

Oaxaca  
Un Ensayo Pre-Pandemia  
Por Mark Conner, Narrador

Publicado 2020: Todos los derechos reservados por Mark Dunkin Conner

## Oaxaca

Este año nuevo arremetió con un “noviembre húmedo y lluvioso en mi alma” tal y cual lo describe Melville. La tristeza no mejoró. Seattle padeció de 28 días de lluvia en enero. Me refugié en mi estudio y me escapé en dos relatos de viajes sobre México: el delicioso *Diario de Oaxaca* (Oaxaca Journal) de Oliver Sacks y *En el llano de las serpientes* (On the Plain of Snakes) que es el significado de la palabra Coixtlahuaca, en náhuatl, quizás el mejor libro de Paul Theroux. Mi depresión invernal era aguda, sabía por experiencia que necesitaba sacudir mi estado emocional y que el mejor elixir sería un viaje a una tierra de cultura extranjera, una cultura muy extranjera. En palabras de Sybille Bedford en: *La visión repentina: un viaje de México* (A Sudden View), “Tenía muchos deseos de viajar, de escuchar otra lengua, de comer platillos nuevos, de estar en un país con una historia pasada, larga y desagradable y una historia reciente lo más corta posible.” Sí, desagradable, la más tortuosa historia que está muy bien descrita por Rebecca West como una "rareza histórica de las insurrecciones de un pueblo subyugado del lado de la estabilidad y la tradición". Me había prometido una temporada de descanso para mí, después de sufrir el exasperante proceso de solicitud de ingreso a la universidad de mi hija de 17 años. Sacks me convenció de ir; Theroux reafirmó a Sacks y Bedford expresó en palabras el deseo. Después de 40 años volvería a Oaxaca, al sur de México.

La víspera de Año Nuevo de 1980, conduje a través de la Sierra Madre de Oaxaca desde Puebla hasta la ciudad de Oaxaca, fue un arduo viaje de montaña. Honestamente, olvidé que era un día festivo, pero sabía que en México lo mejor de cada ciudad o pueblo está en la plaza principal, me aventuré a ir directamente al Zócalo de Oaxaca. Esta plaza central tiene un elegante parque de enormes laureles de la India, hay además un adornado quiosco de música y está bordeada al oriente y al occidente por anchas banquetas que tienen cafés con mesas al aire libre. Era de esperarse que los cafés estuvieran llenos de gente festejando y disfrutando la última cena del año. ¡Pero lo más extraordinario fue que las calles de cantera verde que hay frente a los cafés estaban cubiertas de platos rotos en una cantidad tal que llegaban a la altura de las rodillas! No conocía la tradición de que uno debe disfrutar su última comida del año y luego tirar el año con el plato, no importa que se haga añicos. Así fue mi primer contacto con la gran cultura de Oaxaca<sup>1</sup>. La ciudad nunca deja de entusiasarme.

Lo que buscaba en el 2020 era una especie de perfección, un lugar perfecto para vivir y disfrutar de la vida y la cultura. ¿Cuáles eran mis requisitos? Primero, como caminante empedernido, quería una ciudad transitable donde no tuviera que conducir un automóvil. El centro histórico de Oaxaca mide aproximadamente una milla y cuarto, es decir, 2 kilómetros, cuadrados. La ciudad está diseñada en un patrón de cuadrícula casi perfecto. Las calles empedradas en cantera son angostas, fácilmente transitables a pie, tienen solo tres carriles de ancho, uno para estacionamiento, otro para la parada de autobuses y taxis y otro más para el

---

<sup>1</sup> Oaxaca: De la lengua azteca náhuatl: Huaxyácac – lugar de las acacias (huajes o guajes), una especie de árbol de la familia de las mimosas se encuentran en los valles centrales. Los oaxaqueños comen las semillas tostadas con sal, o en una salsa, *salsa de guajes*. Los conquistadores españoles rechazaron el topónimo azteca que es más descriptivo y renombraron la ciudad que fundaron como la Verde Antequera, por la ciudad de Antequera en Andalucía y por la piedra de cantera verde nativa con la que se pavimentaron sus calles y se erigieron sus edificios.

tráfico vehicular. Theroux dice: “Debido a que las calles estrechas reducen la velocidad del tráfico, la mayoría de la gente camina”. La tasa de obesidad es mucho más baja aquí que en otras partes de América del Norte. “Una ciudad de peatones también se mueve a un ritmo humano en otros aspectos, y es inevitablemente un lugar donde los pequeños detalles son más visibles, notados y apreciados. Los paseantes ven más”. Las manzanas de la ciudad son cuadradas, de unos 100 metros de lado, con las fachadas de los edificios directamente frente a las aceras, dejando el centro de las manzanas abierto a múltiples jardines y patios con arcos a cielo abierto<sup>2</sup>. Se cumple así mi requisito número uno de la lista en cuanto a perfección.

