



Instituto  
guerrerense  
de la cultura

literatura • artes plásticas • economía • antropología • fotografía

N\$ 5.00

Nos. 2 y 3 octubre de 1992/marzo de 1993

## DIRECTORIO

**Gobernador del Estado de Guerrero**

José Francisco Ruiz Massieu

**Secretario de Desarrollo Social**

Hubert de la Vega Estrada

**Instituto Guerrerense de la Cultura**

Malinali Meza Herrera

**Dirección y Consejo Editorial**

Malinali Meza Herrera

Arturo Nava Díaz

Mario Rey

**Correspondencia**

Instituto Guerrerense de Cultura

Chilpancingo, Gro., o Plaza Cívica

Primer Congreso de Anáhuac s/n

tel: 27051 o A.P. 20-207, C.P. 01000,

México, D.F. tel: 272 30 98.

La redacción no responde por los originales que no sean solicitados. Las colaboraciones son responsabilidad de sus autores.

**Ilustraciones:** Rafael Charco

**Portada:** *La Costa*, María del Pilar Salazar González, 7 años, 1970

**2a y 3a de forros:** Baltazar Godoy, Taller de Artes Plásticas José Clemente Orozco, UAG.

**4a de forros:** Samuel Villela

**Diseño:** Enrico Perico

**Formación e impresión:** CRIBA

Taller Editorial, Lorenzo Boturini

99. Col. Obrera. Tel. 578 04 20

## EDITORIAL

La nao de "Litoral Sur" arriba hoy a su segundo y tercer puerto. A pesar de las dificultades propias de una empresa cultural y editorial, y del momento, hoy logramos superar el reto del primer número. Este ejemplar es doble, por ello hemos aumentado el número de páginas y de artículos. Además del desprendible gráfico, dedicado hoy al joven pintor guerrerense Rafael Charco –ganador en la Bienal Nacional Juvenil de Aguascalientes, y premiado, asimismo, por el Estado de Guerrero–, ofrecemos a nuestros lectores un almanaque con la reproducción a todo color de un amate, uno de los orgullos artesanales del estado.

El período que comprende este número doble –octubre-marzo– tiene especial significación para la cultura guerrerense, pues incluye el aniversario del nacimiento y el centenario de la muerte del ilustre maestro, escritor y político Ignacio Manuel Altamirano, símbolo no sólo regional sino de México. Por ello dedicamos dos artículos sobre la obra, la vida y el valor actual del célebre autor de *El Zarco y La navidad en las montañas*.

Publicamos los textos ganadores de los concursos de poesía, cuento y chilenas, convocados en el número anterior por el Estado de Guerrero y el Instituto Guerrerense de la Cultura.

Erase una vez..., nuestro suplemento infantil, desprendible también, tiene ahora cuatro páginas e incluye un relato popular del Tío conejo, así como los dibujos de los niños participantes en el Taller que organizaron el I.G.C. y el pintor primitivista cubano Lawrence Zúñiga; además de los dibujos y poemas de otros autores, adultos y niños.

En fin, presentamos, como es nuestro objetivo, una muestra de la vida y el trabajo artístico, científico y cultural del estado, así como poemas provenientes del Estado de México y de Chiapas, y una interesante reflexión de Néstor García Canclini y Mabel Piccini sobre la cultura nacional y la modernidad.

La parte más difícil de la empresa editorial es garantizar la continuidad, por asuntos económicos, políticos, ideológicos, de distribución y recepción. Esperamos resolver lo que natural y periódicamente enfrentamos en este difícil momento, para mantener un espacio abierto a las diversas manifestaciones culturales de Guerrero, y contribuir al diálogo, el intercambio y la producción desde las páginas plurales de Litoral Sur.



