

hipócritalector

Los tiempos de la novela poblana



El gobernador Armenta ORDENA REVISAR EL USO DE PEGASUS Y CONTRATOS OPACOS durante el morenovallismo

Asimismo, José Luis García Parra, coordinador del gabinete estatal, aseguró que en la cancelación del contrato del Museo Barroco no hubo "negocios en lo oscuro". |PÁGS. 8-9



"NO VIENE EL NOMBRE COMPLETO. NADA MÁS DICE 'N ELECTO EN EL 2012,'
ironizó la presidenta Sheinbaum sobre la trama Peña Nieto

Por otro lado, la mandataria condenó la xenofobia y el racismo tras la agresión viral de una mujer extranjera contra un policía de la CDMX.

|PÁGS.14-15



BUAP refuerza liderazgo y gestión académica con programa intensivo de actualización

|PÁG.12



Anuncian Feria "Cultura y Tradición" y concurso "Mi Mejor Mole 2025" en San Andrés Cholula

|PÁG.13

La actriz Viola Davis reconoció el liderazgo de Claudia Sheinbaum por enviar ayuda a Texas pese al odio, el racismo y las políticas antiinmigrantes: "Ella todavía hizo lo correcto... eso es liderazgo, eso es poder, eso es ser una mujer".





Los tiempos de la novela poblana

MARTES 8 DE JULIO DE 2025

| Año 003 | Número 825 | hipocritalector.com

En las tripas de Beltrán Leyva

‘Sueño con él todos los días’, revela el Chef de Arturo Beltrán Leyva, Atanasio Reyes Vizcarra. Cuenta para El Financiero cómo fue cocinar para el narcotraficante.

¿Qué le gustaba comer a Beltrán Leyva? Sopa de tortilla, con un poco de chile, acompañada de frijoles. Era uno de sus platillos favoritos.

“El Barbas” disfrutaba tanto la comida de ‘rancho’ como otras preparaciones exóticas, todas hechas por el chef Atanasio Reyes Vizcarra.

El cocinero, mejor conocido como ‘Nacho’, fue el chef personal del capo ya fallecido durante ocho años. Incluso estuvo presente en la posada en donde el narcotraficante fue masacrado en 2009.

“Llegué a una casa (la de Beltrán Leyva) que tenía 3 cocinas, sala de cine, cancha de tenis, dos albercas. Veo gente armada, un BMW y una colección de autos Jaguar”.

“La vida que yo viví era: levantarme a las 6 de la mañana, darle su desayuno, comprar su ropa, atenderlo, le organizaba las fiestas y todo tipo de eventos sociales que había. Llegué a ser esa alguien de mucha confianza para él”.

| PÁGS 4-6



hipócritalector

Los tiempos de la novela poblana



DIF PUEBLA FORTALECE SERVICIOS LEGALES EN JUNTAS AUXILIARES con respaldo de MariElise Budib

| PÁG. 12



Ya hay seis denuncias por ciberasedio; todas promovidas por ciudadanos: FGE

| PÁG. 11



Omar Muñoz inicia segunda etapa de obras con techados escolares

| PÁG. 13

Anticorrupción en marcha: Gobierno de Puebla investiga 471 casos y sanciona a 49 exfuncionarios

| PÁG. 10



"En México todo mundo se siente espiado", dice Peña Nieto a propósito de Pegasus. "No hubo moche (de 25 millones de dólares)", jura

| PÁG. 15

HOY ESCRIBEN



LA QUINTA COLUMNA
Mario Alberto Mejía
| PÁG. 3



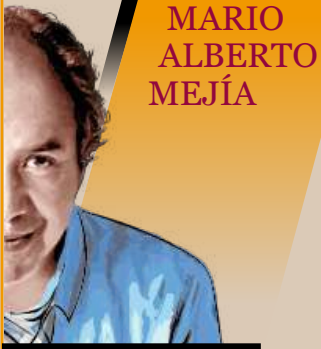
CÓDIGO Y PODER
Jesús Alfredo Páez San Martín
| PÁG. 3



MINUTO 20
Chelís
| PÁG. 38



¡TERRIBLE! ¡BEBAMOS!
Don Ciccio
| PÁG. 39


MARIO
ALBERTO
MEJÍA

El cinismo de Peña Nieto y la irónica observación de la presidenta Sheinbaum

LA QUINTA COLUMNA

La presidenta Claudia a Sheinbaum resumió la trama Peña Nieto con unas cuantas palabras: “No viene el nombre. Nada más ‘N’. (...) No viene el nombre completo (de Peña Nieto), nada más que en un lugar dice ‘N Electo en el 2012’.”

Y lo dijo con una sonrisa irónica.

Antes había dicho que el reportaje de The Marker, un medio israelí que reveló que el expresidente había recibido sobornos por un monto de 25 millones de dólares, había estado “medio tremendo”.

“Bueno —dijo al final de su comentario—, (Peña Nieto) ya dijo que no es así”.

Y volvió a sonreír.

Antes, el expresidente ofreció una entrevista a Ciro Gómez Leyva.

Ahí, tras reiterar que el reportaje había sido tergiversado por algunos medios nacionales, dijo algunas de estas lindezas:

Que nunca (como presidente) fue responsable de asignar contrato alguno y que, en consecuencia, no recibió el soborno por 25 millones de dólares.

Que Pegasus (el software para espiar) lo han usado todos los gobiernos y que ese sistema (de espionaje) es incomprendido por la gente.

Que en México todo mundo se siente espiado.

Y que “en beneficio de quién” se hicieron esas revelaciones.

Peña cree que es muy hábil para lavar las manos.

No lo es.

Basta recordar los audios en los que participan personajes de la empresa española OHL (desde 2021 se llama OHLA) afincados en México, tales como José Andrés de Oteyza (a la sazón, expresidente de la filial en nuestro país), Pablo Wallentin (exjefe de Gabinete), Gerardo Ruiz Esparza (secretario de Comunicaciones y Transportes en el sexenio de Peña Nieto) y otros conspicuos y picarescos personajes de la empresa y del gobierno.

No está de más recordar que OHL México fue una de las empresas que mayores ingresos obtuvo en la administración de Peña Nieto (aproximadamente 136 mil 749 millones de pesos de esa época) y que, pese a la gravedad de los audios difundidos, jamás se realizó ninguna investigación desde el gobierno de nuestro personaje.

Todos se fueron con los bolsillos llenos (incluido, faltaba más, el expresidente), aunque uno de ellos —Gerardo Ruiz Esparza— no disfrutó sus ganancias, una vez que falleció de un derrame cerebral.

Hoy, como entonces, Peña Nieto jura que no asignó contrato alguno ni recibió sobornos, aunque están muy frescas las escenas cuando recibió en Los Pinos a Juan Miguel Villar Mir, presidente de OHL en España.

De esas reuniones surgieron negocios brutales, sobornos y afectuosas palmadas en la espalda.

No en balde, su empresa se convirtió en una de las principales operadoras de infraestructura en México.

Entre las obras que los angelitos de OHL hicieron hay que señalar el Circuito Exterior Mexiquense y el Viaducto Bicentenario (con todo y concesiones).

Sus ingresos provenían principalmente de peajes, contratos de construcción y asociaciones público-privadas.

Dichas concesiones significaron el 50.1 por ciento de los ingresos totales de OHL México, y el 63.3 por ciento de sus

ingresos por peajes en el país.

No hay espacio periodístico en el mundo que albergue todas las obras que hicieron en el sexenio peñista.

Y aún así, Peña Nieto todavía niega que él asignara contratos.

Jugar golf en Madrid, en Punta Cana,

Y en Marbella tiene un alto costo.

Pero a él, faltaba más, no le preocupa.

Cierro esta columna con un análisis a vuelo de pájaro de los audios que evidenciaron a esta bola de pillos de altos vuelos, sin consecuencias penales de por medio:

Las conversaciones grabadas sugerían prácticas de corrupción, como sobornos a magistrados, manipulación de costos en concesiones carreteras, favores a funcionarios (como pagar estancias en hoteles de lujo) y la obtención de información privilegiada sobre licitaciones.

En una llamada del 16 de enero de 2015, Pablo Wallentin pregunta a Gerardo Fernández, director jurídico de OHL

México, “¿Cuánto hay que darles a los magistrados?”, en relación con un litigio sobre el Circuito Exterior Mexiquense.

Fernández responde sugiriendo “una manita” (insinuando un soborno).

Estas conversaciones implicaban estrategias para influir en decisiones judiciales sin dejar rastro contable

En otra grabación, Wallentin y José Luis Muñoz, director de planeación financiera, discuten sobrecostos en el Viaducto Bicentenario. Wallentin dice entre carcajadas: “La etapa 2 la vamos a hacer hasta el año 2023 y queremos cobrar por adelantado como si ya lo estuviéramos haciendo”.

En otra llamada, De Oteyza admite: “¡Pablo, esto es un fraude! Vamos a meter unos gastos de una fase que nunca vamos a construir”, reconociendo un desfalco.

Y todo dicho, también, entre risas de júbilo.

Un audio de marzo de 2015 muestra a Wallentin molesto con una asistente porque se cobró la estancia de Gerardo Ruiz Esparza en el Fairmont Mayakoba, un hotel de OHL.

Wallentin reclama: “Oiga, la voy a agarrar a patadas... a Ruiz Esparza le cobraron sus estancias”, indicando que la empresa pretendía cubrir los gastos del funcionario.

Ruiz Esparza, por supuesto, negó haber recibido favores.

En una llamada de febrero de 2015, Wallentin informa a De Oteyza que Carlos Bussey, director de desarrollo carretero de la SCT, le proporcionó un disco con detalles de proyectos carreteros en Indios Verdes y Ciudad del Carmen, incluyendo cómo se licitarían.

La SCT negó que se entregara información privilegiada.

Los audios sugieren que el 6 de abril de 2015, Villar Mir y De Oteyza se reunieron con el presidente Peña Nieto en Los Pinos para discutir el conflicto con Infraiber, una empresa que litigaba contra OHL por un contrato de conteo de vehículos en autopistas.

En una llamada posterior, Ruiz Esparza y Wallentin comentan la reunión, afirmando que OHL no tenía obligaciones legales con Infraiber.

Las filtraciones reforzaron las acusaciones de corrupción contra el gobierno de Peña Nieto y el PRI, especialmente en el Estado de México, donde OHL tenía concesiones de largo plazo.

La plataforma “Ahora”, de Emilio Álvarez Icaza, acusó a OHL de financiar campañas del PRI.

¡Que viva la extraordinary life, hijos de Villa!



*EL SIGUIENTE TEXTO FUE PUBLICADO EL 5 DE JULIO EN EL FINANCIERO, EL CUAL RETOMAMOS DE MANERA ÍNTEGRA

'SUEÑO CON ÉL TODOS LOS DÍAS':

Chef de Arturo Beltrán Leyva cuenta cómo fue cocinar para el narcotraficante

Durante 8 años, Atanasio Reyes Vizcarra fue el chef de cabecera del narcotraficante e incluso estuvo presente en la *narcoposada* donde 'El Barbas' fue abatido en 2009.

| REDACCIÓN |
EL FINANCIERO

Sopa de tortilla con un poco de chile, acompañada de frijoles, era uno de los platillos favoritos del narcotraficante Arturo Beltrán Leyva, quien disfrutaba tanto la comida de 'rancho' como otras preparaciones exóticas, todas hechas por el chef Atanasio Reyes Vizcarra.

El cocinero, mejor conocido como 'Nacho', fue el chef personal de 'El Barbas' (líder del cártel de los Beltrán Leyva) durante ocho años e incluso estuvo presente en la posada en donde el narcotraficante murió en 2009.

"Yo no hice nada malo, solo era un chef", comentó Reyes Vizcarra, quien estuvo en prisión a causa de su vínculo con Arturo Beltrán, quien comenzó como escolta de Amado Carrillo Fuentes, 'El Señor de los Cielos'.

¿Cómo el chef 'Nacho' Reyes conoció a Arturo Beltrán Leyva?

El chef Atanasio Reyes Vizcarra conoció a Arturo Beltrán Leyva cuando él tenía 23 años,

debido a que uno de sus amigos con quienes trabajaba lo contactó para realizar un trabajo, compartió en una entrevista en el podcast 'Viviendo'.

El cocinero no sabía quién era Arturo Beltrán, ni siquiera lo identificaba físicamente, además solo le indicaron que debía cocinar, sin decir-

le para quién trabajaría.

"Tengo un amigo que quiere que le hagas comida (...) Cuando menos lo pensé estaba en una avioneta, con una maleta llena de queso, chilorio, machaca, chicharrón", relató 'Nacho' Reyes.

