

► Celebraciones

FRANCISCO E. CASTRO

Hace 26 años, la retórica oficial de nuestro país cambió el paradigma con que manejaba toda la política mediatizadora, al dejar de lado el concepto revolución: que si le debíamos tanto a la revolución, que si era la primera revolución social del siglo XX, que si la revolución se había bajado del caballo, que si se había llegado a la etapa constructiva de la revolución, que tanto sirvió al discurso oficial y a sus beneficiarios. Como dice Carlos Fuentes: antes y después de la revolución, aparecen los mismos apellidos, únicamente cambian los sectores de importancia: de explotadores terratenientes, pasan a ser banqueros e industriales.

Para el sexenio de Miguel de la Madrid, se inició la manipulación de otro tipo de lenguaje donde el centro lo ocupaba el concepto de democracia: que la modernización de nuestro país sería plena si profundizábamos en nuestro proceso democrático, que debíamos ingresar al concierto de países democráticos, que la democracia debe ser nuestro destino, etc.

A la fecha, los beneficiarios del sistema se rasgan las vestiduras por la construcción de la democracia mexicana, lo que no les impide seguir llevando agua a sus molinos... con la entrada del neoliberalismo y los modelos de globalización de la economía.

Por eso, al empezar a hablar de la celebración del 200 aniversario del movimiento que dio origen a nuestra Independencia de México, así como el centenario del inicio de la Revolución Mexicana, los representantes de grupos en el poder, tanto del mundillo "oficial" como de los poderes fácticos, con cierta perplejidad no saben cómo insertar esos conceptos contra los que han luchado desde sus trincheras ideológicas, religiosas y de manipulación de las conciencias, para tratar de perpetuar esos grupos en el poder.

Veremos que hacen para la celebración de dos fechas tan importantes que tendrán lugar el próximo año.

Prefiere Velia el comercio que estudiar

LORENA FLORES ORDÓÑEZ

Desde pequeña Velia Domínguez Navarro ayudó a sus padres a la venta de barbacoa, consomé de carnero y cecina en el municipio de Chiautempan, por lo que al ver que esta actividad comercial era de su agrado y además rentable, optó por hacer a un lado sus estudios profesionales para dedicarse al 100 por ciento a este oficio.

Casi todos sus hermanos se dedican a esta actividad, pues sus padres Timoteo Domínguez Heredia y Emelia Navarro Rodríguez trabajaron arduamente para conseguir dos puestos en el mercado municipal de Santa Ana Chiautempan, para que en ese espacio pudieran comercializar la comida que preparan diariamente.

Velia explica que esas accesorias son ocupadas actualmente por la mayoría de sus hermanos quienes se dedican a este giro comercial, pero se distribuyen los días de la semana para que cada uno de ellos vender en esos espacios.

"Nosotros desde un principio nos repartimos los días que vamos a vender, por ejemplo a mí me toca en Santa Ana los jueves y los sábados, y los demás días a mis hermanos", señaló Domínguez Navarro.

Asegura que desde pequeña le llamaba la atención ver los borregos en el establo que tiene su padre en San Pedro Muñoztla y observar como mataban a estos animales, para que de esta manera sus padres y hermanos pudieran hacer el consomé de carnero y la barbacoa que al siguiente día iban a vender en los diferentes mercados.

Recuerda que sus padres a los 24 años de edad le dieron la oportunidad de dedicarse de lleno a la venta de estos alimentos y ya son 12 años los que lleva dedicándose principalmente a la venta de la cecina.

—¿En qué otros municipios vendes? —se le inquiera.

—Sólo en Santa Ana los jueves y sábados, pero mis demás familiares van al mercado de Tlaxcala y de San Pablo Apatitlan, aunque tengo otro hermano que puso un negocio por la estación de Bomberos, rumbo a Apizaco.

—¿En donde vives no te conviene poner un negocio similar? —se le pregunta.

Sus padres se dedican a la venta de barbacoa y consomé de carnero y desde niña descubrió que ese oficio era mejor que cursar una carrera profesional

—Vivo en Apizaco y siempre me traslado a Santa Ana, pero no me conviene porque allá hay gente que también vende consomé y aquí la verdad es que ya tengo clientes y aparte tengo que ver a mis hijos y a mi esposo—, responde Velia.

—¿Se te dificulta ser ama de casa y comerciante al mismo tiempo? —se le inquiera.

—No, bueno algunas veces porque mis hijos estudian en Apizaco y los jueves que vengo a vender a veces tengo que

flojas, pero esperamos que más adelante se compongan.

—¿Cuánto cuesta actualmente el kilo de cecina?

—Compro a 70 pesos el kilo y aquí en el negocio lo vendo a 160 pesos ya preparada, le ponemos queso, aguacate, tortillas y así se ve más sabroso, a la gente se le antoja más (risas).

Admite que desde que se presentó el problema de la contingencia sanitaria en el país sus ventas cayeron en 50 por ciento, pero en los últimos días

ciudad? —se le pregunta a la mujer comerciante.

—Ya no es como antes, me acuerdo que hace años cuando venía a trabajar con mis padres la gente llegaba y no nos dábamos abasto, ahora ya es muy raro que vengan los turistas y eso sí nos perjudica mucho, pero lo bueno es que la gente ya nos conoce.

Velia apunta que este oficio es una buena herencia que le puede dejar a sus dos hijos, "pues ser comerciante es bueno y ser tu patrón mucho mejor".

"Creo que sí es bueno esto y si mis hijos no quieren dedicarse a estudiar, pues esta es una buena herencia, en esto tuve y todavía tengo para sobrevivir, para comprarme mis cosas y



Durante la contingencia sanitaria, la venta de cecina en el negocio de Velia Domínguez bajó hasta 50 por ciento ■ Foto Alejandro Ancona

encargar el negocio para ir por ellos a la escuela y regresar o sino tengo que cerrar temprano.

Dice que las ventas han disminuido desde hace algunos años, pero Velia está segura de que la venta de cecina sí deja buenas ganancias, pues con lo que gana diariamente puede llevar una vida económicamente estable.

—¿Es buen negocio la venta de la cecina?

—Sí, como todo hay ventas muy buenas, pero también ventas bajas como ahora que están

éstas han aumentado.

—¿Con el problema de la contingencia sanitaria por el virus de la influenza humana en qué porcentaje bajaron tus ventas?

—La gente casi ni salía de sus casas, el turismo no llegaba y por eso de la influenza mis ventas bajaron casi 50 por ciento, pero ahí la llevamos poco a poco, han aumentado casi en 20 por ciento, pero ojalá y se recuperen más porque sí está difícil la situación.

—¿Qué puedes comentar sobre el turismo que llega a esta

todo eso, y sé que si mis hijos si se dedican a esto también les irá bien, pues aparte les gusta".

—¿Qué edad tienen tus hijos? —se le pregunta.

—Todavía están *chavitos*, van a la primaria, ellos me ayudan a hacer los mandados o a veces hasta atender a la gente y si no se van con mis hermanos a ver cómo matan a los borregos.

—¿Sabes matar borregos?

—Sí sé (risas), pero principalmente me dedico a vender cecina y mis hermanos a la venta de barbacoa y consomé.