## CONTENIDO

<b>La imagen de Guerrero a través de su indumentaria</b>	
Juan Carlos Catalán-Raúl Vélez	2
Ruegu por nosotras, Virgen de las Gritas –cuento ganador–, Nod Blancas	4
Taxco en sonetos	
Edmundo Jaime Martínez	8
El Costeño –chilena ganadora–	
Ignacio Peñalz y su grupo	11
La casa de un cronista	
Margarito López Ramírez	12
Tania Sol Portillo, poemas	12
Entre maiz y pozole te veas,	
Malinal Meza	13
Bernardo Villa Ramírez,	
José Rodríguez Salgado	14
El Estado de Guerrero, la Cuenca del Pacífico y el turismo como factor de integración internacional	
Edmundo Montalván	15
Canto de los de Chiapas, traducción de	
Ángel María Garibay	20
El pintor Jaime Antonio del Payán,	
Rogelio Galán Hernández	21
¿Por qué reconsiderar la vida de Altamirano?, Nicole Giron	22
Ignacio Manuel Altamirano	
Arturo Nava Díaz	23
Abraham Silva, poemas	24
Erase una vez... suplemento infantil (desprendible)	
Gráficas, Rafael Charco (desprendible)	
Calendario 1993 (desprendible)	
El polvo, José Sandoval	25
Características de la fiesta religiosa indígena en Guerrero,	
Miguel Ángel Gutiérrez	26
Vamos al pozole.	
Leticia López-Mario Rey	30
Juan Pablo Leyva y Córdoba, poema	32
La modernidad originó un nuevo estilo de "Democracia cultural": las redes electrónicas, Nestor García Canclini-Mabel Piccini	33
Alejandra Cárdenas, poemas	34
Victoria Enríquez, poemas	35
Humberto Martínez, poema	35
Ricardo Cuellar, poemas	36
La fiesta de San Isidro en Tixtla de Guerrero, Juana Jiménez Alarcón	41
Los códices del Estado de Guerrero,	
Bianca Jiménez-Samuel Villegas	41
Evolución gráfica de la ciudad de Chilpancingo, Arturo Nava Díaz	42
La alegría de leer, Mario Rey	44

# La imagen de Guerrero a través de su indumentaria

## Entrevista a Raúl Vélez Calvo

Juan Carlos Catalán Blanco

Culturas Populares

nal y a la historia prehispánica, entre otras cosas.

— Raúl, además de ejercer tu carrera profesional, se sabe que tienes algunas aficiones. ¿Nos puedes hablar de ellas?

— Mi tiempo libre lo he dedicado básicamente a tres actividades: a la danza regional, a la historia prehispánica, concretamente al estudio de la toponimia guerrerense, y a coleccionar trajes de grupos indígenas o mestizos. Cada una de ellas me ha dado satisfacciones, pues he obtenido resultados tangibles, en otros casos estoy a punto de concretarlos.

— ¿Cuáles son esos resultados?

— Por ejemplo: con mi hermano Efraín Vélez Encarnación escribimos en 1984 un folleto acerca de los bailes y una danza de Guerrero. Este trabajo *El baile y la danza en Guerrero* (1992), ya se ha publicado por segunda ocasión.

Con relación a la indumentaria, estoy escribiendo un catálogo en el que se describe cada uno de los trajes, acompañado con dibujos, fotografías y, por supuesto, explicaciones de cómo se obtiene el textil, cómo se elaboran, de qué elementos se componen, qué grupo lo utiliza (o utilizó) y de qué lugar procede, entre otros datos.

Y en cuanto a la danza, la practico desde hace más de diez años. Actualmente soy integrante del grupo de danza del Seguro Social, que dirige el maestro José Luis Sandoval Campos.

— ¿Desde cuándo surge el interés por los trajes regionales?

— Desde hace aproximadamente doce años. Siempre me han llamado la atención; tengo varios libros referentes a indumentaria tradicional de México y curiosamente los de Guerrero no aparecen; por lo que decidí hacer un folleto para saber cuántos podía localizar, nunca pensé que existieran tantos como hasta la fecha he podido encontrar, y eso para mí ha sido una grata sorpresa.

El territorio guerrerense encierra una riqueza histórica y cultural que permanece vigente hoy en día, a pesar del embate de la vida modernizadora. Referirnos al arte popular o a la cultura popular es hablar de una variedad de manifestaciones que se encuentran presentes en las diferentes regiones del estado, ya sean indígenas o mestizas.

Se ha destacado la importancia que tiene el aspecto musical, las danzas tradicionales y regionales, la elaboración de artesanías (resaltando las máscaras, pinturas en papel amate, cajas de Olinalá). En los últimos años se han instalado museos en diferentes lugares de la entidad, con ellos se pretende ofrecer una muestra de nuestra historia y cultura.

También encontramos una gran diversidad en los trajes que a principios de siglo, o hasta hace algunas décadas, utilizaban los diferentes grupos étnicos, ya fuera como vestimenta de uso diario o bien con ocasión de alguna fiesta civil o religiosa. Cabe señalar que algunos se portan todavía, pero en su mayoría hay una clara tendencia a su desplazamiento.