De otra parte, no deseaba caminar más de dos cuadras para encontrar una cafetería o un restaurante. Parece haber al menos un par de lugares para comer a lado y lado de cada cuadra. Deseaba encontrar parques y plazas al aire libre. Oaxaca cuenta con muchos espacios al aire libre con bancas bajo la sombra de los árboles para el descanso y la contemplación. ¿Podría disfrutar de la paz de las fuentes? Sí, en todas partes. Anhelaba la música en vivo. En Oaxaca, la música está por todos lados, desde el que toca el órgano en la calle o los violinistas callejeros hasta los clubes de moda de hip jazz, salsa y blues, los conciertos gratuitos de la orquesta estatal en el Zócalo, la marimba, el mariachi, la guitarra y cualquier otro tipo de banda tocando en parques o plazas o en los restaurantes. En el corazón del centro histórico de la ciudad se encuentra el ornamentado teatro Macedonio Alcalá, con al menos un concierto semanal, el 90 por ciento de ellos son gratuitos y si usted llega temprano se podrá sentar en un palco privado.

¿Fácil acceso al arte y la cultura en museos y galerías? Oaxaca tiene nueve museos de arte. Varios museos exhiben arte prehispánico con esculturas y cerámicas que datan de 3500 años y son tan abstractas y no convencionales como las que hay en los diversos museos de arte contemporáneo en la actualidad, también en Oaxaca. El amplio Museo del Estado de Oaxaca se encuentra en el gran ex-convento<sup>3</sup> de Santo Domingo del siglo XVI. Hay además nueve museos especializados, incluidos entre otros los de pintores contemporáneos y otras artes, el museo textil, el museo de filatelia, el museo infantil, un museo que exhibe vestimenta

---

<sup>2</sup> La cuadrícula inteligente se centra en una calle meridiana de norte a sur que se cruza con la latitudinal Avenida de la Independencia. La cruz resultante divide la ciudad en 4 cuadrantes. Todos los nombres de las calles excepto 3 cambian cuando se cruzan con la cruz: Independencia y la primera paralela al sur, Miguel Hidalgo y al norte, Morelos. Los números de los edificios emanan hacia el exterior de las calles transversales. Conocer este sistema hace que sea sencillo encontrar la ubicación donde uno está. Además, se puede calcular fácilmente la distancia desde el centro: simplemente vea los números de los edificios en una intersección de calles y sabrá exactamente a cuántos metros se encuentra del centro. Por ejemplo, un edificio con el número 802 significa que está a más de 800 metros de una de las 2 calles transversales. Encuentre una calle transversal cercana y localice un número en un edificio. Sume los metros para encontrar la distancia exacta desde el centro. Hay colinas montañosas al norte, visibles desde todas las calles que corren de norte a sur. Si está caminando hacia la montaña y los números están aumentando, entonces se encuentra en uno de los 2 cuadrantes del norte. Ahora, ubique una calle transversal y camine hacia el este. Si los números están disminuyendo, está en el cuadrante noroeste. Oaxaca fue diseñado por el maestro planificador Alonso García Bravo, quien previamente planeó la cuadrícula de calles de la Ciudad de México. El patrón de cuadrícula de la ciudad de bloques cuadrados en ángulo recto se originó en el siglo V a C. con el arquitecto y urbanista griego Hippodamus.

<sup>3</sup> Un ex-convento no es un ex-convento o un ex-monasterio. Se traduce mejor como una residencia desaparecida construida para frailes católicos españoles. Los conventos siempre estuvieron adosados al costado de una iglesia y tenían una planta cuadrada que incorporaba dormitorios al exterior con pasillos enclaustrados que rodeaban un patio empedrado o un jardín en el centro. Los pasillos eran en su mayor parte abovedados, de 2 pisos y porticados al menos en el primer piso.

nativa, un museo dedicado al ferrocarril y un museo solo para la ciudad. Hay 30 galerías de arte convencional y varias otras que parecen surgir en vecindarios insospechados. Estos museos y galerías son desafiantes te sacan del presente y te llevan a lugares que no puedes imaginar.

Mi deseo era vivir en una ciudad de calidad arquitectónica, construida en piedra, ladrillo y/o adobe. Todo el centro de la ciudad fue nombrado por la Unesco como Patrimonio de la Humanidad y protegido de las intromisiones del modernismo chillón y anodino. Dice Theroux: “Las sanciones contra la demolición de la arquitectura clásica de Oaxaca y la creación de espacios turísticos han mantenido intacta el alma de la ciudad. No muchas ciudades en México pueden decir eso; ni se diga a nivel mundial. Oaxaca se destaca por haberse resistido a la modernización -un gran impulso para cualquier ciudad venerable- y por valorar su patrimonio cultural”. No hay un solo edificio con estructura de madera en el centro histórico, Oaxaca es el hogar del Renacimiento, así como del retablo churrigueresco y plateresco, que son parte de una arquitectura única conocida como barroco oaxaqueño, la ciudad está llena de iglesias, conventos y monasterios de piedra de los siglos XVI y XVII. Agregue usted otro punto a los requisitos en los valles del Estado de Oaxaca. La enorme y grandiosa Iglesia de Santo Domingo es quizás el mejor ejemplo de la arquitectura de los Dominicos en todo México. Agregue también treinta elaboradas "Casas" o Mansiones de piedra, magníficos palacios de gobierno de la ciudad y el estado, y cientos de fachadas de piedra y adobe que ocultan jardines y patios interiores maravillosamente arqueados y porticados. Además, como Oaxaca es una región sísmica los arquitectos aprendieron a erigir sus estructuras con paredes muy gruesas que exigen interesantes aberturas de puertas y ventanas. Aldous Huxley en su libro *Más allá del Golfo de México dice*: “A pesar de tres terremotos importantes, a pesar de haber soportado siete asedios, incluyendo uno por el ejército francés al mando de Bazaine, a pesar, sobre todo, de cuatro siglos de existencia mexicana, Oaxaca es todavía una ciudad majestuosa, llena de edificios imponentes. Santo Domingo ha sido repetidamente saqueada, pero es aún, a pesar de todo, una de las iglesias más extravagantemente majestuosas del mundo” (Bazaine fue un comandante militar de Napoleon III).