El viaje (de Culiacán, Sinaloa a León, Guanajuato) fue

complicado, debido a que él jamás había subido a una avioneta, hubo una tormenta y problemas al aterrizar.

"Llegué a una casa que tenía 3 cocinas, sala de cine, cancha de tenis, dos albercas. Veo gente armada, un BMW y una colección de autos Jaguar", comentó; sin embargo,







él aún no entendía lo que estaba pasando.

“No había nadie y llega Arturo Beltrán, yo no sabía quién era o cómo se llamaba. Me dijo: ‘¿cómo está?, ¿cómo está usted? ¿Me va a hacer una comida, de esos vigorizantes para responder con las mujeres?’ Y se reía”, recordó.

El describe al narcotraficante Arturo Beltrán Leyva como una persona sencilla y como ‘Nacho’ Reyes aún estaba en la universidad estudiando la licenciatura en Derecho, ‘El Barbas’ le aconsejó finalizar su carrera.

“Estúdiele mucho, porque no hay otra cosa (...) sino luego va a andar arriba y abajo como yo. Quedó muy encantado (...) Me dio 3 mil dólares, estoy hablando de 1996”, aseguró e incluso el narcotraficante le regaló trajes.

Luego de esta experiencia, Arturo Beltrán Leyva lo volvió a contactar en diferentes ocasiones para cocinarle y él accedía, pues el pago era muy bueno: “ahí entró la codicia, la ambición”. El chef ‘Nacho’ recibía de 2 mil a 5 mil dólares por ocasión.

¿Cómo era vivir con Arturo Beltrán Leyva?

Desde 1996 hasta el 2001, el chef Atanasio Reyes Vizcarra continuó su vida con normalidad: se casó, terminó su licenciatura, trabajó como chef personal en Los Cabos, pero tras seis meses en Baja California, volvió a Sinaloa.

“El 30 de mayo del 2001 me

habló para que fuera a hacerle una comida: ‘quiero que venga a hacerme una comida en Monterrey, vienes un tiempo y te vas’”, le dijo. Fue ahí cuando comenzó a trabajar con él de manera constante.

“Cuando recién lo conocí me daba miedo, cuando yo viví con él (...) esa adrenalina que tú sientes, ese miedo que tú sientes se va haciendo parte de ti, te vuelves adicto”, comentó.

A lo largo de ocho años, ‘Nacho’ Reyes se encargó no solo de preparar la comida para Arturo Beltrán Leyva, también organizaba fiestas y reuniones, y se encargaba de la atención al narcotraficante.

“La vida que yo viví era: levantarme a las 6 de la mañana, darle su desayuno, comprar su ropa, atenderlo, le organizaba las fiestas y todo tipo de eventos sociales que había, llegué a ser esa parte de mucha confianza”, comentó.

Como parte de su trabajo, el narcotraficante lo ayudó para estudiar gastronomía e incluso lo enviaba a los mejores restaurantes del mundo a comer para que él pudiera recrear los platillos.

¿Cómo fue el día del asesinato de Arturo Beltrán Leyva?

Su cercanía con los eventos sociales del narcotraficante lo llevaron a estar presente en la posada que Arturo Beltrán Leyva brindó el 16 de diciem-

bre de 2009, evento en el cual el narcotraficante fue acibillado en un operativo.

A pesar de sus intentos por escapar, un día después el chef ‘Nacho’ Reyes fue detenido, en las noticias de aquel momento, se explica que Atanasio Reyes Vizcarra fue identificado como uno de los presuntos sicarios de Beltrán Leyva.

En esta narcoposada también estuvieron presentes Los Cadetes de Linares y Ramón Ayala, quienes vieron llegar a los elementos del Ejército Mexicano a la lujosa residencia del ‘Jefe de Jefes’.

“Arturo Beltrán se puso un chaleco de balas, me dijo: ‘vámonos, súbete conmigo’; no obstante, él prefirió no hacerlo: “yo salí corriendo hacia el techo, empezó la balacera, los tiros pasaban a un lado de mí. Si me hubiera subido, a lo mejor me mataban”. Esa fue la última vez que lo vio.

Además, lo señalaron por delincuencia organizada, portación de armas de fuego de uso exclusivo de las fuerzas armadas y posesión de cartuchos, de acuerdo con el diario La Jornada.

Su detención en la narcoposada, lo llevó a estar preso durante 6 años, 7 meses; sin embargo, él asegura: “nunca me metí en negocios de esos, nunca he hecho negocios ilícitos, yo pagué una cosa que no tenía que pagar (...) Yo no hice nada malo, solo era un chef”.

¿Qué pasó con el chef tras trabajar con Beltrán Leyva?

Luego de salir de prisión, Atanasio Reyes Vizcarra cambió su estilo de vida y actualmente es dueño de un restaurante llamado Trapi-che Bistro, en donde sirve la ‘Sopita Arturo’, una sopa de tortilla que era la favorita del narcotraficante.

A pesar de que ha dejado sus experiencias con el narcotraficante en el pasado, en una reciente conversación con el podcast de Rodrigo Macías comentó que todavía sueña con la última vez que vio a Arturo Beltrán Leyva.

“Todos los días lo sueño mucho. Una de las cosas más recurrentes es que veo a los soldados y que me pelo, porque ese día no pude escapar (...) Sigo acordándome del día que me agarraron (...) A veces me despierto brincando”, comentó.

Esta experiencia lo hace motivarse para seguir adelante y no retomar los vínculos con el narcotráfico, pues para él trabajar es mucho más sencillo que estar relacionado con la delincuencia organizada y ve lo que sucedió como una etapa más en su vida.





A N D E Z A

2 7 1 9

hipócritalector / Martes 8 de julio de 2025

Exclusive

PRESALE RESIDENCES

In Angelópolis



MORE INFO

70 %
SOLD



222 699 6420





DIJO QUE LA TRANSPARENCIA DEBE SER PERMANENTE E INSTÓ A CONTINUAR CON INVESTIGACIONES TRAS CONCLUIR SU GESTIÓN

ARMENTA, A FAVOR DE INVESTIGAR EL BARROCO Y PEGASUS

Ante cuestionamientos de la prensa, el gobernador poblano afirmó que no hubo “negocios en lo oscuro” en la liquidación anticipada de la deuda del Museo del Barroco ni en ningún otro proyecto público.

| VERÓNICA RUIZ

“El Museo Barroco fue una obra mal contratada. La deuda era impagable. La liquidamos con transparencia y sin arreglos en lo oscuro. Si lo que me quieren decir es que me puse de acuerdo en algo, la pregunta ofende”, aseguró Armenta Mier al responder una pregunta directa sobre la negociación con la empresa Hermes.

El mandatario estatal también pidió que se investigue el uso del software de espionaje Pegasus durante el gobierno de Rafael Moreno Valle, presuntamente utilizado contra actores políticos de izquierda. Incluso, confirmó que su administración ha solicitado a la Fiscalía (FGE) que investigue su uso ilegal para espiar a opositores, activistas y periodistas.

En este contexto, **aclaró que no se trata de una persecución política, sino de una exigencia de justicia y transparencia:** “La omisión es complicidad. No incito al delito, solo pido que se investigue todo: Pegasus, el Barroco, y cualquier irregularidad”.

Instó a que las indagatorias continúen incluso después de que concluya su gobierno, pues externó que “la transparencia debe ser permanente”, **subrayando que su administración no protege actos ilegales ni tolera la impunidad.** “Nosotros no encubrimos. Si hay responsables, que se sancione. Yo no persigo a nadie, pero tampoco protejo a nadie”, concluyó.



||

Como se darán cuenta cuando hablo del Barroco, de las ciclistas, la Estrella de Puebla, no me refiero a las personas, me refiero a la forma de gobierno, es un grupo que gobernó, hubo complicidades y cuando participan más de dos es delincuencia organizada, presunta delincuencia organizada”

> ALEJANDRO ARMENTA.



Cancelación de deuda del Barroco, sin tratos oscuros: García Parra

Gracias a la negociación, Puebla se ahorrará 8 mil millones de pesos que podrán ser utilizados por esta administración y las dos siguientes, para fortalecer rubros como seguridad, salud, educación e infraestructura.

| VERÓNICA RUIZ

José Luis García Parra, coordinador del gabinete del Gobierno de Puebla, anunció la terminación anticipada del contrato del Museo Internacional Barroco, el cual obligaba al estado a destinar recursos públicos hasta el año 2039.

Este modelo de contrato, señaló, formaba parte de un esquema de gobierno ya caduco, que privilegiaba la apariencia por encima de la funcionalidad, el impacto y el beneficio colectivo. García Parra criticó que estas prácticas servían para ocultar saqueos, negocios opacos y desviar recursos, dejando de lado el bien común.



El funcionario dejó en claro que no se realizaron “negocios en lo oscuro” ni se obtuvieron privilegios en esta operación, y subrayó que el museo ahora pertenece al pueblo de Puebla. “No venimos a presumir obras vacías, sino a corregir lo que está mal, hacer más con lo que hay y trabajar por el bienestar de las y los poblanos”, enfatizó.

También anunció que este jueves se presentará un **programa de obra comunitaria con una inversión superior a los mil millones de pesos**, que priorizará el campo, la seguridad rural y el desarrollo local, con el objetivo de generar beneficios tangibles para las actuales y futuras generaciones.

En total,

2 000
millones de pesos se destinarán a cerrar este compromiso en el presente ejercicio fiscal:

1,750
millones ya estaban presupuestados y

250
millones adicionales se liberaron para concretar la terminación.



> **JOSÉ LUIS GARCÍA PARRA**
@JLG_PARRA

La justicia también se construye corrigiendo errores del pasado. Con la cancelación anticipada del contrato del Museo Barroco, el @Gob_Puebla ahorra más de 8 mil millones que se invertirán donde sí hacen la diferencia. Con @armentapuebla_ al frente, recuperamos el patrimonio público y lo ponemos al servicio del pueblo.





SE HAN ABIERTO UN TOTAL DE 471 EXPEDIENTES POR DENUNCIAS CIUDADANAS Y OBSERVACIONES INTERNAS

VAN 49 EXFUNCIONARIOS SANCIONADOS POR IRREGULARIDADES en el Gobierno de Puebla

Las investigaciones han alcanzado a servidores públicos de 22 dependencias estatales, donde se han detectado irregularidades relacionadas con omisiones, demoras injustificadas y posibles actos de corrupción.

|IVÁN RIVERA

Bajo el liderazgo del mandatario Alejandro Armenta, el gobierno estatal comenzó a rendir cuentas en materia de combate a la corrupción. De acuerdo con Alejandro Espidio, titular de la Secretaría de Anticorrupción y Buen Gobierno, 49 exservidores públicos han sido sancionados en este 2025 por diversas faltas administrativas, como resultado de un total de 471 expedientes abiertos por denuncias ciudadanas y observaciones internas.

Los casos con mayor número de señalamientos provienen de oficinas como el Registro Civil y el Registro Público de la Propiedad, instancias donde se concentran una gran parte de los trámites cotidianos de la ciudadanía, se habilitaron buzones de quejas para facilitar las denuncias directas de posibles abusos por parte del personal.

Recordó uno de los episodios más relevantes que ocurrió en la oficina del **Registro Público**

en Teziutlán. Ahí, un ciudadano denunció el intento de soborno por parte de un servidor público el pasado 13 de enero.

La queja fue atendida por el Instituto Registral y Catastral, encabezado por Ricardo Fritz López, quien ordenó dar acompañamiento y protección a la víctima, además de presentar la denuncia formal ante las autoridades correspondientes.

Tras la investigación judicial y con apoyo de autoridades de Tlaxcala, el presunto responsable fue detenido el 3 de julio y trasladado a Puebla, donde quedó a disposición del Juez de Control de la Región Judicial Centro, bajo la causa penal 1440/2025.

SANCIONES IMPUESTAS A PERSONAL DEL SERVICIO PÚBLICO:

2 destituciones del cargo.

28 inhabilitaciones, 5 de ellas por faltas graves.

14 amonestaciones privadas.

4 suspensiones.

1 amonestación pública.



REFRENDÓ QUE SU GESTIÓN ACTUARÁ
CON TODO EL PESO DE LA LEY CONTRA
FUNCIONARIOS QUE INCURRAN EN ELLO

El gobernador Armenta anuncia plan de digitalización vs corrupción en Puebla

El mandatario estatal señaló que distintos servicios públicos y el sistema administrativo estatal, serán modernizados con la finalidad de evitar intermediarios que puedan seguir perpetuando las prácticas corruptas.



VERÓNICA RUIZ

Durante su conferencia diaria, el titular del Ejecutivo poblano, Alejandro Armenta, anunció que su gestión ya trabaja en la modernización del sistema administrativo del Estado, con énfasis en la digitalización de procesos esenciales para la ciudadanía.

