

Año 13 / Octubre 2021 / Núm 129



Dir. José Luis Preciado  
[www.ruraltv.com.mx](http://www.ruraltv.com.mx)

# RURAL

# MX

## UN CAMPO PARA INVERTIR



### Pura fibra Sisal

*"Mamá nunca dejó sin flores la foto de Pedro Infante"*





# TE DAMOS LA MANO

Con el programa **SEGURIDAD ALIMENTARIA** llegamos a **224 mil familias** del interior del estado, entregando maíz para autoconsumo.



Y vamos más allá, proporcionando **11 mil paquetes** de **ABEJAS REINA** a productores locales.

En Yucatán, **LA ECONOMÍA FAMILIAR** crece parejo.





PRESENTE EN LA



**EXPO**<sup>®</sup> AGROALIMENTARIA  
GUANAJUATO

NEGOCIO - TECNOLOGÍA - DESARROLLO

09 - 12 DE NOVIEMBRE DE 2021



Como expositor con **marcas premium**, especializadas en la mecanización y tecnificación del **cultivo de caña**.



GLOBAL



**CAP 800-000 DIMA** [www.dimasur.mx](http://www.dimasur.mx)  
**Contáctanos | 3462 |** **WhatsApp**  
983-132-2216

**Dimasur.Mx**



# ► Carta Editorial

## Directorio

### Director General

José Luis Preciado Barreto

### Finanzas

Silvia Zavala Arce

### Relaciones Públicas

Cristian Manzanero Sarabia

### Editor

Francisco F. Gamboa Fierro

### Gerente Comercial

Jorge Alanis Zamorano

### Subgerente Comercial

Isabel Juárez Torres

### Arte y Diseño Editorial

Carlos M. del Castillo Tello

### Redes Sociales

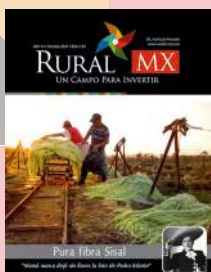
Julio Leal Ortiz

### Reportero Gráfico

Benjamín Ruiz Ávila

### Colaborador

Ana Laura Preciado  
Bruno Barreto



Portada Octubre  
Fotografía: Jorge Alanis Zamorano

## El ejemplo es la herramienta

Uno de los trabajos más nobles es sin duda, cultivar la tierra. En el campo y sus ramales, uno encuentra sustento a su propia vida, no existe una mayor conexión consigo mismo que conseguir que la gente coma y beba de lo que nos permiten producir.



La gente de campo, come con hambre, bebe con sed y duerme con sueño, no es un secreto que allí vive la gente más longeva y sana del mundo. Convivir con la tierra, los animales, los bosques, montes o selvas, nos genera un efecto de libertad saludable. Aquí ni siquiera importa la edad; lo mismo si se comienza a vivir, que si uno se retira a producir o a disfrutar los últimos días.

## El auténtico campesino

En el campo, más que trabajar por una inversión rentable y con retornos inmediatos, la gente trabaja por un legado perdurable, una huella en el tiempo, una herencia de sangre, un testamento de orgullo: *“Aquí yace mi viejo(a), tercios comprometidos con sus ideales y trabajo, aquí todo florece, desde el árbol que plantó, la veleta que echó a volar, la casita que edificó, el agave que revivió”...*

En Motul, Don Fernando Ponce lo sabe muy bien, él es un hombre de campo, de esos que no solo no se rajan ante los retos, sino que los afrontan con esa mentalidad de legar y si uno lo piensa bien, la mejor herencia es la huella en el tiempo, ese recuerdo imborrable de aquellos mismos que reviven la historia del henequén a golpe de orgullo y de inversiones; quienes con dos pesos en la bolsa y sueños, empiezan a preparar la tierra para la próxima siembra.

Nos queda claro, otra de las grandes aportaciones que nos da a los que amamos la tierra es que esta nunca te arranca las ilusiones, nunca, a pesar de huracanes o sequías, en cada temporada un buen labriego establece un nuevo contrato con la madre tierra, sus dioses y sus santos. La promesa se repite y se alarga hasta los últimos días de cada uno de nosotros. De eso hablamos cuando decimos legado, esa es la enorme diferencia entre un rico egoísta que pasa al olvido y aquel que deja una profunda y productiva huella en la mente de toda una comarca.

## La del estribo

La enorme diferencia entre herencia y legado: la herencia suele ser odio y pleito familiar, el legado es orgullo, pertenencia y preservación.

## Hemos vuelto a tus manos

Es otoño, es octubre, justo cuando las hojas caen, nosotros las recogemos y las hacemos RuralMX, edición de papel.

Aquí estamos, este es nuestro legado, nuestra propia huella.