¿Panaderías y pastelerías francesas? Me sorprendió bastante encontrar una a pocas cuadras de otra, a menudo una por cuadra, croissants por todas partes. Una panadería italiana/francesa, Boulenc, hace baguettes que compiten con las mejores de París, así como focaccia, ciabatta y croissants hojaldrados. Una tienda de espresso me ofreció la opción de 5 granos diferentes para mi capuchino.

Sí, quería cenar gourmet. Sí, Oaxaca es realmente asequible. Disfrute usted de Comidas Corridas de 4 tiempos (literalmente "comidas a la carrera" con precios fijos), al mediodía en un entorno elegante por menos de \$6 dólares y solo \$3 dólares para establecimientos con un poco menos de ambiente. Los menús incluyen bebidas frías ilimitadas de aguas del día con sabor a frutas, incluidas ofertas como agua de Jamaica, elaborada con flor de hibisco seca, y horchata a base de arroz y canela, las sirven en todas partes, el tejate “está hecho con maíz tostado, granos de cacao fermentados, pixtle (huesos de mamey tostados y molidos) y flores de cacao, que se muelen en una pasta que se mezcla con agua y se revuelve a mano hasta obtener una mezcla suave. Es una bebida espumosa y nutritiva que se toma de forma natural con hielo o un poco de azúcar añadida”. Oaxaca cuenta

con lo que Rebecca West llama "tortillas suaves como el algodón rellenas con puré de aguacate y pera caído del cielo". Esta es la tierra de los siete moles, salsas maravillosas que tienen como veinte ingredientes y tardan horas en prepararse. Al igual que en París, la salsa es la reina, especialmente el mole, ya sea que se sirva vegetariano con calabaza o con cerdo, res, aves, pescado o cabra, incluso armadillo. Es la tierra de la tortilla horneada de maíz más grande, conocida como tlayuda, a la que se unta asiento (manteca de cerdo), pasta de frijol, a veces frijoles, aguacate, verduras en tiras, quizás tasajo -tiras delgadas de carne- y siempre llevan queso, (queso oaxaqueño) deshebrado, para hacer una tlayuda que es como una pizza que se dobla como una quesadilla mientras se cocina en el tradicional comal.

En las Comidas Corridas las sopas del primer tiempo son cremas, caldos, consomés o pasta. El segundo plato es ensaladas o verduras y el plato principal generalmente ofrece una opción de al menos tres carnes o pescados, casi siempre se sirven con una salsa muy elaborada y, a menudo, con arroz, siempre llevan tortillas y/o pan incluido. Los postres tienen el tamaño apropiado dada la abundante comida, son más un aperitivo dulce después de comer que un plato completo. Las gelatinas de leche son populares, pero están hechas con trozos de frutas y verduras reales. A menudo, los postres son pequeñas porciones de pasteles y pays. Comí un pay relleno de mousse con una corteza de miga y una pequeña bola de crema batida. Como estaba delicioso, pregunté qué ingredientes tenía. Era ¡Mousse de chapulines! (saltamontes). (Oliver Sacks dice a cerca de comer chapulines [langostafagia] en Oaxaca: "De todos los alimentos que he comido en Oaxaca, los saltamontes me han gustado especialmente: son crujientes, con sabor a nuez, sabrosos y nutritivos".<sup>4</sup> Me sirvieron otro postre cremoso con una taza de espresso. Cuando le dije al camarero que no había pedido el café, me contestó que sí, porque había ordenado la Comida Corrida que incluía el postre con espresso, y que este postre siempre se sirve acompañado de éste. La calabaza y el calabacín o zucchini que son comunes y frecuentes en las comidas vegetarianas, se sirven en sopas o como guarnición todo el tiempo. Con la calabaza, pariente más grande de las calabacitas, hacen una maravillosa crema. En Casa Crespo se puede pedir caldo de piedra, un guiso de pescado y/o camarones que hierva instantáneamente al añadirle piedras al rojo vivo. Por supuesto, en todas partes, se pueden comprar deliciosos tacos, tlacoyos y memelas (que son pequeños) o huaraches y pambazos (que son más grandes) y otros platos tradicionales mexicanos con estilo oaxaqueño. Las tortas son como pizzas o tlayudas de pan suave con los ingredientes presionados en el comal. No tenía idea de que los aguacates a la parrilla fueran tan deliciosos. Las marquesitas son waffles muy delgados que se presionan fuertemente sobre enormes planchas para waffles de mango largo ya hechas, se levantan con cuidado de las planchas, se les agrega ingredientes como Nutella o un plátano entero cortado en rebanadas con fresas -que es mi favorito- y se enrollan. A menudo, solo pedía una taza de pozole para la cena, pero no podía terminar ni siquiera la porción chica. Una vez más, lo más importante es que los platos principales vienen siempre con mole en una de sus siete variedades, algunas tienen chocolate y generalmente son identificadas por su color. En casi todas las cuerdas del centro se muelen los granos de cacao para hacer chocolate fresco. Uno puede elegirlo con azúcar, amargo, con almendras o canela fresca, con o sin leche. Los oaxaqueños beben al menos una taza de chocolate caliente al día, a menudo con un acompañante como pan para mojar. La comida picante siempre fue descrita en la escala, no picante, picante y realmente

