

ÍNDICE

Las patronas ó la multiplicación de los panes y los trenes..... 5
Elena Poniatowska

Las Bellas y la Bestia..... 7
Benito Taibo

Llévate mis amores y su viaje por el mundo..... 9
Arturo González Villaseñor

La mujer empoderada..... 11
Indira Cato

Recetario..... 14



LAS PATRONAS O LA MULTIPLICACIÓN DE LOS PANES Y LOS TRENES

Elena Poniatowska

Un mediodía de 1995, Bernarda Romero, quien nunca se casó, y Rosa Romero, que dice todo lo que piensa, regresaban a casa con sus bolsas del mandado y al pasar cerca de la vía del tren escucharon voces de hombres asidos a un vagón: “Tengo hambre”. Ellas se acercaron y tendieron sus bolsas de plástico a varias manos ansiosas.

A partir de ese momento idearon preparar arroz y frijoles, llenar bolsas de plástico y añadir botellas de agua hervida al paso del tren. Levantar en lo alto el lunch providencial que saciaría el hambre de un desconocido. Se les unió Guadalupe González Herrera, chaparrita que acostumbra decirles adiós con la mano hasta que desaparece el tren; Leonila Vásquez, la matriarca de 70 años, y su nieta Karla Aguilar; así como Daniela Romero, sobrina de Norma y Rosa, quien se quiere ir a Estados Unidos para mantener a sus hijos; además de otras amigas, y desde entonces 13 mujeres alimentan al hambriento que va a Estados Unidos, país que confunde con el paraíso.

Llévate mis amores no sólo expone el grave peligro que corre la migración centroamericana en su paso por México, sino que evidencia las historias de cada una de Las Patronas, mujeres que saben del trabajo en el campo y de la lucha por sacar adelante a sus hijos y abrirles camino en un país y un estado marcados por el narcotráfico y la violencia. Es curioso que cuando el director Arturo González Villaseñor les pide que se definan, enumeran sus “defectos”, jamás presumen, no tienen conciencia de su heroísmo. Cada una practica sin saberlo aquello de “no sepa tu mano izquierda lo que hace tu derecha”.

En medio de la barbarie, la generosidad de Las Patronas es un oasis en el desierto para los cientos de migrantes que al estirar su mano reciben pan y agua. Las Patronas llevan vida a los rieles de la muerte. Una jovencita, Karla, domina su miedo y se persigna antes de tender sus bolsas de plástico. Muchas bolsas caen al suelo. Agua, arroz, frijol, aceite, tortillas y pan, el trájín empieza temprano, porque hay que llenar cada bolsa de modo que alcance para todos.

LAS BELLAS Y LA BESTIA

Benito Taibo

Encender el fuego después de juntar la leña, sacar agua del pozo, lavar las botellas como hace José Luis Aguilar, esposo de Antonia Romero, llenarlas y cargar los carritos de mandado hasta la vía es una imagen que no desmerece ante la de la multiplicación de los panes y los peces, y nos recuerda al México de las grandes hazañas ante la catástrofe.

Llévate mis amores es ahora una de las más generosas y más luminosas películas que ha dado la cinematografía mexicana.

Primero se escucha el silbato del tren, largo, hondo, que rompe en mil pedazos, como a un espejo, la aparente monotonía de ese azulado amanecer veracruzano. Hasta las vías llegan corriendo, apurándose las unas a las otras, un grupo de mujeres. Algunas son muy jóvenes. Se despliegan a lo largo de la vía férrea, linealmente, a lo largo de unos cincuenta metros.

Van empujando carretillas llenas de bolsas de plástico que guardan otras pequeñas bolsas con arroz guisado, frijoles, totopos, pan dulce, a veces atún con mayonesa. Otras, botellas de plástico con agua, de dos en dos, amarradas con un cordel.

Todas las mujeres están listas, mueven las piernas, se dan instrucciones, piden mutuamente tener cuidado. El sol se asoma con timidez. Allá arriba, lejos, está el Pico de Orizaba mirándolas impasible, ajeno al drama que va a suceder en unos instantes.

Ya se escucha el traqueteante sonido de las ruedas metálicas del tren sobre las vías. Las mujeres esperan impacientes; como si fuera a llegar de un momento a otro el amor perdido, el hijo que se fue, el padre ausente...