El objetivo es que la ciudadanía pueda acceder a su información de manera directa, eficiente y segura, sin tener que depender de intermediarios o enfrentar prácticas corruptas.

Señaló que con la inauguración del nuevo edificio de la Secretaría de Finanzas, se implementará un nuevo sistema de nómina, control de procesos, y una plataforma digital integral para servicios clave como catastro, el registro público de la propiedad y el registro civil.

Armenta enfatizó que esta transformación responde a un modelo de gobierno centrado en el humanismo y la bioética, que busca acabar con la discrecionalidad de funcionarios que, como en el caso del Registro Público de Teziutlán, fueron denunciados por solicitar recursos adicionales a cambio de agilizar trámites.

El mandatario reiteró que esta línea de trabajo es también una instrucción directa para el secretario anticorrupción y de buen gobierno, quien deberá impulsar la capacitación como herramienta clave para prevenir irregularidades en la administración pública.



IVÁN RIVERA

En Puebla, el acoso en plataformas digitales comenzó a abrir un frente legal, luego de que la Fiscalía General del Estado (FGE), encabezada por Idamis Pastor, confirmó que hasta la fecha **se han formalizado seis denuncias por el delito de ciberacoso, todas promovidas por ciudadanos.**

De acuerdo con la fiscal Pastor Betancourt, ningún servidor público ha iniciado un proceso judicial por este delito, mientras que los casos actuales que ya se investigan involucran principalmente a mujeres y a padres de menores que fueron víctimas de hostigamiento digital en entornos educativos.

El ciberacoso fue incorporado recientemente al Código Penal estatal y consiste en el hostigamiento digital repetido hacia una persona, a través de redes sociales, mensajes o cualquier medio electrónico. Se considera delito cuando

Suman 6 denuncias tras Ley de Ciberacoso, ninguna es de funcionarios: Fiscalía

Las denuncias apuntan a situaciones detectadas en una secundaria y una prepa, donde estudiantes crearon grupos en redes sociales para acosar a compañeros, exponiéndolos emocional y psicológicamente.

afecta la salud emocional o implica difusión de datos personales, amenazas o vigilancia no consentida.

En otro tema relacionado con violencia hacia menores, la titular de la FGE también dio a conocer que **durante 2024 se han registrado 11 casos de embarazos infantiles y, en lo que va de 2025, se han documentado cinco más.** Las Casas Carmen Serdán, espacios destinados a la protección de mujeres en situación de violencia, han atendido siete de estos incidentes.

Ante ello, el gobernador

Alejandro Armenta volvió a poner sobre la mesa una de sus propuestas más polémicas: la castración química para agresores sexuales, la cual dijo que fue desechada por intereses oscuros.

También manifestó su respaldo a la iniciativa de eliminar la prescripción de los delitos sexuales, particularmente cuando las víctimas son menores de edad, pues así las víctimas de violencia tendrán la posibilidad de denunciar a sus agresores incluso al alcanzar la mayoría de edad.



LA MESA DE TRABAJO ESTUVO A CARGO DE LA DIRECCIÓN JURÍDICA Y DE PROTECCIÓN DE DERECHOS DEL ORGANISMO

SMDIF capacita a juntas auxiliares en Derechos y Servicios Legales

La iniciativa, dirigida a las presidentas y el personal de los subsistemas DIF en las juntas auxiliares, busca equiparlos para ofrecer un servicio integral y oportuno a la población más vulnerable.

[STAFF · hipócritalector]

Con el objetivo de fortalecer la primera línea de atención ciudadana, el Sistema Municipal DIF (SMDIF) de Puebla capital, bajo la dirección de MariElise Budib, impartió una capacitación esencial en temas jurídicos y de protección de derechos.

La sesión de trabajo, meticulosamente organizada por la Dirección Jurídica y de Protección de Derechos del SMDIF, subraya el compromiso de la institución de asegurar que todos los residentes de las juntas auxiliares tengan acceso a servicios legales gratuitos y de alta calidad.

Según explicó la directora jurídica del SMDIF, la capacitación cubre áreas vitales. Incluye la labor del Departamento de Derechos de la Infancia y la Familia, que se enfoca en niños, adolescentes, personas con discapacidad y adultos mayores.

También se abordó el Depar-

tamento Contencioso y Consultivo, que ofrece asesoría jurídica más especializada, y el Departamento de Asistencia a Menores Infractores, que colabora en programas de reinserción social para adolescentes con faltas administrativas.

Luis Fernando Ulloa, director de Vinculación, Diagnóstico y Supervisión, enfatizó la importancia crítica de la experiencia y cercanía de las presidentas de los subsistemas DIF. Su labor es fundamental para “la detección y focalización de grupos vulnerables” y para garantizar que “cada programa y servicio llegue a quien más lo requiere y necesita”, incluyendo niños, jóvenes, adultos mayores, personas con discapacidad y familias en extrema pobreza.

Además, la Secretaría de Seguridad Ciudadana (SSC) se sumó a la jornada, presentando sus acciones conjuntas con el SMDIF, especialmente en la lucha contra la violencia de género. Se detalló el protocolo de atención y canalización al pro-



grama Puerta Violeta, coordinado directamente por la Dirección Jurídica del SMDIF.

De esta forma, el Gobierno de la Ciudad, a través del DIF Puebla Capital, continúa refor-

zando su colaboración con las juntas auxiliares, asegurando que los servicios sociales lleguen de manera efectiva y con un claro enfoque en los derechos de quienes más los necesitan.

BUAP capacita a sus directivos para una mejor gestión

Como parte del Verano de Actualización Docente y Directiva 2025, más de mil integrantes de la comunidad universitaria participaron entre el 13 de junio y el 4 de julio en distintas actividades académicas.

[STAFF · hipócritalector]

La Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) reforzó las competencias estratégicas de al menos 1,100 integrantes de sus cuadros directivos y académicos mediante un programa intensivo de capacitación, con el objetivo de mejorar la gestión institucional y consolidar una educación de calidad.

Para ello, las y los colaboradores de la máxima casa de estudios poblana tuvieron acceso a conferencias magistrales, talleres temáticos y

CONTENIDOS DE LA CAPACITACIÓN:

- > Liderazgo académico.
- > Planeación y evaluación institucional.
- > Comunicación efectiva.
- > Gestión de equipos.
- > Innovación educativa.
- > Solución de conflictos.

mesas de análisis que se realizaron de forma presencial y virtual, tanto en la capital como en sus sedes al interior del estado.

Además de los distintos contenidos formativos, se promovieron espacios de reflexión sobre los retos de la educación media superior y superior, así como el intercambio de buenas prácticas con otras instituciones del país, lo que permitió la construcción de redes de colaboración académica.

Con esta estrategia de actualización y profesionaliza-



Este tipo de herramientas de capacitación fortalecen la capacidad de respuesta ante los desafíos del entorno educativo actual. **HL** · FOTOS: AGENCIA

Queremos una universidad que forme líderes, y eso empieza por formar líderes dentro de la propia institución”

> LILIA CEDILLO RAMÍREZ.

ción, la BUAP avanza en la consolidación de una comunidad universitaria más preparada, capaz de responder

de forma oportuna a las necesidades estudiantiles y al desarrollo de Puebla desde la educación.



LA CELEBRACIÓN POR LA BAJADA DE LA VIRGEN DE LOS REMEDIOS SE REALIZARÁ DEL 12 AL 14 DE JULIO

Anuncian Feria “Cultura y Tradición” en San Andrés Cholula

Como parte de la celebración, el gobierno municipal llevará a cabo el concurso “Tu Mejor Mole” para premiar la mejor preparación del típico platillo poblano, anunció la alcaldesa Guadalupe Cuautle Torres.

[DAVID CELESTINO



>@LUPITACUAUTLET

“Del 12 al 14 de julio visiten #SanAndrésCholula, nuestra “Feria Cultura y Tradición” es una muestra del trabajo colectivo entre floreras, castilleros, fiscales, mayordomos y autoridades, en honor a la bajada de la Santísima Virgen de los Remedios. Los esperamos con lo mejor de la gastronomía, música y alfombras florales, ¡no se la pierdan!”

Este 12, 13 y 14 de julio, se llevará a cabo la feria “Cultura y Tradición” de San Andrés Cholula, en el marco de la bajada de la Santísima Virgen de los Remedios a la cabecera municipal.

En conferencia de prensa, la alcaldesa sanandreseña destacó la participación del comité organizador para llevar a cabo el acto religioso, además de la realización de eventos artísticos, culturales, exposición de artesanías y demostración de gastronomía tradicional.

De igual forma, invitó a la ciudadanía a acudir al festejo y al baile organizan los castilleros de la primera y segunda sección del municipio, el próximo 13 y 14 de julio.

La subsecretaria de Promoción Turística del Gobierno del Estado, Alejandra de los Santos, destacó el trabajo de la administración de Armenta Mier para impulsar el turismo en los 217 municipios.

Tras invitar a la población al festejo en San Andrés Cholula, la funcionaria estatal llamó a seguir presumiendo las actividades en Puebla y destacó la próxima temporada del mole de cañitas y de chiles en nogada.



Omar Muñoz pone en marcha obras clave para bachilleratos en Almecatla

Al dar el banderazo de salida a la construcción de arcotechos, el alcalde de Cuautlancingo enfatizó que estas obras marcan el comienzo oficial del segundo paquete de proyectos de infraestructura para el municipio.

[STAFF · hipócritalector

El municipio de Cuautlancingo ha dado un paso significativo en el fortalecimiento de su infraestructura educativa, con el inicio de la construcción de arcos techo en los bachilleratos “5 de Mayo” y “Lázaro Cárdenas”, en la junta auxiliar de San Lorenzo Almecatla.

Durante el evento de arranque, Muñoz Alfaro destacó la visión de convertir San Lorenzo Almecatla en un referente educativo, impulsado por proyectos federales y estatales próximos, como la llegada del bachillerato tecnológico CBTIS 300 y la Universidad de la Tecnología, además de las mejoras en los espacios existentes.

También anunció un proyecto de obra comunitaria de 20 millones de pesos en colaboración con el gobierno del estado y los regidores, que permitirá realizar intervenciones adicionales, como mejoras en canchas de usos múltiples.

“No habrá más olvido para las instituciones educativas en San Lorenzo Almecatla; la junta auxiliar será un ejemplo para las zonas aledañas y para Tlaxcala”, sentenció el edil, reafirmando su compromiso hasta el último día de su administración.

El presidente auxiliar de San Lorenzo Almecatla, Macario Flores Berruecos,

expresó su gratitud al presidente municipal por su compromiso con la educación y refrendó su propia dedicación al desarrollo de la comunidad, abarcando también la salud y el deporte.

Luis Gilberto Solís Salgado, Secretario de Infraestructura, Movilidad y Servicios Públicos, detalló que la inversión para cada arco techo superará los 2 millones de pesos, provenientes de recursos del FAISMUN, y beneficiará directamente a 700 alumnos.



>@OMARMUNOOZ

“Esta obra representa un paso importante hacia el fortalecimiento de la infraestructura educativa en el municipio, permitiendo que alumnas y alumnos cuenten con un espacio seguro, funcional y protegido para la realización de actividades académicas, deportivas y culturales, sin importar las condiciones climáticas.”



El edil de Cuautlancingo subrayó que la seguridad de los estudiantes es una prioridad, por lo que estos nuevos arcos techo los protegerán de las inclemencias del tiempo durante sus actividades escolares. H. • FOTOS: AGENCIA



EL DIARIO ISRAELÍ THE MARKER REVELÓ EL PLEITO LEGAL ENTRE LOS EMPRESARIOS AVISHAI NERIAH Y URI ANSBACHER

“Estuvo medio tremendo”, dice Sheinbaum sobre Peña y Pegasus

Así calificó la **acusación** contra el expresidente priista de haberse beneficiado con 25 MDD de dos empresarios israelíes que durante su gestión hicieron negocios en México, como la venta del software Pegasus.

| NATALIA VITELA Y
NADIA ROSALES
| REFORMA

“Pues sí estuvo medio tremendo, ¿no...? Lo que entiendo es que es un juicio en Israel, ¿no? De dos personas que hicieron negocio en México y que pues entre ellos hubo un conflicto allá y a la hora de

que se hace público alguno de los elementos de este conflicto mercantil, que tienen estos dos empresarios, pues sale este asunto que dice que fueron 25 millones de dólares, no viene el nombre, nada más ‘N’, no viene más información. No viene el nombre completo, nada más que en un lugar dice: ‘N *electo en el 2012*’. Y luego también de

montos por visitas, pero bueno ya el expresidente Peña Nieto dijo que no, que no es así. Entonces, bueno, pues ahí está el tema”, comentó Sheinbaum en conferencia mañanera.

