1741. Por su dedicación y talento intelectual se le asignan las cátedras de Retórica, Filosofía y los derechos Civil y Canónico en los colegios de México y Zacatecas. Funge como rector del plantel de la orden en Querétaro cuando se concretó el orden de expulsión del rey Carlos III del 25 de julio de 1767. Su obra más importante y monumental es la de *Deo-Deoque Homine Carmina Heroica (Poema Heroico)*. En el exilio vive sucesivamente en Bolonia y Ferrara, Italia, falleciendo el 30 de septiembre de 1779 en esta última.

con todas las ataduras que le impregnan quienes le rodean. El hombre «necesariamente» pierde la esencia de su libertad cuando adquiere conciencia de sí y de su lugar en el mundo. Lo cual nocivamente puede llegar al punto de alienarlo, o en el mejor de los casos, permearle con los elementos necesarios para negarse a seguir el sendero del «ser-antisocial».

Así, tenemos que cuando el hombre es alienado de manera nociva, se sitúa en el «*pathos* de la indignación», lo que en Filosofía Criminológica está compuesto por todos los actos que el poder político, permite que se desarrollen y permanezcan, formando una subcultura de la criminalidad, sin que la sociedad civil accione para evitar su desarrollo y proliferación, ya que cuando de manera intermitente algún individuo o un grupo de la sociedad civil se pronuncia contra este fenómeno, son «eliminados» ante la pasividad del poder político.

El nivel de conciencia del «ser-antisocial», ante su posición en el mundo, es cada vez más evolucionada, éste respeta las normas que considera mínimas con el propósito de estar en condiciones de realizar actos antisociales más graves, que le reditúen mayor placer, ganancias económicas o poder, (dependiendo de la naturaleza de dicha conducta). Por ejemplo, respetando normas de vialidad para no provocar la atención de las autoridades, asimismo, cuando están reclusos muestran excelente conducta, lo que les permite alcanzar beneficios de libertad anticipada.

La conducta producto del «ser-antisocial», es una verdad con vigencia tópico-temporal. José Ortega y Gasset señala con relación a la temporalidad, que ésta no afecta directamente la conducta, sino a su presencia en la psique del individuo. El acto que acontece en determinado espacio y tiempo adquiere su adjetivo de conducta antisocial, como un cambio que ocurre en los instantes de la mente humana, según el contexto. Así, tenemos que ciertas conductas en ciertos grupos sociales son aceptadas, mientras que en culturas diferentes se les considera como conductas nocivas que fracturan el pacto social.

Bajo una perspectiva ética, el «ser-antisocial», al desplegar una conducta con el propósito de romper con las normas sociales, se sumerge ante la inmoralidad en su nivel más alto, manteniendo dicho nivel con diversos matices según el daño que provoque en la

sociedad, entendiendo como sociedad al mero individuo y a la colectividad como tal. Todas las conductas antisociales se consideran actos inmorales, pero la sola mención de inmoralidad no implica necesariamente que el «ser-antisocial» esté consciente de este aspecto ético, no obstante, para el sujeto pasivo de aquella, siempre será una conducta inmoral maximizada, aunque no lo sea para el «ser-antisocial».

La categorización de la conducta antisocial en un cuerpo normativo emanado del poder político, surge como un mecanismo de defensa colectivo, que pretende en espíritu la preservación de la especie humana y su entorno en armonía, contra los actos nocivos del «ser-antisocial». Abatir el conglomerado de conductas antisociales, implica el rompimiento intergeneracional de paradigmas en la cultura, que ha permitido la proliferación del «ser-antisocial», paradigmas como la falaz creencia de la superioridad del hombre sobre la mujer y la consecuente falta de equidad.

## QUIDADAD Y ACCIDENTES EN EL «SER-ANTISOCIAL»

El término *quidadad* fue utilizado en la filosofía escolástica medieval por Tomás de Aquino, asignándole la significación de *esencia*, de naturaleza. En esta misma tónica nos referiremos a quidadad en la Filosofía Criminológica, como la esencia que constituye de manera integradora lo corpóreo y la psique del «ser-antisocial», la cual puede ser mutable como efecto de acción directa de los *accidentes*.

Por su parte, el *accidente* es un concepto metafísico, procedente de la filosofía aristotélica, definiéndolo como *cambio*. Que para fines de estas reflexiones debe entenderse como los cambios que se producen en la forma y en la materia del «ser», sin que pierda su identidad, el accidente permitirá al «ser» un adecuado encaje en el andamiaje de la vida social con apego a las normas y valores en el marco del bien común, sin embargo, el accidente nocivo alentarán la quidadad del «ser-antisocial».

La quidadad en el «ser-antisocial», comprende los rasgos distintivos que lo hacen diferente de los demás. En contraposición con el accidente, éste abarca las características que una cosa tiene pero que podría no

tener, sin que esto implique la pérdida de la quidadad que delimita su identidad.

El hombre que desde su origen, presenta anomalías irreversibles en la base material de la psique, que produce inexorablemente un «ser-antisocial», mantiene su quidadad sin posibilidad de efectos del accidente, pues sobre ese tipo de anomalías sólo pueden actuar los llamados cambios *sustanciales*, lo que implica la corrupción total (muerte) del «ser-antisocial».

El «ser-antisocial» cuya quidadad está constituida por efectos producto de accidentalidades, cuya fuerza ha sucumbido su *forma* como «ser-antisocial», se mantiene con la posibilidad de que *accidentalidades divergentes* le permitan sobreponerse al «ser-antisocial» que yace en su psique.

La *forma* y la *materia* en el «ser-antisocial», está integrada por la psique y el cuerpo, por sí sola, la *forma* no es la quidadad, ni la *materia* tampoco de manera aislada comprende la quidadad, de esto se desprende que la conjunción de ambas permite delimitar una definición en el plano de la lógica, integra la quidadad del «ser-antisocial». Al delimitar mediante la definición al «ser», considerando la *forma* y la *materia*, podemos encontrar que el «ser-antisocial» es un modo del «ser», la quidadad del «ser-antisocial» contiene el efecto del accidente, el cual se mantiene adherido considerándose como *quidadad imperfecta* del «ser-antisocial».

La *quidadad perfecta* del «ser-antisocial», se produce desde la materia, que de manera particular moldea la forma y permite la quidadad perfecta del «ser-antisocial», sin que esto sea un impedimento para que el accidente se adhiera a la quidadad, añadiéndole un grado mayor de complejidad constitucional y funcional. Empero, el accidente al adherirse a la quidadad perfecta o imperfecta del «ser-antisocial», permite su conducción hacia el «ser». El principio de individualización, mantiene la forma y la materia, con los componentes intangibles inherentes a la primera y lo corpóreo correspondiente a la materia.

Evidentemente la quidadad del «ser» y la del «ser-antisocial», difieren según lo signado o lo no signado, que de manera aislada no comprenden la quidadad. El «ser» y el «ser-antisocial», mantienen una quidadad particular que mantiene al «ser-antisocial» en una dimensión distinta del mundo, que de manera nociva impacta la vida gregaria; ésta es la

## Día 20

**1909:** El Congreso local y el gobernador Aristeo Mercado aprueban y publican el decreto por medio del cual se erigen las municipalidades de Nocupétaro, en la región de la tierra caliente, así como la de Régules, con cabecera en el pueblo de Cojumatlán, y para honrar la memoria del destacado militar de origen español, Nicolás de Régules que peleó en Michoacán a favor de la República en la Guerra de Intervención Francesa.

quidad del «ser-antisocial», es lo que lo define conforme a los accidentes que le dan tal forma. Empero, el «ser-antisocial», puede surgir directamente de la materia desde su origen. Así, ambos aspectos son parte de la quidad individualizada que hace la diferencia entre el «ser» y el «ser-antisocial», que aun con todos sus componentes seguirá siendo «ser». El «ser-antisocial» se encuentra en un plano de rompimiento de normas, con la posibilidad de ejercer (en todo momento) el libre albedrío.

El principio *operari sequitur esse* (las acciones de cada ser son consecuencia necesaria de su esencia), permite conocer que el «ser-antisocial» produce conductas antisociales, es decir, que el «ser» en su modo de «ser-antisocial» se conduce hacia el rompimiento de las normas como resultado inexorable de su quidad. A este mismo principio se refiere también el corolario *ergo unde esse, inde operari* (de donde procede la esencia, procede la acción). Empero, estos principios carecen de fuerza con relación al «deber ser» y al consecuente deber jurídico en el ámbito de la norma penal. El libre albedrío prevalece a pesar de que la acción sea consecuencia directa de la quidad, salvo individualizaciones de categorización así contenidas en la propia norma.

## LIBRE ALBEDRÍO

### EN EL «SER-ANTISOCIAL»

La libertad inherente al ser humano como ente complejo, le concede capacidad de tomar decisiones por sí mismo; aunque también en variadas circunstancias es motivado por la maquinaria inexplicable e inflexible de la causalidad, suscitándose una dicotomía de amplio espectro entre los factores externos, que inciden en sus decisiones y su propia interioridad que lo presentan como dueño de su propia conducta.

Según los indeterministas, la conducta es regida por el interior del sujeto a pesar de las múltiples fuerzas exógenas actuantes sobre éste, sintiéndose en plena libertad en la toma de decisiones, con la consecuente responsabilidad de lo actuado. Una educación sustentada en valores y normas, fortalecen el interior del individuo en dicha libertad de decisión, lo que implica repelencia hacia conductas antisociales, permitiéndole la resistencia en ambientes nocivos, que

le podrían influenciar fuertemente a convertirse en un «ser-antisocial», dicho en otras palabras, desarrolla la capacidad racional de su propia conciencia en el ámbito de actuación con personalidades de fuerza dominante y posesiva.

El hombre que se muestra como dueño de su voluntad, es «resiliente conductual», no permite que factores de la convivencia social determinen su proceder, con relación a la comisión de conductas antisociales, ni la pobreza, ni la extrema necesidad lo doblegan, mantiene firmes sus convicciones aunque su vida esté en riesgo. Aquí cabe hacer énfasis en la pobreza como factor justificante en la detonación de conductas antisociales, por sí sola la pobreza no produce al «ser-antisocial», pero sí propicia circunstancias que vuelven vulnerable al sujeto, al carecer de una adecuada educación basada en normas y valores, originadas por su marginalidad, estos aspectos que lo envuelven en un bajo nivel cultural, es lo que verdaderamente da origen al «ser-antisocial» no la pobreza en sí. La pobreza sólo es un pretexto de individuos carentes de carácter resiliente, que le permita la permeabilidad en la toma de decisiones ante conductas antisociales.

El individuo que desarrolla habitualmente la libertad de decidir, tiene clara conciencia de sí con relación al mundo en el que sitúa, lo que le permite conocerse a sí mismo y saber de sus limitantes, conforme a sus convicciones axiomáticas.

En contraste, los deterministas consideran que el ser humano no es capaz de resistirse a la fuerza universal de la causalidad, así tenemos que la conducta del «ser-antisocial» obedece a una gama de factores de los que no es posible escapar. Una complejidad de factores heterogéneos dan origen en la psique del sujeto, la motivación de sus acciones, lo que conduce a la reflexión consistente en que de manera tajante la influencia del entorno social, contiene una carga importante de motivaciones en la toma de decisiones, lo cual no es posible evadir, pues es producto directo de dicho entorno palpable en el «ser-antisocial», lo que se puede demostrar analizando la individualidad biográfica del sujeto.

Así, tenemos que para estar en posibilidad de la prognosis en la proliferación del «ser-antisocial», se deberá realizar el análisis de los factores que pudiesen intervenir en la

determinación de cierta conducta, para poder diagnosticar y pronosticar, la forma en que se comportará el sujeto, considerándose así que la conducta es producto de la determinación encausada por una compleja red de factores, que se ordenan y reordenan para que ocurra determinada conducta.

La vida pondrá al sujeto en un cúmulo de circunstancias en las que tendrá que decidir. En el hombre siempre habrá la posibilidad de formular sus decisiones, conforme a opciones en las que, las propias causas de la vida le sujeten. En consonancia con Luis Recasens Siches, el albedrío no es una cosa que se tenga o no se tenga, pues el hombre en sí mismo es albedrío, lo que le permite optar en su conducta en relación con diversas circunstancias en las que se encuentre sometido, las causas lo pondrán en determinado punto de divergencia, pero únicamente el hombre decide cuál de las opciones debe seguir de acuerdo con su interioridad psíquica. La diversidad de coyunturas que depara el entorno, siempre otorgarán la posibilidad de que el hombre se convierta en un aliado social o en un «ser-antisocial», estableciéndose así una constante dualidad.

Vale señalar que cuando una persona comete un acto antisocial, en el que la voluntad del agente activo se encuentra ausente y sin la prevalencia de dolo para cometerlo, (tal como pudiera ocurrir en un accidente de tránsito), no podremos considerarle «ser-antisocial» en sentido estricto, en este caso particular será denominado «ser-antisocial equiparado» a quién lo produzca, pues la ausencia de dolo en la conducta lo sitúa en otro nivel de comportamiento.

El «ser antisocial» tienen conciencia de la volición y nolición de sus actos, sin que esto implique la negación de la existencia de otras personalidades que cometen conductas antisociales, como pueden ser los enfermos mentales y los que padecen problemas orgánico-cerebrales, además de los que actúan sin dolo. Aunque esto no los libere de la culpabilidad y responsabilidad jurídica, salvo excepciones que requieren análisis y tratamiento de ciertas personalidades de comportamientos especialmente complejos.

## Día 21

**1656:** Se registran los movimientos milagrosos del Cristo de Caña que se preserva en el templo de la Tercera Orden Franciscana en la ciudad de Pátzcuaro, lo que suscita reacciones generalizadas de asombro y religiosidad entre los diversos sectores sociales de ese lugar y otros puntos del obispado de Michoacán.

El laicismo es la corriente o doctrina que sostiene la independencia del hombre, la sociedad y especialmente del Estado de toda influencia dogmática, eclesiástica o religiosa, permitiendo, de esta manera, el libre albedrío de la conciencia de cada individuo, anteponiendo la razón sobre el dogma.