El tren rebaja un poco la velocidad. De los espacios entre vagones comienzan a aparecer cabezas, brazos, torsos que se asoman recortados por la luz, en silueta. No hay caras. Son los anónimos migrantes centroamericanos y mexicanos que van montados en “La Bestia” para intentar llegar al otro lado, a los Estados Unidos. Un viaje por el infierno que ha sido contado muchas veces y que está lleno de destrucción, corrupción, impunidad, violencia. Pero no ahora. No en este momento.

Las mujeres estiran los brazos para entregar bolsas y botellas a los viajeros, quienes se las arrebatan, una, y otra, y otra vez. Una coreografía. Se escuchan los gracias, los dios las bendiga, los cuidense, los no te bajes, los buen viaje... El tren se aleja. Las carretillas quedan vacías. Las mujeres sonríen. Todos las llaman “Las Patronas”; será que así se llama la pequeña población de 3,500 habitantes que se encuentra a unos ocho kilómetros de Córdoba, Veracruz: La Patrona, en recuerdo y memoria de la Virgen de

LLÉVATE MIS AMORES Y SU VIAJE POR EL MUNDO

Arturo González Villaseñor

Guadalupe. Llevan varios años repitiendo, cada vez que pasa “La Bestia”, esta acción. Sin pedir nada a cambio. Por solidaridad, por empatía, por gusto, porque tienen unos corazones tan grandes que no deben caberles dentro del pecho.

Andamos buscando héroes en estos tiempos violentos para intentar encontrar en ellos una suerte de camino a la redención, sin saber que los héroes están allí, entre nosotros; que tienen nombres y caras de mujer, y que cocinan en inmensos peroles para hacer menos duro el viaje de quienes nada tienen o todo lo han perdido, excepto, tal vez, la ilusión de un futuro mejor.

He visto a estas mujeres, en película. En un documental que se llama Llévate mis amores dirigido por Arturo González Villaseñor. Una cinta sin maquillaje, pura y dura que, sin embargo, con inmensa delicadeza, cuenta una epopeya de nuestro tiempo. Un asombroso retrato de la esperanza. Si todos los días nos asalta el horror, “Las Patronas” son un bálsamo, el acicate, el tornillo que la falta a nuestra cabeza.

Confieso que lloré durante gran parte de la película; de emoción. “Las Patronas” no le piden nada a nadie, no tienen que ver con ninguna autoridad, ni con ningún partido político o asociación civil. No tienen cuenta en el banco, ni tan siquiera un mail donde buscarlas; ellas dan comida, agua y sonrisas.

Hay que llegar hasta allí, a La Patrona, a ocho kilómetros de Córdoba y muy cerca de Amatlán de los Reyes, a los pies de las cumbres, para rendirles el tributo que se merecen, para darles las gracias a nombre de todos. Y llevarles arroz, frijol, abarrotes, huevos, pan, ropa para los migrantes.

Después de haber visto Llévate mis amores, la tarde se volvió luminosa, una en que da orgullo ser mexicano, compatriota de valientes, bellas y maravillosas mujeres. La tienes en tus manos, comparte pues mi asombro y mi esperanza.

El estreno de Llévate mis amores coincidió con un momento histórico a nivel mundial: las migraciones alrededor del mundo se volvieron cada vez más frecuentes. Éstas se habían convertido en el fenómeno social de nuestro tiempo.

Cada vez eran más recurrentes las noticias sobre los traslados de pequeñas embarcaciones con cientos de migrantes africanos y asiáticos en su intento por cruzar el mar Mediterráneo para llegar a Europa; la mayoría de ellos, refugiados de conflictos armados en Medio Oriente y África.

En México, los migrantes centroamericanos abarrotaban el lomo del tren de carga conocido popularmente como la “Bestia” –que cruza el país de frontera a frontera: desde la de Guatemala hasta la de Estados Unidos– mientras el gobierno mexicano aceleraba un plan llamado Frontera Sur, que pretendía “proteger” a los migrantes; sin embargo, un programa no detallado, sin objetivos claros, convertía a éstos en personas aún más vulnerables, expuestas a la extorsión de autoridades corruptas y grupos criminales.

Fue así como Llévate mis amores llegó en un momento crucial, poniendo por delante la solidaridad humana sobre las desigualdades alrededor del mundo. Desde la primera proyección en el Festival de Cine de los Cabos en noviembre de 2014 hasta el día de hoy, el público se ha apropiado de ella.

