

Los panistas resultan pésimos aprendices de los priistas, sólo falta que quieran un partido de Estado

La teoría del pato

RAFAEL RESÉNDIZ

La famosa teoría del pato dice: que si camina como pato, grazna como pato, tiene pico de pato, nada co-mo pato, ¿qué es? No es un pingüino, tampoco una gallina, un perro o un gato, la respuesta es obvia, es un pato.

Bajo esta tesis, si una persona, estrechamente relacionada con un grupo de individuos, gobierna con poder absoluto, imponiendo un férreo control sobre otros entes para instruir reformas en la estructura política y social de un estado, ¿qué es?

Un demócrata no es, pues en sentido estricto la democracia es una forma de gobierno, en la cual las decisiones son adoptadas por el pueblo mediante mecanismos de participación directa o indirecta que le confieren legitimidad a los representantes.

Es un déspota. Es la descripción de un gobernante, cuyas características se encuentra en cualquier libro de Historia Universal y que la *Real Academia* define como: “soberano que gobierna sin sujeción a ley alguna; persona que trata con dureza a sus subordinados y abusa de su poder o autoridad”.

Un gobernante con estas peculiaridades se vale de todos los medios para ejercer y permanecer en el poder. Teje su propia red de incondicionales en las estructuras políticas y sociales para garantizarse el control. Se mimetiza para engañar los sentidos de quienes conviven con él, induciendo en ellos determinada conducta.

Hace caravana con sombrero ajeno, entregando beneficios a los que menos tienen con tal de que lo admiren por su gran benevolencia. A sus incondicionales que le ayudan en estos menesteres los habrá de premiar.

Como amo y señor de su pequeño imperio, ha adoptado a quien deba de sucederlo, un heredero amasado a lodo y sangre que mantiene en la oscuridad en tanto define el escudo con que simulará competir, pues el añil es desechable para él.

Los ciudadanos deben saber que hay una forma de que esto acabe, “el déspota cede a quien se le enfrenta, no a quien se le humilla. A los que le desafían respeta, nunca a sus cómplices”, José Martí.

Rescatan empresarios la tradición del pulque

VÍCTOR HUGO VARELA LOYOLA

Desde hace ocho meses, los amantes del pulque tienen un lugar exclusivo para degustar esa bebida en el pleno centro de la ciudad capital. Se trata de la pulquería La tía Yola que fue abierta por la empresa La casa de doña Lucía, con el propósito de rescatar la tradición y dignificación del también conocido como néctar de los dioses.

La pulquería, sin embargo, forma parte de un concepto más amplio de esa empresa, pues también incluye una operadora turística, un local de arte y artesanías y una cafetería, donde se pueden encontrar y comprar productos originarios de Tlaxcala. Una tienda antigua de productos tlaxcaltecos es el área que cierra este concepto.

Consuelo Rodríguez Díaz, integrante de La casa de doña Lucía, refiere que la operadora turística tiene funcionando cuatro años, mientras el local de arte y artesanía fue abierto el año pasado y la pulquería hace ocho meses.

Esta última área, explica, fue abierta con el objetivo de “rescatar la tradición del pulque y la dignificación de la bebida. El lugar está pensando en un concepto turístico, para que la

gente venga y pueda tomar el mejor pulque en un lugar agradable, pero además que conozca cómo eran las pulquerías”.

El espacio de la pulquería es reducido, aunque reúne todas las características de un expendio tradicional; sin embargo, debido a que ha gustado el concepto y ha crecido el número de visitantes, “decidimos abrir otro espacio más amplio”.

—¿Todavía es muy buscado el pulque?

—Sí, mucha gente busca el pulque, además por los mitos que existen en torno a la bebida y cuando ven que el lugar está limpio, les gusta más.

El pulque lo traen de la Hacienda de Xochuca, en Tlaxco, y se sirve en jicaras o vasos de cristal labrado que mandan a hacer a una empresa del estado de Puebla. Se pueden encontrar los curados más tradicionales, aunque también algo novedoso. “El público o los consumidores nos van marcando qué es

lo que quieren, por ejemplo han venido del Distrito Federal y nos piden un *curado* de piñón, pero con canela encima, como lo están haciendo en otros establecimientos de este giro.

“El pulque es muy bueno, de hecho cuando alguien viene lo prueba, regresa después con su familia. Nos ha gustado que vienen familias enteras, algunos están enseñando a sus nietos el gusto por esa bebida, les cuentan que ellos crecieron con el pulque”, refiere Consuelo.

—¿Con la pulquería cierran el concepto que pensaron?

—No, todavía nos falta abrir la tienda antigua de productos tlaxcaltecos. Es decir, se va a vender todo lo que se hace en Tlaxcala, en sus comunidades, comida como el pipián de Tlaxtlán, los quesos de Tlaxco, el pan de fiesta, para que los turistas puedan surtirse de lo que aquí se produce.

—¿Qué ofrecen en cuanto a comida?—, se le inquiriere.

—Por el momento tenemos una carta muy pequeña, porque queremos primero ofrecer la comida que se hace en la entidad, como las *tlatlapas*, la sopa de haba, varias barbacoas, torta de camarón en mole, costillas de cerdo en pipián. Son guisos muy del pueblo.

El pulque en La tía Yola está en 60 pesos el litro, “pues no es tan fácil el manejo y traslado de la bebida, por eso no se puede dar al mismo precio que en otras pulquerías, pero además el costo tiene otro fin, que es que la gente no tome demasiado, sino que venga con la familia y pase un rato agradable”.

La pulquería está abierta desde las 12 hasta las 21 horas. “Los días más fuertes son viernes, sábado y domingos, viene gente de Tlaxcala o de otros estados de la República, pues también pueden encontrar todos los productos originarios de la entidad como el pan de fiesta o los quesos de Tlaxco.

“Estamos apoyando la economía de los pueblos y de los artesanos, pues también promovemos sus productos, como empresa estamos generando siete empleos fijos y los fines de semana se generan otros cuatro, pues es cuando hay más clientes”, señala Consuelo.



La pulquería La tía Yola ha tenido buena aceptación entre los clientes, de ahí que los empresarios hayan decidido ampliar el espacio ■ Foto Alejandro Ancona