#UnCampoParaInvertir

José Luis Preciado B.  
Director General de Rural MX  
joseluispreciadob@yahoo.com.mx

Facebook: Rural MX  
Twitter: @Rural\_MX  
Instagram: @rural\_mx  
Web: www.ruraltv.com.mx  
Email: revistaruralmx@gmail.com  
Oficinas: (999) 924-74-04  
Ventas: alanisyucatan\_rural@hotmail.com



## ► Contenido

- 6.- Pura fibra Sisal  
**Don Fernando Ponce García detrás del resurgimiento**
- 10.- "Mamá nunca dejó sin flores la foto de Pedro Infante"
- 12.- Con el pie firme  
**Rural MX de regreso**
- 16.- Sosquil para salir adelante  
**Doña Norma sabe del oro de Yucatán**
- 19.- Hoja de plátano: Envuelve y retiene el sabor  
**Preparándose para noviembre**
- 22.- Cien años de los huevos motuleños  
**Una charla de humildad con doña Evelia**
- 24.- Esperan buen cierre de año al sur del Estado
- 26.- Lo que la imagen cuenta

Encuétranos en:

- Campeche
- Quintana Roo
- Yucatán





POR JOSÉ LUIS PRECIADO



## Don Fernando Ponce García detrás del resurgimiento



Fernando Ponce Díaz y Don Fernando Ponce García

**E**n otras partes del mundo se le conoce como “sisal” a los productos que surgen de las fibras del henequén, esto se debe a que en todos los empaques que envolvían a las fibras y sus derivados aparecía el origen: Puerto de Sisal, Yucatán. La historia así lo registra, ¿quiénes somos nosotros para contradecirla?

Hoy, el mundo entero está inmiscuido en temas relacionados al cuidado del medio ambiente y tratando de ser lo más apegados a lo natural; nos reclaman el retorno del sisal, sin embargo, este es otro mercado con nuevas reglas y exigencias que solo Yucatán puede cumplir con la fibra que aquí se cultiva, más resistente, más larga y con un color insuperable, esas serían nuestras mayores ventajas. La desventaja: NO hay henequén.

### El llamado oro verde, ha vuelto a ser oro verde

*No se trata de una recuperación nostálgica o un acto romántico, recuperar el henequén es un gran negocio, dijo convencido Nerio Torres Arcila, encargado de que Sisal Tejidos Yucatán sea el buque insignia que vuelva a zarpar del puerto cargado de fibras, alfombras, textiles y demás productos de henequén desde Yucatán.*

Es un hecho que ese toque de orgullo, además de una fuerte dosis de capital, es lo que aporta el empresario Don Fernando Ponce García, quien mira más allá de la rentabilidad que puede proporcionar la inmediatez; va tras el legado y desde luego, por la recuperación de un símbolo que más adelante será un gran negocio.

Don Fernando Ponce animó a toda una nueva camada de emprendedores a entrar con fe al henequén, siendo conscientes de que tal encargo puede tomar al menos unos seis años; no obstante, Sisal Tejidos Yucatán tendría toda su producción vendida por anticipado, lo que emocionó a los pocos productores antiguos que aún vagaban por las oficinas federales solicitando apoyos que les permitiera no dejar morir el cultivo que le otorgó empleo y comida a miles de campesinos de la zona henequenera de Motul y los alrededores.

*Hay que cambiar la mentalidad en la producción, humanizar la actividad, comentó Torres Arcila. Cada kilo de la fibra se pagaba a nueve pesos y ahora ya rebasa los veinte*



pesos; cada hectárea produce 2.5 toneladas de fibras, así que hay negocio.

*El henequén es cortado hasta tres veces por año y de cada planta se obtienen 24 hojas de un tamaño aproximado de 70 centímetros que es lo que más demanda el mercado internacional. Hoy, se importan fibras hacia Tanzania, Kenia y Brasil, agrega.*

### “Sembrando Vida” sembrará henequén

Por fin se pudo concretar que los apoyos de 4,500 pesos por hectárea pertenecientes al programa “Sembrando Vida” también se incluyan en el cultivo del henequén y será un gran aliciente para la siembra; Sisal Tejidos Yucatán les comprará toda su producción, además de brindar acompañamiento durante todo el proceso. Ya queda muy poca gente que sepa todos los secretos en el cultivo del agave.

### Caímos en la cuenta, han pasado treinta años

Aquella triste pero imposterable liquidación de Cordemex, se dio de la mano temblorosa de la entonces gobernadora Dulce María Sauri Riancho, suceso ocurrido en 1991. Era insostenible el subsidio a una actividad en decadencia, marcada por la corrupción y la llegada de fibras sintéticas al mercado internacional. El mayor esplendor de las fibras fue en 1890; Cordemex fue creada en 1961 y líquidada en 1991.

### Grabé en la penca de un henequén

Del henequén se producen: tela plana, tela tubular, sacos, mecates, cuerdas, hilos, así como artesanías, bolsas, zapatos, tapetes, alfombras, hamacas, además de lijas para la industria automotriz, vivienda, abono, biogás y alimento para el ganado. 🌈



Nerio Torres Arcila, encargado de Sisal Tejidos Yucatán



HOME BIOGAS®

### ¿Cómo funciona?



## BENEFICIOS

- Ahorra \$4,800 en Gas y más de \$20,000 al año en Fertilizante líquido orgánico.
- Facilidad y rapidez de instalación.
- Mínimo mantenimiento y bajo costo de operación.
- Se incluye parrilla para cocinar.
- 2 modelos disponibles según tus necesidades.

HOME BIOGAS es el sistema de gas que está revolucionando al mundo.

**HOME GREEN**  
**DISTRIBUIDOR AUTORIZADO DE HOME BIOGAS**

Juan Oscar Pérez Rodríguez oscar.perezr@homegreen.com.mx Cel. 999 949 2683

www.homegreen.com.mx



HomeGreenMerida



HomeGreenMerida

**RURAL MX**  
PRESENTA



**“MAMÁ NUNCA DEJÓ  
SIN FLORES LA FOTO  
DE PEDRO INFANTE”**

**HISTORIA:  
JOSÉ LUIS PRECIADO**



Cuenta la leyenda que Pedro Infante no murió en aquel accidente aéreo del 57. Testigos dignos de crédito juran que vieron con sus propios ojos que un hombre se levantó de entre los rescoldos llameantes de la aeronave; trastornado y errático, se marchó lento como un bolero hacia el sur, a esconderse en las cavernas de un cenote.