El diario israelí The Marker publicó un reportaje que revela el pleito legal entre los empresarios Avishai Neriah y Uri Ansbacher (dueño de Grupo

KBH, proveedor del equipo de espionaje ‘Pegasus’), quienes recurrieron a un arbitraje por sus diferencias sobre lo que calificaron como la “inversión” que hicieron en el exmandatario priista entre 2012 y 2018.

Aunque no se precisa en qué consistió la “inversión”, el texto firmado por el periodista Gur Meggido, quien

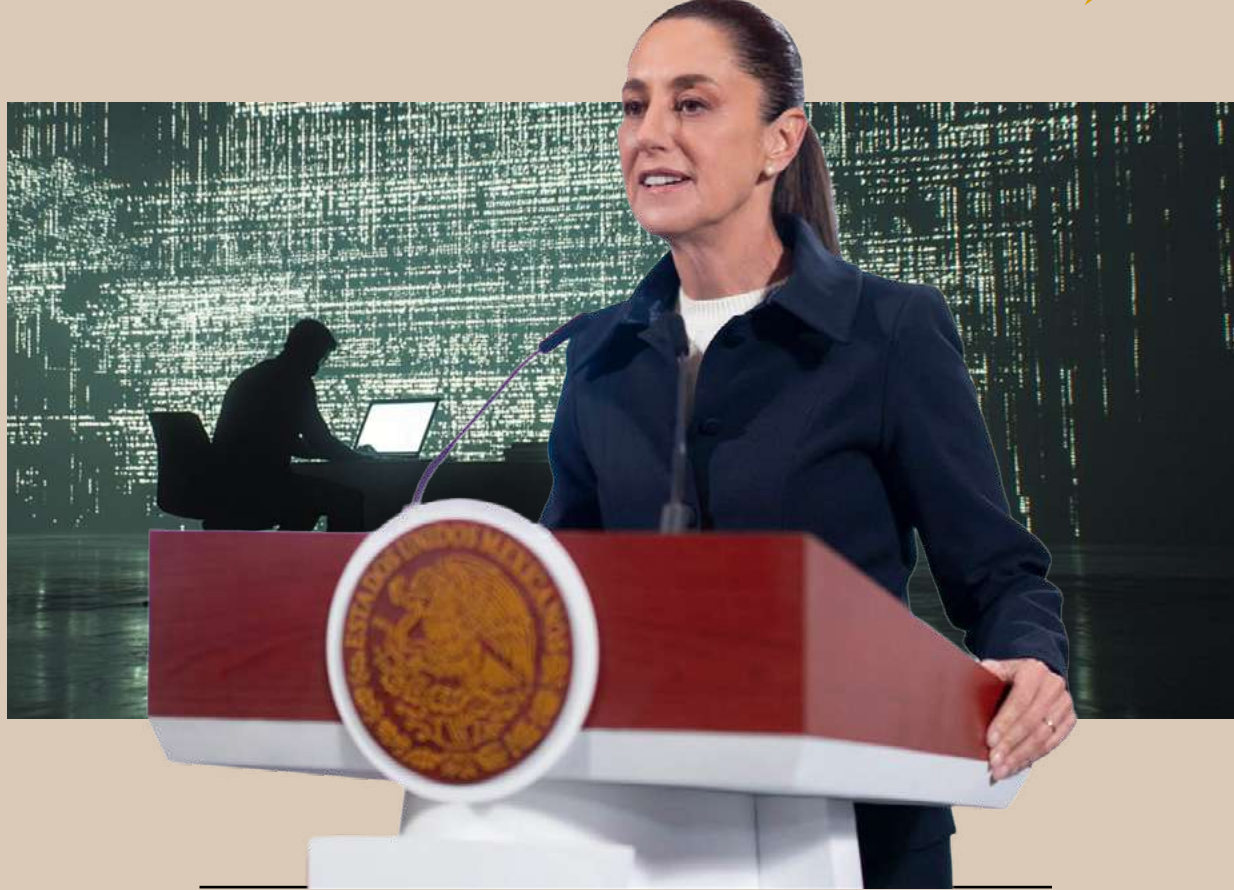


tuvo acceso al laudo emitido por las autoridades israelíes, indica que los empresarios dieron cuenta que tenían un acuerdo para obtener “lucrativos contratos” con el gobierno de Peña y que el negocio más fuerte fue la venta de Pegasus, el software fraudulento que usaron varias autoridades de México.

La revisión del laudo arroja que Avishai Neria y Uri Ansbacher se dividieron el acceso a las autoridades gubernamentales en México, así como la relación con “El Hombre Mayor”, una frase encriptada alusiva a Peña, también identificado como “N”. En el texto se señala que Ansbacher dijo que “la relación con el alto cargo”, que según él se adquirió por 25 millones de dólares, constituía un “activo” y un “negocio conjunto entre las partes”.

Peña Nieto aseguró

que en México se retomó y tergiversó la nota original publicada en Israel —que además tampoco la hace objetiva—, para enredarla y hacer otro tipo de “insinuaciones”, las cuales son falsas, no tienen sustento y hay dolo y mala fe con su difusión. Finalmente, añadió que entre sus facultades no estaba asignar contratos a empresas o prestadores de servicios.



No estaba en mi responsabilidad asignar contratos, dice Peña Nieto

Al exgobernante dijo llamarle la atención que los medios mexicanos que retomaron esa información se tardaron horas en publicar la aclaración que él hizo pública sobre dichas insinuaciones dolosas, para poner en duda su honorabilidad.

| REFORMA

Tras calificar de dolosas y sin sustento las “insinuaciones” de que recibió un soborno por la adquisición del sistema de espionaje Pegasus cuando fue presidente de México, Enrique Peña Nieto aseguró que no estaba en sus facultades asignar contratos a empresas o prestadores de servicios.

“Yo fui Presidente, Gobernador de un estado y nunca me he desempeñado en ningún área de la administración pública que no fueran estos importantes cargos de responsabilidad política, en donde el Presidente o el Gobernador (...) sean responsables de asignar contratos a empresa o prestador de servicio alguno, no está en nuestro ámbito de competencia, no nos corresponde, yo no doy línea ni di línea nunca de asignar contratos a tal o tal proveedor, no es mi tarea.

“Como Presidente me dediqué a dictar líneas de conducción hacia donde queríamos ir como país, a desarrollar proyectos de infraestructura a través de las áreas responsables de hacer las contrataciones correspondientes para tales fines y nada más”, dijo en entrevista virtual con el periodista Ciro Gómez Leyva.

Peña Nieto aseguró que en México se retomó y tergiversó la nota original publicada en Israel —que además tampoco la hace objetiva—, para



después enredarla y hacer otro tipo de “insinuaciones”, las cuales son “absolutamente falsas”, no tienen sustento y hay dolo y mala fe con su difusión.

De ahí que planteo en Twitter —dijo— la pregunta: ¿Y esto en beneficio de quién se hace? Si ese dolo va en aras de favorecer a alguien o a algunos con hacer esta publicación. Respecto a los empresarios involucrados, Peña Nieto afirmó no saber qué tipo de negocios hagan en México ni si siguen haciéndolos.

“Entiendo que son dos empresas que estaban constituidas antes de que yo asumiera la Presidencia de la República, que prestaban ya servicios al Gobierno anterior, segu-

En 2014, la Administración del exmandatario priista adquirió por 32 millones de dólares el sistema Pegasus a la empresa israelí Balam Seguridad Privada para escuchar, capturar texto e imágenes, así como contactos de cualquier teléfono inteligente.

ramente continuaron con mi Gobierno, no sé a qué grado, no sé que hayan realizado, no lo sé, sinceramente no lo sé”, insistió.

La organización Artículo 19 demandó que la FGR abra una investigación del caso, y de ser necesario, se actúe en contra del ex Mandatario. “Una más”, dijo Peña Nieto a Gómez Leyva.

Su decisión de estar fuera del país —aseguró— fue por mantener un respeto y ajeno al actuar de la administración que le sucedió y hace lo mismo con el actual gobierno. “Porque mi tiempo ya pasó” —sostuvo— “dejé de ser responsable y he optado por mantener la prudente distancia, el prudente silencio”.



No es la primera, uno más de los varios señalamientos y los varios ánimos de buscar y buscar, yo te puedo afirmar con absoluta apertura, con absoluta tranquilidad, que yo me entregué como Presidente de la República a servir a México, a cumplir lo mejor que pude, quedará el testimonio de lo que se hizo bien, quizá de lo que no se hizo también, de lo que se pudo hacer mejor (...) llevo en mi corazón a México tatuado, es mi patria, es mi corazón, lo amo entrañablemente”

> ENRIQUE PEÑA NIETO.



DIJO QUE NINGUNA ACTITUD XENÓFOBA
ES JUSTIFICADA, NI POR PARTE DE
EXTRANJEROS NI DE CONNACIONALES

Condena Sheinbaum xenofobia en marcha y ‘racismo aberrante’ de mujer

La mandataria mexicana hizo un llamado a construir un país con “cero discriminación”, y llamó a dejar de lado el racismo, el clasismo y el machismo, pues “todos los seres humanos somos iguales”.

| NATALIA VITELA
Y NADIA ROSALES
| REFORMA

La presidenta Claudia Sheinbaum condenó la xenofobia en la marcha del pasado viernes en contra de la gentrificación en la Ciudad de México, así como el “racismo aberrante” de una automovilista que insultó a un policía de Tránsito en la Colonia Hipódromo Condesa que se viralizó en redes sociales.

Desde Palacio Nacional, la mandataria mexicana criticó los insultos racistas que una mujer lanzó en contra de un policía de Tránsito, lo que calificó como un “racismo aberrante”, por lo que pidió respeto y expresó su solidaridad con la víctima.

“Deplorable, la verdad, toda nuestra solidaridad al policía que recibió estos insultos, entonces no sabía que era argentina, cualquier mujer u hombre que quiera venir a vivir a la Ciudad de México, o a cualquier lugar de nuestro país, tiene que respetarnos, de igual manera que nosotros debemos respetarlos”, agregó Sheinbaum Pardo.

Asimismo, señaló que las personas extranjeras que trabajan a distancia desde México tienen que respetar la Ley y que no pueden tener una actitud discriminatoria.

“El tema de la gentrificación, que es un tema especulación inmobiliaria (...) mucha gente que sigue trabajando a distancia de otros países del mundo, muchos de ellos estadounidenses que vienen a México, porque México es un país maravilloso y la Ciudad es hermosísima, donde mucha gente quiere vivir y vienen a México a pasar un tiempo trabajando, las personas que vienen a México tienen que respetar nuestra ley y de la misma manera, no pueden tener ninguna actitud discriminatoria, menos ante un pueblo que les está abriendo los brazos”, pidió.

“Vamos a apoyar en lo que haga falta con la Sedatu, buscar los mecanismos de regulación para que no se encarezca en estos lugares porque, en efecto, particularmente la Condesa, la Roma, hay muchas especulación inmobiliaria.”

“No puede ser encarecimiento de la ciudad, y menos lo que se llama la gentrificación que es expulsar a las personas que han vivido ahí por años y años y que la carestía de la zona, pues acaba por expulsarlos del lugar, tiene que haber inclusión siempre, no es tolerancia, es inclusión”, añadió.



Todas y todos los mexicanos tenemos que tener muy presente el no a la discriminación, no al clasismo, no a la xenofobia, no al machismo, no a la discriminación. Los seres humanos somos iguales y no podemos tratar a nadie como menos, las muestras de esa manifestación hay que condenarlas, no puede ser que por una demanda, por más legítima que sea, la demanda sea fuera cualquier nacionalidad de nuestro país”

> CLAUDIA SHEINBAUM.

ZONA
PATRIA



Hasta el momento, ni las autoridades migratorias de EE.UU. ni la FGR han ofrecido detalles sobre la ubicación o el estado legal actual del boxeador.

HL • FOTOS: AGENCIA

**ANTE LA AUSENCIA DEL IMPUTADO,
LA JUEZA NEETU S. BADHAN-SMITH
POSPUSO LA COMPARECENCIA
HASTA EL 21 DE AGOSTO**

Chávez Jr. no se presenta a audiencia en EE.UU.; su paradero es incierto

El abogado Michael Goldstein, defensor del boxeador mexicano, declaró que desconoce el lugar donde se encuentra su cliente, detenido desde el pasado 2 de julio por autoridades migratorias estadounidenses.

| STAFF · hipócritalector

El boxeador mexicano Julio César Chávez Jr. no se presentó este lunes a la audiencia programada en la Corte Superior del condado de Los Ángeles, lo que ha generado incertidumbre sobre su paradero.

La audiencia estaba prevista para abordar su solicitud de libertad anticipada en un caso relacionado con la posesión de armas de fuego, proceso distinto al que enfrenta por su estatus migratorio irregular.