---

<sup>4</sup> Más de Oliver Sacks: "Los saltamontes, por una dispensa bíblica especial, son kosher, a diferencia de la mayoría de los invertebrados. (¿No vivía Juan el Bautista de langostas y miel silvestre?)".

picante. Me informaron que no hay razón para quemar las papilas gustativas cuando los chefs trabajan tan duro para resaltar los sabores. Leí que "en ningún otro lugar de México encontrarás más variedad de chiles y la cocina oaxaqueña los enseña en un plato tras otro. El chile pasilla oaxaqueño ahumado es el más famoso, se cultiva solo en la región mixe, pero se encuentra en todas las salsas oaxaqueñas. Otros platillos se basan en variedades más oscuras, como el chihuacle, que viene en tres colores: amarillo, negro y rojo". La cocina oaxaqueña es de lo más compleja y merece una descripción más amplia que la de los párrafos aquí escritos. A menudo, tengo que consultar el libro de cocina de Diana Kennedy "Oaxaca al Gusto" solo para identificar lo que estaba en el menú. Un ejemplo: frecuentemente me servían salsas en cuyos nombres está la palabra molcajete (y tejolote) así que consulté a Kennedy y descubrí que las salsas de mejor sabor trituran sus ingredientes en un mortero de roca volcánica llamado molcajete con su tejolote en lugar de molerlos en una licuadora. Un par de delicias de salsa de molcajete que solo se hacen en Oaxaca son la salsa de chicatanas hecha de hormigas voladoras que se atrapan en redes y la salsa de panal hecha de la parte de nidos de avispas que contienen los huevos del insecto. No se haga usted el delicado porque si visita Oaxaca es muy posible que tenga la suerte de que sin saberlo le sirvan uno de estos platillos en una comida corrida que le garantizo disfrutará inmensamente. ¿Por qué si no los chefs oaxaqueños harían todo lo posible para reunir estos ingredientes? Por supuesto, que los débiles de corazón desearán evitar las criadillas, testículos de cordero, o los machitos (intestinos de cabra a la parrilla) o los gusanos rojos, que se fríen o se doblan en un taco.

Agregue usted a mi lista de deseos un lugar óptimo para vivir: transporte público accesible y económico. Hay muchos taxis y es fácil pararlos. Uber está prohibido. Las tarifas son de \$ 2 a \$ 2.50 dólares para cualquier destino en el centro histórico, no hay cargo adicional para más de un pasajero, no se acostumbra a dar propinas. Los autobuses urbanos cuestan 40 centavos de dólar y todos van hasta las afueras de la ciudad por la misma tarifa. Me encantó la habilidad de los conductores para meter los cambios, moverse entre el tráfico y al mismo tiempo dar el cambio de dinero. El tráfico es pesado, pero solo se atasca cuando hay una manifestación política, a menudo hay bloqueos totales de las calles. La protesta democrática en Oaxaca es una forma local, inmediata y tradicional de reparar un agravio, un derecho escrito en la constitución mexicana, respetado por el público y las autoridades y apoyado principalmente por las clases medias y altas. Las manifestaciones parecen ocurrir aproximadamente una vez cada tres días, pero son más continuas a partir del 8 de marzo, Día Internacional de la Mujer.

¿Cómo maneja una población civilizada el tráfico pesado? Aunque las calles son estrechas, solo hay un periférico de 6 carriles que está alejado del centro para mantener la integridad arquitectónica y cultural de la ciudad. El tráfico se mueve, a menudo un poco más rápido que una persona caminando. Lo que facilita el movimiento continuo del tráfico es que las calles son de un solo sentido y alternan en dirección. Los conductores tienen que mirar en una sola dirección en los cruceros. Aquí no hay señales de alto y casi ningún semáforo. ¡La ciudad ha estado eliminando semáforos para acelerar el tráfico y ha funcionado! La filosofía se describe como "1 por 1". Hay una cortesía tácita practicada tanto por los conductores como por los peatones. Tocar la bocina es raro. Si los peatones tuvieran el derecho de paso al por mayor, el tráfico se paralizaría. Todos tienen su turno. Encontré esta noción de igualdad de tráfico, ese sentido tácito que todos necesitaban para poder progresar, notablemente equitativo.