Dos de esos testigos se ganaron su confianza e hicieron contacto con él y así, jurando guardar el secreto de su inmortalidad, acudían pres- tos y con regularidad franciscana a proveerlo de viandas y ropajes dignos de aquella estatura.

Allí, escondido del mundo y tomando sopa de lima, Pedro Infante de apenas 39 años de edad, se reconstituyó, recibía noticias del más acá, más de una vez sintió deseos de mostrarse, gritarle a la vida que existía, que era de carne y hueso, se contenía ante la creciente confirmación de su leyenda.

Paso a paso comprobó: *Vivía intensamente en los corazones de to- dos*, al menos así lo decían los locutores de radio en cada homenaje.

Al lado de sus dos patrocinadores, tuvo una idea: disfrazarse, así na- die lo iba a descubrir. Les recordó a los dos: *No hay mejor disfraz que andar a la vista de todos*, así que Pedro Infante se disfrazó de Pedro Infante, lo hizo tan creíble que muchos llegaron a pensar que se trataba del Pedro auténtico. Bigotes recortados y elegantes, estatura media, voz de tenor operístico, seductora picardía... bueno, hasta portaba la esclava de oro, que muchos juran, sirvió para identificar el cuerpo calcinado del Pedro caído. Los dos sabios le recomendaron que debiera ser creíble, pero con los defectos de un imitador, esto es cierta barriga, buena voz pero no soltarla del todo; es decir, para creerle había que mentir, a Pedro no le agrada tanto eso pero bueno, ése era el precio por salir de nuevo al mundo.

*Señoras y señores, queda con ustedes la voz gemela de Pedro Infante, el imitador del Pedro Infante*, así lo vieron en palenques, ferias, fiestas patronales, homenajes y hasta en cumpleaños particulares; le hicieron entrevistas en radio, un locutor le preguntó qué se siente sentirse Pedro Infante por unas horas, conteniendo el coraje y las ganas de soltarse, Pedro se contuvo y respondió: *Se siente bien padre, es como cumplir el sueño de encarnar a un gran cantante, mirar cómo lo quiere la gente,*

*para luego volver a casa como José o Juan... se vale soñar...*

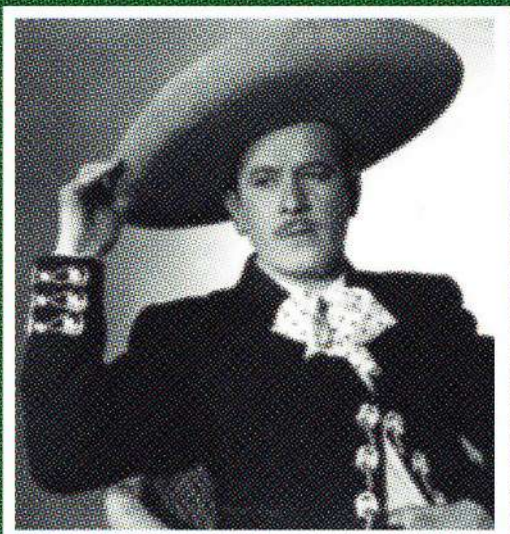
Cada tanto el público de los bares y cantinas recibía cariñoso al imi- tador de Pedro Infante, copa tras copa ese público cerraba los ojos y se imaginaban al Pedro real. Mientras cantaba, Pedro los observaba y entonces metía un gallo, un olvido de letra, nasalizaba la voz, de pronto desentonaba, alguna frase resbalada impropia del original, la gente abría los ojos y seguía con lo suyo, para luego aplaudir el esfuerzo.

Pedro se colaba en las fiestas hogareñas, ya que le gustaba tomarse una cerveza, un ron, un café cargado, se vestía con gastados trajes de charro, aparentaba limitación económica, eso causaba empatía con los anfitriones; a Pedro le hacía feliz mirar la huella imborrable de su nombre en cada casa, allí están sus discos, fotografías, la gente se sabía todas sus canciones, las cantaban a coro. Bodas, bautizos, cumpleaños, todas empezaban o terminaban con Pedro.

Cuántas ganas tenía de gritarle a los cuatro vientos: *Aquí estoy vivo*, pero se contenía ante el temor de romper ese delgado hilo de la memo- ria... destruir la memoria de sus recuerdos, asustar a los perpetuadores de su nombre, incluso ante el riesgo de que nadie le creyera que él era Pedro Infante. Tal que se conformó con mirar, cantar, enternecer, evocar.

Así, de fiesta en fiesta, llegó una tarde de domingo a mi casa, mi madre le abrió la puerta, le saludó agradecida y le hizo pasar a la sala; sobre la consola reposa una vieja fotografía de Pedro sobre una moto, "A Toda Máquina" se llama la película con Luis Aguilar, debajo de la imagen, un vaso con flores siempre frescas que desde toda la vida mamá coloca en ese santuario; Pedro la mira complacido, pero triste, es inútil, todos lo creen muerto y quizás sea tiempo de morir... en eso, un niño loco de diez años corrió a darle un abrazo y a gritarle a todos que la fiesta co- menzaba, pues ya había llegado Pedro Infante, como su madre le había prometido: *Vendrá Pedro Infante a cantarte las mañanitas*. Allí, supe que Pedro Infante vive, colocó en sus brazos al niño, caminó unos pasos, tomó el micrófono y les juro por mi madre que era Pedro Infante, el de los discos, el de las películas.