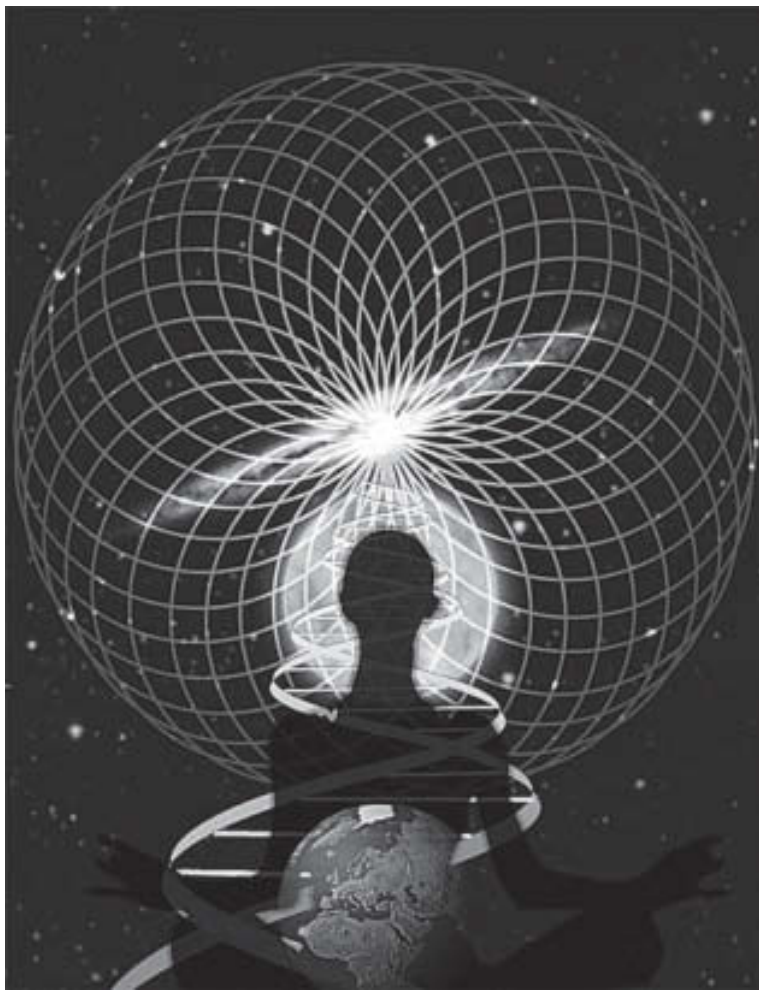
El laicismo no se opone a ninguna religión ni idea filosófica, sino que, sin tomar partido ni promover ninguna en particular, contiene todas las ideas en un cuadro de tolerancia y armonía entre todos los hombres y mujeres.

Es así que el laicismo apoya y fortalece la libertad de conciencia y la tolerancia necesarias para aceptar a quienes piensan diferente, amalgamando las diferencias de manera constructiva y permitiendo la convivencia sobre la base del respeto de los derechos de los individuos y de la sociedad. Si queremos que nos oigan, tenemos que oír con la misma libertad de espíritu que requerimos para nuestras ideas. El laicismo no persigue la negación de las religiones, como pretenden presentarlo sus adversarios, sino lo que al laicismo le interesa es el respeto por la LIBERTAD DE CONCIENCIA de los individuos en tanto ciudadanos.

El laicismo tiene por propósito «unir a los que están dispersos»: es justamente esta unión en la diversidad que se materializa en el trabajo en lo que permite la acción común de hombres y mujeres que por arriba de cualquier creencia religiosa, filosófica, política, trascendiendo incluso a partir de una visión universalista los límites del Estado-nación para construir una humanidad más justa y solidaria, en suma, más perfecta, donde el hombre esté en el centro de todas las preocupaciones.

El laicismo significa, esencialmente, una alteración de la relación entre el individuo y la religión; en lugar de ocupar ésta el lugar central y dominante de todas las actividades humanas, se la reduce a lo que debe ser su propia esfera, el fuero de la conciencia personal de cada ciudadano. Si así no fuera, la libertad de conciencia sería cercenada, creando un escenario antinatural y antisocial. En el ejercicio de la Laicidad, se promueve la libertad de conciencia y se evita la manipulación de las conciencias de los ciudadanos.

El laicismo es una vía auténtica para pro-



# El Laicismo como vía para promover la libertad de conciencia

Juan Antonio Mandujano Ochoa

mover la libertad de conciencia, porque expresa la voluntad de construir una sociedad dotada de instituciones públicas imparciales, garantes de la dignidad de la persona y de

los derechos humanos, asegurando a cada uno la libertad de pensamiento y de expresión, así como la igualdad de todos ante la ley, sin distinción de sexo, de origen, de cul-

## Día 22

**1622:** Muere en la sede diocesana de Valladolid el séptimo obispo de Michoacán, el religioso agustino Baltazar de Covarrubias, quien gobierna por espacio de 14 años, habiendo efectuado en dos ocasiones la visita pastoral por la mayoría de las parroquias de la demarcación.

tura y de convicción, considerando que las opciones confesionales o no-confesionales corresponden exclusivamente a la esfera privada de los individuos. El laicismo supone la construcción de ciudadanos capaces de elaborar una concepción de la vida que se funde sobre la base de la experiencia humana, que implica la adhesión a los valores del libre examen, la emancipación respecto a toda forma de condicionamiento y el imperativo de una ciudadanía completa y justa.

Cada vez que la laicidad se ve amenazada o menoscabada, se compromete la capacidad de generar la masa crítica necesaria para que la ciudadanía sea efectivamente la depositaria de la soberanía de nuestras naciones. Toda pretensión de unificar o disciplinar el libre ejercicio del pensamiento y su natural manifestación, se atenta contra la dignidad humana y ello merece el repudio de los hombres y mujeres libres. Sin el compromiso en la defensa de la laicidad, las condiciones necesarias para el ejercicio pleno del libre pensamiento se verán menoscabadas y con ello la libertad de conciencia de los ciudadanos de nuestros pueblos.

La recuperación del espacio público para el ciudadano en el campo de las ideas, es fundamental para fomentar la diversidad y el dinamismo intelectual y cultural de nuestras sociedades, en las que, libres de condicionamientos impuestos, se revitalicen las pautas de convivencia libre y armónica. El laicismo no es emocional, no responde a pasiones, se basa en el libre examen y en la razón, por eso milita para que no haya religión obligatoria en la educación pública y para que las leyes no puedan depender de las opiniones del cle-

ro ni de los políticos y funcionarios de turno, que inspiran sus posturas en concepciones dogmáticas.

A doscientos años de la gesta emancipadora de nuestros pueblos y a la luz de la experiencia adquirida a través de nuestras historias nacionales, la institucionalidad democrática republicana de nuestros países debe estar precedida por la consolidación de un ambiente cultural propicio a la libertad de conciencia, que el laicismo promueve.

El Papa Juan Pablo I. Su reinado duró sólo 33 días de 1978. De agosto de 1978 a septiembre. Según algunas fuentes fue asesinado.

Liberales y marxistas han sido más activos en la Iglesia Católica Romana en los últimos 50 años, con individuos seleccionados que entran en los seminarios como candidatos al sacerdocio.

El Papa Juan XXIII sabía que había elementos liberales en la Iglesia y, concretamente, para darlos a conocer, fue que convocó el Concilio Vaticano II. El Consejo no bien se abrió cuando los elementos secretos tomaron el control. Los conservadores padres conciliares no estaban preparados y no podía prever que iban a ser los perdedores.

Cuando los documentos del Concilio Vaticano II se publicaron, se convirtió en una herramienta en manos de los elementos progresistas. Comisiones especiales se crearon para averiguar qué iba a ser cambiado y cómo los cambios debían aplicarse bajo la obediencia. Las comisiones especiales fueron, por supuesto, controlado por estos mismos elementos secretos.

A continuación se enumeran los nombres de los monseñores, obispos y cardenales que

son librepensadores y que están trabajando en el Vaticano, desde el número de ellos -y de los puestos exaltados que poseen, es fácil ver cómo coadyuvan con el Santo Padre, el Vaticano y toda la Iglesia. Estos son algunos de los hombres responsables de los cambios de hoy.

Nombre  
 Casaroli, Agostino  
 Baggio, Sebastiano  
 Angelini, Fiorenzo  
 Macchi, Pasquale  
 Virgilio, Levi (Lovino)  
 Gottardi, Alessandro  
 Pellegrino, Michele  
 Virgilio, Noé  
 Bugnini, Aníbal  
 Villot, Jean  
 Suenens, León  
 Poletti, Ugo  
 Marchisano, Francesco  
 Biffi, Franco  
 Brini, Mario  
 Rizzi, Mario  
 MONMARI  
 Pinot, Vito Pío

Giovanni Battista.- El Papa Pablo VI. Después de su nombre de la madre: María Montini conocida como la Montinian «o el papa judío» Su reinado en el Vaticano 1963-1978.

1. El cardenal Villot, Jean (Protector de la Iglesia Ss-ma Trinita al Monte Pincio), arzobispo de Bosporo. Lugar de nacimiento: Saint-Amant-Sallende, diócesis de



# MAXIMA EXPRESS

MENSAJERÍA ❖ PAQUETERÍA ❖ CARGA  
 máximaexpress.com.mx

Clermont, 11 de octubre 1905, la ordenación 19 de abril 1930, la consagración 12 de octubre 1954, el cardenal creado y proclamado el 12 de febrero de 1965. El cardenal Villot es Secretario de Estado del Vaticano a Su Santidad y el Camarlengo de la Santa Iglesia Romana. Residencia. Ciudad del Vaticano. El cardenal Villot fue Prefecto de La Sagrada Congregación para los Religiosos e Institutos Seculares; (presidente) Administrador del Patrimonio de la Santa Sede. En la práctica, el cardenal Villot del Vaticano controla los asuntos exteriores y de las Sagradas Congregaciones más importantes.

2. El cardenal Poletti, Ugo, Obispo titular de Medelizi, Lugar de nacimiento: En Omegna diócesis de Novara, 19 de abril de 1914; la ordenación 29 de junio 1938. Consagrado como obispo, 14 de septiembre de 1958. Creado y proclamado Cardenal 05 de marzo 1973. Él es el Vicario de Su Santidad el Papa Pablo VI para la diócesis de Roma y distritos desde 6 de marzo de 1973. Presidente de las Obras Pontificias, Arcipreste de la Basílica Patriarcal de Letrán, Gran Canciller de la Universidad Pontificia de Letrán, miembro de la Sagrada Congregación de los Sacramentos y el Culto Divino, miembro de la Sagrada Congregación de los Sacerdotes y Religiosos, Presidente de las Obras Pontificias y Preservación de la Fe, Presidente y Protector de la Academia Litúrgica

3. Arzobispo Bugnini, Aníbal. Lugar de nacimiento: En Civitella del Lago, de la diócesis de Todi, 14 de junio de 1912; fue ordenado sacerdote en 1936 y consagrado el 13 de febrero de 1972. Bugnini fue Consultor en Sacr. Congregación de la Propagación de la Fe, en el Sacr. Congregación de los Ritos Sagrados en la sección de la Sagrada Liturgia con la comisión, en el tribunal administrativo que era un perito. Bugnini fue el padre del Novus Ordo (New Order).

4. Monseñor. Biffi, Franco, capellán del Santo Padre y desde 29 de octubre 1970. Rector de la Universidad Pontificia de Letrán.

5. El Arzobispo Agostino Casaroli, Agostino, Arzobispo titular de Cartago. Lugar de nacimiento: En Castel San Giovanni, en la diócesis de Piacenza, 24 de noviembre de 1914; ordenado el 29 de mayo de 1937. Consagrada 16 de julio 1967, prelatu domesticus, Secretario de Asuntos Públicos de la Iglesia, Consultor de Sacr. Congregación para los Obispos, miembro de la Comisión para Rusia, Consultor de la Pontificia Comisión para la Revisión del Derecho Canónico y miembro de la Pontificia Comisión para América Latina y miembro de la Pontificia Comisión para la Emigración y Turismo, Sub-secretario de Estado del Vaticano de Asuntos Especiales.

6. Monseñor. Macchi, Pasquale, Prelado de Honor del Santo Padre desde el 13 de junio 1964. Minutante de la segunda clase oficial, menor de 1º grado de Estado del Vaticano.

7. Monseñor. Rizzi, Mario, Prelado del Santo Padre a partir de enero 21 de 1969. Jefe de la Oficina; oficial mayor de 2ª clase de la Sagrada Congregación de la Iglesia Oriental.

8. Arzobispo Brini, Mario. Lugar de nacimiento; en Piombino, de la diócesis de Massa Marittima, 11 de mayo de 1908, ordenó 29 de junio 1938. Consagrada 28 de enero 1962. Secretario de la Sagrada Congregación de la Iglesia Oriental, miembro de la Comisión Pontificia para Rusia, Consultor de la Comisión de la Unión Cristiana, Consultor de la Pontificia Comisión para la Revisión de Derecho Canónico y de Derecho Canónico de la Iglesia Oriental, miembro de la Administración de Convertites, Prelado de todas las Sagradas Congregaciones.

9. Monseñor. Pinot, Pío Vito Agregado, del Secretario de Estado de segunda clase. Notare de la sección segunda del Tribunal Supremo y de la Signatura Apostólica.

10. Monseñor. Marschiasano, Francesco (de Turín), Prelado de Honor del Santo Padre desde el 29 de febrero 1972. Sub-

secretario de la Sagrada Congregación de Seminarios y Universidades de Estudios.

11. Monseñor. Virgilio, (Levi) Lovino, Prelatus domesticus, Presidente de la Comisión de Arte Sacro.

12. P. Virgilio, Noé, Vicario General de Fratres de la Misericordia.

13. P. Alessandro, Gottardi (G. Dv. Pietro). Procurador y Postulador General de los Hermanos Maristas.

14. Obispo Angelini, Fiorenzo, Obispo titular de Mesenia. Lugar de nacimiento: En Roma, el 01 de agosto 1916, ordenado 03 de febrero 1940, consagrada 19 de julio 1956. Comendador di Spirito Sancto, delegado del cardenal vicario de Roma para los hospitales.