El pasado viernes, la presidenta de México, Claudia Sheinbaum, confirmó que **Chávez Carrasco sería deportado a México** para enfrentar una orden de aprehensión vigente por delitos relacionados con delincuencia organizada, tráfico de armas, drogas y explosivos. Sin embargo, también aclaró que hasta ahora **no existen pruebas oficiales en el expediente de la Fiscalía General de la República (FGR)** que confirmen su presunta relación con el Cártel de Sinaloa.

La ausencia de Chávez Jr. a la audiencia alimenta la incertidumbre sobre su estatus legal. Su defensa sostiene **que el boxeador podría haber sido trasladado a otra jurisdicción sin previo aviso**, en el marco del proceso de deportación iniciado por



El señor Chávez no está bajo custodia de las autoridades estatales ni locales. Tenemos razones para pensar que fue trasladado por el Departamento de Seguridad Nacional (DHS), posiblemente a Texas, pero no hemos recibido confirmación oficial”.

> SEÑALÓ GOLDSTEIN ANTE MEDIOS LOCALES.

el Servicio de Inmigración y Control de Aduanas (ICE).

Por su parte, su padre, el legendario excampeón Julio César Chávez, pidió respeto al debido proceso y expresó su esperanza de que la situación se aclare pronto: “Mi hijo no es un delincuente, está enfermo y necesita apoyo, no juicios mediáticos”.

Chávez Jr., de 39 años, ha estado envuelto en diversos escándalos por problemas de adicción, salud mental y violencia doméstica. De confirmarse su traslado, deberá responder ante la justicia mexicana por las acusaciones pendientes.



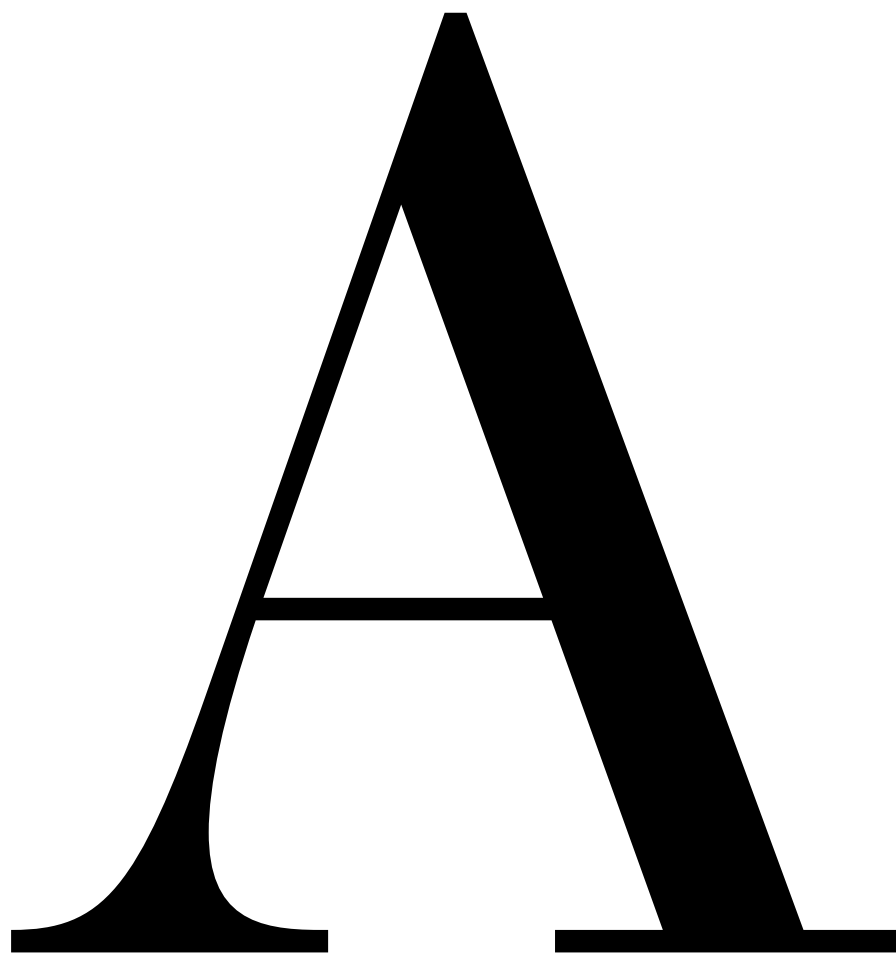
Nota del autor:

*Los personajes que cruzan esta novela, incluso aquéllos
que parecen reales, son absolutamente imaginarios.*

Las Babas del Diablo

Mario Alberto Mejía

Trama novena: No hables con extraños.



CAPÍTULO 42. Una cena en el Mochomos.

Antes de que Andrés Roemer fuese denunciado y, en consecuencia, huyera a Tel Aviv, encabezó en Puebla, como cada año, La Ciudad de las Ideas. En realidad, Ricardo Salinas Pliego era el socio principal de la empresa que traía a filósofos, monjes budistas, científicos e intelectuales de todo el mundo. En una de esas sesiones fue como Bobó Gutiérrez presentó a Roemer con su Pimpinela de Ovando. Él quedó flechado por ella. Le pidió el teléfono y su Facebook. Posteriormente, Roemer les presentó a Mircea, con

quien bebieron varios shots de tequila al término de la jornada inaugural. Los grupos se repartieron. Salinas se fue a cenar al Mochomos con un grupo de diez. Entre ellos iba Roemer, quien invitó a Mircea a sumarse a la cena. Salinas desaprobó al invitado con un movimiento de cabeza y empezó a hostigarlo.

—¿Así que eres rumano? ¿Rumano de Rumania o de Cholula?

—De Transilvania —respondió él.

—¡Uyyy! Tenemos al Conde Drácula en la mesa.

Todos rieron, menos Roemer,

quien no perdía de vista a Pimpinela, sentada con Bobó y Picha en otra mesa a la que llegarían Edy Bueno, Patricia Rodoreda, Lucio Quintana y Jose Galeazzi. Bobó descorchó esa noche trece botellas de Don Perignon Rose.

Salinas Pliego, mientras tanto, buscaba evidenciar a Mircea, quien había cautivado a Loreto Salinas, su hija, pero el rumano sorprendió a todos al hablar —en un lapso de

Roemer sentó en la mesa al gobernador y se fue a brindar con Pimpinela y Bobó. Todos se dieron cuenta de que estaba fascinado por la novia de éste, pero el dejar hacer (dejar pasar) era la consigna de ese grupo. Y tenían un lema: “Si no lo recuerdas, no ocurrió”.

El gobernador y Salinas no dejaron de hablar toda la noche, aunque el empresario vigilaba atentamente a su sobrina y al rumano.

EN UNA DE ESAS SESIONES FUE COMO BOBÓ GUTIÉRREZ PRESENTÓ A ROEMER CON SU PIMPINELA DE OVANDO. ÉL QUEDÓ FLECHADO POR ELLA. LE PIDIÓ EL TELÉFONO Y SU FACEBOOK.

cinco minutos y con perfecta dicción—, en francés, inglés, italiano, alemán y ruso. Y es que en la mesa se encontraban algunos de los ponentes de La Ciudad de las Ideas.

Roemer le dijo al dueño de Televisión Azteca que el gobernador Rafael Moreno Valle estaba a las puertas del Mochomos para integrarse al grupo. Todos se pusieron de pie, menos Loreto y Mircea, quien aprovechó el momento para tocarle, discretamente, las piernas.

—Veo que traes a López Obrador en tu bolsillo —le dijo Moreno Valle a Salinas Pliego.

—Es mi candidato eterno a la Presidencia, pero no va a llegar. Acaba de sufrir un doble infarto. Si la brinca, se irá a su casa a cuidar a su esposa. Yo pagué la cuenta del ABC. Se estaba muriendo.

—¡Nos vamos, tío Richie! —dijo Loreto en referencia a ella y a Mircea.

Y se despidieron tomados de la mano. (CONTINUARÁ)



GASTRONOMÍA E IMPERIO.

LA COCINA EN LA HISTORIA
DEL MUNDO

HUGO VARGAS



Laudan en un supermercado mexicano.
El Clarín.

**“Serán los macarrones, lo puedo jurar,
los que unirán a Italia”
Garibaldi**

A finales de 2019 el Fondo de Cultura Económica puso en circulación la traducción de una gran obra, *Gastronomía e imperio. La cocina en la historia del mundo*, galardonada con el premio IACP Cookbook Award for el Mejor Libro de Historia Culinaria.

Su autora es Rachel Laudan. Y es poseedora de varios talentos. En la academia se ha desempeñado como historiadora de la ciencia y a tecnología, y de forma independiente como historiadora de la cocina y la alimentación

Laudan creció en una granja familiar tradicional en el suroeste de Inglaterra. Su madre cocinaba todo desde cero y, a pesar de que Laudan no se vio obligada a ayudar en la cocina, ni en el trabajo agrícola, creció rodeada de los procesos alimentarios de la granja a la mesa.

Después de pasar un tiempo en Nigeria con el Servicio Voluntario en el Extranjero a la edad de 18 años, volvió a Inglaterra y estudió Geología en la Universidad de Bristol. Al mudarse al University College of London, obtuvo su Phd en Historia y Filosofía de la Ciencia en 1974.



Rachel Laudan elaborando empanadas en un restaurante mexicano. *El Clarín*.

Cruzó el Atlántico para iniciar su carrera académica y enseñó historia de la ciencia y la tecnología, historia social y económica e historia mundial en Carnegie-Mellon, la Universidad de Pittsburgh, el Virginia Tech y la Universidad de Hawái. Mientras vivía en la isla, Laudan se percató de las cocinas interconectadas que crearon la fusión de la comida local y escribió su primer libro no académico *The food of paradise*, publicado por la Universidad de Hawái en 1996. A pesar de haber sido rechazado por varias editoriales, el libro recibió el premio Jane Grigson/Julia Child de la Asociación Internacional de Profesionales Culinarios en 1997.

En 1996, junto con su esposo, el filósofo Larry Laudan, se retiraron de la academia y se mudaron a México. Laudan trabajó aquí en la ambiciosa tarea de escribir *Gastronomía e imperio*, publicado en 2013.

Hoy vive en Estados Unidos; allí enseña y sigue investigando este universo, ahora enfocada en la agricultura.

Somos animales que cocinan. Y sobre esa base la autora se plantea una pregunta simple pero abarcadora: ¿cómo ha evolucionado la cocina a lo largo de los últimos 5 mil años?

Las primeras cocinas exitosas –por el número de personas que las consumían– estaban basadas en granos, que eran almacenables y

permitían la acumulación de riqueza. Por supuesto, su consumo era privilegio de las clases altas, mientras las clases bajas comían alimentos más humildes. Por ello, dice la autora, “en la medida en que quienes accedían a la alta cocina tenían los medios para instalar cuartos de cocina enormes y financiar innovaciones culinarias, las diversas manifestaciones de la alta cocina son el foco principal de *Gastronomía e imperio*”. Pero también da cuenta de las “inequidades y penalidades” que causó la división entre la alta cocina y la popular y, sobre todo, cómo esta división se dismanteló parcialmente a lo largo de los últimos dos siglos.

Antes de ello, las cocinas más consumidas eran las de los Estados grandes y poderosos, que en los últimos 4 mil años han sido imperios. Pero no se debe entender esto de manera simplista: los migrantes, comerciantes

Somos animales que cocinan. Y sobre esa base la autora se plantea una pregunta simple pero abarcadora: ¿cómo ha evolucionado la cocina a lo largo de los últimos 5 mil años?

Las primeras cocinas exitosas –por el número de personas que las consumían–estaban basadas en granos, que eran almacenables y permitían la acumulación de riqueza.



y misioneros nunca se han detenido por las fronteras, y muchos de ellos imitaban y quisieron reproducir a los imperios que consideraban exitosos.

La primera cocina de éxito fue la de los imperios de Eurasia, basada en cebada y trigo, que se extendió de Persia hasta los imperios griego, heleno y romano y hacia el este, a los imperios maurya y chino.

Hacia el año 1000 a.C. el acto de cocinar iba más allá del uso del fuego. Ya se conocían las diversas operaciones culinarias: calentar y enfriar; fermentar; la transformación mediante agua, ácidos y alcalinos (sancochar y marinar) y cambiar el tamaño y la forma de las materias primas con la fuerza mecánica (cortar, moler, aplastar, rallar).