Lo juro por Dios, yo era ese niño, al que nunca nadie logró matarle a su ídolo; si te vienen a contar cositas raras de mí, manda a todos a volar... ✨



CON EL PIE FIRME

RURAL

DE REGRESO



MX

Por Jorge Alanis Zamorano

**E**l 2021 ha sido un año un poco difícil, con cambios radicales e inesperados, pero muy interesante. Nuestras bujías, con sus fuertes chispas, nos hacen llegar al lugar donde ocurren las historias, con cámara en mano, un micrófono y ávidos de conocerlos y enterarnos de sus secretos.

En Rural MX somos curiosos y nos emocionamos viendo la incógnita de lo que sucede allá afuera, para después contársela a nuestros amigos lectores y así, darle voz a este sector.

¿Está abandonado el campo? Porque cuando salimos del bullicio ciudadano, nosotros vemos un torbellino activo e incansable de trabajo y creatividad constante. Sí, el sector agropecuario está siendo duramente castigado y poco asistido institucionalmente, pero es resistente y resiliente desde muchos ángulos; es su gente la que no decae, la que se levanta y continúa, pues saben que es poco el tiempo para las lágrimas.

Cada vez más personas se enteran y reconocen lo que hace el campo y además, se interesan por la gente que lo conforma. Hay una conciencia mayor de lo que hay más allá de las ciudades, por esos lugares donde las únicas sombras son las de los árboles, adornados por los sonidos del viento rozando pastos, el trinar de las aves y los pasos del ganado.

Ya son más de 10 años en los que hemos retratado esta actividad y tenemos claro que ellos, la gente del campo, son los que tienen la última palabra: historias con lamentos, sonrisas esperanzadoras y silencios, a veces oscuros y otros llenos de victoria.

Son en suma, un torbellino lleno de alimento, esmero, constancia, proyectos y aprendizaje. El porvenir se puede pensar como una dirección sin rumbo, sin embargo, son ellos los que encuentran respuestas en el vaivén de sus flores y

abejas, sus antiguas y nuevas técnicas, la fusión de jóvenes y viejos maestros.

Son nuestros padres y hermanos en la historia misma de todos, los que inician revoluciones y calman el dolor con trabajo, los que se acompañan con el sol y lo llevan en su frente siempre orgullosa, amigos que comparten.

“Un campo para invertir” es lo que nos define como revista, lo cual no es otra cosa que el reflejo de la oportunidad que representa. “Orgullosos de lo que somos”, una frase tan natural como ustedes.

El campo tiene voz y nosotros, con respeto y como un tributo, la hacemos escuchar.

Hemos entrado con gusto a una corriente de historias y somos lanzados al lugar donde éstas ocurren, al centro de las mesas para escuchar sus charlas, preocupaciones, inquietudes, necesidades, proyectos y triunfos.

Para iniciar una reactivación económica y un cierre de dos años que han sido hostiles, iremos a donde nos arroje ese remolino; caemos donde debemos caer porque la gente del campo nos indica la ruta a seguir.

Un año más de Rural MX con su revista, las redes sociales Facebook, Twitter e Instagram; además del programa Rural MX en vivo a través de la señal de RadioYucatanFM.com.mx y el portal: [www.ruraltv.com.mx](http://www.ruraltv.com.mx)

Hacemos nuestro mejor intento para que sepan de la gente del campo, solo necesitamos que nos otorgues el permiso y nosotros presentaremos la mejor versión de ustedes con gratitud.

¡Nos vemos pronto, ya estamos de regreso como debe ser! 🌻



LICOR DE AGAVE

SABOR QUE  
APASIONA

GUILLERMO ÁVILA: 999 639 1740



# GRUPO GANADERO GARYS

S.P.R. DE R.L. DE C.V.



## RANCHO "GARRIDO"

CRIADOR KATAHDIN,  
PELIBUEY Y BLACK BELLY



Propietario:  
**Sr. Arturo Gary Valle**  
Cel: **9999 10 0661**

Info: IAZ. Jorge Coral Gamboa  
Calle 71 #370 x 30 y 32, Col. Roble Agrícola III, Mérida Yuc.  
Tel: **(999) 919 00 22 / 23** • Cel: **9992 42 24 72**



# XVI Exposición Nacional Brangus Rojo

15 al 20 de Noviembre 2021 - X'Matkuil - Mérida, Yucatán



## IV EXPOSICIÓN NACIONAL de Razas de Origen Indiano



5 al 12 de noviembre  
Mérida, Yucatán 2021





# CIRCUITO NACIONAL BRANGUS 2021

CHIHUAHUA - DURANGO - JALISCO. SONORA - TAMAULIPAS

## ▶ YUCATÁN ◀

**MIÉRCOLES**  
**17 DE NOVIEMBRE**  
▶ ENTRADA

**LUNES**  
**22 DE NOVIEMBRE**  
▶ SALIDA

**SÁBADO 20 DE NOVIEMBRE**  
▶ CALIFICACIÓN



Asociación Mexicana de Criadores de Ganado Brangus

☎ (614) 434 0575

✉ [promocion@brang.us](mailto:promocion@brang.us)

🌐 [www.brang.us](http://www.brang.us)

📍 Asociación Brangus Mexicana

Kilómetro 8.3 carretera a Cd. Cuauhtémoc, Colonia Las Animas, Chihuahua, Chih.