15. El cardenal Baggio, Sebastiano (Efeso), Protector de la Iglesia Custodi Angeli, Arzobispo titular de Cagliari. Lugar de nacimiento: En Rosa, diócesis de Vicenza, 16 de mayo de 1913. Ordenado 21 de diciembre 1935, consagrada el 26 de julio de 1953. Desde 1964 estuvo en Brasil como Nuncio Apostólico. Creado y proclamado cardenal el 28 de abril de 1969.

16. Cardenal Pellegrino, Michele (Torino), Protector de la Iglesia El arzobispo SSmo Nome di Gesu, de Turín. Lugar de nacimiento: En Centallo, diócesis de Fossano, 25 de abril de 1903; creado y proclamado cardenal el 26 de junio de 1967.

17. El cardenal Suenens, León, Josef. Lugar de nacimiento: En Ixelles, arquidiócesis de Malinas, Bruselas, 16 de julio de 1904; ordenado 04 de septiembre 1927. Consagrada 19 de marzo 1962, con el título y Protector de San Pedro en Cadenas, creado y proclamado Cardenal 19 de marzo 1962. Se desempeñó como Cardenal en la Sagrada Congregación de Propaganda Fide, la Congregación de los Ritos y Ceremonias, y la Congregación de Seminarios y Universidades. Estaba en la Pontificia Comisión para la Revisión del Derecho Canónico, fue delegado y moderador del Concilio Vaticano II, había estado afiliado con el pentecostalismo.

## Día 23

**1923:** Nace en Huetamo de Núñez la interprete de música popular mexicana Amalia Mendoza García (a) «La Tariácuri». Forma parte de una familia dedicada a esa actividad como fue el caso de sus hermanos Norberto, Eligio y Juan, que integran el trío «Los Tariácuri». Con su hermana Perla participa en el dueto «Las Tariacuritas». Debuta como solista en 1954 y sus temas más reconocidos son «Puñalada traper» y «Amarga navidad». Muere el 11 de junio de 2001 en la ciudad de México. En su natal Huetamo y la capital de la República se erigieron estatuas para honrar su memoria.



# Helena Petrovna Blavatsky

Frank Barrios Gómez

De vez en cuando, en algún lugar de la Tierra, nace un personaje que viene predestinado a iluminar el camino de los buscadores de la verdad. Se trata de verdaderos diamantes que a través de reencarnaciones alcanzaron un nivel espiritual alto, para que su Espíritu se manifestara a través de ese cuerpo y dejara sembrada la semilla que será la base para muchas corrientes filosóficas, cuyas enseñanzas son las de preparar al humano que quiera reencontrarse con el punto de partida original, que un día le envió a este planeta a buscar perfección.

La perfección es algo que no puede alcanzarse en una sola vida. Se hace necesario de varias reencarnaciones, en las cuales vivimos de todo. Nacemos con cuerpos masculinos y femeninos. Pasamos por infinidad de etapas, ya sea de abundancia y carestía. Se nace en varios países y se pudo haber sido en una vida pasada un noble o un mendigo. Todo este proceso se hace necesario para alcanzar esa evolución por la que se nos otorga la vida. Desgraciadamente, no todas las personas recuerdan sus reencarnaciones, olvidando lo vivido con anterioridad, pero

cuyos conocimientos están archivados en el subconsciente, esperando el momento de aflorar, cuando el individuo despierte su conciencia.

Uno de esos personajes que dejó sembrada una semilla, la cual se difundió por todo el mundo, fue Helena Petrovna Blavatsky. Nacida en Yekaterinoslav, (Ucrania), el 31 de julio de julio de 1831, falleciendo en Londres en 1891.

Hija de Peter Von Hahn, coronel de origen alemán establecido en Rusia, y de Helena de Fadéyev, perteneciente a una familia rusa de la nobleza. Blavatsky fue nieta de la princesa Helena Dolgorúkov, botánica y escritora. A la muerte de su madre, en 1842, fue educada bajo los cuidados de sus abuelas en Sarátov, donde el gobernador era su abuelo.

Las facultades paranormales comenzaron a manifestarse en Blavatsky desde pequeña, lo que la motivó a buscar una respuesta para ese tipo de experiencias, las cuales no eran comprendidas en esa época. Los primeros pasos hacia su iniciación, los dio buscando en la enorme biblioteca que había pertenecido a su bisabuelo, quien fue un prominente

masón a finales del siglo XVIII.

Como no gozaba de libertad, cosa que le imposibilitaba continuar su búsqueda fuera de casa, en 1848 se casó con el general ruso, Nikífor Vasílevich Blavatsky, quien se desempeñaba como vicegobernador de la provincia Ereván de quien adoptó su apellido, ya que el de soltera era Hahn.

Poco duró ese matrimonio cuya unión carnal, dijo Blavatsky, nunca llegó a consumarse. A los 3 meses de casada, infeliz por el tipo de vida que llevaba, huye a caballo de su casa para refugiarse en el hogar de su abuelo, en Tiflis.

Es a partir de ese momento cuando Blavatsky inicia un recorrido por países como Egipto, Grecia, Turquía e India, entre otros, relacionándose con gente poseedora de grandes secretos, que fueron la base para que formara la Orden Teosófica, la cual inspiró a muchos interesados en el esoterismo.

En 1851, estando de visita con su padre en Londres, tuvo su primer encuentro con Rajput Mahatma M., el maestro Morya, quien sería su maestro por toda su vida. Este mismo año realizó viajes a Canadá, México e India. Gran parte de esta travesía la llevó a cabo en compañía de Albert Rawson, explorador norteamericano, naturalista y perteneciente a la masonería. Ahí pasó un periodo de entrenamiento al lado de su maestro.

En 1858 viaja a Francia, Alemania y Rusia, donde pasa una corta temporada al lado de su hermana en Pskov. De 1860 a 1865 viajó y vivió en el Cáucaso, donde experimentó fenómenos paranormales lo cual dijo ella, le dieron la respuesta a sus inquietudes espirituales.

En 1868 vuelve al Tíbet y a India, encontrándose en este último lugar con el maestro ascendido Koot Hoomi (K. H.) hospedándose en su residencia.

En 1874, Blavatsky conoce al coronel Henry Olcott y a William Quan Judge, joven abogado irlandés, en Nueva York, fundando con ellos la Sociedad Teosófica, el 7 de septiembre de 1875.

Ese mismo año, Blavatsky publicó su obra maestra «Isis sin velo», la cual fue la que la proyectó dándola a conocer mundialmente. En estos tomos, escribió la historia y el desarrollo de las ciencias ocultas, la naturaleza y origen de la magia, los orígenes del cristianismo, y los errores de la teología cristiana y

## Día 24

**1535:** El licenciado Vasco de Quiroga, oidor de la Segunda Audiencia de México y promotor de los hospitales-pueblo para la defensa de los indígenas, concluye su larga y célebre *Información en Derecho*, a través de la cual argumenta en contra del restablecimiento de la esclavitud en la Nueva España, dispuesta por una real cédula del 20 de febrero de 1534, dictada en Toledo.

la ciencia oficial. Ese mismo año (1875), obtiene la nacionalidad norteamericana.

Alexis y Emma Coulomb, miembros de la propia institución teosófica, iniciaron una serie de ataques difamatorios hacia Blavatsky, en los que mencionaban que ella plagiaba los conocimientos de corrientes gnósticas.

Más tarde, se comprobó que los Coulomb habían falsificado cartas supuestamente escritas por Blavatsky, y se habían amafiado con unos editores de una publicación en Madrás para llevar a cabo esta felonía, la cual influyó para que su salud decayera al no obtener el respaldo de la orden que ella había creado.

Invitada por los teósofos de Inglaterra, cambió su residencia a ese país. Enfermó pero continuó con su labor de escribir y enseñanza. El 8 de mayo de 1891 fallece en paz, rodeada de fieles seguidores que siempre le demostraron lealtad.

Según William Emmet Coleman, crítico británico, si Blavatsky hubiese plagiado su obra «Isis sin velo», habría sido necesario haber leído 1400 libros, lo cual sería imposible, porque ella siempre viajó con unos cuantos libros durante sus viajes.

Siempre existirán detractores que tratarán de empañar la obra de grandes personajes como Blavatsky. Esto sucede porque como estos seres brillan con luz propia, otros que quisieron imitarlos se dan cuenta de sus limitaciones, y la mejor arma que utilizan es tratar de desprestigiar a quien no necesita que lo defiendan, porque el tiempo es el encargado de poner las cosas en su lugar.

Hombres de la talla de Mario Roso de Luna y Beethoven pertenecieron en determinado momento a la orden teosófica. Actualmente existen muchos personajes adentrados a órdenes como la masonería, pero que se iniciaron en la teosofía. La sabiduría está para quien quiera beber de la fuente exacta, y la semilla que sembró Helena Petrovna Blavatsky, está ahí, para quien quiera adquirir ese caudal de conocimientos, que le elevaran a planos insospechados.



## Aprenda a hacer vegetales fermentados en casa para mejorar su sistema inmunológico

Farid Alcaraz Rueda

Caroline Barringer es una practicante de la Terapia Nutricional (NTP por sus siglas en inglés), y una experta en la preparación de los alimentos recetados del programa nutricional de la Dr. Natasha Campbell-McBride llamado Gut and Psychology Syndrome (GAPS por sus siglas en inglés).

Caroline ha estado involucrada con la nutrición por casi 20 años, y ahora es una de las socias principales del entrenamiento de la Dra. McBride, ayuda a que las personas entiendan el proceso de preparación de los alimentos, que depende en gran medida de la fermentación y preparado tradicional de los alimentos enteros.

El viaje de Caroline comenzó cuando su

salud atravesaba por un mal momento.

«Antes que nada, soy una cantante profesional y artista de doblaje. En mis años de juventud, cuando me mudé a Nueva York (soy originaria de Florida), tuve un riguroso horario laboral, y este horario se llevó parte de mi salud» dijo ella.

«Enfrente serios problemas de energía y fatiga crónica, acné, y bastante reflujo, varios problemas digestivos. Así que me puse a buscar alimentos para que fueran mi propia medicina.

«Fui vegetariana por un tiempo, así que empecé con Ann Wigmore's Living Foods Lifestyle. Y, por supuesto, ella es principalmente vegetariana, pero ella sólo consume

### Día 25

**1522:** La columna expedicionaria enviada por Hernán Cortés para llevar a cabo la conquista del señorío tarasco, integrada por soldados españoles y aliados indígenas al mando del capitán Cristóbal de Olid, entra de manera pacífica en la ciudad de Tzintzuntzan, la que al parecer es recibida por el cacozni Tanganxoan II y los miembros de la nobleza indígena local. Con este hecho se considera como materializado el sojuzgamiento de Michoacán para la Corona española.

alimentos ricos en enzimas, que son los alimentos ricos en probióticos. Y eso fue realmente crucial para mí, a pesar de que yo todavía era vegetariana y no sabía que tan importantes eran las grasas animales y productos de origen animal en mi alimentación. Fue el comienzo de mi plan nutricional»

## LOS FENOMENALES BENEFICIOS PARA LA SALUD DE LOS VEGETALES FERMENTADOS

Los alimentos cultivados o fermentados tienen una historia muy larga en casi todas las alimentaciones nativas, y siempre han sido muy apreciados por sus beneficios

para la salud.

El proceso de cultivo produce microbios benéficos que son muy importantes para la salud humana ya que ayudan a equilibrar la flora intestinal, lo que aumenta la inmunidad general. Por otra parte, el intestino literalmente sirve como su segundo cerebro, e incluso produce más de serotonina neurotransmisora, conocida por tener una influencia benéfica sobre su estado de ánimo a diferencia de lo que hace su cerebro, por lo que mantener un intestino sano beneficiará tanto a su mente como su cuerpo.

Los alimentos fermentados son también algunos de los mejores agentes de desintoxicación disponibles, lo que significa que pueden ayudar a que su cuerpo deshaga una

gran variedad de toxinas, incluyendo metales pesados. Esto es parte de lo que hace que el Protocolo Nutricional GAPS de la Dra. McBride sea tan exitoso. Ello restaura eficazmente su propio sistema de desintoxicación, y los alimentos fermentados/cultivados son fundamentales en este proceso de auto-sanación. Y no es necesario consumir cantidades más grandes.

Caroline recomienda comer alrededor de un cuarto hasta media taza (2 a 4 oz) de vegetales fermentados y otros alimentos cultivados, como el yogur crudo, con una de las tres comidas al día.

Tenga en cuenta que, dado que los alimentos cultivados son desintoxicantes muy eficientes, puede experimentar síntomas de

## Día 26

**1864:** El general Carlos Salazar asume la gubernatura *de facto* de Michoacán, por instrucción del general José María Arteaga, quien a su vez había sido nominado a esa posición por el presidente Benito Juárez García. Salazar permanece al frente de ese encargo entre esa fecha y el 16 de enero de 1865, cuando es relevado por el de igual rango, Vicente Riva Palacio.




Le ofrece recorridos turísticos a los siguientes destinos:

- Morelia
- Zirahuén
- Pátzcuaro
- Volcán Parícutín
- Uruapan
- Mariposa Monarca
- Santa Clara del Cobre
- Ruta de la Salud

**Traslados a toda la República Mexicana**

Ignacio Zaragoza No. 93, Centro histórico  
C.P. 58000 Morelia, Michoacán, México.

**01 (443) 317 75 08, (443) 313 05 64**  
**Cel: 4433 25 66 56 y 4431 65 21 13**  
**Nextel ID: 52\*256674\*1**  
**01 800 506 50 64**



**Servicios Turísticos y Ejecutivos**



- Costa de Michoacán





Viajando confortablemente **seguros**

[www.ttmich.com.mx](http://www.ttmich.com.mx)  
[ttmuniversal@hotmail.com](mailto:ttmuniversal@hotmail.com)

Jiquilpan, Mich.- Al entregar 425 documentos que dan certeza jurídica en la posesión de sus viviendas a familias de este municipio, el gobernador del estado Jesús Reyna García manifestó que Michoacán es parte ya de la nueva Política Nacional de Vivienda, por lo que con el respaldo del Gobierno Federal, se aterrizan mayores beneficios que permiten que cada vez más michoacanos puedan ejercer a plenitud su derecho a una vivienda digna, y a la vez lograr un crecimiento ordenado y sustentable.