Al quedar seleccionada para la Gira de Documentales Ambulante, acompañé a la película como invitado especial. La mayoría de las proyecciones se hacía en plazas públicas, donde era común observar a la gente que, atraída por una pantalla inflable y sin saber qué se proyectaría, se sentaba en las sillas acomodadas por los siempre entusiastas voluntarios del festival. Al término de la proyección, el micrófono que daría inicio a las preguntas y respuestas con el público se prestaba más bien para organizarse entre ellos. Abastecer el trabajo de Las Patronas a través de donaciones se había convertido en su objetivo principal y concordaban que las armas para cambiar las injusticias de nuestro país estaban en esas enormes ollas de peltre.

LA MUJER EMPODERADA

Indira Cato

Meses más tarde, viajé al Edinburgh Film Festival en Escocia. Ahí, una migrante española que había llegado a la ciudad en 2008, al huir de la crisis económica hipotecaria, me confesó sus ganas de regresar a su pueblo, de abrazar a su abuela y madre, a quienes no veía desde hacía varios años. Poco a poco fui entendiendo que la película no era exclusiva del contexto actual mexicano y que el público trasladaba parte de su esencia a sus vivencias personales.

La decisión británica de abandonar la Unión Europea (Brexit), el rechazo al acuerdo de paz con las Fuerzas Armadas Revolucionarias de Colombia (FARC) por parte de los colombianos y el triunfo de Donald Trump en Estados Unidos fueron hechos que despertaron una gran incertidumbre en la humanidad. Ante estas fuertes polarizaciones, el mundo se vio consternado y la falta de esperanza alimentaba la apatía en las sociedades. Sin embargo, seguía ocurriendo lo inesperado. En las salas de cine, universidades y embajadas donde se proyectaba la película, revivía la fe y se ponían en marcha luchas sociales que inclusive antes de la proyección no existían.

Sin pretenderlo, *Llévate mis amores* se convirtió en un trabajo de denuncia, en el que la gente nos explicó a nosotros como realizadores de qué trataba la película y a mí en lo personal, de qué trata el quehacer cinematográfico. Como lo recuerda el historiador y crítico de cine francés Léon Moussinac: “En el cine la humanidad puede tomar conciencia de la esencia de su acción, del sentido de su presencia en el mundo”.

Hoy, a casi siete años desde la primera vez que vi el tren cargado de migrantes, mientras sujetaba con mis manos una pequeña bolsa de comida caliente que horas antes habían preparado un grupo de mujeres, estoy convencido de que el verdadero valor de la vida está en el compartir.

La primera vez que Rosa y Bernarda lanzaron una bolsa a los muchachos montados en el fugaz tren que cruzaba su pueblo sin detenerse, no sabían que se trataba de migrantes; habían estudiado sólo la primaria y tenían poca idea de los países que conformaban Centroamérica, y menos aún de la situación migratoria.

Sin embargo, aquellos viajeros encaramados en las paredes, escaleras y en el lomo de esa máquina rugiente, provocaban algo en ellas: una urgencia de ayuda que podían brindar, pero no sin esfuerzo. Trabajaban en sus casas atendiendo a hombres —una a su esposo, la otra a su padre— y se partían la espalda cortando café y cultivando sus tierras para alimentar y abastecer a su familia. Decidir entonces encargarse, además, de desconocidos, implica otro valor. Fue un implorante grito con dulce acento masculino: “¡Madre, dame pan!”, el que desató todo. Su madre y sus hermanas se sumaron a la iniciativa. Empezaron con pocos, unos cinco lonches al día.

Era 1995, y pasarían varios años antes de que se enteraran de dónde venían los rostros anónimos que montaban la “Bestia”.

Hoy en día, Las Patronas dedican su vida, de forma voluntaria, a cocinar, en imponentes cazuelas, kilos y kilos de arroz, frijol, soya o cualquier cosa que llegue como donación al comedor. Han adoptado una nueva responsabilidad y se han comprometido con ella: en Navidades, en sus cumpleaños, en Semana Santa.

Las rodea —como en la mayor parte del país— una sociedad machista. Hay gente que las critica por descuidar sus hogares y por convivir con hombres desconocidos. Las juzgan por ser mujeres y empoderarse. Lo curioso es que ellas están transformando una labor tradicionalmente adjudicada a las mujeres en un acto de resistencia: la cocina. El papel adoptado desde hace siglos puede también redirigirse y convertirse en una causa social.

No son “Adelitas”. Sus armas no son rifles ni machetes, sino enormes ollas, cucharones, incontables botellas de agua. Sus armas no matan, dan vida. Es con éstas con las que están haciendo un verdadero cambio en el mundo, inspiradas por la empatía y el amor desinteresado.

