



@reformacultura

cultura@reforma.com

CULTURA

SÁBADO 21 / JUN. / 2025 / Tel. 555-628-7376

El filósofo francés Jean-Paul Sartre, padre del existencialismo, nació un día como hoy de hace 120 años.

LA RISA, COSA SERIA



ROMPE PROTOCOLO



YANIRETH ISRADE

El dramaturgo Flavio González Mello ofreció una cátedra de humor al ingresar el pasado jueves a la Academia Mexicana de la Lengua (AML).

Lo hizo a través de un monólogo del payaso "Poquelin", nombre en el que resuena el francés Jean-Baptiste Poquelin, mejor conocido como "Molière".

"Los dramaturgos preferimos hablar por boca de otros", explicó González Mello antes de colocarse una

nariz roja y cederle la palabra a su personaje, cuyo discurso abordó "La poética de la risa (o la tragedia de ser cómico)".

En una exposición que contrastó con la solemnidad de la corporación, Poquelin diseccionó el humor, indagó su dimensión filosófica y los mecanismos del chiste.

El discurso del erudito e irreverente payaso fue respondido por el antropólogo Roger Bartra, quien celebró su ingreso a la AML, y elogió que lograra transmitir que la risa es un asunto serio.

DE SABERES ANCESTRALES

YANIRETH ISRADE

En el terruño serrano donde nació hace 66 años Juana Bravo Lázaro, cocinera purépecha galardonada este año con el Premio Nacional de Artes y Tradiciones Populares, se mitiga el frío con alimentos humeantes y picosos.

La humedad en Angahuan, Michoacán, cala la mayor parte del tiempo por sus bosques de pino y encino —reemplazados en gran parte por huertas de aguacate— y su proximidad al Parícutin, el primer volcán cuyo nacimiento atestigüó la humanidad, en 1943.

A la también artesana textil le gusta, por ejemplo, el churipo, un caldo de res con chile guajillo y col de árbol que se acompaña de corundas, un tamal envuelto en hojas de caña de maíz.

Guisos reparadores y tradicionales, como estos, buscaban 55 años antes los visitantes que llegaban a Angahuan para visitar el Parícutin, pero no hallaban dónde comer, cuenta en entrevista Juana Bravo, quien entonces era una niña e hija del guía de turistas del poblado.

"No había ningún restaurante ni puesto de comida en la calle. Cuando una pareja y sus hijos vinieron a ver el Parícutin y preguntaron dónde vendían comida, mi Papá dijo que en ninguna parte.

"Tenía como 11 años yo cuando escuché eso y le propuse a mi Papá preparar comida para ellos", evoca.

Juanita no hablaba entonces español —lo aprendió mucho después— pero comprendió que los turistas le decían a su padre que tenían hambre.

Su madre estaba reacia de recibirlos, porque debía ocuparse de otras labores, pero la niña, rauda, comenzó a barrer el polvo que desprendía el Parícutin, a regar y a limpiar la casa. No tenía dinero ni insumos, pero sí tenacidad.

"Pedi fiada carne para asar, unos huevitos, chile para salsa de molcajete, tortillas hechas a mano y un poquito de queso, porque no tuvimos ni tiempo para cocer los frijoles, pues era una cosa muy rápida.

"Y les dije a mis fiadores: cuando los turistas coman y se vayan, luego, luego vengo a pagarles". Y lo hizo.

Fue el primer restaurante de Angahuan y el primer fruto de su tenacidad, que la ha llevado a recorrer Francia, Italia, Canadá y Nairobi, entre otros países, como promotora de la gastronomía mexicana basada en el maíz, el frijol y el chile, y en el cultivo de la milpa.

Logró, junto a diversas instituciones, el reconocimiento que la UNESCO otorgó en 2010 a la comida tradicional mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Los días de Juana Bravo no solo transcurren entre fogones, sino también entre hebras, porque aprendió a tejer en telar de cintura y a con-

Juana Bravo Lázaro disfruta cultivar la milpa, afinar la sazón de un guiso o charlar con los hilos de su telar; fue galardonada con el Premio Nacional de Artes y Tradiciones Populares por su liderazgo comunitario.

ENTREVISTA

Es necesario comer con calma y con la familia para que puedas contar historias y las transmitas de generación en generación.

Juana Bravo Lázaro, artesana y cocinera tradicional



feccionar vestidos, cortinas, morrales, caminos de mesa, rebozos y gabanes, entre otras prendas, detalla.

Es pieza clave del grupo de artesanas purépechas Tejedoras de Santiago Angahuan, el cual inició con 85 mujeres y actualmente cuenta con 500 integrantes.

Si mientras cocina calibra el sazón de un guiso y piensa agasajar a los comensales, cuando teje en telar de cintura le regocija conversar con sus hilos de colores, confía.

"Platico con ellos de cómo combinar los colores, por ejemplo, o de las medidas que tendrá lo que haré".

No tiene tiempo de aburrirse, añade, ni siquiera mira televisión. No tiene. Le entretienen más los sucesos de la milpa.