En su gira de trabajo por este municipio y en presencia del edil, José Francisco Álvarez Cortés, el mandatario estatal informó que la actual administración mediante el Programa de Atención a Asentamientos Humanos, inició las acciones de regularización y escrituración de 3 mil 670 familias michoacanas de 13 municipios, incluido Jiquilpan, «a quienes no se les había dado respuesta desde hace varios años y ahora estamos atendiendo con puntualidad».

Reyna García manifestó que la tranquilidad que proporciona el tener en orden los documentos de una casa y la certidumbre de que ese bien material les pertenece por derecho y nadie se los puede quitar, no debe ser un lujo de unos cuantos, sino una posibilidad de derecho al alcance de todos, que les permita elevar su calidad de vida; de ahí que se realicen estas acciones por dar certeza jurídica al patrimonio de las familias de ésta y otras localidades.

De esta manera, el gobernador del estado entregó a 425 familias de los fraccionamientos Colinas del Paraíso y Palos Altos, ubicados en este municipio, el beneficio de la escrituración, documentación que formaliza y da confianza de tener un lugar propio.

Agregó que con estas escrituras, las familias también obtienen los beneficios que trae consigo la regularización catastral, con ello se podrán incorporar sus propiedades al esquema del desarrollo urbano y adicionalmente irán incrementando su valor comercial.

El beneficio también es para los ayuntamientos, ya que una vez que las personas cuentan con su escritura, se incrementa la recaudación de impuestos, a la vez que van fomentando la ordenación de su territorio urbano.

Cabe mencionar que los beneficiarios solamente aportan el recurso que se deriva de derechos e impuestos que autoridades municipales y federales cobran, como el Impuesto Predial y la Constancia de No Adeudo con el municipio, el Impuesto Sobre la Renta (ISR) y el Impuesto Sobre Adquisición de Inmuebles (ISAI), si son requeridos.



# Michoacán, parte de la nueva política nacional de vivienda: Jesús Reyna

Para finalizar, Reyna García recordó que la nueva Política Nacional de Vivienda, instruida por el presidente de México, Enrique Peña Nieto, está integrada por cuatro estrategias orientadas a lograr una mejor coordinación interinstitucional, evitar un crecimiento desordenado de las ciudades, tomando en cuenta las necesidades de cada región; reducir el rezago social por carencia de viviendas y procurar que las viviendas sean dignas.

Ante ello, manifestó que Michoacán se incorpora a esta nueva política y manifestó la disposición del gobierno estatal para trabajar juntos en la construcción de un mejor futuro con viviendas dignas para alcanzar una mayor calidad de vida para todos los michoacanos.

El gobernador también reconoció los esfuerzos del anterior presidente municipal de Jiquilpan, Juan Manuel Figueroa Ceja y el actual alcalde José Francisco Álvarez Cortés, ya que gracias a sus gestiones, fue posible hacer la entrega de estas escrituras.

En tanto que Mauro Ramón Ballesteros Figueroa, secretario de Urbanismo y Medio Ambiente estatal, mencionó que estas acciones se encuentran dentro del Plan de Desarrollo Integral del estado 2012-2015, que tiene como una línea de acción el proporcionar apoyo a la población más necesitada para la adquisición de vivienda, el mejoramiento habitacional rural y urbano y la consolidación jurídica de su patrimonio.

El funcionario estatal también reconoció al Colegio de Notarios, por sumarse a esta acción del Gobierno del Estado que busca que más familias tengan certeza jurídica en sus propiedades.

Por su parte, el edil jiquilpense José Francisco Álvarez Cortés, mencionó que este tipo de programas fortalecen los valores en el patrimonio de las familias y señaló que el municipio está dispuesto a seguir trabajando de la mano del Gobierno del Estado para ejecutar acciones que den mejor nivel de vida y desarrollo a la



## En gira de trabajo por Jiquilpan, el gobernador del estado entregó escrituras a 425 familias, lo cual da certeza jurídica al patrimonio de más michoacanos

población.

A nombre de los beneficiarios, el señor Sergio Vargas Valencia, presidente del Comité de vecinos de Colinas del Paraíso, agradeció a los gobiernos estatal y municipal por este programa que les da mayor tranquilidad.

Fueron testigos de esta entrega de escrituras, la diputada federal Blanca Villaseñor; el diputado local Eduardo Anaya Gómez; la delegada en Michoacán de la Sedatu, Fernanda Elvira Villafranca Aguirre; Quintín Vázquez García, representante del diputado federal Salvador Romero Valencia; Alberto Lozano Ortiz, director del Instituto de Vivienda del estado y Jaime Mares Camarena, vocal ejecutivo del Cedemun.

# Ofrece gobernador Jesús Reyna alianza con ayuntamientos para emprender más obras y acciones

**Ojo de Agua, mpio. de Venustiano Carranza.** Luego de casi 30 años de que un gobernador no acudía a esta comunidad, el mandatario estatal Jesús Reyna García, realizó una visita para entregar a la población una cancha de usos múltiples, y ofrecer su apoyo para que, en alianza con el ayuntamiento, se puedan realizar más obras de beneficio colectivo.

Acompañado por el alcalde Nicolás Cibrián González, el jefe del Ejecutivo estatal arribó a esta población enclavada en la región de la Ciénaga de Chapala para escuchar los planteamientos de los habitantes que solicitan la atención a diversas necesidades.

En lo que fue su segunda visita a esta región en menos de una semana, Reyna García manifestó que se hará una revisión a fondo para saber qué obras se pueden hacer durante el segundo semestre de este año, tras reconocer que las necesidades de la comunidad Ojo de Agua, son bastantes.

En el marco de la entrega formal de la cancha de usos múltiples que con una inversión de 450 mil pesos se hizo por parte del municipio, el mandatario michoacano conoció las

demandas de la comunidad consistentes en un nuevo sistema de drenaje, una unidad de Telebachillerato, un centro de salud, un puente vehicular sobre el canal Sahuayo y acciones diversas que conduzcan a que los niños y jóvenes tengan una educación de calidad.

En voz del ciudadano Francisco Hernández Buenrostro, quedó de manifiesto que la visita de Jesús Reyna es la segunda que un gobernador hace a esta comunidad, situación que generó el reconocimiento de los habitantes del lugar que vieron con esperanza la posibilidad de que se atiendan sus solicitudes.

Reyna García ofreció un trabajo en coordinación con el ayuntamiento que encabeza Nicolás Cibrián; «nos llevamos sus inquietudes y ofrecemos hacer una revisión a fondo para saber en qué podemos ayudar, bajo la conciencia de que los recursos económicos son escasos, pero buscaremos soluciones», expresó.

Jesús Reyna inauguró el espacio deportivo y de convivencia social, con el tradicional tiro a la canasta de básquetbol, ante la mirada de habitantes del pueblo.



**Este jueves, el mandatario estatal también acudió a Venustiano Carranza y visitó la comunidad de Ojo de Agua, que no había recibido a un gobernador desde hace 30 años.**



desintoxicación, o una «crisis de curación», en caso de comer una gran cantidad al mismo tiempo. Caroline recomienda empezar con porciones muy pequeñas y aumentar gradualmente hasta llegar a consumir una ración de media taza. De esta manera su microbiota intestinal tiene la oportunidad de adaptarse.

«Si come demasiado o muy rápido, experimentara algunos de los síntomas de desmayo que pueden ser incómodos y confusos. Aquí es donde muchas personas no aguantan. La inteligencia innata de su cuerpo le dice que consuma más alimentos fermentados ya que están en tal estado de disbiosis. Por eso es que consumen un tarro entero de vegetales. Posteriormente entran en una cri-

sis de curación y tienen miedo de probar nuevamente los alimentos fermentados», advierte Caroline.

«...Empiece con poco, de esa manera usted no tendrá dolor de cabeza y usted no tendrá que renunciar... comenzará a ver que sus heces son de forma más natural y adecuadas, la figura cambiara y todo eso será benéfico para usted. Permita que su inteligencia innata lo guíe, y si ve o siente algo que no está tan bien, no elimine el consumo de los alimentos fermentados ni tampoco diga: «Oh, eso no me cayó bien, me causó una reacción». Eso no es lo que su cuerpo quiere decir. Lo que cuerpo quiere decirle es que: «dis-

minuya la velocidad de su consumo».

## EXISTEN MUCHAS VARIEDADES DE ALIMENTOS FERMENTADOS/CULTIVADOS

Idealmente, usted querrá incluir una variedad de alimentos y bebidas fermentadas en su alimentación, ya que cada comida le transmitirá a su intestino una variedad de diferentes microorganismos. Los alimentos fermentados que usted puede hacer fácilmente en casa incluyen:

Vegetales cultivados (incluyendo alimentos para bebés en puré)

## Día 27

**1914:** Ante la negativa del general Gertrudis G. Sánchez, jefe de las fuerzas constitucionalistas en Michoacán, para negociar la entrega de la plaza de Morelia, el gobernador militar y civil, general Jesús Garza González, huye de la ciudad para evadir las muchas responsabilidades que se le atribuyen, por la ola de violencia y represión suscitadas en Michoacán durante la lucha contra la usurpación huertista. Algún tiempo después, Garza González fue aprehendido, juzgado y fusilado en el panteón civil de esta capital.

Condimentos, tales como salsa y mayonesa

Lácteos cultivados, como el yogur, kéfir, crema agria y

Pescado, como la caballa y gravlax sueco

En esta entrevista, Caroline discute el proceso de fermentación de sus propios vegetales en detalle. Según ella, la mayoría de las personas están muy intimidadas, o tienen miedo de que el proceso de cultivo desarrolle una infección patógena horrible... Si bien es comprensible, este miedo es innecesario. Caroline aborda éste y otros problemas en su artículo «Eliminando el misterio de fermentar sus propios súper alimentos».

1.- Es evidente que al aprender sobre el proceso ayudará a aliviar las preocupaciones sobre el consumo de alimentos fermentados, los cuales están muy «vivos».

«Si pudieran comprender el importante concepto que NO es el microbio, sino que es el (sistema inmune) que es el área en la que debería estar enfocado», dijo.

## CÓMO FERMENTAR

### SUS PROPIOS VEGETALES

Mientras que usted puede hacer una fermentación silvestre, la cual permite que cualquier tipo de vegetal o fruta se mezcle naturalmente y se fermente, este método quita mucho tiempo. Inocular la comida usando un cultivo iniciador acelera el proceso de fermentación.

Aunque se puede utilizar una olla de cocción lenta, Caroline recomienda fermentar sus vegetales directamente en los frascos de vidrio, lo que elimina la necesidad de una olla de cocción lenta y elimina un paso en el proceso de transferencia. Esto también le permite hacer lotes más pequeños, y se elimina la presencia de levaduras salvajes que pueden presentarse con el uso de una olla. Estas levaduras tienden a darle un sabor a queso a su co-

mida, lo que muchas personas encuentran difícil de aceptar.

He aquí un resumen rápido de la receta de Caroline sobre cómo hacer sus propios vegetales fermentados:

Triture y corte los vegetales elegidos.

Haga jugo de apio. Esto se utiliza como el escabeche, ya que contiene sodio natural y mantiene los vegetales anaeróbicos. Esto elimina la necesidad de la sal del mar, lo que impide el crecimiento de bacterias patógenas.

Guarde los vegetales y el jugo de apio junto con los inoculantes (cultivo iniciador, tal como los granos de kéfir, suero de leche, o polvo comercial de arranque como nuestros probióticos completos, todos los cuales pueden ser utilizados para fermentar verduras) en un tarro de 32 oz. Un machacador puede ser útil para llenar el frasco y eliminar las bolsas de aire. Esperamos tener un iniciador que este optimizado con cepas de bacteria, para crear una dosis más elevada de vitamina K2 en algún momento a principios del 2013 asumiendo que nuestra prueba salga bien.

Cúbralos con una hoja de col, tapándola por ambos lados. Asegúrese de que los vegetales estén completamente cubiertos con jugo de apio y que el recipiente este completamente lleno de jugo de apio, esto eliminará el aire atrapado.

Selle el frasco y colóquelo en un lugar cálido y ligeramente húmedo durante 24 a 96 horas, dependiendo de los alimentos que estén siendo fermentados. El rango de temperatura ideal es de 68-75 grados Fahrenheit, 85 grados máximo. Recuerde que el calor mata los microbios.

**CUANDO HAYA TERMINADO, GUÁRDELOS EN EL REFRIGERADOR PARA FRENAR EL PROCESO DE FERMENTACIÓN**

Aquí le doy algunas sugerencias



Ya sea de placer o negocios

**Colibrí Tours**  
“Viaje seguro con profesionales”



RENTA DE VEHÍCULOS LAS 24 HRS.



Tel. y Fax (443) 2746685 • Nextel (443) 16 52 114  
Cel. 4431 114292 • I.D. 52\*256674\*2

Selenio No. 50 esq. Zafiro, Col. Industrial  
C.P. 58130, Morelia, Michoacán, México

[pchavezcolibri@live.com.mx](mailto:pchavezcolibri@live.com.mx)

de Caroline sobre cómo almacenar los frascos para obtener una fermentación óptima. (Recuerde que no requieren un ambiente caliente y sólo deben mantenerse en una temperatura de alrededor de 72 grados):

«En pocas palabras, coloque los frascos en una hielera [portable] y coloque la hielera lejos del suelo (el suelo suele ser demasiado frío debido al calor creciente que sale de él). Envuelva los frascos en el interior de la hielera con una toalla vieja y coloque un frasco adicional de agua CALIENTE en la hielera para que cree un ambiente cálido. Puede retirar el frasco de agua caliente cuando se acuerde - no hay necesidad de obsesionarse.

También puede colocar los frascos en una cazuela o refractario, envolverlos en una toalla y colocarlos en el horno pero estando apagado, por supuesto, pero prenda la luz del horno. El calor emitido por el foco mantendrá las vegetales calientes.

Otra opción es colocar la mayor cantidad de frascos en un deshidratador y prenderlo a la más mínima temperatura, pero en la mayoría de los deshidratadores sólo caben un par de tarros. Lo mejor es preparar muchos frascos de una sola vez debido a que dicho proceso es una labor intensa. A mí me gusta el proceso de la hielera o la incubación en el horno, ya que funcionan muy bien en todo momento.»