Esta riqueza ha sido detectada por Raúl Vélez Calvo, quien se ha dedicado a coleccionarlos desde hace varios años. Por su parte, el gobierno también ha formado su colección de "trajes típicos".

Raúl Vélez Calvo nació en Chilpancingo, Guerrero, en 1952.

Es ingeniero civil, egresado de la Universidad Autónoma de Guerrero. Actualmente desempeña su labor profesional en la Secretaría de Comunicaciones y Transportes.

Su colección se encuentra en exhibición en el Museo Regional de Guerrero, ubicado en la capital del estado, por ello nos hemos acercado a él para conocer de viva voz cómo ha ido formando su colección, de qué trajes está compuesta, cuál es su objetivo; asimismo para platicar sobre sus inquietudes respecto a la danza regio-

# ¿Vamos al pozole?

Leticia López-Mario Rey (U.A.G.)



FOTO: Efraín Vélez

Te preguntan orgullosos los guerrerenses. Los miércoles y los sábados por la noche, los jueves y los domingos a mediodía, los amigos y las familias se dan cita en las numerosas pozolerías de Chilpancingo, Iguala, Taxco, Zihuatanejo, Tixtla, y en muchas poblaciones más; en Acapulco, donde sobran los restaurantes de comida internacional y comida mexicana para turistas, los guerrerenses se sientan a la mesa y piden un cuarto o un trago de mezcal, puro o curado, es cuestión de gustos, y unas botanitas, mientras llega el pozole. ¡Hasta en el D.F. hay pozolerías guerrerenses!

"Nuestra pozolería ya es conocida en muchas partes de la república, viene gente de fuera preguntando por nosotros, de Cuernavaca, de Iguala; se juntan nuestros amigos: Ahora vamos a almorzar a Chilpancingo, a comer pozole. Y ya después se van a Chilapa, a Tixtla, a los tianguis, pero su organización es primero venir al pozole y las chalupas. Mi sobrina fue a una reunión en Guanajuato, y por poco se desmaya cuando oyó decir: 'En Chilpancingo visite usted la pozolería un día en la noche, no se lo pierda.'

Los miércoles y los sábados por la noche, pozole blanco; los jueves y los domingos, verde. No importa cuál ni qué día, no deje de ir al pozole. Si viene al pozole, todos sus sentidos se sentirán agasajados, atendidos y apaciblados. Ir al pozole, preparar el pozole, encontrarse en el pozole, comerse un pozole, hablar del pozole, platicar durante el pozole, todo ello es un rito en torno al maíz y el maguey, dioses de la alimentación americana y mexicana; acompañados por el cochino español, una buena cerveza, y hasta un ron puro o una cuba con brandy, qué más da de dónde provienen los

elementos, el buen pozole en Guerrero es guerrerense.

Frente a un cuarto de mezcal puro, cristalino, y otro curado, de color verde, también natural, por supuesto, nada de químicos, platicamos con la señora Peralta y la hija de doña Docha, quienes atienden personalmente la Pozolería El Rincón y la Pozolería de doña Docha, ellas nos cuentan cómo era antes, cómo se sirve y cómo se prepara el pozole, sin llegar a darnos en ningún momento la receta completa, ni más faltaba.

No expresan celos ni competencia, se citan mutuamente, nombran otras pozolerías como la de doña Jose, la de doña Sofía Calvo, donde ahora está el restaurante La Finca, Las Siete Ollas, en Chilpancingo encontramos pozolerías en San Mateo, San Antonio, San Francisco, en el centro, o en los lugares aledaños como Zumpango o Tixtla, en fin, son tantas... eso sí, lo que no aceptan son esas cantinas o píqueras que se camuflan con el cuento del pozole. Ellas están orgullosas del ambiente familiar y de que sus clientes puedan decir: "Aquí

venimos porque aquí podemos estar tranquilos, tener un rato de espaciamiento, platicando nuestras cosas, porque en la casa casi no las platicamos."

La mesa florece de pronto de plátanos: una cazuela llena de pepitas asadas, con sal y limón, semillitas de las chiquitas, limpias y soleadas previamente, para que al dorarlas no se pongan cuerudas; un plato de verduras a la vinagreta: coliflor, calabacitas, zanahoria, papitas, cambray, cebolla y chile jalapeño; otro plato con unas suculentas carnitas; uno más de patitas, otro de tacos, de pollo o de cerdo; quesadillas, de papas, queso, pollo o cochino, con su salsa verde, lechuga y queso espolvoreado; otro platillo de chalupas, bien tostadas, en forma de

cazuela, doraditas, crujientes; unas vistosas tostadas, y por último, los chiles capones. ¡Salud! Suenan las copas, yo brindo con mezcal curado, es más digestivo, Juan y Efraín prefieren el blanco, las señoritas sólo toman una copa del verde, es curativo.