Los granos y las raíces tienen múltiples atributos. Son ricos en calorías y nutrientes; suelen crecer en estado silvestre y se pueden cosechar con relativa facilidad. Sin embargo, su consumo no es fácil. Crudos son indigeribles. Algunas raíces contienen venenos; el taro, la malanga y algunos tipos de yuca deben desintoxicarse. Los granos están protegidos por cubiertas incomibles y fibrosas, y para convertirlos en harina son necesarios procesos muy laboriosos. Pero –dice la autora– “ningún otro alimento como materia prima podía convertirse en tantos ingredientes, platillos y bebidas deliciosos como los granos, los cuales podían tostarse, molerse, hervirse o usarse para hacer pan, pasta, edulcorantes como el azúcar de malta, aceites como el de ajonjolí y, por último, pero no menos importante, alcohol”.





La cocina popular era la del campesinado, cerca de 90% de la población. Las cocineras eran mujeres que trabajan horas azotando y moliendo raíces o granos, que almacenaban para tiempos de carencia en sus propias casas, que compartían con sus animales.

Desde aquellos tiempos, según Laudan, estaban la alta cocina y la cocina popular (ella la llama “humilde”). En aquélla los cocineros eran varones y trabajaban con los agricultores y cazadores al servicio de la realeza. Un médico trabajaba con el cocinero principal para diseñar los platillos para hacer del rey un hombre fuerte, inteligente y valiente; vigilaban el color de la lengua del monarca, su orina, la consistencia de sus heces y el equilibrio de los fluidos corporales. Los comensales se instalaban en grandes comedores y utilizaban popotes, cuchillos, vasijas adornadas y palillos laqueados de China. Había reglas de etiqueta que señalaban quién podía comer con quién, cuáles eran los temas de conversación y la ropa que debía usarse.

La cocina popular era la del campesinado, cerca de 90% de la población. Las cocineras eran mujeres que trabajan horas azotando y moliendo raíces o granos, que almacenaban para tiempos de carencia en sus propias casas, que compartían con sus animales.

Por eso la autora le dijo a Héctor Pavón, reportero de *El Clarín*: “Y los perdedores siempre son las mujeres, porque a lo largo de la mayor parte de la historia y en la mayoría de las sociedades, son las mujeres quienes adoptan el duro trabajo de convertir en comida la materia en bruto. Muchas historias nos cuentan cómo los hombres tienen que trabajar en la agricultura, lo duro que era. Bueno, la agricultura no es ni la mitad de lo trabajoso que es preparar comida. Lleva más energía y tiempo cocinar y combinar toda clase de alimentos que lo que lleva cultivarlos.”



Pero volvamos a nuestra historia.

Un campesino promedio en la antigüedad obtenía de las raíces y granos hasta 75% de las calorías diarias, pero dependía de la densidad poblacional, las guerras y las epidemias.

Las religiones fueron fundamentales en la transformación gastronómica mundial.

“Los seres humanos –dice Laudan–, el animal más valioso, eran el mayor sacrificio, como nos recuerda el libro del Génesis. Dios ordenó a Abraham que llevara a su único hijo a un lugar designado, que construyera un altar, apilara leña [...] Debía matar a su hijo con su propio cuchillo, presumiblemente degollándolo, dejándolo desangrar y luego quemando el cuerpo como ofenda mientras los aromas se elevaban hacia Dios.” Como sabemos, al final Dios libera a Abraham de semejante empresa y acepta el sacrificio de un carnero.

Sin embargo, la guerra y el sacrificio eran

los “grandes asuntos del Estado, según se explicaba en la *Crónica de Zuo*, entre los siglos IV y II a.C. Ahí se leía que “el sacrificio se preside sobre carne cocida, en la guerra se preside sobre carne cruda: estas son las grandes ceremonias de los espíritus.” Laudan nos recuerda que en la opulenta Roma antigua se asesinaba a algunos prisioneros de guerra.

Asirios, persas, aqueménidas y luego los griegos y otros pueblos basaban su cocina en el sacrificio de diversos animales que completaban con cebada y trigo, dos granos fáciles de transportar y almacenar, y con cerveza y vino.

Cuando Alejandro derrotó a los persas, lo primero que decidió llevarse consigo fueron a los cocineros, reposteros, los expertos en vino, los músicos y los perfumeros de la cocina real persa, incentivando enormemente la transferencia de plantas, especias y recetas entre el Mediterráneo y el Medio Oriente.

Antes de la aparición de las religiones salvacionistas, las cocinas basadas en la cebada, el trigo y los sacrificios animales recibieron un primer rechazo por parte de los republicanos romanos. Es la virtud de los ciudadanos —valor, dignidad, deber, honestidad, razón, templanza...— lo que lleva al éxito a una nación, no sólo la virtud personal del monarca. Aquellos republicanos romanos no eran demócratas. Los “ciudadanos” eran una absoluta minoría. Pero defendían una cocina simple y rechazaban la gula —producida por un apetito antinatural estimulado por las salsas y dulces de la alta cocina— y la sexualidad rampante. Si en la alta cocina se consideraba un deber refinar los ingredientes, revelando su verdadera naturaleza, la cocina republicana consideraba que la alta cocina oscurecía y alteraba la verdadera naturaleza de los alimentos.

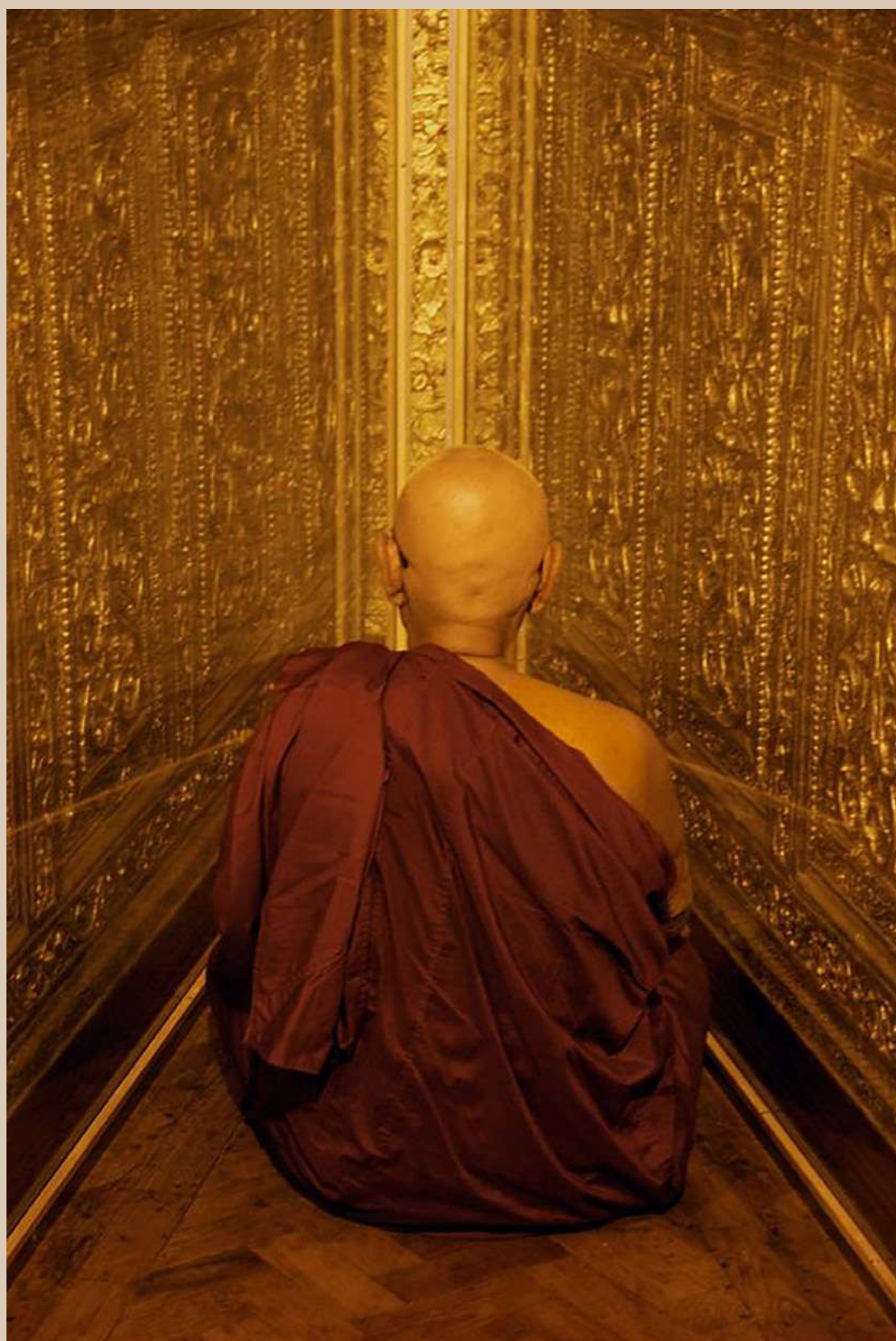
Republicanos, pero que construyeron imperios, y para quienes sus soldados eran una de las principales preocupaciones, pues cada uno de los miles de sus combatientes consumía alrededor de 3 250 calorías diarias.

Con el ascenso de las religiones que ofrecían salvación personal, decayó la cocina derivada de los intercambios sacrificiales. La cocina budista modificó “la manera de cocinar, comer y sembrar de la mitad oriental de Eurasia entre los años 200 a.C. y 1000 d.C.” La filosofía culinaria budista evitaba la carne y el alcohol y privilegiaba los alimentos que, decía, propiciaban la meditación y el crecimiento espiritual. “El imperio maurya adoptó una cocina refinada y sobria de estirpe budista con base en arroz, mantequilla, azúcar y alternativas a la carne”.

Para el islam la comida era uno de los placeres que presagiaban la vida en el paraíso, y



“Para el siglo XVII –dice Laudan– las cocinas budista, islámica y cristiana dominaban la geografía culinaria global”. Las tres respetaron dos principios básicos de la filosofía culinaria de la Antigüedad: la teoría del cosmos culinario, según la cual, se debían consumir sólo alimentos cocinados; el trigo y la caña debían ser refinados para extraer la harina y el azúcar.



con las bases de los cocineros persas y helénicos, se concentraba en panes planos de trigo, platos de carne aromatizados y especiados con genuina sofisticación, así como delicados pasteles y dulces. Se extendió desde España hasta el sudeste asiático y desde las fronteras chinas hasta el punto más austral del Sahara.

Un ejemplo de cómo unos fogones pueden permanecer subordinados es el caso de la cocina cristiana, previa a la islámica, según Laudan. El imperio bizantino y los Estados europeos la mantuvieron confinada. Consistía en pan leudado, carne y vino y la alternancia de ayunos y banquetes. Su expansión llegó con el imperio español y el hallazgo de América.

“Para el siglo XVII –dice Laudan– las cocinas budista, islámica y cristiana dominaban la geografía culinaria global”. Las tres respetaron dos principios básicos de la filosofía culi-

naria de la Antigüedad: la teoría del cosmos culinario, según la cual, se debían consumir sólo alimentos cocinados; el trigo y la caña debían ser refinados para extraer la harina y el azúcar. Ampliaron el principio jerárquico que justificaba la división entre alta cocina y cocina popular y en lugar de seguir la antigua regla de “si eres un rey come como un rey, y si eres un campesino come como campesino, se decía “si eres un hombre de Dios, come como un hombre de Dios”.

Los monasterios desempeñaron un papel crucial en la difusión de las nuevas cocinas, así como el intercambio de materias primas, sobre todo del sudeste asiático y de China a la India budista y viceversa; de las plantas chinas a Corea y Japón; de las plantas indias a las tierras islámicas y de las plantas europeas a las Américas.

Luego de las invasiones mongolas, la cocina islámica decayó en África del Norte y parte del sur europeo, pero en el siglo XV la cocina turco-islámica tomó su lugar; entre las innovaciones más importantes fue la incorporación del arroz, cocinado al estilo pilaf y una nueva bebida caliente: el café, que un siglo después daría lugar un nuevo espacio de encuentro social: la cafetería, donde los literatos comentaban sus trabajos, bailaban, cantaban, jugaban ajedrez y hablaban de política. El Estado consideró a las cafeterías como centros de sedición e intentó diversas sanciones. Todo fue inútil: las cafeterías seguían abarrotadas y el jurista Abd al-Quadir escribió una obra muy conocida *El legítimo uso del café*.

La cocina cristiana se empieza a desarrollar alrededor del año 100 d.C., cuando pequeños grupos de cristianos se reunían para consumir juntos comidas y ceremonias sencillas. Fueron necesarios un par de siglos para el surgimiento de una cocina cristiana distinta de la judía y la romana, “y que aun así, no fuera extraña ni desagradable ni tan difícil de preparar que pudiera asustar a los conversos potenciales”. Su base era el pan y el vino y preferían la cocina estoica o republicana, “la cual insistía en la importancia de la comida decente y en un apetito natural en lugar de aperitivos, postres y salsas que llevaban a la glotonería.” Se recomendaba el consumo de raíces, aceitunas, vegetales verdes, leche, queso, frutas y verduras cocidas. Si había que comer carne debía estar hervida o asada. Con el tiempo los ayunos se endurecieron, pues “vacían el alma de materia y la vuelve, junto al cuerpo, transparente y ligera para la recepción de la verdad divina”.