Por último, pero no menos importante, resista la tentación de comer directamente del frasco. Esto puede introducir organismos de la boca al frasco. En su lugar, utilice siempre una cuchara limpia para sacar la cantidad que vaya a consumir, después, asegúrese que los vegetales del frasco hayan quedado cubiertos con la solución del escabeche, tape el frasco nuevamente.

## UNA DOCENA DE CONSEJOS Y

### TRUCOS PARA HACER DELICIOSOS

### VEGETALES FERMENTADOS

Aquí hay una docena más de sus consejos y trucos que ella nos compartió durante la entrevista:

El repollo debe representar al menos 80 por ciento de su mezcla de verduras. Zanahorias, camote, remolachas, nabos y otros vegetales de raíz dura, también pueden ser-

vir como un punto de partida ideal para sus vegetales fermentados, pero no son tan económicos.

Cinco a seis cabezas de repollo de tamaño mediano producirán alrededor de 10-14 frascos de 32 oz de vegetales fermentados.

Puede utilizar la col roja o verde, pero asegúrese de que este dura y pesada, con hojas densas. Las variedades más ligeras, más frondosa tiende a convertirse en una masa que no fermenta bien.

Agregue otros vegetales de su gusto, como por ejemplo: pimiento rojo, amarillo o naranja, calabaza, eneldo, perejil, y remolacha roja o dorada. Cuidado: utilice los pimientos con moderación, ya que tienen una presencia muy fuerte. Un pimiento pequeño es suficiente para 12 a 14 frascos.

Utilice siempre vegetales ORGÁNICOS.

Pele los vegetales ya que la piel puede agregar un sabor amargo.

Cuando agregue compuestos aromáticos, tales como cebolla, ajo y jengibre, recuerde que la fermentación aumenta el sabor a varias veces, así que un poco será suficiente. ¡No se exceda! Unos dientes de tamaño mediano son suficientes para infundir una o más docenas de tarros con sabor a ajo suave.

La cebolla tiende a dominar, no importa lo poco que se utiliza, por lo que Caroline no la usa en ninguna de sus mezclas.

Al añadir las hierbas, utilice únicamente frescas hierbas orgánicas, en pequeñas cantidades. Algunas de las sabrosas son: albahaca, salvia, romero, tomillo y orégano.

Agregue vegetales o algas marinas para aumentar el contenido de minerales, vitaminas y fibra. Puede añadir trozos de dulce. Wakame y palma mar, que no tienen ningún tipo de sabor a pescado, deben ser remojados y picados en tamaño deseado. Arame y hijaki sí tienen un sabor a pescado.

Utilice dos paquetes de cultivo iniciador para un lote de 12-14 frascos durante la temporada de verano. En el invierno, necesitará tres paquetes.

Durante el verano, los vegetales se suelen fermentar de tres a cuatro días. En el invierno, pueden necesitar hasta siete días. Sólo tiene que abrir el frasco y probarlos. Una vez que esté satisfecho con el sabor y la consistencia, transfiera los frascos al refrigerador.

## SECRETOS DEL OFICIO

Contar con las herramientas adecuadas puede hacer el proceso más fácil. Usted no necesita muchas cosas, sólo se recomienda frascos para conservas y un procesador de alimentos para rebanar y cortar grandes cantidades de verduras.

Los tarros para el envasado los pueden encontrar en su supermercado local. Amazon.com y otras fuentes en línea también los venden. Los frascos de 32 oz, funcionan muy bien, pero se pueden encontrar más pequeños o más grandes, dependiendo de sus necesidades. Compre la versión de boca ancha, ya que son mucho más manejables, y le permiten meter la mano, eso le ayudará para apretar los vegetales firmemente para eliminar las bolsas de aire.

Caroline explica:

«Lo ideal sería eliminar todo el oxígeno, y que sus vegetales fermentados o -lo que sea que esté fermentando- sean anaeróbicos, es decir, libre de oxígeno. Debajo del agua es la mejor manera de hacer eso, o por debajo del líquido en el frasco. Y los frascos con boca ancha le permiten presionar hacia abajo...»

De esta manera, cuando se selle el frasco, obtendrá el ambiente perfecto y anaerobio dentro de ese recipiente para que comience el proceso de fermentación».

Otro consejo incluye el uso de un disco triturador en lugar de la cuchilla «S». Asegúrese de que el modelo de procesador de alimentos que usted compre tenga un disco de fragmentación, ya que algunos no lo tienen. En el peor caso, cómprelo por separado.

Según Caroline, «la cuchilla de trituración hace una textura de vegetales tipo «ensalada de col/repollo tradicional». La cuchilla en forma de «S» pica finamente los vegetales en una consistencia tipo pasta. Esto puede ser demasiado espeso y durante el proceso de cultivo, esto se convertirá en una salsa. Cortar sus vegetales es la parte esencial para obtener los mejores resultados. Al menos que le guste la consistencia tipo pasta».

Creo firmemente que si somos capaces de catalizar un movimiento para que más personas implementen esta sabiduría de alimenta-

## Día 28

1949: Se registra en el centro histórico de Morelia una confrontación entre alumnos de la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo y tropas del ejército mexicano, en el marco del conflicto estudiantil que se registra en esa institución educativa, con saldo de dos nicolaitas muertos, Armando Héctor Tavera y Agustín Abarca Xochihuatli, así como un número no determinado de heridos, lo que sería decisivo para la caída del gobernador José María Mendoza Pardo.

ción antigua a sus patrones normales de alimentación, entonces vamos a empezar a ver un cambio radical en la salud.

Su tracto digestivo es probablemente el sistema menos valorado de su cuerpo, es a menudo ignorado hasta que las molestias se vuelven lo suficientemente graves para llamar su atención.

Cuando el intestino ha llegado a este grado, los problemas por lo general se han desarrollado durante meses - o años - y son difíciles de resolver.

En lugar de esperar a que se presenten signos evidentes del problema, ¿por qué no llevar a cabo un «mantenimiento intestinal» regular que le ayude a disminuir en primer lugar sus probabilidades de desarrollar un problema?

Su intestino es mucho más que un tubo de procesamiento de alimentos - alberga cerca del 85 por ciento de su sistema inmunológico. Esto se debe en gran parte a los 100 billones de bacterias que viven en él, tanto buenas como malas, las cuales pueden estimular la secreción de la inmunoglobulina A (IgA por sus siglas en inglés) para nutrir su respuesta inmune.

Cuando el tracto digestivo no está funcionando bien, pueden presentarse una amplia gama de problemas de salud, incluyendo alergias y enfermedades autoinmunes. Si usted sufre de alguna enfermedad grave, simplemente no podrá recuperarse por completo sin curar y sellar su intestino. El balance de microorganismos (bacterias buenas y malas) que viven el tracto digestivo es una parte fundamental del mantenimiento de su salud inmunológica, el cual es el tema central de este artículo.

En el estómago es donde realmente empieza la digestión de los alimentos, con la introducción de más enzimas y una gran cantidad de ácido. Afortunadamente, su estó-

mago está especialmente diseñado para este proceso, ya que es muy ácido. Su revestimiento debe regenerarse a un ritmo febril - sólo para mantenerse con la digestión continua del día. Usted necesita frecuentemente un nuevo recubrimiento estomacal.

## SU ESTÓMAGO LO PROTEGE

### CONTRA LAS INFECCIONES

Un reciente artículo en Scientific American<sup>1</sup> explora una explicación alternativa sobre cómo funciona el estómago. La «hipótesis reducida» sugiere que su estómago puede operar como un tamiz o un filtro, impidiendo que algunos de los microbios más perjudiciales pasen a través de su intestino delgado. La evidencia de esto no es nueva. Se trata de un estudio realizado en 1948 por el Dr. Orla-Jensen, profesor jubilado de Royal Danish Technical College - un estudio que, básicamente, se ha «perdido» en la literatura durante más de 60 años.

El profesor sostuvo que el estómago utiliza ácido para matar bacterias patógenas, hongos, virus, gusanos y protozoos, causantes de enfermedades, mientras que al mismo tiempo permite que pasen los microbios más benéficos (que son tolerantes a la acidez). Si su estómago no tiene éxito para matar a estos patógenos, entonces ellos podrían dominar sus intestinos, dañar y mermar las paredes intestinales y causar enfermedades.

A medida que envejece su estómago generalmente produce menos ácido, especialmente después de los 70 años. En este estudio, Orla-Jensen comparó las bacterias intestinales de los jóvenes con las de las personas mayores saludables, así como con las personas mayores que sufren de demencia. Él descubrió que a medida que las personas envejecen, tienen una mayor proporción entre microbios patógenos y microbios benéficos en

sus tractos intestinales. Esto fue particularmente pronunciado en las personas mayores con demencia... lo cual plantea la cuestión de que la demencia en realidad podría ser causada por una «infección intestinal».

Un estudio realizado en la Universidad de California «Davis» descubrió que las bacterias E. coli y salmonella en ratones, producen estructuras tipo fibras muy similares a las placas cerebrales inflamatorias observadas en las personas con enfermedad de Alzheimer<sup>2</sup>. Su cerebro está conformado por bacterias en su tracto digestivo. Las bacterias en el intestino en realidad controlan la manera en que las células del cerebro expresan genes específicos<sup>3</sup>. Otros estudios reportan que la flora intestinal dañada en las personas mayores contribuye a un envejecimiento acelerado, fragilidad y la muerte prematura.

Se necesita más investigación para entender la relación exacta entre la disbiosis y la demencia. Pero por lo menos, estos estudios ponen en relieve la importancia de mantener altos niveles de bacterias benéficas en el tracto intestinal. De hecho, esta comunidad bacteriana puede estar a cargo de todo el metabolismo.

## LAS BACTERIAS INTESTINALES

### INFELICES PUEDEN CAUSAR AUMENTO DE PESO

La inflamación por las endotoxinas bacterianas puede ser un factor que ayuda a conducir la epidemia de obesidad. La comida chatarra o «junk» provoca que los microbios desagradables se desarrollen y que disminuyan los microbios buenos, al igual que el azúcar y los carbohidratos refinados alimentan las bacterias en la boca, las cuales son responsables de la caries dental. El azúcar y los alimentos procesados hacen que las bacterias benéficas se vuelvan dañinas -incluso frági-

# Letra Franca

• CULTURA • FILOSOFÍA • POLÍTICA • SOCIEDAD •

Revista mensual con un costo al público de 25 pesos

Lecturas  
para entender  
nuestro  
tiempo

les por completo. Los seres humanos hoy en día hemos perdido la diversidad microbiana que una vez nos mantuvo saludables.

Cuando se produce disbiosis, las bacterias liberan subproductos nocivos llamados endotoxinas. Las endotoxinas aumentan la permeabilidad de la pared intestinal («síndrome del intestino permeable») y se las ingieren para llegar a su torrente sanguíneo, provocando inflamación en todo el sistema. Se ha demostrado que el hipotálamo, que alberga el centro de control del apetito del cerebro, está frecuentemente inflamado y dañado en personas obesas. Cuando la inflamación afecta a su cerebro -especialmente el hipotálamo- todo su metabolismo cambia.

Aquí le explicaré a detalle...

Cuando consumen alimentos chatarra o «junk», ciertas bacterias florecen y producen endotoxinas, que su sistema inmunológico detecta, las interpreta como un ataque y responde con la inflamación. Su cuerpo cambia su metabolismo para redirigir la energía hacia la «batalla». El resultado es la sobreproducción de insulina, aumentando el almacenamiento de grasa, amortiguando las señales de control del apetito, y, finalmente, la obesidad. La mejor manera de revertir esta inflamación y restaurar un metabolismo saludable es mediante la eliminación del exceso de azúcar y alimentos procesados, y agregar más bacterias benéficas provenientes de alimentos fermentados.

## LOS VEGETALES FERMENTADOS SON EL SÚPER ALIMENTO ACTUAL

Una de las principales expertas en la optimización de la flora intestinal es la Dra. Natasha Campbell-McBride, quien desarrolló el protocolo nutricional GAPS (Síndrome de Psicología y del Intestino). Durante décadas, la Dra. McBride ha tratado con éxito a adultos y niños con enfermedades graves, como autismo, epilepsia, trastornos del estado de ánimo, artritis, esclerosis múltiple, enfermedad celíaca y muchos más, con su protocolo de GAPS.

Un componente clave del programa GAPS es el consumo diario de alimentos fermentados. Los alimentos fermentados son potentes quelantes desintoxicantes y contienen niveles muchos más altos de probióticos en comparación con los suplementos probióti-

cos, lo que es ideal para la optimización de su flora intestinal. Además de ayudarlo a descomponer y eliminar los metales pesados y otras toxinas de su cuerpo, las bacterias intestinales benéficas realizan una serie de funciones sorprendentes, entre ellas:

Absorción de minerales y producción de nutrientes como vitaminas B y vitamina K2 (la vitamina K2 y la vitamina D son necesarios para la integración de calcio en los huesos y para mantenerlo fuera de las arterias, lo que reduce el riesgo de enfermedad coronaria y embolias5).

Prevención de obesidad y diabetes y regulación de la absorción de grasa alimentaria

Disminución de su riesgo de cáncer

Mejoramiento de su estado de ánimo y salud mental

Prevención del acné

## INTRODUCIR VEGETALES

### FERMENTADOS EN SU

#### ALIMENTACIÓN - CÓMO HACERLO

Ahora que usted entiende la importancia de optimizar su flora gastrointestinal, echemos un vistazo a lo fácil que es llevar a cabo esta tarea al hacer vegetales fermentados en su propia cocina. Si usted no está acostumbrado a estos alimentos, tendrá que introducirlos gradualmente a su alimentación. Muchas personas realmente disfrutan el sabor de los vegetales fermentados, ya que tienen un sabor agradablemente salado-agrio.

Según la consultora nutricional Caroline Barringer, sólo un cuarto o una media taza de vegetales fermentados, consumida de una a tres comidas al día, puede tener un impacto enormemente positivo en su salud.