Viajar fuera de la ciudad en taxis colectivos exclusivos cuesta poco, como \$1.25 dólares por una distancia de 80 kilómetros o más; Los autobuses de segunda clase cuestan menos. Los pueblos más distantes cuentan con el servicio de furgonetas Mercedes, nuevas, de 15 pasajeros, equipados con grandes TV de pantalla plana que presentan películas actuales, ¡a menudo de Bollywood dobladas al español! ¿Qué cuestan? Tan solo \$3 - \$4 dólares por 50 millas o más. Los mototaxis de tres ruedas y tres pasajeros recorren las ciudades por 50 centavos de dólar o menos. Descubrí que podía salir a la calle con un destino previsto, llegar a un cruce donde normalmente había un taxi colectivo o un mototaxi y hacer mi viaje sin preocuparme de esperar mucho.

¿Alojamiento barato? Mi habitación con baño privado en el Hostal Don Nino costó \$30 la noche. El personal fue muy atento y me recomendó sitios para visitar fuera de Los Valles Centrales y el transporte a los mismos, particularmente Néstor Cruz, el guía bilingüe más conocedor, entusiasta y caballeroso. Mi habitación daba a un jardín con un árbol de plátano y otras plantas exóticas que atraían a un coro de estorninos, golondrinas y tordos de color arcilla que me despertaban con el sol todas las mañanas. Podría comer lo que quisiera para el desayuno por \$ 3 dólares incluyendo café y un plato de fruta fresca.

El restaurante del hostel sirve deliciosos almuerzos de 3 tiempos y cenas tempranas por \$ 3. A menudo, cuando me despertaba, no veía la hora de salir a disfrutar de la ciudad. Entonces, solo tomaba rápido un café con un plato de frutas abundante y elegantemente presentado de melón, papaya, rebanadas de manzana y plátano con yogur y espolvoreado con granola. Energéticamente, podría aprovechar el sol matutino al aire libre. La subestimada escritora de viajes inglesa Sybille Bedford dice: "Las mañanas en México siempre son serenas. El joven aire azul flota ligeramente sobre la tierra árida y uno se eleva junto con el cielo". "Mañanas en México" es quizás el libro menos lúgubre escrito por D.H. Lawrence (mientras estuvo en Oaxaca). Paseé por el parque Juárez de El Llano que mide 3 hectáreas tiene una fuente y está frente al comedor del hostel, fui a mi panadería francesa favorita del vecindario para terminar mi desayuno con un pastel fresco (generalmente una tarta de manzana o durazno) sentado en un banco del parque acompañado de los cantos de los pájaros tropicales. La pureza de la perfección ciertamente requiere buen clima. Generalmente las mañanas tenían mínimo entre 10 y 13 °C, muy raramente por debajo de 8 o por encima de 15. Alrededor del medio día entre 12 y 3 de la tarde, la temperatura alcanzó entre 26 y 30°C, rara vez por encima de 32°C (en abril) y solo una vez bajó a 24°C. Agregue usted a la calidad del clima una humedad extremadamente baja en el momento más caluroso del día y una humedad alta en la madrugada para reducir el frío. Excelente. Busqué el sol por la mañana, la sombra por la tarde y la luz a media sombra el resto del tiempo. Otra cita de Bedford sobre el clima: "Por la mañana es como si estuviéramos en la costa de Nueva Inglaterra en otoño, en un dorado final de septiembre; el aire es vivaz, pero sopla con calidez, luminoso con el sol. De esas mañanas en las que uno no soporta estar en la cama... A las once, el clima se vuelve continental. Es el apogeo del verano en la cima de una montaña. El sol está ardiendo, brillante... el fondo del aire es fresco y fluye como el agua. Uno se siente tremendamente eufórico, cargado de energía. Este es el momento del día en el que me gusta abrirme paso por las calles, caminar lentamente por la Plaza de la Catedral bajo la sombra del ala de mi sombrero. El pleno mediodía dura varias horas... después, es un atardecer primaveral: templado, tenue, nostálgico".

Nada más gratificante que la biblioteca Oaxacan Lending Library con 20,000 volúmenes en inglés, una organización filantrópica que apoya a 60 bibliotecas en los pueblos de todo el Estado de Oaxaca. La biblioteca es un centro social para la comunidad de habla inglesa con al menos dos eventos comunitarios al día, además incluyen yoga tres veces por semana, Bridge semanal, conferencias de profesores jubilados sobre una gran cantidad de temas, recorridos organizados, paseos en bicicleta y caminatas en las montañas y los valles, un festival de órgano, demasiados eventos para mencionar. Se puede hacer más amigos interesantes en la biblioteca en una semana que en Seattle en un año. Complementando la biblioteca, antes de que cerrara, la ciudad ofrecía una librería en inglés, Amate, llamada así por el árbol que proporcionaba la corteza que usaban los amerindios para sus escritos (Papel amate).

Un sábado bien temprano me topé con un grupo de observadores de aves. Hay casi 800 especies de aves en Oaxaca, el estado con la mayor cantidad de México. Una madrugada trajeron loros grandes a El Llano. Estoy muy animado de Volver a viajar al estado solo para conocer sobre las aves, identificar sus llamadas, su plumaje y sus hábitos. En Oaxaca hay muchas plantas que nunca había visto. Es una delicia ver los árboles de trompeta de oro de flores amarillas brillantes en diciembre y los árboles de jacaranda de color rosa llameante en plena floración en febrero. Los meses de invierno son para la floración de los árboles. Oaxaca se encuentra sobre el paralelo 17 desde el ecuador, pero a 1500 metros disfruta de un clima templado.