En su pueblo son unas inadaptadas. El sacerdote las cuestiona porque su labor no está ligada a la Iglesia; los habitantes, porque traen extraños a la comunidad y los defienden ante todo y todos; algunos esposos, por celos. Nada de ello las detiene.

Las asunciones de género se rompen aquí. En el tren viajan, mayoritariamente, hombres en un estado de indefensión y vulnerabilidad, y las mujeres, en tierra firme, son las fuertes, quienes los protegen, cuidan, aman. “Las patronas son unas leonas defendiendo a sus cachorros”, me diría alguna vez el padre Alejandro Solalinde.

Y no es que estas mujeres veracruzanas sean feministas por decisión. Son seres nobles que no pretenden quedarse con los brazos cruzados cuando tienen otra opción.

Han logrado ya convencer con su ejemplo a muchos hombres, como José Luis, el esposo de Toña, quien logró quitarse de la cabeza ideas preconcebidas y es ahora parte vital del grupo. A los que envían donaciones. A otros, muchos más.

El lonche que se lanza a las manos hambrientas en ese insólito instante va cargado de mucho más que comida. De una pesada red de solidaridad invisible.





RECETARIO DE “LAS PATRONAS”

Desde la cocina, el espacio más íntimo de Las Patronas, se respira una pasión por alimentar a cada migrante a través de las recetas familiares que son transmitidas de generación en generación. El lenguaje culinario es la fuerza de amor más profunda que ellas dan, y que provoca sensaciones de libertad y democracia en cada ingrediente.

Compartamos un poco de esta hermosa rebeldía a favor de la igualdad humana para que en cada cocina mexicana se preparen a fuego continuo pedacitos de esperanza.

*Las recetas fueron proporcionadas por el grupo de “Las Patronas” durante la producción de la película.

POLVO DE ORO (SALSA MACHA) PICOSITA

Conocimos la salsa “Polvo de oro” una mañana que Toña nos invitó a desayunar huevos con frijoles. Era tan rica, que le pedimos nos enseñara a hacerla. Cuando empezamos a moler los chiles en el molcajete se nos ocurrió secarnos el sudor de la frente con las manos. La picazón y el dolor eran tan insoportables que detuvimos la elaboración y dejamos que ella continuara. Años después esta salsa nos acompañaría en los festivales de cine para venderla al finalizar cada proyección.

MODO DE HACER

Calentar el aceite en un sartén, freír los ajos y reservarlos a fuego bajo. En el mismo aceite freír los chiles; molerlos en el molcajete junto con los ajos y la sal hasta que nos quede una consistencia de pasta.



INGREDIENTES

Aceite:

5 cucharadas soperas

Ajo: 4 dientes

Chile tabaquero: 12 piezas

Sal: Al gusto

BUÑUELOS DULCECITOS

La primera vez que hicimos buñuelos fue en vísperas de Navidad. Ellas amasaban y hacían las bolitas; al aplanarlas nos las pasaban para que nosotros las hundiéramos en el aceite hirviendo, mientras platicábamos como si nos conociéramos de años.

MODO DE HACER

En una cacerola poner la harina y agregarle mantequilla derretida mezclando bien. Integrar con la leche previamente endulzada con el azúcar y mezclar perfectamente. Dejar reposar por una o dos horas.

Cuando la masa ha reposado, hacer con ella bolitas y estirarlas hasta que tengan el tamaño de una tortilla de maíz.

En un sartén o cacerola freír las tortillas hasta que queden de color dorado, cafecitas o canela. Sacarlas, ponerlas sobre papel absorbente y guardarlas en una caja para que se enfríen.

PARA HACER LA MIEL

Combinar todos los ingredientes en una cacerola hasta que hiervan y adquieran una consistencia espesa.



INGREDIENTES

Harina de trigo: 2 kilos
Leche: 1 litro
Mantequilla: 180 g
Azúcar: Al gusto

Piloncillo: 1 cono grande
Canela: 1 raja
Semillas de anís: 1 cucharada
Agua: 2 tazas

CHILES VERACRUZANOS

Durante los rodajes de la película reuníamos productos básicos de higiene para donarlos a ellas. La primera vez que se los llevamos estaban tan emocionadas y agradecidas, que Rosa, a la mañana siguiente, nos hizo un banquete de deliciosos chiles rellenos. La sazón era tan rica que nos sentíamos en casa.