Si usted nunca ha comido alimentos fermentados, comer una gran cantidad de ellos podría provocar una crisis de curación, que ocurre cuando los probióticos matan los patógenos en el intestino. Cuando estos patógenos mueren, liberan toxinas potentes. Si usted es principiante comiendo alimentos fermentados, debe introducirlos de forma gradual, empezando con tan sólo una cucharadita de esta mezcla (chucrut) en cada comida.

Observe sus reacciones durante un par de días antes de continuar con otra pequeña porción, y aumente su dosis gradualmente, según la tolerancia.

Tenga en cuenta que muchas de las preferencias alimenticias se desarrollan a una pequeña edad, así que entre más rápido le dé vegetales fermentados a sus hijos, mejor. Las señales de los sabores de los alimentos que las madres consumen son perceptibles en la leche materna y el líquido amniótico. Los bebés cuyas madres comen cosas como ajo o brócoli durante el embarazo tienden a ser más propensas a disfrutar de estos alimentos en el futuro.

## HAGA SUS PROPIOS VEGETALES FERMENTADOS EN CASA: LISTA DE LOS UTENSILIOS NECESARIOS

Encurtir sus propios vegetales no es difícil, pero al igual que todas las cosas, tener las herramientas adecuadas hace el trabajo mucho más fácil y más divertido. He pasado los últimos seis meses, modernizando y refinando el proceso de mi receta básica. Sin embargo, uno de los ingredientes clave es el cultivo iniciador. Estamos en medio de un extenso proceso de pruebas para proporcionarle un cultivo que le dará grandes cantidades de vitamina K2 a los vegetales fermentados. Si todo sigue bien, esperamos tener disponible la versión final este año. Mientras tanto, puede utilizar los siguientes utensilios de cocina para hacer sus propios vegetales fermentados:

Procesador de alimentos: usted estará cortando grandes cantidades de vegetales crudos, sin un procesador de alimentos eso dificultará el proceso. Asegúrese que el suyo tenga un disco de trituración, en forma de S-blade, esto tritura finamente los vegetales, creando más pulpa y un producto final más pastoso.

Exprimidor: Mi propio experimento me ha enseñado a utilizar jugo de apio como el escabeche básico para mis vegetales fermentados, por lo tanto, esto requiere la ayuda de un exprimidor.

Cuchillos Buenos: Asegúrese de contar con un juego de cuchillos de buena calidad, cuchillos para preparar sus vegetales.

Tabla de cortar: Se requiere de una tabla de cortar amplia

## Día 29

1962: Durante la gira de trabajo que lleva a cabo en Morelia, el presidente de la República, licenciado Adolfo López Mateos, inaugura los modernos edificios que corresponden a las escuelas de Ingeniería Civil y Enfermería, así como la nueva sede de la rectoría y los teatros «José Rubén Romero» y «Silvestre Revueltas», este último en la Escuela Popular de Bellas Artes. Además, realiza el solemne traslado de la urna que contiene el corazón de don Melchor Ocampo de la biblioteca a la sala especial que lleva su nombre en el Colegio Primitivo y Nacional de San Nicolás de Hidalgo.

**Tazón grande:** Este tazón debe ser lo suficientemente grande para todos los vegetales rallados, por lo que se requiere un recipiente grande de acero inoxidable.

**Frascos de vidrio:** los tarros de boca ancha de 32-oz es todo lo que se requiere para la fermentación y el almacenamiento de las vegetales. Estos son baratos y fáciles de encontrar en su tienda local, tienda de comida, o en internet. Asegúrese de que sean de boca ancha, esto le permitirá meter su mano o un utensilio con el fin de estrechar los vegetales.

**Krautpounder:** Esta herramienta de madera maciza que parece un pequeño bate de béisbol, es muy útil para embalar firmemente los vegetales rallados en sus tarros y eliminar bolsas de aire.

## CÓMO HACER EN CASA VEGETALES FERMENTADOS EN SEIS PASOS SENCILLOS

Las siguientes recomendaciones son los pasos básicos para crear vegetales fermentados en casa. Para obtener información adicional, consulte nuestro artículo anterior sobre este tema.

**Selección de vegetales y hierbas:** El primer paso es reunir los vegetales. Asegúrese que todos sean orgánicos. La col (roja o verde) debe ser la «parte importante» de la mezcla, debe componer alrededor del 80 por ciento (yo utilizo verde). Elija las coles densas y firmes. Cinco o seis coles medianas producirán de 10 a 14 frascos de un cuarto de vegetales fermentados. Recuerde que debe reservar algunas hojas de col para tapar el tarro (ver paso 4).

Añada raíces de vegetales según su gusto, como zanahorias, remolachas, rábanos y nabos. Pelee sus vegetales ya que la piel

puede crear un sabor amargo. También me gusta añadir pimienta roja, manzanas Granny Smith, e incluso chile picoso, como un chile habanero (¡asegúrese de usar guantes!). Una pimienta para todo el lote es suficiente.

Las hierbas aromáticas pueden añadirse en pequeñas cantidades -un poco es suficiente para una gran cantidad de vegetales, ya que la fermentación concentra los sabores picantes. Adiciones sabrosas incluyen ajo pelado, jengibre pelado y hierbas como la albahaca, la salvia, el romero, el tomillo, el orégano. Las cebollas tienden a dominar la mezcla, no importa la cantidad que sea, yo las evito.

Por último, puede agregar vegetales marinos o algas para aumentar el contenido mineral, vitaminas y fibra. Usted puede añadir trozos u hojuelas de dulce. El wakame y la palma marina no tienen ningún tipo de sabor a pescado, pero deben ser remojados previamente y cortados en el tamaño deseado. El arame y hijaki tienen un sabor a pescado.

**Cultura y el escabeche:** Para el escabeche, recomiendo el uso de un cultivo iniciador disuelto en jugo de apio. Un cuarto de galón de jugo de apio es suficiente para 10 a 14 litros de vegetales fermentados. Si bien usted puede hacer la fermentación natural (agregue todo lo que sea natural en la mezcla para que agarre fuerza), este método es más lento, y el producto final es menos seguro. Inocular los alimentos con un cultivo iniciador acelera el proceso de fermentación. Recomendando utilizar dos de nuestros probióticos completos como cultivo iniciador hasta que tengamos nuestra versión final que creará más vitamina K2.

**Cultura Iniciadora Alta en Vitamina K2.** Como lo he mencionado anteriormente, estamos en medio de un extenso proceso de pruebas para proporcionar una cultura que le dará grandes cantidades de vitamina K2 a los ve-

getales fermentados y si todo va bien, esperamos tener la versión disponible a finales de este año. Mientras tanto, le recomiendo usar dos de nuestras cápsulas de probióticos completos por cada cuarto de vegetales fermentados, ya que es muy similar a lo que será nuestra cultura final.

**Embalaje de los frascos:** Una vez que tenga los vegetales rallados y la mezcla de escabeche combinada en su tazón grande, apriete bien la mezcla en cada tarro y comprima con un machacador para eliminar las bolsas de aire. Cubra con una hoja de col, metiéndola por los lados. Asegúrese que las verduras estén completamente cubiertas con escabeche y que el escabeche llegue hasta la parte superior del frasco para eliminar el aire atrapado. Ponga las tapas de los frascos sin apretar, ya que se expandirán debido a los gases producidos por el proceso de fermentación.

**Fermentación:** mantenga los frascos en un lugar relativamente tibio durante varios días, lo ideal es alrededor de 72 grados Fahrenheit. Durante el verano, los vegetales generalmente se fermentan en tres o cuatro días. En el invierno, pueden necesitar de siete días. La única manera de saber cuándo ya están fermentados es abriendo el frasco y probarlos. Una vez que esté satisfecho con el sabor y la consistencia, coloque los frascos en el refrigerador.

**Almacenado:** Refrigerar sus vegetales reducirá drásticamente la fermentación. De esta manera se mantendrán durante muchos meses, pero seguirán fermentándose lentamente con el tiempo.

¡Disfrute! Utilice siempre una cuchara limpia para sacar del frasco lo que vaya comer. Nunca coma directamente del frasco, ya que contaminará todo el lote con las bacterias de la boca. Asegúrese que los vegetales restantes estén cubiertos con la mezcla de escabeche antes de reemplazar la tapa.



¿TE GUSTARÍA POSEER EL ESCUDO DE ARMAS DE TU APELLIDO?

ELABORADO EN PAPEL PERGAMINO,  
ILUMINADO A MANO Y EN COLORES HERÁLDICO

¡CONSÚLTENOS!

En 8 de Diciembre de 1830, número 170, Fraccionamiento Mártires de la Plaza

¡UN REGALO QUE DEJA HUELLA!

044 (443) 181 35 22

Las apresuradas declaraciones de la clase política y los administradores del gobierno de la Ciudad de México, en torno a los llamados «perros asesinos de Iztapalapa», ya no son increíbles, tanto para los ciudadanos medianamente informados como para los defensores de los derechos de los animales. Pues saben que el problema no es local sino nacional, debido al abandono de la legislación amarillenta que duerme en algún cajón de los gobiernos estatales, como en el H. Congreso del Estado de Michoacán, agregado a la falta de reglamentos, políticas públicas, programas operativos y presupuestos para aplicarlos, en materia del cuidado medio ambiente y los derechos de los animales, como parte indispensable del bienestar social.

Iztapalapa, en boca del mundo desde el 6 de septiembre de 2012, por el rumor de la presencia de sicarios, vuelve a la escena global, debido a cuerpos localizados en zona natural protegida en el Cerro de la Estrella, porque apresuradamente las autoridades aseguraron que se trataba de una jauría de perros asesinos, de los que de entrada capturaron 25.

Y la presión de los partidarios y empresarios taurinos no tardó en desbordarse, como Norberto Rivera, arzobispo de la iglesia católica y aficionado a las corridas de toros, que de inmediato tachó de hipócritas a los defensores de los derechos de los animales, que se espantan de la mortaja pero se abrazan del muerto, pues simpatizan con el aborto y se escandalizan con el arte taurino. Además de Televisa y TV Azteca, que aprovecharon la noticia para lanzarse contra los «perros asesinos», los defensores del bienestar animal y la ley que protege a los animales, para echarla abajo, ya que contempla ponerle fin al circo romano contemporáneo de la fiesta brava, de cuyo rescate se comprometió Enrique Peña Nieto con los españoles, para sacarlos de su crisis financiera, además de la energía eólica, como denuncia Iván Restrepo, que acaba con las aves. Por ello, los defensores de los derechos de los animales, identificados con el ashtag #Yo soy can 26, salieron a las calles y al Zócalo capitalino, para mostrar públicamente el ensangrentado capote que oculta la acusación contra los canes, justamente llamados «perros políticos».

Los resultados lógicos de esta imperdorable ausencia de responsabilidad son los tan dramáticos como vergonzosos en días



Rosario Herrera Guido

Integrante del Comité Ciudadano por el Trato Ético a los Animales

recientes, en torno al problema de la fauna callejera, no sólo de los llamados «perros políticos» de Iztapalapa, sino el supuesto 70% de perros callejeros, acusados a nivel nacional, por Televisa y TV Azteca, de pulgosos, asquerosos y asesinos, para los que se llega a clamar, como Hitler sobre los judíos, definidos como el «mal radical», «la solución final es el exterminio».

Una lastimosa noticia globalizada en los medios, que alcanza el tono de una novela negra debido a que en algunos estados y municipios no existe legislación en materia de bienestar animal, y donde todavía faltan reglamentos que contemplen efectivas penalizaciones, políticas públicas, programas operativos y presupuesto para realizarlos, a fin de responder a un problema transversal de salud pública, seguridad pública, educación ambiental, moral pública, trato ético a los animales y hasta estética pública de los pueblos y las ciudades. Un problema que exige amplios programas de esterilización, adopción, difusión sobre los derechos de los animales, vacunación completa, no sólo de rabia, y como último recurso, el sacrificio humanitario a través de una eutanasia profesional.

La responsabilidad del Estado, codo con codo con los defensores y defensoras de los derechos de los animales, puede evitar confrontaciones sociales indeseables, entre los

amantes de los animales y los que los desprecian, maltratan, marginan y asesinan, entre los que los consideran los mejores amigos del hombre y los que sufren hasta alergias, entre las zoofilias y las zoofobias. Teniendo presente el marco jurídico internacional y las virtuosas legislaciones de otros estados mexicanos, ejemplos teóricos, esperando ser prácticos, que promuevan un auténtico trato ético a los animales, cuyos beneficios para la humanización y la cultura todavía son despreciados por personalidades extremadamente antropocéntricas, que se consideran imaginariamente muy superiores a los animales.

A pesar de haber hecho el ridículo, acusando hasta cachorros de tres meses de edad de haber asesinado a personas y bebés, para ocultar la participación del crimen organizado en el D. F., y eliminar la ley de protección animal, esta última un asunto necesario para sostener el circo romano del siglo XXI, «el arte taurino», como dice el Premio Nobel de Literatura chino, Mo Yan, «lleno de luces para ocultar los deseos criminales de todos, toreros, criadores de toros de lidia y público», los «perros políticos» no parecen haber evidenciado el telón de fondo de esta zarzuela financiera, cuya trama viene repitiéndose en algunos gobiernos y penosos medios de comunicación de nuestro tan herido México.

## Día 30

**1906:** Entra en operación la moderna planta de tratamiento de aguas residuales de la ciudad de Morelia, cuya construcción fue convenida por el gobernador Aristeo Mercado con el empresario estadounidense Stark, desde el 9 de enero de 104. Sin embargo, el complejo pronto experimenta severas dificultades para asegurar el pleno suministro desde los manantiales situados por el rumbo de la hacienda del Rincón.



# Un gran muchacho

Miguel Ágel Martínez Ruiz

Don Rodrigo Gallegos se dedicaba a la herrería. Su esposa era una mujer discreta y muy decente. Tenían seis hijos: cuatro varones y dos señoritas, siendo el menor Luisito o «El Pelón», como lo apodaban.