"Mi Papá me dejó un terreno y ahí siembro maíz, chilacayote, calabacita, habas, lo que sea de temporada; lo cosechamos y lo guardamos para todo el año. Siempre estoy pensando en mi trabajo en el campo, en la siembra... ahora estoy haciendo un huertito de durazno. Me relajo cuando voy al campo".

La mesa, opina, debe propiciar también el reposo y la conversación.

"Es necesario comer con

Sabores de identidad



REFORMA / STAFF

Inscrita en 2010 en la lista de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, la cocina mexicana fue valorada por la UNESCO como un modelo cultural que aglutina actividades agrarias, prácticas ancestrales y usos rituales.

"El arte culinario mexicano es muy elaborado y es-

tá cargado de símbolos: las tortillas y los tamales consumidos diariamente forman también parte de las ofrendas realizadas el Día de Muertos", destaca el organismo.

Las formas de elaboración y producción de ingredientes básicos como el maíz, el chile o el frijol son a la vez una expresión de la identidad comunitaria.

calma y con la familia —tu abuela, tu tía, tu mamá, tu hermano, tu sobrino...— para que puedas contar historias y las transmitas de generación

en generación. Eso no puede hacerse si no tienes tiempo de comer a gusto, tranquilo. Si no te juntas, pierdes tu cultura y tu tradición", advierte.

'El jazz enseña empatía'

ERIKA P. BUCIO

"El jazz es el sonido de la empatía", dice Stefon Harris (Albany, 1973), el virtuoso del vibráfono.

Ante la pregunta sobre cómo abordar las preocupaciones de los estudiantes inmigrantes en un clima político polarizado en EU, se remonta a los orígenes del género.

"Nació de personas esclavizadas que vinieron de distintos países, sin compartir idioma o religión, pero encontraron en la música un espacio para dar testimonio de su verdad, de cómo se sentían realmente, si era rabia o amor", responde desde Nueva York.

Para Harris, educador y compositor, el jazz enseña a escuchar sin juzgar.

"La esencia del jazz es la empatía. La mayor parte de mi tiempo no me dedico a practicar el vibráfono, sino a entrenar el oído para entender a los demás y trabajar juntos", confiesa el músico que firmó con el sello Blue Note para su álbum debut



Para Stefon Harris, el jazz enseña a escuchar sin juzgar.

Tome nota

Qué: Stefon Harris & Blackout
Cuándo: hoy, 20:30 horas
Dónde: El Cantoral (Puente Xoco s/n, Xoco)
Boletos: 600 a mil 500 pesos

A Cloud of Red Dust (1998).

Aunque se formó en el rigor de la música clásica, que aún ama, con los años descubrió que aquellas partituras le pedían "articular la voz de otros". Fue entonces cuando el jazz se convirtió en su lenguaje de libertad.

El concierto en México será una oportunidad para escuchar algo del material que estrenará en 2026 y de *Sonic Creed*, proyecto que describe como "la química de 20 años de banda, donde el jazz se mezcla con R&B y soul sin etiquetas".

Litigan protección de artes en Tepic

YANIRETH ISRADE

Suman cuatro los amparos promovidos contra la destrucción de la Ciudad de las Artes en Tepic, Nayarit, consumada en un 90 por ciento.

Dos de estos juicios tienen como propósito frenar la demolición del sitio, donde el Gobierno de la entidad pretende edificar un estadio, y los otros dos garantizar el derecho a la protesta, luego de la represión que, de acuerdo con activistas, involucró el pasado jueves a la Fiscalía General del Estado.

"Abogados de Nayarit presentamos estos dos amparos, que tienen la intención de proteger a los manifestantes, porque existe un riesgo inminente en la seguridad física y la integridad de ellos", advirtió en rueda de prensa el jurista Luis Daniel Juárez García.

El primer amparo, presentado ante un juez administrativo, logró una suspensión provisional que prohíbe al Gobernador morenista Miguel Ángel Navarro Quintero, a la Secretaría General de Gobierno y a la Secretaría de Seguridad Pública desalo-

jar, disolver o interferir con la protesta.

El segundo, ante un juez penal, concedió una "suspensión de plano" para proteger la integridad física de los manifestantes, impidiendo a la Fiscalía y a la Agencia de Investigación Criminal realizar actos de intimidación.

El 25 de junio se decidirá si las suspensiones se otorgan de manera definitiva, aclaró Juárez García.

Los recursos judiciales fueron promovidos luego de que el Gobierno estatal iniciara la destrucción del recinto el 31 de mayo pasado, al anunciarse la construcción de un nuevo estadio de fútbol en el predio.

Tras las protestas sociales se ha previsto mantener las escuelas de música y danza, alternativa que rechazan artistas porque estas instituciones no tendrían las condiciones para funcionar.

Aidé Partida, integrante del Comité en defensa de la Ciudad de las Artes, denunció las condiciones de hacinamiento en las que opera ahora la Escuela de Música: en una cochera del Museo Regional de los Cinco Pueblos.



MÁS DE LA NOTA