En el Estado de Oaxaca hay más de 690 helechos, más que en cualquier otro lugar de la tierra, esto fue lo que atrajo al pteridólogo aficionado Oliver Sacks y a la Sociedad de Helechos de Nueva York a Oaxaca, su excursión fue el tema de su diario. Las montañas que rodean los valles de Oaxaca crean climas múltiples, incluidas las selvas tropicales frescas con humedades constantes de más del 90 por ciento necesarias para que un grupo selecto de especies sobreviva. Viajé hasta Cuajimoloyas en la Sierra Norte a 3000 metros de altura, para conocer el género *psilocybe hongos*, u hongos mágicos, donde se celebra un festival para recogerlos en el verano cuando están maduros. Predomina un bosque especial de *Pino/Moctezuma (pochote)/Encino* (Pino/Roble Moctexuma). De Sacks, aprendí que "la mayoría de los robles están en un estado de evolución tan activo que no pueden ser identificados. Algunas floras hablan de treinta especies, otras de doscientas, y estas se hibridan constantemente". El enorme agave de 2 metros de altura también prospera en este entorno.

¡Casi olvido los cactus y las suculentas! En los terrenos de la Iglesia de Santo Domingo y su exconvento se encuentra el Jardín Etnobotánico de 5 acres (20234.3 m<sup>2</sup>). Las plantas que crecen aquí tienen tal valor botánico que solo se pueden ver en una visita guiada de dos horas. ¿Por qué el nombre Etnobotánico? El jardín documenta las más de 2,000 plantas domesticadas que los pueblos indígenas aquí han estado cultivando durante hasta 8,000 años, incluidas decenas de plantas de maíz, 37 tipos de pimientos y el nopal con su fruta (tuna) parecida a la fresa. El Nopal alberga a la cochinilla, un insecto parásito que adecuadamente recogido, limpiado y exprimido produce el tinte rojo más radiante. Esta exportación

enriqueció a los señores españoles de Oaxaca y la ciudad fue la segunda más importante económicamente para el Imperio español, ya que durante cientos de años no se inventó ningún tinte rojo sintético. Piense usted en los abrigos rojos de los británicos. Un kilo contiene 154.000 insectos, cada año los españoles exportaron toneladas métricas a Europa durante siglos. Imagine la intensidad del trabajo. La cochinilla construyó Oaxaca en toda su riqueza arquitectónica de piedra tallada. Al este de la ciudad hay un ciprés calvo, El Tule, de la misma familia que las secuoyas gigantes y las secuoyas rojas. El árbol tiene al menos 2000 años y con 40 metros de altura y 42 metros de perímetro tiene la circunferencia más grande que cualquier árbol en la tierra. Un espécimen enorme que simplemente eclipsa a la gran iglesia bajo su sombra. En su novela semi-autobiográfica sobre México titulada "Una visita a Don Otavio", cuando su compañera no expresó interés en bajarse del auto para ver el árbol, Sybille Bedford cuenta que le dijeron "No necesitas... este bosque bajo el que estamos, ¿verdad? Se dice que en 1803 el explorador mundial y naturalista Alexander Von Humboldt hizo un viaje adicional aquí en su exploración de México únicamente para examinar esta planta tan extraordinaria. Desde el Parque El Llano, la calle Humboldt va hacia el oeste, una cuadra al norte está el encantador Parque Conzatti, que lleva el nombre del botánico y pteridólogo aficionado de origen italo-mexicano que documentó con éxito 600 nuevas especies de helechos en México, y corre a una cuadra al norte del Jardín Etnobotánico antes mencionado.

La ciudad de Oaxaca se centra en tres valles fértiles: Tlacolula al este, Zaachila-Zimatlán al sur y ETLA al norte, con valles laterales en varias direcciones. Las montañas se elevan sobre los valles. El pico más alto es de 3,700 metros. Esto no es Kansas. Poder escapar de una ciudad bulliciosa y disfrutar del paisaje y el clima de montaña ocupa un lugar destacado en mi lista de calidad de vida. Los tres valles tienen ruinas antiguas de varias culturas indígenas. Cerca de Oaxaca se encuentra Monte Albán que es la más grande y conocida, data del año 500 a.C., allí los zapotecos y luego los aztecas nivelaron la cresta de una montaña para construir la ciudad. Mitla es la más antigua y la más religiosa. Mitla estuvo oculta a los conquistadores durante siglos, ya que después de la conquista todavía se usaba para ceremonias. Los intrincados mosaicos de piedra aquí son de otro mundo. Igualmente hay sitios menores en excavación activa: Yagul, Lambityeco, Dainzu, Zaachila, Atzompa y Mogote, todos de gran interés arqueológico.