MODO DE HACER

Desvenar los chiles y ponerlos a hervir con la cebolla, el ajo, laurel, tomillo, azúcar (para que no pique tanto) y sal. No se deben dejar cocer mucho para que no se desbaraten al momento de rellenarlos.

EL RELLENO

Cocer la pechuga y deshebrarla, posteriormente freírla con la cebolla, jitomate, pasitas y plátano macho; checar la sazón. Con esto se rellena los chiles.

CAPEADO

Separar las claras de las yemas, batir las claras hasta que queden como merengue. Agregar las yemas y continuar con el batido hasta integrarlo bien. Pasar los chiles rellenos por harina y después por los huevos batidos; en un sartén calentar el aceite y freír los chiles cuidando que no se quemen.

INGREDIENTES

Chile jalapeño: 10 piezas
Cebolla: 1 mediana
Ajo: 2 dientes
Laurel: 5 hojas
Tomillo: 1/2 cucharada
Azúcar: 1 cucharada
Sal: Al gusto

Pechuga de pollo deshebrado:
1 pieza chica
Jitomate en cuadritos: 2 piezas
Cebolla picada: 1 pieza
Pasitas picadas: 4 cucharadas
Plátano macho en pedazos pequeños: 1 pieza

Huevo: 6 piezas
Harina.

TAMALES DE MIXIOTE

Fue en el bautizo de Emiliano, nieto de Lupe, cuando prepararon cientos de mixiotes para la celebración. En el jardín, había una enorme olla hirviendo. Llegó la abuelita Nila a revisar la sazón cuando de repente observamos cómo todas las demás mujeres que habían participado en la elaboración le pegaban a la olla con trapos húmedos. Le preguntamos a la abuelita por qué lo hacían y nos contó que la tradición dice que quien los haga tiene que pegarle a la vaporera con un trapo para que queden bien cocidos y sabrosos.

MODO DE HACER

Lavar la carne elegida y agregarle el vinagre y la sal, dejando reposar de una media a una hora. Hervir los chiles y la cebolla, dejarlos enfriar y licuarlos con el ajo y comino. Cortar papel aluminio, colocarle una hoja santa o clanepa y una hoja de aguacate chica. Poner la carne sobre las hojas, bañarla con la salsa y envolver en forma de tamal.

Colocarlos en la vaporera a hervir por dos o tres horas hasta que estén cocidos.



INGREDIENTES

Carne de res: 1 1/2 kilos
Carne de puerco: 1 1/2 kilos
Carne de pollo: 1 1/2 kilos
Vinagre: 1 taza
Agua: Al gusto
Chile guajillo: 3 piezas
Chile costeño: 5 piezas
Chile chipotle: 3 piezas
Chile ancho: 3 piezas
Cebolla: 1/2 pieza
Ajo: 6 dientes
Comino: 1 1/2 cucharadita
Sal: Al gusto

REPARTO (LAS PATRONAS)

Bernarda Romero Vásquez
Daniela Romero Huerta
Fabiola González Herrera
Guadalupe González Herrera
Julia Ramírez Rojas
Karla María Aguilar Romero
Leonila Vásquez Alvizar
Leonila Romero González
Lorena Aguilar Hernández
María Karina Aguilar Romero
María Antonia Romero Vásquez
Mariela Nájera Romero
Norma Romero Vásquez
Rosa Romero Vásquez
Teresa Aguilar Hernández

EQUIPO

Dirección
Arturo González Villaseñor

Producción
Índira Cato
Nicolás Celis
Sebastián Celis

Dirección de Fotografía
Antonio Mecalco

Edición
Lucrecia Gutiérrez Maupomé

Sonido Directo
Rodrigo Villanueva Sánchez

Diseño Sonoro
Lena Esquenazi

Corrección de color
Isis Puente

Postproducción
Marco Hernández Calvo

EDICIÓN DVD

Producción Acanto
Mariana Navarro
Arturo González Villaseñor

Producción Piano
Andrea Castex
Julio Chavezmontes

Diseño
Alejandra Acosta
Omar Mora
Pedro Segura

Corrección de Estilo
Amira Candelaria Webster

Autoreo y replicado
Duplicp/ Producciones Videohills

Impresión
Foli

AGRADECIMIENTOS

Universidad Autónoma Metropolitana
Unidad Xochimilco
Dra. Patricia Alfaro Moctezuma
Miriam Calvillo
Martha González.