"Lo de las chalupas es nuevo, cuando mi mamá inició, todavía no se hacían; ella empezó lo de los taquitos preparados, después todo el mundo quería taquitos. Entonces dijo mi mamá: 'Yo no puedo estar preparando tantísimo taco, enrollándolo a la mera hora -y no podía porque tenía que ponerle el limoncito, la cebolla, el chilito; tenía que prepararse al momento porque se amarga preparándolo con tiempo-, yo ya no me doy abasto con tanto taco, yo ahora lo voy a freir.'

"El secreto de la salsa es la cantidad de carne del consomé. El jugo es lo que se le pone a la salsa, ni una gota de agua, puro consomé, y el tomate se muele casi en seco, puro tomate."

"Anteriormente el pozole se cocía en ollas de barro y con leña; el barro le da un sabor especial, hasta los frijoles saben distinto en olla de barro."

Mientras chocan las copas, y las manos y los dientes y la lengua captan la diferencia del maíz tostado de los tacos y el de las chalupas y el de las tostadas, va llegando el olor del pozole. En algunas pozolerías hay música y se escuchan chilenas y sones, a más de un paisano le tacorean los pícs bajo la mesa. La pozolería se va llenando y uno no puede dejar de mirar y admirar a la mujer guerrerense, piel morena, pelo negro, ojos negros, ataviada con fuertes colores y una sonrisa abierta, franca. Los hombres también son guapos y fuertes. Las máscaras de las danzas de la región, que adornan la pozolería, nos rodean.

Allí están los manueles, los tlacololeños, el tigre, los pescados, los ocho locos, los moros cabezones, los nahuales, los diablos y los mudos.

"Que yo recuerde, cuando empecé a ir a las pozolerías, nada más se servía los sábados en la noche y los domingos en la mañana; saliendo de misa nos pasábamos a las pozolerías a saborear un pozole blanco; el pozole verde, pues no, no había, no me acuerdo."

"El pozole se prepara con cabeza; ahora ya no se le pone brazuelo porque el gordo sale muy duro y no se deshace. Se le pone el gordo desde el momento en que se empieza a cocer, con su ajo, su cebolla y su chilito, así el maíz empieza a ganar consistencia con la grasita."

"La cocina vivía toda ahumada porque la leña echa mucho humo. Mi hermana, que siempre ha sido tan curiosa, lavaba el techo con escoba y manguera. El pozole se servía en las casas; las casas eran muy grandes, eran de adobe, con arcones, con enramadas de bugambilia y de jazmines, ahí debajo se servía; también se acostumbraban árboles de lima."

"Alguien nos decía que los comercios cerraban los jueves por la tarde; después de las dos, ya no abrían; entonces, probablemente, por eso podían venir con toda la calma a comer pozole."

"Hubo un tiempo en que mi hermana lo hizo también los domingos en la noche, y los lunes en la mañana, la casa se llenaba de taxistas; para ellos ya era una tradición venir los lunes en la mañana; después de los bailes, de esos que hacían dentro de la Universidad, igual se venían a comer pozole, a las dos o tres de la mañana. Como los trabajadores de la panadería Moctezuma no trabajaban los domingos, la señora nos los enviaba el sábado; madrugaban a amasar, ella les daba el desayuno, y ya por la tarde me los mandaba; como al otro día descansaban, ¿verdad?"

"Lo del pozole verde, no me acuerdo bien; muchos se adjudican que fueron los primeros, pero mi hermana empezó a guisarlo verde cuando no se vendía. No se hacía para servir aquí, se ofrecía en las casas: Hay pozole verde, ¿no quieren? Tráeme dos pesos. Ya se tenían las



FOTO: Efraín Vélez

ollitas; mi hermana y mi mamá lo despachaban y lo distribuían. Después la gente empezó a venir los jueves."

"Para el pozole verde se frie semilla molida; se muele chile, tomate, hoja de mole y epazote. Ya que está frita la semilla, se agregan los ingredientes que se molieron, se vacía todo al pozole y se espera a que le entre bien al maíz el sabor."