Los monasterios desempeñaron un papel crucial en la difusión de las nuevas cocinas, así como el intercambio de materias primas, sobre todo del sudeste asiático y de China a la India budista y viceversa; de las plantas chinas a Corea y Japón; de las plantas indias a las tierras islámicas y de las plantas europeas a las Américas.





Los viajes de los navegantes portugueses por África y luego los de Colón y la colonización americana, extendieron definitivamente la cocina cristiana, en su rama católica. Y todo parece indicar que los jesuitas y las Clarisas Pobres “fueron tan importantes en la diseminación de la cocina católica como lo fueron los monjes para la cocina budista o los sufíes para la cocina islámica”.

Con todo ello se cerraba el círculo de la transferencia de materias primas, ingredientes, instrumentos y técnicas de cocina y recetas a lo ancho del planeta. “A pesar del desdén que mostraban los europeos por la cocina de Mesoamérica, el matrimonio mixto y la cercanía de los sirvientes reunió muy pronto ambas cocinas”. El metate logró entrar a las casas europeas y en los hogares adinerados había seis o siete metates para diferentes

usos e ingredientes, “de modo que los platos clásicos de la cocina católica se volvieron más elaborados”.

Y luego vino lo que la autora llama *cocinas intermedias*, “no por mediocres, sino que funcionan como puente entre la alta cocina y la cocina humilde. Ricas en grasas, azúcar, ingredientes exóticos, con variadas salsas y postres y consumidas con utensilios especiales y en habitaciones destinadas a la comida, las cocinas intermedias se hicieron disponibles para una creciente porción de la población en los siglos siguientes.”

Laudan asegura que la extensión del voto favoreció la extensión de las cocinas intermedias. Se abandonó la idea “de que la cocina determina y reflejaba el rango social, y se favoreció el concepto de una sola cocina apropiada para toda clase de personas”.

Así, con la revolución industrial, los adelantos tecnológicos y el advenimiento del republicanismo, la democracia y el socialismo marcaron el fin de aquellas cocinas y dieron inicio a las modernas, más o menos como las que tenemos hoy. Se adoptaron las teorías nutricionales de la ciencia moderna y se consideró a las reglas religiosas o éticas como un asunto personal y no un dictado estatal. La comida industrializada redujo la brecha entre la alta cocina y la popular.

Y con ello se empezó a gestar el fin la ideología imperante respecto a la relación entre alimentación y poder, según la cual el pan y la carne habían permitido a los imperios dominar grandes partes del planeta. “El destino de las naciones depende de cómo se les alimenta”, decía Brillat-Savarin a principios del siglo XX; Olindo Guerrini, poeta italiano, afirmaba que “las diversas razas tienen personalidades distintas, y si son fuertes o tacañas, o de grandes virtudes o víctimas de notorias debilidades, ello depende en gran medida de los alimentos que comen”.

Laudan asegura que la extensión del voto favoreció la extensión de las cocinas intermedias. Se abandonó la idea “de que la cocina determina y reflejaba el rango social, y se favoreció el concepto de una sola cocina apropiada para toda clase de personas”.





En Estados Unidos se instaba a los migrantes a consumir pan y carne y “quienes no lo hacían eran blanco de ataques y se les consideraba ciudadanos de segunda clase”. Un ejemplo insuperable es el folleto publicado en 1920 por la Federación Estadunidense del Trabajo, dirigida por Samuel Gompers, con el título de *Algunos motivos para la exclusión de los chinos: La carne vs. el arroz, la hombría estadounidense contra los culíes asiáticos*.

En México también había quien opinaba de manera similar. Francisco Bulnes, canciller, en su libro *El futuro de las naciones hispano-americanas*, 1899, afirmaba que existían tres razas, los comedores de trigo, arroz y maíz. Los comedores de trigo construyeron grandes

y poderosas civilizaciones de la Antigüedad y habían derrotado a los imperios inca y mexicana. Para obtener los 113 gramos de proteína recomendados entonces era necesario consumir 70 tortillas; con tres rebanadas de medio kilo de pan se obtiene lo mismo. De manera similar opinaban Manuel Gamio (quien sugirió los frijoles de soya), Juan Guerrero (los tamales, “el abominable resultado de la cocina tradicional mexicana”) y José Vasconcelos.

Las crecientes clases medias y los trabajadores asalariados contaban con seguridad alimentaria. Pero era necesario el manejo de la casa, del presupuesto, de la educación de los infantes... Se fortalece la figura del *ama de casa*. Hay cursos de cocina, ediciones masivas

Vino a la cocina

de recetarios, manuales de economía doméstica... Le Cordon Bleu nació de las clases de alta cocina francesa que se impartían a mujeres de los sectores medios.

Si antes era necesario acudir a los mercados para adquirir los ingredientes ahora se iba a las tiendas o tocaban a la puerta ofreciendo diversos productos. El ama de casa tenía que ser cuidadosa en escoger los alimentos pues la adulteración era práctica común. Se rumo- raba que a la leche se le agregaba cerebro de oveja para espesarla y blanquearla (falso), y que al café se le agregaba hígado picado de caballo (cierto) y luego se supo que también contenía bellotas, aserrín y azúcar quemada. Los investigadores averiguaron en 1870 que los chocolates contenían aceites y mantecas que no eran de cacao y que los fabricantes espesaban sus productos con fécula de papa.

Los cuartos de cocina se modificaron drás- ticamente a finales del XIX. La industrializa- ción de los alimentos redujo sus medidas; el advenimiento de la electricidad y el gas las hicieron más limpias y seguras y la invención de los instrumentos domésticos de cocina fa- cilitaron las tareas culinarias.

El enlatado y embotellado simplificaron aún más las labores culinarias. Ello hizo irrelevan- tes a las estaciones del año y ayudó a agregar nuevos productos a la dieta, aunque debieron resolverse algunos problemas técnicos. Algu- nos preferían el vidrio –más fácil de esterilizar y ver el contenido–; otros argumentaban que el metal era irrompible, no tan pesado. Pero era difícil de abrir y se podía oxidar o reventarse. En 1852, cuando se abrieron 2 707 latas de co- mida adquiridas por la Armada Real, sólo 197 eran comestibles.

Francisco Bulnes, canciller, en su libro El futuro de las naciones hispanoamericanas, 1899, afirmaba que existían tres razas, los comedores de trigo, arroz y maíz.





Y con el advenimiento del efímero socialismo, después de la segunda guerra mundial, la confrontación entre la cocina occidental y una supuesta cocina socialista fue apenas trascendente.

Las verdaderas críticas a la cocina occidental vendrían de grupos parareligiosos que rechazan el consumo de carne y abogaban por el vegetarianismo –término acuñado en 1840. Se aseguraba que el pan blanco podía provocar dispepsia, convulsiones y problemas nerviosos a los infantes. Las feministas, por su lado, organizaban cenas comunales para escapar al yugo de la cocina casera. Y algunos movimientos, más intelectuales que sociales, en Japón, Europa y EU, rechazaban el mundo moderno e industrializado –incluida su cocina y métodos agrícolas– y buscaban un regreso a un pasado rural idealizado.

Y fueron los intelectuales franceses quienes dieron argumentos históricos a este movimiento. March Bloch y Lucien Febvre, profesores de la Universidad de Estrasburgo, fundaron la famosa e innovadora revista *Annales* en donde se estudiaron la vida cotidiana y se dieron a conocer estudios sobre la alimentación y la cocina de la sociedad francesa. “Éste fue el telón de fondo de la identificación de la cocina campesina francesa como la base de la alta cocina en Francia”, dice Laudan. Agregaríamos que eso se observa en los países con cocinas consolidadas: es la cocina popular la que inspira a la alta cocina.

La consolidación de las cocinas nacionales fue posible gracias a recetarios, menús, tratados gastronómicos y revistas que establecieron los ingredientes típicos, los platillos clásicos, la filosofía culinaria.

Hoy entendemos a las cocinas nacionales como algo familiar para los ciudadanos de un país, con sus diferencias regionales. Y es así, pero no se crea –advierte la autora– que tienen una historia larga. “En realidad, las cocinas nacionales, como las naciones mismas, se crearon durante los últimos 200 años y, a menudo, durante los últimos 50 o 60”. Y en su base están las cocinas imperiales –tradicionales y jerárquicas– sobre todo las cocinas cristianas, islámicas y budistas, “en las que era el rango y no la nación lo que

determinaba lo que comía un individuo”.

La consolidación de las cocinas nacionales fue posible gracias a recetarios, menús, tratados gastronómicos y revistas que establecieron los ingredientes típicos, los platillos clásicos, la filosofía culinaria. Laudan lo resume con lucidez: “Si bien los medios fueron innegablemente importantes, también lo fueron los festivales, los restaurantes, los hoteles, las tiendas de abarrotes, los alimentos industrializados, los almuerzos escolares, los comedores del ejército, la política y las políticas culturales”.





Y hoy, recapitula la autora, se está abandonando la creencia antigua de que la cocina donde uno nace es la más saludable y deliciosa, así como que el pan y la carne son los alimentos más sabrosos y fortalecedores. “En su lugar, comenzó a aparecer una nueva filosofía culinaria según la cual cada nación tenía cocinas de gran tradición que valía la pena explorar por su delicioso sabor”.

Es imposible dar cuenta total del contenido de este libro. Es extenso, es erudito y ofrece muchos datos poco conocidos o ignorados acerca de la cocina en el mundo y la historia. El lector se sorprenderá, entenderá lo que siempre le había intrigado y se hará nuevas preguntas. Y esas son grandes atributos para una obra como la de Rachel Laudan, y para cualquier otra.





TRASTERO DE
LA BOQUERIA
culinaria española

La experiencia culinaria española, se vive en el Trastero de La Boqueria,
donde nos encanta lo clásico y nos apasiona lo nuevo

Blvd. Hermanos Serdán, 141, Col. Amor, Puebla., Puebla 72140



JESÚS
ALFREDO
PÁEZ SAN
MARTÍN

CÓDIGO Y PODER

Dos errores no hacen un acierto: el retroceso legislativo en materia de ciberacoso en Puebla



En medio de un escenario digital donde los delitos en línea afectan cada vez más a mujeres, niñas, niños y adolescentes, el Estado de Puebla enfrenta un problema legislativo que parece agravarse en lugar de resolverse. En lugar de corregir los errores técnicos y conceptuales del actual artículo 278 Nonies del Código Penal del Estado, que regula el “ciberacoso”, el Congreso optó por crear un nuevo delito con otro nombre igual de incorrecto: el “ciberasedio”. El resultado es una legislación controversial, redundante, confusa, criticada y carente de rigor técnico.

Una mala redacción de origen: el artículo 278 Nonies

El artículo 278 Nonies fue concebido como una respuesta al acoso digital, especialmente aquel que tiene connotaciones sexuales derivado de la conocida Ley Olimpia. Sin embargo, su redacción es ambigua y atrasada en cuestión de las nuevas formas de violencia digital. En lugar de abordar de forma integral la violencia sexual digital, se limita a una descripción superficial de conductas, lo que provoca que las víctimas no tengan un correcto acceso a la justicia y una sobrecarga de trabajo en la Fiscalía.

La respuesta creando el delito de “ciberasedio”, como ya sabemos, fue controversial y, aunque su redacción era básicamente igual, el contexto en que surgió con una aprobación al vapor causó un interés nunca antes visto en temas de ciberdelitos por parte de la sociedad poblana y fue señalada como una ley de censura en contra de la libre expresión. A pesar de que el gobierno intentó justificar de manera burda este bodrio a través de funcionarios públicos que hablaban de su importancia para proteger a las infancias, la sociedad no compró ese discurso y exigió su derogación.

La copia mal hecha: el nuevo “ciberasedio” del artículo 480

Luego de los llamados por parte del ejecutivo estatal y federal para subsanar esta polémica, el Congreso presentó dos propuestas para reformar el artículo 480 bajo el nombre de “ciberasedio”. Ambas propuestas describen conductas que en realidad corresponden al acecho digital (digital stalking), como la vigi-

lancia sistemática, el hostigamiento persistente o el seguimiento digital.

No obstante, además del error conceptual, el término “ciberasedio” es una invención sin sustento en la doctrina penal ni en los instrumentos internacionales. Su uso solo contribuye a confundir a los operadores de justicia, obstaculizar el debido proceso y vulnerar el principio de legalidad penal.