Era un joven de bien que ayudaba a su padre en el trabajo y, al mismo tiempo, estudiaba el tercer año de preparatoria en una escuela nocturna. Tal vez el tipo de actividad que realizaba le había permitido desarrollar una musculatura increíble, además tenía una gran vocación por los deportes. Practicaba fútbol, basquetbol y para el levantamiento de pesas o halterofilia era el mejor, no le atraía tanto el fisicoconstructivismo, de cuyos practicantes él se burlaba, pues decía que se la pasaban contemplándose en el espejo, admirando un hombre a otro hombre, en lugar de aprovechar esas energías en alguna ocupa-

ción que requiriera esfuerzo como cultivar la tierra, en la albañilería o, simplemente, cargando y descargando camiones con costales de cincuenta kilos de cemento. Allí crecen los músculos, aunque uno no quiera.

Nunca he visto un sujeto más fuerte, con tanta resistencia para correr o como gimnasta en las paralelas o las argollas. En estas últimas hacía «el cristo» perfectamente y, después, levantaba sus piernas para hacer «la escuadra», conservando la postura original del Cristo, es decir, con los brazos abiertos. Podía hacer sentadillas, apoyándose en un solo pie, ya fuera el izquierdo o el derecho. También lagartijas, utilizando únicamente uno de sus brazos. Y, como si esto no bastara, ponía las palmas de ambas manos sin doblar para nada las rodillas y desplazarse en cuatro extremidades, también

hacía «la escuadra», apoyándose en seis dedos, tres de cada mano. Saltaba con una agilidad extraordinaria, alcanzaba a tocar los focos de la tienda que estaban muy altos con la punta del pie.

Para el boxeo no había nadie como él. Sin embargo, nunca provocaba a ninguna persona, si intervenía en alguna riña, que eran frecuentes en el medio, era para defender a los más débiles de cualquier abuso. Todos le teníamos miedo o, mejor dicho, respeto.

Desde adolescente empezó con una inquietud: quería ser torero. Su padre, muy preocupado, no deseaba que su hijo se dedicara a una profesión tan peligrosa y difícil, recurrió a mi patrón que era experto en el arte de Cúchares, quien le dijo:

-No se preocupe, don Luis, yo me encargo de quitarle a este muchacho sus ansias de novillero. Tengo un amigo que se dedica a preparar toreros, se lo voy a mandar y estoy seguro de que no aguantará ni un mes.

Mi patrón lo llevó con un hombre muy alto y delgado, que había sido torero, banderillero y picador. En cuanto los vio, suspendió lo que estaba haciendo para saludar al Sr. García:

-¡Qué milagro, don Joaquín! ¿Qué vientos lo traen por acá?

-Nada, mi querido Chucho, te traigo este muchacho que quiere ser torero.

-Muy interesante...muy interesante.

Sin que el muchacho oyera, mi patrón le pidió que le cargara la mano, porque su padre no quería que su hijo se dedicara a la tauromaquia. Así las cosas, lo primero que le pidió al jovencito fue que se presentara todos los días a las cinco de la mañana en punto, ni antes ni después, ya que un torero debía ante todo ser muy disciplinado.

Transcurrieron los tres primeros meses, y «El Pelón» siempre llegó a la hora y eso que



Mariscos  
Boca del Río

*Deliciosos mariscos del mar a su paladar*

Camarones al Mojo • Trucha Salmonada • Sopa de Mariscos  
Filete de Mojarra • Langostino • Coctel de Mariscos  
Caldo de Camarón y Pescado • Tostadas etc.

Juan Delgado No. 2  
Frente a Plaza La Ranita  
TEL. 523-02-03

No tenemos sucursales



tenía que caminar de un extremo a otro de la ciudad. Su padre, al ver la tenacidad de su hijo, sintió compasión y le compró una bicicleta para que llegara con mayor rapidez y energía.

Practicaba todos los días, incluyendo sábados, domingos y días festivos. Había, pues, vocación de torero. A los seis meses de estar aprendiendo, participó en una tiente con becerros de poco peso. Allí estuvo mi patrón más emocionado que nadie, pues se consideraba el forjador de aquel prospecto.

Esa tarde toreó como todo un matador, pases perfectos, desplante en la arena y mucho carácter, pero sobre todo, una gran valentía que es lo principal, pues un torero que carece de ésta no sirve para nada.

Siguió al pie de la letra las enseñanzas de su maestro y apenas había cumplido dieciocho años, cuando hizo su aparición en una novillada. Fue su primera oportunidad y la supo aprovechar al máximo, pues hizo gala de temple y pundonor toreros, especialmente con uno de los novillos que se prestó para realizarle una faena sensacional que hizo al público ponerse de pie, aplaudiendo cada uno de los lances ejecutados por el novel matador. Era incuestionable que tenía madera de torero, juventud, presencia y calidad, lo cual quedó demostrado a la hora suprema de disponerse a matar. Sin dudar ni un solo momento, empuñó con decisión el estoque, esperó prudentemente al burel hasta ubicarlo en los medios para tirarse a matar. Y lo hizo con tanto acierto que toda la afición allí reunida sacó sus pañuelos para pedir al juez de plaza un justo premio, el cual consistió en dos orejas.

El señor Gallegos me expresó que con mi patrón le había salido el tiro por la culata, «en lugar de ayudarme a desanimar a mi muchacho en eso del toreo, él se ha encargado de darle cuerda.» Ciertamente, el señor García estaba entusiasmadísimo, como niño con juguete nuevo. De su peculio, le pagaba al mozo de espadas y a algunos de los elementos de su cuadrilla.

Toreó en muchas plazas. Casi siempre triunfaba, salvo cuando el ganado era malo para la lidia. En cambio, con los mejores toros bravos se lucía que daba gusto, la gente lo reconocía como uno de los nuevos valores de la tauromaquia. Cuando dejaba de torear, mi patrón que era un auténtico apasio-

nado del toreo, se constituía en empresario, personalmente se encargaba de comprar el ganado, supervisar la promoción publicitaria y todo lo que fuese necesario para garantizar el éxito de la fiesta. Pero, lo que más le importaba era que «El Pelón» cada día fuera cuajando más y más como buen torero. Todo esto le costaba mucho dinero, aunque algunas veces nosotros les teníamos que hacer tortas para que no se quedaran sin comer cuando iban a torear en pequeñas poblaciones, las cuales nunca fueron desdeñadas por el matador, dado que sentía un gran respeto por el público.

En una de tantas salidas, yo les llevé veinte tortas, y me fui conduciendo el automóvil. Al pasar por Pachuca, un viejo y estimado amigo, don Simón Ugalde, nos hizo favor de invitarnos a comer en un restaurante cuyas especialidades eran del rico arte culinario español. Allí comimos como si fuera el último día de la creación. Por la noche, el mozo de espadas me dijo:

-Oiga, ¿qué no vamos a cenar esta noche?

Le contesté:

-Todos dicen que comieron en abundancia y, por tanto, no tienen nada de hambre, pero si a ti te quedó espacio en el estómago, hay veinte tortas a tu disposición en una bolsa que está en la cajuela del auto.

Pensé que se comería una o dos, pero este bárbaro dio cuenta de las veinte tortas y dos refrescos tamaño familiar.

Enfrente de la Capilla había una mercería, propiedad de una señora conocida como doña Elvira, tenía tres hijas, entre las cuales destacaba por su belleza Angélica, una jovencita no mayor de diecisiete años.

«El Pelón» se enamoró de ella. La primera vez que él se atrevió a saludarla, le contestó con la mirada y apenas moviendo los labios. Lo invadió tanta felicidad por este solo hecho que saltaba de la emoción, ya casi daba por hecho que Angélica sería su novia.

Cuando no estaba la señora, me pedía que lo comunicara por teléfono. Yo lo hacía con todo gusto, pues, si me contestaba otra persona, bastaba con que le dijera que me había equivocado de número.

Pero ya habíamos creado un código, el cual consistía en que si ella me decía dos veces: «bueno, bueno», era señal de que no podía hablar, pero si me preguntaba: «¿Con quién desea hablar? No había ningún pro-

blema para que ellos pudieran conversar libremente. Él la quería con todo el amor que puede llevar un hombre dentro de sí y ella le correspondía plenamente, pero dónde iba a permitir doña Elvira que una niña bien casi «de rancio linaje aristócrata» se fuera a casar con un «muerto de hambre, hijo de un herrero». Como si esta circunstancia en la que «El Pelón» no había intervenido fuera un delito. Los prejuicios sociales y las tradiciones son muy fuertes y solo obedecen a un factor: la riqueza y la educación. Así, quien tiene dinero, aunque esté feo, no tiene defectos; lo mismo sucede con los vicios, éstos desaparecen como por encanto. Desafortunadamente, somos víctimas de la peor discriminación: la económica que afecta a casi todos los sectores de la población.

La madre cuidaba a sus hijas como si fueran criaturas recién nacidas. No permitía que ningún hombre se les acercara. Tal vez recordando los deslices cometidos por ella en su juventud.

Todos los días iban a misa y, por consiguiente, «El Pelón» nunca dejaba de asistir y se la pasaba toda la misa extasiado como si fuera el indio Juan Diego, recientemente canonizado, admirando la aparición de la Virgen de Guadalupe. Después, las niñas iban al colegio y desde muy temprano las encerraba a piedra y lodo.

Alguna ocasión los vi de la mano, mirándose con tanta ternura que me conmovió profundamente. ¡Qué hermosa pareja! –pensé. Mi patrón tenía una gran sensibilidad para las cuestiones amorosas, resultado de su amplia experiencia, al percibir ese conjunto de rasgos que denotan el enamoramiento, le dijo al muchacho:

-Tú sabes que yo te estimo, si quieres yo hablo con doña Elvira para pedirle permiso de que seas el novio oficial de su hija. A mí no me puede negar nada por cosas que no viene al caso recordar, así que voy a concertar una entrevista.

Después, un viejo amigo del patrón me contó que la señora había sido su novia o algo más.

Algunas personas se dejan llevar por la maldad, los convencionalismos sociales y los intereses creados. De ahí que la madre siempre se opusiera a esa relación amorosa. Aun cuando a mi patrón le dijo que sí estaba de acuerdo. Ese mismo día, se trasladó con la

## Día 31

**1841:** Nace en el pueblo de Uruapan el destacado pintor uruapense Manuel Ocaranza. Con una formación inicialmente autodidacta al concluir la Guerra de Intervención Francesa tiene como mecenas a sus coterráneos Miguel Bárcenas, Manuel y Jacobo Mercado, los que le costean su estancia en la Academia de San Carlos y un viaje de estudios a Europa. Entre sus obras se destacan el retrato de cuerpo entero de don Melchor Ocampo, «El Chinaco», «Cupido o travesura del amor», «El Cazador» y varios autorretratos. Muere en 1882. Su obra se conserva en espacios como la Escuela Nacional de Artes Plásticas.

muchacha a la Ciudad de México y la dejó al cuidado de unas tías que vivían en la colonia Narvarte. Habló con el padre de Angélica, un general retirado, y le hizo saber la situación. El señor, aunque ella era hija de su segundo frente, apoyó a doña Elvira. En estas condiciones, y por recomendación de su cuñada, las tías se propusieron buscarle «un buen partido» a la jovencita.

A partir de entonces, la vida de «El Pelón» dio un vuelco. Ya no era el muchacho de carácter alegre, dicharachero y bromista. Siempre se le veía callado, taciturno, ensimismado. Se quedaba con la mirada absorta, seguramente pensando en Angélica.

«El Pelón» investigó dónde vivía su amada y logró hablar con ella. Se entrevistaron en un restaurante y, desde que se vieron, corrieron y, al encontrarse, se abrazaron efusivamente, sus impulsos fueron incontenibles y se besaron con una pasión desbordante. Ella lloraba de felicidad por estar con él. Pero a la vez vivía un gran conflicto por la oposición de sus padres. No quería desobedecerlos, sobre todo porque su madre estaba enferma del corazón y, si había logrado sobrevivir a dos infartos se debía a los cuidados médicos a que estaba sujeta, además de un marcapaso. Ella no deseaba causarle ningún contratiempo, después de todo era su madre y la quería y respetaba como tal. Por ello, había aceptado sumisamente todas las disposiciones que le habían sido impuestas.

Por un momento, cruzó por la mente de «El Pelón» la idea de llevársela, pero también se sentía contrariado interiormente, ¿cómo iba a comportarse así con la mujercita que tanto adoraba?

Sin embargo, puesto que él había llegado al departamento de Josué, un amigo de la infancia, que estudiaba en la Universidad Nacional y, por tener que realizar unas prácticas en unos laboratorios fuera de la Ciudad de México, se encontraba solo en el departamento, sin ninguna mala intención la invitó a escuchar música en el lugar donde estaba hospedado. Ella aceptó. Pero, como dice el dicho, el hombre es fuego y la mujer estopa, llega el diablo y sopla. Allí se entregaron sin reservas a disfrutar las delicias del amor que los estaba consumiendo con su fuego abrasante y devastador.

Pretendió verla en dos ocasiones más, pero sus tías se lo impidieron, pues se habían dado perfecta cuenta de la salida que la muchacha realizó sin su consentimiento, mientras ellas permanecían encalabri-

nadas frente al televisor, viendo una historia ridícula.

Mientras tanto, a él se le venían encima varios compromisos en algunas plazas de la República y, con el amor que lo atormentaba, tuvo que actuar responsablemente y presentarse a torear, poniendo todo su talento en cada corrida, por modesta que fuera.

Después de tres meses, se preparó todo para otorgarle la alternativa en la «Monumental Plaza de Toros México», donde no era ningún desconocido, pues ya en dos ocasiones había triunfado clamorosamente. La tarde de su consagración era espléndida, alternaba con dos de los mejores espadas, ambos en el pináculo del éxito y la fama. Así, el clarinete se dejó escuchar con su peculiar

sonido, se abrió la puerta y salieron los matadores, vestidos con sus trajes de luces, seguidos por sus respectivas cuadrillas. Y como saludo tradicional se escuchó un fuerte grito que provenía de toda la afición que llenaba en su totalidad el coso: ¡Ole!

Y se inició la fiesta. A «El Pelón» le correspondía, conforme a los viejos usos y costumbres, el primero de la tarde. Sin ningún temor, recibió al toro a portagayola, es decir, hincado frente a la puerta de los corrales de la plaza y le realizó un farol que puso de manifiesto no sólo el valor, sino su gran talento. Tomó el capote para ejecutar verónicas impecables que remató con revolveras, asimismo llevó a cabo algunas chicuelinas.