Me gusta la idea de reunirme con otras personas en un lugar en que hablan un idioma oficial europeo, el español, como su 2ª lengua, que para mí muy rudimentariamente es mi tercer idioma. Al menos 16 lenguas indígenas diferentes se hablan en el estado de Oaxaca<sup>5</sup> pertenecientes a las más de 3 familias Lingüísticas que se hablan aquí. Compare usted eso

---

<sup>5</sup> Náhuatl – el idioma de 1 millón de hablantes en todo el centro de México. Zapoteco - hablado por 400,000 personas y tiene 5 dialectos regionales. Mixteco - 320,000 hablantes y 29 dialectos en Oaxaca, Guerrero y Puebla. Mazateco - hablado por 150,000 personas en Oaxaca, Veracruz y Puebla. Chinanteco - 6 variantes dialectales y 77,000 hablantes. Mixe - 70,000 hablantes y 4 dialectos. Amuzgo - hablado en Oaxaca y Guerrero por aproximadamente 20,000 personas. Chatino - 20,000 hablantes y 3 dialectos. Zoque - hablado en Oaxaca, Chiapas y Tabasco por 20,000 hablantes. Cuicateco - 14.000 hablantes. Popoloca - tiene 12,000 hablantes en Puebla y Oaxaca. Chontal - 2 dialectos y 10.000 hablantes. Huave - 10,000 hablantes en el suroeste de Oaxaca; Triqui: 8,000 hablantes en Oaxaca, Ciudad de México, Baja California, Sonora y los EE. UU. Chocho - 3,000 hablantes en Oaxaca. Ixcateco - solo 2,000 hablantes en Oaxaca.

con la familia euroasiática de lenguas que las abarca a todas excepto a tres de las lenguas que se hablan en toda Europa y Asia. Zapoteca y Mixteca (familia Otomangue) y Mixe (familia Mixe-Zoqueana) son tan diferentes para los hablantes del otro idioma como lo son el inglés o el chino. Y el inglés está más cerca del chino que el zapoteca del mixe. Por ejemplo, las lenguas otomangues adoptan el formato verbo-sujeto-objeto, mientras que las mixe-zoqueanas adoptan verbos morfológicamente complejos y sustantivos simples. Los filólogos dicen que el idioma es cultura y las culturas indígenas oaxaqueñas afortunadamente todavía prosperan en el estado y la ciudad de Oaxaca. Y estas culturas son las más importantes y vanguardistas en las personas y la forma en que interactúan con otros ciudadanos y con los extranjeros. Theroux: el hecho de que la mayoría de la población sean "indios – zapotecos y mixtecos – profundiza la... Autoridad cultural: quinientos años después de la conquista (española) – Oaxaca fue fundada en 1529 – los mismos indígenas, tenaces y sin diluir, continúan todavía hablando sus lenguas antiguas, fácilmente reconocibles como los aristócratas nativos de México, sus mismos perfiles de nariz de halcón tallados en los murales desenterrados de las ruinas de Monte Albán y Mitla", y, en palabras del líder zapatista subcomandante Marcos, con "piel del color de la tierra".

La primera vez que regresé a Oaxaca, noté durante las primeras 48 horas después de mi llegada una transformación. Me di cuenta de un cambio de actitud, de sensibilidad; una falta de estrés y una sensación emergente de tranquilidad, incluso en medio de las multitudes y hordas en los mercados. En las siguientes 48 horas creo que me volví más oaxaqueño, más transpuesto a la soledad, con un fuerte respeto por la soledad de los demás. Después de todo, la patrona de la ciudad de Oaxaca es Nuestra Señora de la Soledad. Solo puedo describir esto como una medida de silencio que me sucedió, la alegría silenciosa y el abundante sentido de bondad hacia los demás que experimenté. Dice Oliver Sacks, en Oaxaca: "He tenido una sensación extraña más o menos en el último día, que me costó diagnosticar, y que primero atribuí a la altitud. De repente me di cuenta de que era un sentimiento de alegría, un sentimiento tan inusual que tardé en reconocer. Sospecho que hay muchas causas para la alegría, -las plantas, las ruinas, la gente de Oaxaca, - pero el sentido de esta dulce comunidad". Se manifestó en cómo podía sentarme en un autobús lleno de gente y unirme a todos los demás en silencio, en contemplación. La gente tiene tanta dignidad. Si hablaba, hacía una pregunta o pedía una dirección o recomendación, siempre me recibían con una amplia sonrisa, gran respeto y amabilidad. Pero poco después nos quedamos en silencio, inmersos en una cavilación pensativa, una especie de confianza despreocupada. No hubo adulación a los extranjeros como en otras partes de México. Malcolm Lowry, el autor de "Bajo el volcán", escribió que "la gente (de Oaxaca) es encantadora y gentil, educada, apasionada, profunda y verdadera". En los viajes desde la ciudad a comunidades lejanas, principalmente para visitar magníficas iglesias, monasterios y edificios municipales, me abrí a este nuevo mundo. Confiaba en que estas amables personas se preocuparían por mí. Me deshice de mi miedo. Esto lo atribuyo a la naturaleza fuerte y siempre presente de las culturas antiguas que aún están en juego, aún existentes. Theroux dice que "la cooperación y la ayuda mutua fueron las claves de su cultura". El antropólogo de la Universidad de Washington, Devon G. Pena, escribió en *Learning Peacefulness from the Zapotecas*: "Se sabe que los zapotecos crían a sus hijos para que valoren el "respeto por los ancianos" y el "compartir como una virtud". Estas normas son parte de un complejo conjunto de prácticas que producen lo que los estudiosos llaman 'socialización para la paz'. Era como si mi codicia y dinero estadounidenses, materialismo y competitividad fueran solo un sabor pasajero del día; que

estas personas, aunque materialmente muy pobres, tenían una seguridad y atención plena que trascendía las tentaciones temporales, “muy diferente de nuestra dominancia impulsada por la avaricia, el egocentrismo y la codicia banal neodarwinista” (Pena). Su cultura indígena fomenta tal aplomo, tal respeto mutuo, por el alma de cada uno y parecía tan extraño a mi cultura y reemplazó la desconfianza y el miedo que Estados Unidos enseña. Peña: "los zapotecas han experimentado más de 400 años de colonialismo, racismo, robo de tierras, violencia estructural y cualquier otra indignidad imaginable y privación violenta impuesta por forasteros.