### XXXV Feria Internacional de Ganadería Tropical

Del 5 al 21 de noviembre, 2021

X'Makuil, Yucatán



### Exhibición, Juzgamiento y Venta de Ganado

- Brahman
- Indubrasil
- Gyr
- Guzerat
- Nelore
- Simbrah
- Simmental
- Beefmaster
- Brangus
- Suizo Europeo

Para asistir regístrate en:  
999 345 0153  
REGISTRO OBLIGATORIO



ASOCIACIÓN DE CRIADORES DE GANADO BOVINO DE REGISTRO DEL ESTADO DE YUCATÁN, A.C.  
Tel: 999 948 1110 y 1130  
[ganadoyucatan99@hotmail.com](mailto:ganadoyucatan99@hotmail.com)  
Criadores de Registro Yucatan



**SADER**  
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL







# SOSQUIL

## PARA SALIR ADELANTE

*Texto y fotografías: Jorge Alanis Zamorano*

### Doña Norma sabe del oro de Yucatán

**E**l sosquil es la fibra natural que viene del henequén, el oro verde de Yucatán, y desde hace tiempo la gente está avivando el gusto de disfrutar lo que surge de sus hojas. Las ideas vienen desde cuerdas hasta bolsas para dama, sin dejar pasar los zapatos que son de buen gusto y que, en el extranjero y al interior del país tienen una gran demanda.

Doña Norma Villalobos está firme en seguir creando accesorios para mujeres con diseños que van desde el bolso básico, hasta el más elaborado para gustos refinados. Actualmente, la eliminación del uso de plásticos cada día toma más fuerza y a cambio, el retorno al uso de fibras naturales hace que no se caiga en el camino.

“Tradicional de Yucatán”, eso es lo que busca el turismo y dentro de la gama de posibilidades doña Norma ha tomado como un reto que te guste lo que de su imaginación nace.

Después de un curso se dio cuenta de lo que puede hacerse con el sosquil y dice: *Si puedo hacer un pastel, puedo trabajar el henequén*. Ella comenzó laborando con otra per-

sona, sin embargo, quería algo propio, por lo que su necesidad de ganar más dinero le dio el impulso para iniciar su propio proyecto.





### No es fácil este camino

*Cuando eres mujer es difícil ya que los hombres se sienten como invadidos y piensan “¿Por qué ella?”. Nosotras nos empeñamos mucho más porque tenemos hijos, vamos enfocadas a nuestra necesidad, es para tener algo y que los hijos no se avergüencen. Cualquier trabajo es de orgullo, no importa lo que hagas siempre y cuando lo hagas bien, nos cuenta nuestra entrevistada.*

### Precios justos

Al momento de hacer negocio, doña Norma comenta: *Nos quieren regatear el precio, uno que no es el real. La labor es mucha, es bastante tiempo dedicado, estar concentrada en lo que haces para que quede muy bien. Les he dicho a mis hijos que necesito estar sola, porque quiero crear modelos nuevos. Son cosas que la gente no valora, creen que la bolsa se hace rápido y no es así.*

¡Valoremos el trabajo manual! Los costos van más allá del dinero invertido, entre los que destacan la pérdida gradual de la vista, el estar con su familia y los tiempos destinados, donde muchos abusan de la necesidad para regatear

y salir con un producto “barato”.

Es por eso, estimado lector, que debemos partir de un principio: no reconocemos el valor de un trabajo si no conocemos a los creadores. Acércate a ellos, platica, pregunta, ¿sabes cómo se llama el artesano?

La finalidad de este texto es vincularnos a ellos y comprender que lo que compras no es solo una bolsa, estás llevándote un verdadero esfuerzo, un sueño, una esperanza, dejaste a cambio la satisfacción de vender algo bien hecho, un plato de comida en casa, la consolidación misma del por qué están ahí nuestros artesanos. Ellos son nuestra identidad, esa bolsa, por ejemplo, es de Yucatán, es de México cuando la porta un extranjero. Si regateas, estás perdiendo la oportunidad de impulsar a tu propia gente.

¿Contacto? A doña Norma la puedes localizar al teléfono 99 99 95 58 40 en San José Tecoh II calle 153 entre 62 y 64, Mérida, Yucatán; ahí verán una mata de henequén y un árbol de moringa y de paso puedes comer muy rico porque ella se apoya también con la venta de tamales y atole. 🌿

# 3M Bioluminiscencia.

## Aplicaciones para proteger la cadena de producción.

El control de la higiene tiene ahora un nuevo sistema innovador.



Contacta a los expertos  
Bioses del Sureste  
Marco Paéz: 999 969 1265

# HOJA DE PLÁTANO

Envuelve y retiene el sabor



## Preparándonos para noviembre

Por: Jorge Alanis Zamorano

**A**l sur de Yucatán, a ochenta kilómetros de la capital yucateca, me encontré a dos personas sentadas trabajando con esmero la hoja de plátano, misma que termina resguardando alimentos que saciarán el hambre y el antojo, particularmente aquellos platillos característicos del Día de Muertos (o Janal



Pixán en la península); de esos que te orllan a romper la dieta.