"El limón casi no se daba anteriormente, pura lima, solamente una que otra persona tenía limón; alguna gente acostumbraba ponerle al pozole no sólo el jugo sino la cáscara, eso le da otro sabor."

Pronto llegan los otros platillos: chicharrón, tortillas doradas, aguacate y sardinas, en la mesa ya estaban el orégano, el chile molido, la cebollita picada y los limones. Brindamos con otro mezcal y esperamos ansiosos el pozole.

"Hay muchos amargos, algunas personas le ponen caña, azúcar, miel, y pues eso no. El amargo debe ser con hierbas, nada más: hinojo, damiana, huaco, bola de aguacate, cáscaras de cajet y toronjil."

"Al amargo se le ponía una yerbita que se llama enojo, que sirve para los niños que están enfadados, se le pone esa yerbita y tantita azúcar; pero algunos decían: 'Yo no quiero amargo porque da con tubo'. Actualmente ya no se le pone azúcar, ya no más con lo que sueltan las pasas; nosotros, para cuando entra el año nuevo o en navi-

dad, hacemos el pozole para la casa, para comerlo en la mañana del 25 y el primero; preparamos nuestro amargo, pero le ponemos ciruela pasa, antes no se acostumbraba, además de la cáscara de naranja, el enojo -hinojo- y la canela."

"El mezcal se trae de los alrededores, el que está bebiendo es de Amojileca, lo traen de Apango, de Tixtla, del señor Mier, de Zumpango, o de otros lugares; uno lo va escogiendo, que sea buen mezcal, pues es el prestigio de la casa. ¡Un buen mezcal!, que no raspe, que sea suavecito."

Por fin llegan los platos de pozole, caliente, humeante, oloroso, rebosantes de maíz y carne deshebrada, blanco éste, aquel verde intenso, casi negro. Cada quien le va agregando el orégano, el aguacate, el chicharrón, las tostadas, limón, sardinas, según el gusto.

"Antes se comía con cucharitas de madera, las traían de Chilapa; las hacían de sotol, que es una planta como el maguay, también se hacían de cucharitas de sotol los arcos para los santos, ahora no." ¡Salud! ¡Provecho!

"Aquí vienen todas las personas; todo es general, aquí no hay, por ejemplo, no te voy a decir, que un señor que es albañil o del campo, que venga y no se le vaya a servir, no; si viene, se le atiende con la misma atención que a uno de alto rango, como a un doctor; el pozole se le sirve igual a todo el mundo, no hay distinción."

**1. La desaparición de la santa**, Jorge Amado, Diana, México, 1991.

Una vez más el escritor brasileño nos deleita con sus historias de negros, santos, brujerías, suspense, poesía, música, carnaval y sensualidad; pero no sólo eso, también encontramos en la novela un excelente manejo de la intriga y el suspense, malabares de inteligencia y socarronería, burla y crítica. Retrato a carcajada de la sociedad de su país.

¿Qué sucedería en México si alguna autoridad religiosa de Veracruz o Mazatlán o Tlacotalpan o cualquier población que celebre el carnaval pide prestada la imagen de la Virgen de Guadalupe, y al llegar a puerto la Virgen toma la forma de una exuberante morena y desaparece? La estatua de Santa Bárbara, la del Trueno, que por efectos del sincretismo representa también a Yansá, desaparece de la embarcación, se hace mujer y emprende un gozoso peregrinar por Bahía, protegiendo amores, deshaciendo entuertos, castigando injusticias, como el Quijote. Pero la santa no despierta la risa como nuestro legendario héroe, trae consigo el apetito, el deseo, la pasión, el goce, pues hace parte de una corte de dioses más directamente ligados a la tierra, al mar, al viento, y a la naturaleza.

**2. Un mundo para Julius**, Alfredo Bryce Echenique, Diana, México, 1990.

La prosa del escritor peruano, logra capturarnos y mantener nuestros ojos y sentidos, sentimientos y mente a lo largo de sus cuatrocientas páginas. A través de la mirada, el sentir y los recuerdos de Julius, vivimos y revivimos ese maravilloso, y no menos doloroso, paso de la niñez a la adolescencia.