Sorprendentemente, continúan socializando a sus hijos por la paz a pesar de su experiencia de cuatro siglos de trauma histórico intergeneracional y violencia estructural. A pesar de este sufrimiento, los zapotecas han persistido debido a su cultura de resiliencia que los empodera para negarse a ser reducidos a los detritos del capitalismo neoliberal. No son simplemente fantasmas de la “acumulación primitiva””. Sin embargo, a pesar de lo pensativa que encontré a la gente, mientras viajaba por la ciudad y el estado de Oaxaca, me maravillaba con los colores, la audacia de los colores, el uso del color en el vestido y el delantal y las fachadas pintadas y las alfombras y las colchas y los productos de artesanía de todo tipo. En *Sobrevivientes en México* Rebecca West dice “¿Cuáles son las características de México? Flores tan brillantes que parecen ser audibles”. Era como si la aparente solemnidad de la gente se embelleciera y adornara con la exuberancia, la explosión absoluta, la abundancia de color. En palabras de Aldous Huxley “Sí, Oaxaca es un buen lugar. Bella y, como se cuenta la alegría en las provincias de México, positivamente alegre.”

Aprendí el apretón de manos zapoteca. Cuando los estadounidenses saludamos, nos damos la mano. Mostramos nuestra mano derecha, con la palma hacia arriba con el pulgar abierto, para mostrar que no albergamos un arma. En nuestra cultura, tememos la puñalada en la espalda, en la mano izquierda que no está expuesta en el apretón de la mano derecha. Los zapotecas se saludan como la persona que primero ve al otro, es decir, primero reconoce al otro, sostiene la mano derecha en posición vertical y el pulgar cerrado sobre el dedo índice. Esta mano está extendida; el otro saluda con ambas manos y estrecha al primero y lo sacude una vez hacia abajo y luego hacia arriba con una ligera reverencia. Estos gestos van acompañados de una amplia sonrisa. Emocionan en lugar de asegurar.

Recuerdo haber visitado el mercado de artesanos tejedores en Teotitlan del Valle, un pueblo dedicado casi exclusivamente al tejido de lana; desde la crianza de las ovejas hasta el apuntalamiento, el cardado y el hilado de la lana, la fabricación de los tintes y el remojo del hilo en los tintes y el telar en diseños intrincados, nunca exactamente iguales, cada uno con un patrón propio, todo de ese momento, de ese tiempo de expresión. Quería alfombras, pero no podía transportarlas a casa, así que compré posavasos de lana tejida de aproximadamente cinco pulgadas por cinco, cada uno con un diseño distinto. Había varios puestos, cada uno con su propio propietario, todos competidores. Encontré dos puestos con productos casi idénticos. El que me gustó más, quizás por sus diseños, me sacó a relucir mi regateo ya que esto era esperado y lo que es más importante, respetado. La propietaria del puesto apenas hablaba español y mi pobre español no ayudó en la transacción.

La vendedora del puesto de al lado reconoció la angustia lingüística de su vecina y tradujo mi roto español al zapoteco nativo, a pesar de que esto no era para nada de interés

económico para ella, ya que de hecho tenía la ventaja del idioma. Pero ella tradujo voluntariamente, por la amabilidad que le era natural. Cuando llegué a un acuerdo con la zapoteca de poca facilidad en español sentí que no tenía más remedio que comprar un número igual de posavasos a cada una de ellas y todos nos hicimos amigos y eso parecía trascender la mezquindad, el egoísmo de comprar, negociar y competir. Quedamos contentos con el resultado, como debe ser, y quedamos sonrientes y contentos, yo con mis souvenirs y ellas con sus ventas y su amistad intacta. Y así me sentí: intacto, completo, íntegro y capaz de volver a mi soledad consciente para el viaje de regreso a la ciudad.

Oaxaca es un lugar seguro con gente honesta que no te robará ni te robará en la noche. Dice Peña: "los zapotecos tienen unas de las tasas de criminalidad más bajas del mundo". Las mujeres o los ancianos vulnerables pueden caminar por las calles a cualquier hora sin miedo. Nadie le engañará a propósito. Si olvida recoger su cambio de una compra, incluso si está en una denominación grande, se le devolverá. No vi personas en la calle sin hogar. Los problemas de drogas no parecían existir. Los mendigos son verdaderamente grotescos o sin piernas, dignos. La embriaguez pública rara vez es evidente. Oaxaca es segura, inteligente, antigua, indígenamente culta, artística, sofisticada, gourmet, limpia, extremadamente asequible con un clima perfecto y personas amables y dignas de talentos y sensibilidad incomparables.