Algunos productores siembran el plátano por el fruto mismo, pero otros simplemente utilizan la hoja, ésa a la que poco caso le hacemos, esa hoja que tiramos sin pensar quién estuvo detrás de ella.

Es en Akil, entre Oxkutzcab y Tekax, donde observé con curiosidad lo que hacían. Detuve el vehículo y me acerqué; fue Jorge Luis Carrillo Montalvo, quien sentado en un pequeño banco casi al nivel del piso, me permitió abrir la plástica -claro, sin dejar de cumplir su labor-.

El trabajo de Jorge Luis consiste en quitar la parte central, que es la continuación del tallo de la hoja, entregándola a su compañera quien la dobla. El tallo queda en espera de ser empleado, se hace a un lado ya que sirve para amarrar el preciado paquete que terminará primero en los mercados y después, envolviendo un delicioso pib, un tamal colado o la típica cochinita pibil, donde retiene el concentrado de toda la mezcla de sabores de la carne, achiote y otras especias.

Jorge Luis dice que van a cortar las hojas desde la planta, las meten en un costal y las llevan a su casa. Ahí la tuestan, la limpian con mucho cuidado, rompen la hoja y forman el paquete que se trae hasta Mérida. ¿Qué es el tostado? Es el proceso que consiste en pasar las hojas por la candela para que no se quiebren, además de que los clientes no aceptan la mercancía en crudo. Nos cuenta que es una actividad que se ha transmitido de generación en generación en su familia, comenzando desde sus abuelos; de igual manera, añade que en un día pueden hacer hasta 100 paquetes, con 5 o 6 hojas cada uno.

En la parte delantera de su casa es donde realizan dicha labor y bueno, me di cuenta que es una tarea noble que requiere de habilidad y mucha paciencia. 🌈

#OrgullososDeLoQueSomos

Busca el video en nuestro canal de YouTube "Rural MX"

**BOVINO, OVINO, PORCINO  
 AVES Y EQUINOS**



**TODO LO NECESARIO PARA LA PRODUCCIÓN  
 CON MÉTODOS ORGÁNICOS**

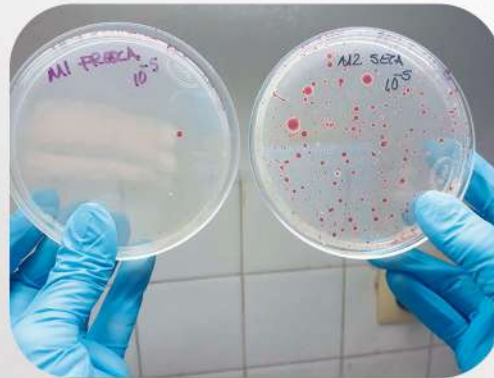


Oriente  
 (999) 163 8791  
 (999) 351 8060

Suc. Tizimín  
 (986) 863 4543

Sur de Yucatán  
 y Q. Roo  
 (999) 163 8793

Campeche  
 (981) 105 0897



El Laboratorio Central Regional de Mérida, Yucatán (LCRMY), dependiente del Comité Estatal para el Fomento y Protección Pecuaria del Estado de Yucatán (CEFPY), ofrece desde 1993 más de 100 diferentes diagnósticos a precios accesibles que permiten corroborar el estado de salud de animales productivos, de compañía y silvestres; además, actúa como Órgano de Coadyuvancia de la Sader-Senasica, por lo que cuenta con la autorización correspondiente para llevar a cabo pruebas que les permitan fortalecer las campañas zoonositarias y la vigilancia epidemiológica.

El LCRMY dispone también con el Área de Inocuidad Alimentaria, conformada por el Departamento de Análisis de Alimentos y Residuos Tóxicos y el Departamento de Microbiología en Alimentos. En el primero, se analizan una gran variedad de muestras de productos para consumo humano y animal, como miel de abeja, frutas, vegetales, diversos aceites, aguas de estanques de acuicultura y riego, productos procesados, entre otros, para verificar la presencia de algún tipo de residuo tóxico y validar su inocuidad alimentaria.

Por otra parte, en el Departamento de Microbiología se analizan muestras de alimentos de consumo humano para detectar patógenos importantes como *Salmonella spp.*, *Vibrio cholerae* toxigénico o no toxigénico, *Listeria monocytogenes*, *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli* genérica y *Escherichia coli O157:H7*, los cuales pueden causar terribles enfermedades. Asimismo, utilizan métodos que miden la densidad microbiana en muestras de agua, hielo y la contaminación fecal en el agua de mar y aguas de uso recreativo.

El laboratorio cuenta con la acreditación de la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA) y con la autorización de la Comisión Federal para la Protección contra Riesgos Sanitarios (COFEPRIS), apegándose a las normas de la Secretaría de Salud para dar cumplimiento a los parámetros de referencia y los límites de aceptación requeridos. Son pocos los sitios que cumplen con estos criterios dentro del sureste mexicano, por lo que el LCRMY constituye un pilar importante dentro de la península.

Desde enero del presente año, el LCRMY puso a disposición el servicio para la detección de *Salmonella spp.* y *Vibrio cholerae* por medio de la prueba de Reacción en Cadena de la Polimerasa en tiempo real (RT-PCR), atendiendo las necesidades actuales de una reducción de los tiempos de análisis que puedan dar cumplimiento a las nuevas disposiciones emergentes.