Los legisladores deberían de regañar a sus asesores. Parece ser que aún no conciben que el ciberacoso es una cosa, el acecho digital es otro y que el problema de raíz está en la mala redacción del delito de ciberacoso que ya existe.

La solución legislativa es simple y ya ha sido propuesta:

1. Reformar el artículo 278 Nonies para crear el delito de violencia sexual digital, incluyendo conductas como:
 - deepfakes sexuales
 - recepción de imágenes íntimas sin consentimiento
 - críticas y burlas por la difusión de algún contenido íntimo
 - amenazas de difusión
 - uso de inteligencia artificial y tecnología como herramientas de violencia.
2. Reformular el artículo 480 y denominarlo correctamente como ciberacoso, con una definición clara que incluya:
 - agresiones y amenazas en plataformas digitales
 - difusión de información falsa
 - divulgación de datos personales
 - coordinación e incitación a ataques o agresiones digitales
 - uso de medios digitales para hostigar, presionar o intimidar
 - incluir cláusulas de exclusión para proteger el ejercicio de la libertad de expresión, la denuncia pública y la crítica social.

Dos errores no se corrigen entre sí.

Crear un delito mal nombrado como “ciberasedio” en lugar de corregir el “ciberacoso” del 278 Nonies es como construir una casa nueva sobre cimientos rotos. Si el Estado quiere responder eficazmente a la violencia digital, debe escuchar a las víctimas, a los expertos y a la evidencia jurídica. Solo así tendremos leyes que realmente protejan y no solo que aparenten hacerlo.

CHELÍS

Imposible ser profeta

MINUTO 20

Después de los últimos dos juegos de preparación y los cinco que disputó la Selección Mexicana para ganar la Copa de Oro, es imposible predecir cómo van a jugar, cuál será la alineación, de qué jugador dependen, etc. Por todos lados se escuchaban situaciones que a la postre fueron diferentes ante el resultado final.

En estos últimos siete juegos, en cada uno de ellos, alguna sorpresa había. Siempre partiendo de que Malagón, Vázquez, Montes, Gallardo, Álvarez, Giménez y Jiménez, serían los que no podían salir del 11 inicial pero, desde el primer juego, cambia al portero. Después, en los siguientes, teniendo a centrales nominados, saca a Álvarez de la contención, lo pone de central y manda a Rodríguez en su lugar para tener más llegada.

En otro saca a Sánchez de lateral y pone a Reyes. Vega, que fue el mejor jugador de la liga, no inicia y en su lugar pone a Orbelín y además quita a un punta para poner a Quiñones. Después, como compañero de Álvarez en la contención, juega con Rodríguez o Lira, terminando con Marcel Ruiz. Ya no juega con dos puntas y hace acompañar a Raúl Jiménez con el joven Mora. A Gallardo, por expulsión —y antes por que sólo saca y pone al joven Chávez. A Alvarado que no producía nada por derecha lo deja todos los juegos, apostando por su regreso defensivo. No encontrando un lateral derecho que le diera lo que el técnico pensaba, repite dos veces a Araujo y, en la final, vuelve a poner a Sanchez. Después de los 4 goles que se lleva contra Suiza, empieza a poner a Malagón.

Absolutamente nadie en las previas te decía el cuadro inicial. Muchos rumores en lo que habían escuchado y en algunos casos, habían visto en los entrenamientos previos. Nunca escuché ni vi lo que en realidad fue un 11 supuestamente ideal y que al final, al hacer el corte de caja, el único que tuvo la razón fue el Sr. Aguirre, más allá de ser campeón y poder seguir trabajando con mayor tranquilidad los próximos 11 meses —previos al inicio del torneo del Mundial 2026— tiene una idea clara por dónde sí y por dónde no, que necesita trabajar más o encontrar al idóneo y a quién le tiene que dar las gracias. En ninguno de estos dos casos se tocará el corazón.

Lo que sí es un hecho, es que —al inicio del ciclo mundialista— Aguirre era el preferido por el alto comisionado para ser el técnico, pero su contrato con el Mallorca se lo impedía. Entonces se

quemaron dos opciones, la del Sr. Coca que fue sacado de un sitio por demás cómodo como son los Tigres y que en su paso por selección no tuvo ningún apoyo, siendo sustituido por el Sr. Lozano y quien menos apoyo tuvo en la Copa América, condicionándole la formación de su equipo con el verso de renovar la plantilla con gente joven y no mayores de 29 años, ante la promesa que más allá de los resultados, él seguiría hasta el Mundial.

Se jugó ese torneo, no se llegó a nada, el contrato de Aguirre terminó y todo se acomodó a lo que tenía que ser dos años antes; la llegada de Javier Aguirre a la Selección Mexicana. Después vinieron tiempos turbios cuando sale el Alto comisionado por causas fuera del aspecto cancha, Aguirre duda en continuar por ser solidario ante quien lo trajo, pero al final se queda. Otra cosa hubiera pasado, la Selección hubiera tenido una preparación o hubiera cumplido un ciclo de cuatro años. Pero se perdieron dos y ahora Aguirre va contra el tiempo. Todos estos movimientos en la Copa de Oro ya se hubieran dado y se estaría más cerca de la idea general.

La única realidad es que Javier Aguirre ganó muchas cosas en estos últimos siete juegos. Los jugadores tendrán que poner lo mejor de sí en estos dos torneos que vienen, tanto para los que participan en Liga MX como para los que juegan en ligas de un año corrido. Jóvenes como Chávez, Marcel, Mora fueron una gran apuesta y con resultados positivos. La pareja Montes, Vázquez y delante de ellos Álvarez, son insustituibles. Hoy Raúl Jiménez es el líder pero a su edad y a falta de 11 meses, entra la duda.

Al final, esté quien esté, siempre se va a partir del respeto que impera en los equipos de Aguirre, el respeto y el buen grupo que siempre provoca en sus equipos y esto, para una selección Mexicana es mucho. Jugadores muy buenos como Romo, Lozano, Corona, tendrán que entrar a ese tema si quieren pertenecer. El Sr. Aguirre, entre muchas ganancias, estableció las reglas y no se tocará el corazón de tener a Mora y dejar fuera a un 'grande'.

Deseo lo mejor y que el tiempo le dé para lograr los ajustes futbolísticos necesarios al mejor técnico mexicano, sin duda, para llegar a buen puerto en la próxima justa mundialista.

Le tigo fe a Aguirre y tengo fe en que los jugadores —en lo individual— subirán su juego y entonces el técnico seguirá ganándole la partida al aficionado y a los comentaristas profetas: y el primero era yo.



laúltima



Álbum de Ladies y Lords

👑🐷👑 TODOS LOS DÍAS nace una **lady** o un **lord** que simboliza la **escoria humana**. La más reciente es **Lady Racista**. He aquí un resumen apretado de otros lords y ladies perdidos en la memoria y que siempre vivirán en nuestro corazón.

🚗 **LORD AUDI** (Rafael Márquez Gasparín, 2016). Incidente: Condujo en aparente estado de **ebriedad**, casi **atropelló a un ciclista** y actuó de forma **prepotente**, **huyendo** tras una disputa con un guardia de seguridad. Fue detenido y enfrentó cargos por robo, daño a la propiedad y resistencia, con una **multa de 8 mil pesos**. ¡Tipazo!

🇲🇽 **LORD PEATONES** (Manuel Jiménez Martínez, 2016). Incidente: Se bajó de su auto para **golpear** a dos personas que le exigieron **respetar el paso peatonal**. El video se viralizó, desatando burlas y críticas. Fue el clásico ejemplo de **abuso de poder** en la vía pública.

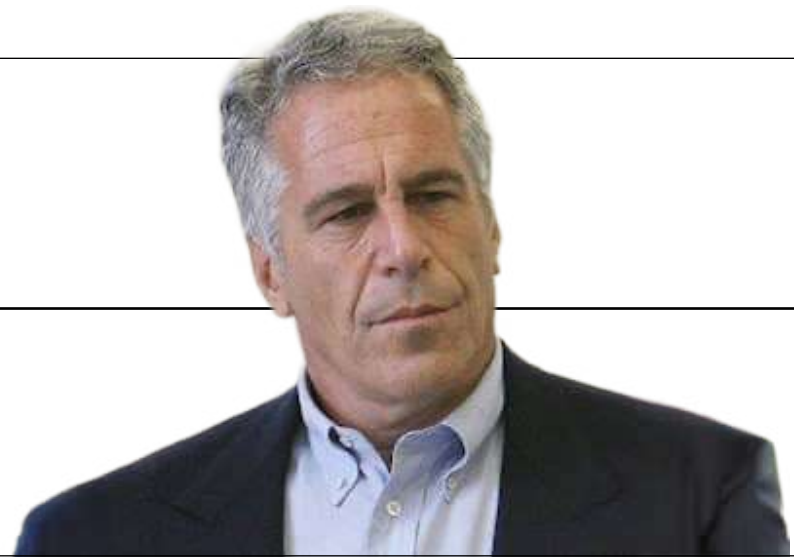
🇲🇽 **LORD FERRARI** (Alberto Sentíes Palacios, 2016). Incidente: Uno de sus escoltas **golpeó y amenazó** con una **pistola** a un automovilista mientras conducía un Ferrari rojo. Su **escolta**, Sergio González Ibarra, **murió** de un **infarto** poco después, dejando cartas que **implicaban a Sentíes**. El caso expuso presuntas conexiones con **fraudes financieros**.

🇲🇽 **LORD ROLLSROYCE** (Emir Garduño Montalvo, 2016). Incidente: Sus **escoltas golpearon** a un **policía federal** en el Estado de México. Fue acusado de lesiones, portación de arma, extorsión y delitos contra la salud. Terminó **preso**. Su ostentación y violencia reforzaron el estereotipo del Lord Adinerado.

🇲🇽 **LADIES DE POLANCO** (Azalia Ojeda y Vanessa Polo, 2011). Incidente: Durante un operativo de **alcoholímetro** en la Ciudad de México, **insultaron y agredieron a policías**, gritando frases como “¿Sabes quién soy yo?” y “**¡pinche asalariado!**”. El video se viralizó, marcando el inicio del fenómeno #Lady. Pagaron una multa de 31 mil 285 pesos y enfrentaron críticas masivas por su actitud **clasista**. Este caso estableció el término **#Lady** como sinónimo de **prepotencia**.

🇲🇽 **LADY WUUU** (Arely, 2016). Una mujer de Ecatepec se viralizó por su reacción **exagerada** al conocer al youtuber **Werevertumorro**, gritando “¡Wuuu!”. Aunque no fue un acto violento, su comportamiento fue ridiculizado. Impacto: A diferencia de otras #Ladies, su caso generó más **burlas** que indignación, convirtiéndola en un **meme**.

🇲🇽 **LADY CORALINA** (2016). LadyCoralina (2016). En un restaurante de Querétaro, una mujer **insultó al personal** y exigió atención especial, alegando **superioridad social**. El video fue ampliamente compartido. Su actitud clasista desató críticas y debates sobre el **trato a trabajadores de servicios**.



El FBI confirma que Epstein se suicidó y niega existencia de “lista de clientes”

|STAFF · hipócritalector

El Buró Federal de Investigaciones (FBI) y el Departamento de Justicia de Estados Unidos (DOJ) **concluyeron oficialmente** que Jeffrey Epstein **murió por suicidio en 2019** y que **no existe ninguna “lista de clientes”** vinculados a su red de **tráfico sexual**, desmintiendo así una de las teorías conspirativas más difundidas en años recientes.

Según un informe interno difundido este lunes y citado por medios estadounidenses como Axios y The Wall Street Journal, **la investigación no halló evidencia que vincule a personalidades del ámbito político, financiero o del espectáculo con pagos, chantajes o beneficios relacionados con la red de Epstein**. También se desestimaron versiones sobre un presunto encubrimiento institucional.

La revisión de videos, registros de llamadas y entrevistas confirma que “Jeffrey Epstein se quitó la vida en su celda del Metropolitan Correctional Center de Nueva York”, detalla el memorando, citando más de 11 horas de grabaciones sin cortes ni presencia externa en la zona de aislamiento

La declaración supone la primera negación oficial de los rumores que apuntaban a un supuesto asesinato del magnate financiero, impulsados por aliados del presidente Donald Trump y personalidades como Elon Musk, quienes **insinuaban que Epstein fue silenciado para proteger a figuras de alto perfil**.



El Departamento de Justicia no publicará más expedientes del caso, alegando protección de datos sensibles, respeto al debido proceso y la necesidad de proteger la privacidad de las víctimas.



La única persona procesada y sentenciada relacionada con la red de Epstein es Ghislaine Maxwell, condenada a 20 años de prisión en 2022 por delitos de tráfico sexual de menores y conspiración.