Se trata de las experiencias de un niño de la aristocracia limeña, es cierto, pero con él descubrimos, quienes no somos ni aristócratas ni peruanos, múltiples identificaciones frente al amor, el odio, el placer, el dolor, los celos, la frustración, la inmoralidad, la amistad, el sexo, la injusticia, el poder, el dinero, el juego, el descubrir, la va-

nalidad, la decepción, en fin, con Julius volvemos a ser niños, y sentimos que sus experiencias vitales se parecen a las nuestras. Con Julius toma cuerpo la soledad, el sometimiento y la incomprendión que sufre la niñez, pero en también se hacen carne el humor, la ironía, la distancia, la crítica, el deseo de vivir, recordar y narrar.

**3. Horas secretas**, Ana María Jaramillo, Cal y Arena, México 1990.

"No sé que tiene tu voz que fascina..."

Tu voz, tus palabras, tu novela, tu ser, es el divino poder de evocar, de sentir una época, sus sueños, la nostalgia, la duda, la impotencia, la rabia, el no saber qué, la muerte, y sin embargo, la vida!

Tal vez Celia Cruz no estuvo explícitamente en las palabras de **Horas secretas**, como sí lo estuvo el salsero conjunto colombiano NICHE, con su "Ana Milé", aún así bien que se siente que detrás del teclear de tu máquina muchas veces estuviste acompañada del piano y las trompetas de la Sonora Matancera. Bien que se siente la música en tus horas secretas, como en las de muchos de nosotros; la música acompaña a los colombianos por la vida.

Como dijo el poeta Alvaro Mutis en la presentación de tu libro, más allá de lo político, en tu relato se presenta, se siente, se vive, un tema universal: el amor, el amor-pasión, ese viaje vital entre la vida y la muerte. En la política colombiana se ha vivido con pasión, y así aparece en tu obra, dejando abiertas las puertas de la esperanza, pues no toda pasión conduce necesariamente a la muerte, por lo menos seguimos soñando que así puede ser.

Tu novela es vida; la muerte está presente, muy presente, como lo está en la sociedad colombiana desde hace más de un siglo, y sin embargo, en ella, como en Colombia, la vida vive. Tu relato es un fluir imparable de palabras, de hechos, de sueños, de placer, de dolor y de muerte. No se puede parar de leer, se lee de un sólo tirón, como muchos hemos querido vivir.

Vistazo de un momento, de un sector de la vida y del ser de sus protagonistas. Fragmento que es en sí mismo el todo. Todo está presente en él: Co-

lombia, la política, el amor, el deseo, la pasión, la música, lo contradictorio de soñar con una vida mejor, igualitaria, constructiva, sin muerte, y buscarla, sin embargo, por la fuerza, que quizás, a pesar suyo, se convierte en violencia y muerte...

Tu texto invita a la reflexión: ¿Cómo dejar de deambular frenéticamente entre la vida y la muerte? ¿Cómo dejar correr la vida y la muerte sin que la obsesión de vivir o morir, de ayudar, de cambiar, no se lleve entre las patas tantas vidas? ¿Cómo vivir y morir en paz para que la vida y la muerte nos den lo mejor de sí y podemos construir sin la infamia de la guerra? Pocas obras presentan tan nítidamente ese fragmento de la vida sin quedarse en ninguno de los dos extremos del fatídico péndulo que vivimos los colombianos.

Tu voz... que siga sonando, que siga sonando la de Celia, que siga sonando la música y el susurro o el tamborileo rítmico del bailar de las parejas que danzando viven, como la gráfica de María de la Paz Jaramillo con que ilustras tu portada.

Que tu voz siga aunándose al coro de voces colombianas que a pesar de la muerte, y por la muerte, siguen viviendo y sembrando un futuro, desde ahora, sin la presencia enfermiza de la muerte.

Que las voces de ese coro sigan incitando a seres de otros lares a charlar con nosotros, con un caliente y aromático café en medio.

**4. ¡Y PARA LOS NIÑOS, QUE?**, Lucía y su huipil, Lugares sagrados, La boda, Juegos tradicionales, y varios otros,

INI, coordinación: Rocío López Mateos, México, 1992. Una hermosísima colección de relatos tzeltales, tarahumaras, mixtecos, wirrarikas, nahuas, mayas, etc. Textos de distintas regiones y comunidades, editados en español y en la lengua de los pueblos mexicanos donde fueron recolectados por Jorge Rello y María Angela Rincón. Los relatos y las ilustraciones son elaborados por niños. Además, encontramos información histórica, social y lingüística sobre cada uno de los grupos étnicos, y un mapa de México con su ubicación geográfica.