El LCRMY se ha esforzado por satisfacer las necesidades de los productores, constituyéndose como un eslabón más en apoyo a las cadenas de producción, comercialización y destino final al consumidor, quien cuenta con todo el derecho de saber y verificar que los productos que consume son, con certeza, inocuos.



# CIEN AÑOS DE LOS HUEVOS MOTULEÑOS





# Unas charlas de humildad con doña Evelia

Por José Luis Preciado

**E**l rasgo distintivo de un buen ser humano y líder natural es la generosidad y Doña Evelia Isabel Arce Escamilla de 67 años, es un gran ser humano en toda la extensión de la palabra.

A Doña Evelia le dicen “La profesora”; tiene su santuario gastronómico en los altos del Mercado 20 de Noviembre de Motul. Ella es la parte popular de la rotonda de los personajes ilustres de Motul, así como Felipe Carrillo Puerto y su hermana Elvia Carrillo, “La Monja Roja”.

Es muy popular el refrán que dice: “ir a Motul y no desayunar unos huevos motuleños, es como no haber ido a Motul”, y hay mucho de cierto en ello. Doña Evelia es la mujer que le dio un segundo

aire a ese riquísimo platillo, que es la aportación más yucateca a los menús del mundo, un lugar que incluso no tiene la cochinita pibil.

Cuentan que el creador de tal receta, “Huevos motuleños”, fue Don Jorge Farid Siqueff Febles. Según la crónica de Ariel Avilés, allá por 1921, el escritor y Secretario de Educación Pública de México, José Vasconcelos, fue invitado a visitar Motul, y el entonces gobernador Felipe Carrillo Puerto, le encargó a Don Jorge un platillo especial para agasajar a estos personajes, ya que además de Vasconcelos, venían en la comitiva Diego Rivera, Roberto Montenegro, Jaime Torres Bodet, Carlos Pellicer y Pedro Enríquez Ureña.

En aquel entonces, había toda una corriente socialista que iba desde Yucatán al resto del país y Felipe Carrillo Puerto era el personaje central de esta corriente de pensamiento, así que la ocasión se prestaba para mostrar no solo a los huevos motuleños, sino también la llamada sopa socialista, hecha a base de verduras cortadas en juliana a la que se le agregaba remolacha o betabel para darle el tono rojo; a dicha sopa le tocó acompañar los huevos motuleños y aquello fue festejado con dobles raciones. El gobernador Felipe Carrillo Puerto quedó tan satisfecho y complacido, que lo convirtió en su platillo favorito y el mismo los bautizó así: huevos motuleños.

## Doña Evelia le da un segundo aire

Un chile habanero en su punto de sazón y cocido dentro de su salsa para darle sabor, es el mismo chile que luego corona a los huevos motuleños, y no se trata de un gracioso adorno pues el habanero contrarresta la acidez del tomate; ésta fue una de las aportaciones de Doña Evelia a tan sabroso platillo, quien lo elabora diligente y con respeto hacia los ingredientes desde hace 21 años.

## En todas las lenguas

En octubre de 2017, un libro muy conocido en todo el mundo, *Lonely Planet Food México*, y su autora Scarlett Lindeman, consigna a los huevos motuleños como uno de los grandes platillos de este país para el mundo. La publicación toma en cuenta las opiniones de los chefs más destacados.

## Visitantes VIP

El canciller Marcelo Ebrard, es uno de los asiduos comensales, junto con todos los políticos y ministros de cultura de Cuba, así como lo más variado en personajes de cine, radio y televisión.

## Huevos motuleños

La preparación de este platillo lleva un proceso lento para darle un mejor sazón; primero se pica el tomate, la cebolla y el jamón (de preferencia ahumado) y se ponen a cocer, se le añade aceite y sal al gusto, el frijol refrito, todo hecho de manera meticulosa, dándole su tiempo. Al final del cocimiento, se le agregan los chícharos y el chile habanero, se termina de freír y se apaga. El mayor secreto radica en la preparación de la salsa, la crujiente tostada y el frijol refrito.

A Doña Evelia se le puede ver y saludar de 8 de la mañana a 1 de la tarde; le gusta mucho conversar y mostrar sus platillos, destacando que no solo hay huevos motuleños, sino que también sirven otras presentaciones y omelettes, sin faltar el exquisito café de olla y el pan hecho a mano que es de lo más sabroso. Así que recuerde llevar el hambre suficiente para ser saciada. 🌟



## ESPERAN BUEN CIERRE DE AÑO AL SUR DEL ESTADO

Especial Rural MX

**A**gricultores del sur yucateco tienen buenas expectativas para la cosecha de soya, pues estiman que su valor comercial sería superior a los 160 millones de pesos, considerando las 7,500 hectáreas sembradas en la zona, expuso el titular de la Secretaría de Desarrollo Rural (Seder), Jorge Díaz Loeza.

En representación del Gobernador Mauricio Vila Dosal, el funcionario realizó una gira por diversas localidades de Tekax donde se maneja dicho cultivo, como Pocoboch y Mac Yam, acompañado del alcalde Diego Ávila Romero, así como las y los productores. Recordó que, en julio pasado, se distribuyeron 230 toneladas de semillas entre 575 trabajadores del ramo en el cono sur de la entidad, que sembraron una superficie de 5,750 hectáreas, de modo que las poco más de 1,700 restantes corresponden a particulares de la región.