Después de haber anunciado el cambio

**RT** GRUPO  
RADIOTELE

Lunes a Viernes  
de 9:00 a 11:00 a.m

**Día X Día**  
CON  
RAFAEL CORTÉS

[www.radiotele.tv](http://www.radiotele.tv)  
Televisión en Vivo

Rafael Sánchez Tapia Ote. 1123 Nueva Chapultepec  
Tels.: 2 32 29 12 al 14



de tercio, se presentaron el padrino y el testigo para darle la alternativa, previo permiso de la autoridad, en sencilla ceremonia le entregaron los trastes de matador: el estoque y la muleta. Le desearon suerte y lo felicitaron con un efusivo abrazo. La gente aplaudió.

Al realizar la faena, llegó la hora de la verdad, cuando hay que demostrar que se tienen los méritos suficientes para ser un verdadero matador de profesión. El toro no se prestaba mucho, pero la habilidad de «El Pelón» es demasiada como para salir airoso de la prueba, logró magníficos naturales, manoleínas y trincherazos. Cuando el público lo había ovacionado varias veces, se tiró a matar con una perfecta estocada que hizo rodar por tierra al cornúpeto. Hubo aplausos, pero la autoridad no le concedió ningún apéndice, y obstante que muchos aficionados habían agitado sus pañuelos blancos.

En la lidia, nunca es pertinente distraer al matador con nada que pueda significar motivo de preocupación o desaliento. Pero nunca falta el prietito en el arroz, como luego dicen, y llegó un chismoso para decirle que Angélica se encontraba allí en la plaza al lado de su esposo, con quien había contraído nupcias hacía un mes aproximadamente. Era un hombre que bien podía haber sido su padre o quizás hasta su abuelo, pues era mayor que ella veinte años, estaba casi calvo, era

viudo con varios hijos mayores que ella, en fin, se hizo la voluntad de la madre: casarla con un hombre de dinero, sin tomar en cuenta ninguna otra circunstancia, por negativa que ésta fuera.

Muy alterado por esta infausta noticia, tomó una botella de tequila y le dio varios tragos. Su apoderado, que era mi patrón, trató de convencerlo de que en esas condiciones no era conveniente que saliera a torear, pero él se empeñó en hacerlo sin reparar en las consecuencias que pudiera tener.

Salió su segundo toro y lo volvió a recibir como al primero, le hizo toda clase de suertes con el capote que fueron vitoreadas por la multitud allí reunida. Inmediatamente, pidió las banderillas y partiéndolas por mitad las colocó en todo lo alto con una destreza de verdadero maestro del toreo. Entonces le dedicó el toro a Angélica, pero con una mirada triste, de amargura y se dispuso a llevar a cabo su faena. Tenía ante sí un toro de más de quinientos kilos, bravo y noble, de auténtico trapío. Luego de unas tandas, remató con pases de pecho y algunos molinetes, manoleínas y pases cambiados por la espalda. Con todo el temple que se puede tener, le corría la muleta casi en círculo varias veces, el público gritaba tan fuerte que los «oles» se escuchaban a varias cuadras de la plaza. Después lo toreó de rodillas, el toro le respondía admi-

blemente, llegó un momento en que le tocó con la mano uno de los cuernos e incluso ejecutó el teléfono y la gente enloqueció en aplausos. Pero lo más crítico vino cuando decidió torear, viendo a Angélica en todo momento. Un locutor radiofónico describió verdaderamente exaltado: «Nunca he visto a nadie torear así, frente a un toro tan bravo, lo hace con un aire de despreocupación como si la vida no le importara, parece un suicida, no deja de ver en ningún momento hacia un sector del público, como si quisiera demostrarle a alguna persona cuán grande es su valor como hombre y como torero. Es una actuación realmente inusitada. Estamos presenciando una de las mejores faenas registradas en los anales de esta plaza. El público lleno de entusiasmo ante el desplante, el garbo, la decisión y el carisma de este torero fuera de serie. Se acerca a los pitones como si no existieran y ¿Qué es lo que pasa? El toro lo ha empitonado. Era demasiada suerte para que esto no hubiese ocurrido antes, pues el matador estaba toreando a ciegas, retando a la muerte».

Lo condujeron a la enfermería de la plaza. Mi patrón y yo corrimos atrás de los que lo llevaban en peso. Antes de entrar a la sala de operaciones, me dijo: ¡Dile a Angélica que la seguiré amando hasta el más allá! Después de cinco horas, salió un médico, al parecer el cirujano principal, e informó a los medios que el torero acababa de fallecer. Nunca había visto a mi patrón, forjado en la más dura realidad, con un carácter fuerte, inquebrantable, drástico, enérgico e intransigente, ponerse a llorar.

Procedimos a hacer los trámites para trasladarlo y, mediante las influencias políticas de mi patrón, todo se arregló y nos lo pudimos llevar en una carroza debidamente acondicionada.

Desde donde se inicia el viejo acueducto, antiguo porteador del líquido vital, había cientos de personas que pedían se les permitiera llevar los restos mortales del joven torero que van adentro de una hermoso catafalco blanco. La gente arroja puños de flores y la multitud va creciendo cada vez más hasta que llegamos a la plaza de toros, donde se llevó a cabo una misa de tres padres, con la presencia del Sr. Arzobispo, quien dirigió una oración fúnebre tan emotiva que hizo llorar a muchos de los asistentes. Finalmente, fuimos a despedirlo en el Panteón Municipal.

Cayó una leve lluvia, como si el cielo llorara por la muerte del buen muchacho que siempre fue «El Pelón».



# El sentimiento más puro del Universo, el amor

Frank Barrios Gómez

Mucha gente todavía sigue buscando lo que es el amor y no lo ha encontrado ni lo encontrará. Esto sucede por buscar en el lugar equivocado. Siempre se enfoca la atención en el exterior, descuidando el interior.

El hombre es un Universo en miniatura, la reflexión de lo que le rodea, el macrocosmos. Todo lo que se busque, primero hay que localizarlo dentro de cada quien, ya que ahí es el primer lugar donde debe buscarse la verdadera felicidad.

Cada quien expresa a su manera lo que es el amor. Quienes lo han encontrado, dicen que es sacrificio, entrega y alegría. Muchos no son capaces de expresar a través de sus labios una palabra de cariño, mucho menos

externar una expresión de amor. Esto es porque no lo sienten y no se encuentran conectados con ese sentimiento.

El amor se siente desde lo más profundo del pecho y se comienza a darle forma a través del pensamiento, haciéndose cosas que nunca se imaginó hacerlas. La vida se vuelve color de rosa y para ello no existe edad.

Estar criticando a una persona mayor porque expresa lo que siente, al vérselo amoroso y contento, es algo que sólo critican quienes están amargados y llenos de envidia, por no poder sentir y expresar lo que siempre han buscado y no lo han podido encontrar, ni lo encontrarán mientras continúen sumidos en sus frustracio-

nes y amargas.

El emperador romano, Claudio II no creía en el amor. Decía que los soldados enamorados y casados no rendían en sus labores, por lo que prohibió que en sus ejércitos hubiese personas con este perfil. Pero un mártir cristiano, Valentino, no estaba de acuerdo con los mandatos del emperador, y en secreto casaba a los soldados enamorados. Esto le llevó a su muerte, un 14 de febrero del año 269 d. C. Posteriormente, en 1969, se le hace

## HOTEL DEL CALLEJÓN



EL RINCÓN DE LA BUENA ESTANCIA

### SERVICIOS



- 6 Habitaciones
- Cafetería
- Radio Reloj-Despertador
- Televisión por cable
- Internet inalámbrico
- Estacionamiento
- Lavandería
- Niñera a solicitud
- Doctor en llamada
- Recorridos turísticos

ABASOLO # 444  
COL. CENTRO  
C.P. 58000  
MORELIA, MICHOACÁN  
TEL. 01 (443) 274-13-72

 <http://www.facebook.com/HotelDelCallejon>

 @H\_DelCallejón

Email. [hotel\\_elcallejon@hotmail.com](mailto:hotel_elcallejon@hotmail.com)



justicia a este santo declarándose el día del amor y amistad el 14 de febrero.

Mucho se habla de Cupido, representándosele como un hermoso niño que viaja desnudo, acompañado de un arco y flechas, las cuales dispara y éstas, al caer en los corazones de quienes van dirigidas, de inmediato brota el amor.

La mitología dice que Cupido también tuvo un flechazo de amor. Se enamoró de una hermosa princesa de nombre Psique. Fue tan grande la pasión que sintió, que un día cayó enfermo y una depresión amenazaba con matarle. El sentimiento del amor desapareció de la faz terrestre y de inmediato comenzaron a aparecer manifestaciones de odio, venganza y rencor.

Era tan grave la situación, que el hombre comenzó a volverse insensible. Ante esta problemática, los dioses tuvieron que entrar de inmediato en acción para buscar un remedio a ese mal que estaba causando un grave problema. Al entrevistarse con Cupido, conocieron el por qué el hermoso niño había dejado de trabajar. Sufría porque la princesa Psique era mortal y un día moriría, y cuando eso sucediera, él también lo haría a pesar de ser un inmortal.

Hubo una reunión en el Olimpo. Había que buscar una solución a ese problema, porque se suscitaba un colapso que ya se estaba viendo en la humanidad, a causa de la falta del sentimiento del amor. La decisión que tomó la divinidad fue la más correcta. Desde ese instante, Psique se volvería inmortal para que estuviera por siempre al lado de Cupido, y cuando esto sucedió, el hermoso niño volvió a despertar en la humanidad el sentimiento más bello que puede emanar de un corazón, el amor.

Si amar fuera fácil, no encontraríamos tanta gente amando mal ni siendo mal amada. Se acabaría la guerra, el hambre y personas que son abandonadas a su suerte. Los niños gozarían de protección y no habría orfanatorios, porque no existirían hijos indeseados y gente centrada adoptaría a niños que son abandonados a su suerte.

No se verían dramas de esposas (os) mal amados. La mujer no tendría que vender sus caricias al mejor postor, que muchas veces resulta una bestia que lo único que quiere, es saciar su apetito sexual, ya que lo que no obtiene en casa lo busca afuera.

El amor impide que existan los abortos. Muchas parejas quisieran tener un hijo propio y no lo tienen. Y quien sí puede tenerlo lo abandona a su suerte o lo aborta. Se aca-



barían los asesinatos y no sería necesario tener una fuerza pública «policía», porque cada quien se haría responsable de sus propios actos.

No existiría gente avara, que explota al prójimo, re etiquetando sus productos de venta, pagaría un salario justo que sacie las necesidades básicas de sus empleados, y éstos harían con mucho amor su trabajo, cuidando los bienes del patrón como si fuesen propios. Un empleado bien pagado y con un trato decoroso, se convierte en celoso guardián de la fuente de trabajo que le está dando de comer.

Para que todo esto se vea manifestado en la humanidad, se hace necesario expresar un sentimiento que depende de un «yo quiero», seguido de un «yo espero». Pero el hombre, sumido en su egoísmo, se vuelve rebelde cuando se trata de expresar una emoción de amor, sintiéndose vulnerable y cubriéndose con una coraza de insensibilidad, queriendo demostrar ante los demás que es invencible, dispuesto a aplastar a quien se atreva a intentar que de su corazón brote un sentimiento de ternura hacia los demás.

Ante esta negativa de gente necia, amar

se ha vuelto algo difícil por ser complicado. Pero no es que lo sea, ya que cada quien es quien se complica su existencia. Por amor Dios crea al hombre a su imagen y semejanza, depositando en su interior una semilla, para que la haga germinar y se convierta a imagen y semejanza de su Creador.

Jesús de Nazaret, Mahatma Gandhi, Buda, Mahoma y grandes iniciados, viendo lo mal que está la humanidad, dedicaron su vida a salvar almas, aunque el ser humano ni él mismo se comprende, y el pago que recibieron, muchas veces fue la muerte.

Si el amor se dejara fluir libremente, no se estaría viviendo lo que en estos momentos vive la humanidad. Se acabaría la rutina, la cual en vez de unir, crea un abismo entre las parejas, que si no se busca una solución de inmediato, el resultado vendría a ser una separación. Hay que dejar que Cupido se manifieste con libertad, sin ponerle grilletes, porque cuando eso se hace, el hermoso niño se aleja de la escena porque él no acepta imposiciones y desconoce propiedades, que a lo único que conducen, es a llevar una vida solitaria, son muchos sinsabores y frustraciones.



# EL CÁNCER PUEDE DETECTARSE A TIEMPO Y SER CURADO

**CONTAMOS CON LOS EQUIPOS MÁS SOFISTICADOS DE LA REGIÓN  
PARA EL DIAGNÓSTICO Y TRATAMIENTO DEL CÁNCER**

Laboratorio Clínico • Gabinete de Rayos X • Colposcopia • Mastografía  
Cirugía Oncológica • Quimioterapia • Braquiterapia • Radioterapia Superficial  
• Radioterapia Profunda con Acelerador Lineal

Simulador Convencional • Psico Oncología • Clínica del Dolor • Prótesis Maxilofaciales  
Neumología • Consulta General • Nutrición • Banco de Sangre



**ACUDE CON NOSOTROS EN:**

Francisco M. Díaz No. 145, Fracc. Gildardo Magaña, Morelia, Mich.  
Citas al Tel. (443) 320-91-91 • Cel. 044 443 328-20-78

LE  
DIAGNOSTICARON ?  
**CÁNCER**

Le sugerimos  
**¡Busque una  
segunda opinión!**

El Instituto  
Michoacano de  
Cancerología cuenta  
con especialistas e  
instalaciones para su  
tratamiento integral.



INSTITUTO MICHOACANO  
DE CANCEROLOGÍA A.C.

# Construimos tres escuelas públicas en la Nueva Jerusalén

GRACIAS AL ESFUERZO CONJUNTO DE COMUNIDAD Y GOBIERNO

Además se construye una plaza pública que será pagada por la comunidad.



Con el regreso de la tranquilidad a la Nueva Jerusalén, cumplimos nuestro compromiso de resolver los problemas de manera pacífica y respetar las diferencias.