La visita incluyó diversas comisarías, donde se repartieron apoyos con simientes de frijol y chile habanero, especialmente en San Felipe, Becanchén, Tixcuytún, Kancab, San Agustín y



Benito Juárez, donde se podrá sembrar durante este mismo mes.

*Es un gusto ver el resultado de la coordinación de esfuerzo entre el Gobierno y productor; esta supervisión que hoy hacemos, sin duda, es muy positiva, pues el desarrollo de las plantaciones ha sido bueno y se esperan excelentes rendimientos, expresó.*



Y es que el año pasado, las tormentas, huracanes e inundaciones afectaron las superficies dispuestas para la soya, de modo que cientos de familias, que dependen de esta actividad, manifestaron su beneplácito por este esquema, que les permitirá una buena cosecha. Al respecto, el joven productor de Pocoboch, Adrián Kú Canché, señaló que pueden sembrar gracias a estas donaciones, pues de lo contrario, no tendrían recursos para adquirir el grano.



Por su parte, la señora Sarah Canché López, además de ser ama de casa, diariamente ayuda a su esposo Diego Kú Miss a cultivar la soya, junto con dos de sus 10 hijos: *Sembramos nueve hectáreas con la semilla que nos otorgó el Gobernador; el año pasado, perdimos más de cinco hectáreas por las inundaciones y eso nos afectó mucho económicamente, porque dependemos de lo que sembramos. Es por eso que estoy muy agradecida con el apoyo, pues en los momentos más difíciles, nos vinieron a visitar y nos ayudaron.*

También, don Anastasio Yam señaló que el 2020 dejó una experiencia amarga, pues perdió sus cultivos y la situación agotó sus ahorros; sin embargo, desde que el Ejecutivo brindó de nuevo estas semillas, no perdió las esperanzas y plantó de nuevo. 🌱

En Mac Yam, Miguel Caamal Maas, de 70 años, narró que desde hace siete años se dedica a esta leguminosa por su valor y rendimiento: *Sembramos 30 hectáreas de la variedad Huasteca 200, en la que esperamos cosechar cerca de 3 toneladas por hectárea a fines de noviembre.*



**Energía de alto impacto**

Tel. 999 941 0444 / [agroinvic@gmail.com](mailto:agroinvic@gmail.com)



**\*Precios a mayoreo\***



**Productos Porcícolas y Avícolas**

- Lámparas Infrarrojas - Cortinas - Huacales - Bebederos
- Comederos - Tinacos - Ventiladores - Mallas Pajeras
- Cajas de Plástico - Tarimas de Plástico

Tel (999) 919-11-12 al 14 / [avicer@prodigy.net.mx](mailto:avicer@prodigy.net.mx) / [avicer.com](http://avicer.com)

Calle 19 No. 370 Amp. Cd. Industrial Km. 8 Carr. Mérida-Umán, Umán, Yucatán.

# EL ÚLTIMO GESTO DE UN PIRUL



Por Bruno Barreto

**T**odos los demás árboles corrieron a refugiarse bajo la lluvia, este pirul no alcanzó el beneficio de la frescura, sin misericordia el sol lo abrazó hasta quitarle la última gota de savia, sus raíces no lograron llegar hasta el manto freático para salvarlo, se cortó el abasto, comenzó el declive, el suelo se convirtió en cama. El leñador le pasó encima muchas veces, pero no le sirve al dios fuego, ese mismo que calienta las tortillas y el alimento, que devora bosques y vidas.

Apenas lo vi tirado en los montes del Palmar, supe que allí estaba retratada la imagen del dolor de la espera, se le ve extender las ramas supli-

cantes; han de saber ustedes que los árboles se mueven, no solo agitan las ramas, se agachan a besar la tierra, excavan profundo y envían a sus raíces más jóvenes, como si fueran popotes, a buscar agua.

A este pirul, el tiempo le fue cercenando la movilidad, uno de sus últimos besos al suelo lo quebró, ya no fue posible tanta humillación. El último gesto fue una mirada al cielo. Hoy es refugio temporal de insectos y roedores. Aquí no aplicó aquello que reza, “de árbol caído todos hacen leña”. Lo dice una canción, “eres como leña de pirul, que no sirve ni pa’ arder, con tanto humo, solo sirve para hacer llorar...” 🌸

# Impresión de **ETIQUETAS**

Impresas en materiales de alta calidad, de diferentes formas y tamaños, nuestras etiquetas te colocarán a la altura de presentación de las mejores marcas del mercado. **Reflejando en el exterior la calidad de tu producto, Uniprint te lleva a un nuevo nivel.**



(999) 942.22.22  
Calle 39 No. 501 entre 60 y 62, Col. Centro, Mérida, Yucatán, Méx.  
[www.uniprint.com.mx](http://www.uniprint.com.mx) Uniprint-Grupo Megamedia

**Uni**print  
stickers

  
**BRAVADO**<sup>®</sup>  
Agriculture

**FARMTRAC**<sup>®</sup>

**LA FUERZA DE MÉXICO LLEGÓ A TUS TIERRAS.**



**BOSQUES Y SELVAS**  
DE LA PENÍNSULA

KILÓMETRO 5.5 CARRETERA MÉRIDA-MOTUL, CONKAL, YUCATÁN. CP. 97345  
Cel. 9991 934193 / Eduardo Díaz Cámara

[bravado.com.mx](http://bravado.com.mx)