

RESEARCHING INTERNAL DISPLACEMENT

Experimentar el desplazamiento: Obra artística poética de acción colectiva en base a material testimonial narrativo

Francesca Randazzo Eisemann
Poeta, Sociology PhD (Universidad de Santiago de Compostela)
Profesora (Universidad Nacional Autónoma de Honduras)

Noviembre 2021



Resumen

El famoso recuerdo de la magdalena de Proust ilustra como la memoria involuntaria recupera un tiempo que vuelve a poblarse de espacios, a través del descubrimiento poético interior. Mediante un formato textual artístico se desea volver colectiva la vivencia individual de un pequeño grupo de voluntarios del huerto comunitario Ángeles para San Juancito (Francisco Morazán, Honduras), los cuales comparten la experiencia del desplazamiento forzado interno que han vivido en carne propia. Potenciando el trasfondo poético de un elemento básico de su dieta alimentaria, ya sea de la comunidad de origen o de acogida, se crean textos que narren una pequeña historia capaz de dar sentido a la experiencia (Ricoeur). Originalmente la Cité Nationale de l'Immigration (París), deseaba poner en valor un objeto evocador donado, capaz de otorgar sentido a posteriori (Schuz) a la historia misma de la migración. Este trabajo desea retomar la sensibilidad de esa experiencia.

Palabras clave

Desplazamiento interno, proceso creativo, entrevistas, cuerpo, memoria

Contacto

Email: francescaensantiago@gmail.com; elfriede.randazzo@unah.edu.hn

Esta obra fue llevada a cabo por la autora durante su Summer Fellowship on Internal Displacement (Beca de Verano sobre Desplazamiento Interno) en el Internal Displacement at the Internal Displacement Research Programme de la Refugee Law Initiative. La beca fue apoyada por el Arts and Humanities Research Council, en nombre del UKRI Global Challenge Research Fund, como parte del proyecto financiado "Interdisciplinary Network on Internal Displacement, Conflict and Protection" (AH / T005351/1).

Index

1. El momento creativo 4
 - 1.1. *La propuesta* 4
 2. El hilo guía - Por Francesca Randazzo Eisemann, integrante de Ángeles para San Juancito 5
 3. Conociendo las razones de los desplazamientos de mis suegros – Por Ana Lizeth Fuentes Castillo, integrante de Ángeles para San Juancito 7
 - 3.1. *Colofón: La guerra de 100 horas* 8
 4. La ruda – Por Yeimi Villalobos, integrante de Ángeles para San Juancito 9
 - 4.1. *Colofón: salud, educación, salud* 11
 5. 0615, tierra que sabe a leche y maíz - Por Ada Lizeth Ordoñez, integrante de Ángeles para San Juancito 12
 6. El Pan - Por una integrante de Ángeles para San Juancito 16
 7. La historia de mi madre – Por Edgar David Cárcamo Cerrato, integrante de Ángeles para San Juancito 16
 - 7.1. *Colofón: San Juancito, pueblo minero* 17
 8. Cambio de vida – Por Karen Lisbeth Cáceres Donaire, integrante de Ángeles para San Juancito 20
 - 8.1. *Colofón: La riqueza interna* 21
 9. Paellas, orígenes y caminos - Por Silvia González Carías, integrante de Ángeles para San Juancito 24
 - 9.1. *Colofón: La dictadura* 25
 10. Epilogo - Por una integrante de Ángeles para San Juancito 26
 11. El momento justificativo 26
- Bibliography **Error! Bookmark not defined.**

1. El momento creativo

1.1. La propuesta

PROGRAMA DE BECAS DE VERANO EN DESPLAZAMIENTO INTERNO

Obra artística poética de acción colectiva en base a material testimonial narrativo.

Presentado por Francesca Randazzo Eisemann. Profesora universitaria, investigadora, artista (poeta), y voluntaria del colectivo Ángeles para San Juancito.

Propuesta del proyecto

El famoso recuerdo de la magdalena de Proust ilustra cómo la memoria involuntaria recupera un tiempo que vuelve a poblarse de espacios, a través del descubrimiento poético interior. Mediante un formato textual artístico se desea volver colectiva la vivencia individual de un pequeño grupo de voluntarios del huerto comunitario Ángeles para San Juancito (Francisco Morazán, Honduras), los cuales comparten la experiencia del desplazamiento forzado interno que han vivido en carne propia. Potenciando el trasfondo poético de un elemento básico de su dieta alimentaria, ya sea de la comunidad de origen o de acogida, se crearán textos que narran una pequeña historia capaz de dar sentido a la experiencia (Ricoeur, 2004). Originalmente la Cité Nationale de l'Immigration (París, Francia), deseaba poner en valor un objeto evocador donado, capaz de otorgar sentido a posteriori (Schuz, 1993) a la historia misma de la migración. Este trabajo desea retomar la sensibilidad de esa experiencia.

Actividades previstas entre los meses de julio y septiembre de 2021:

- recopilar testimonios verbales y visuales evocados a través de un alimento de la comunidad de origen o de acogida. Se impulsará para que el valor del recuerdo se concrete en el huerto, de ser posible a través de las actividades de siembra y compostaje, generando una nueva huella en la memoria, que pueda traducirse en material visual o en metáforas transformadoras.
- Se validará el borrador entre participantes, mediante su presentación y diálogo.
- Se realizará la versión final, con potencial de usar los testimonios para un futuro artículo científico de estar de acuerdo los participantes.

Resultado: Obra artística poética textual de acción colectiva en base a material testimonial narrativo.

Justificación: No todas las personas construyen su identidad de presentación como migrantes. Muchas veces ésta no reluce en el relato de sí, se oculta o se menciona casi como una confesión dolorosa. Sin embargo, la reconstrucción artística significativa del desplazamiento tiene el potencial de dar belleza narrativa y dignificar la experiencia. La sensibilidad poética tiene la capacidad de estimular el interés global sobre la migración forzada. La página de Facebook Ángeles para San Juancito, puede ser un espacio de difusión del proyecto.

Relevancia: Comunicar poéticamente la construcción de sentido de la experiencia del desplazamiento, a través de la memoria involuntaria (gustativa) desplegada en la evocación sensorial, permite fácilmente la conexión entre un ser humano y otro.

Esta propuesta presentada a título personal está elaborada en nombre de y por un colectivo de personas que se consideran a sí mismas internamente desplazadas y son voluntarias en el huerto comunitario Ángeles para San Juancito:

<https://www.facebook.com/SanJuancitoAngeles>

Las personas participantes residen en Honduras, país particularmente afectado por la migración. Todas las personas que escribieron y compartieron sus aportes sienten que son parte de la categoría de estudio. La autora responsable de este trabajo se siente orgullosa y agradecida por cada aporte.

Los fondos recibidos por la beca se destinarán a financiar las actividades del colectivo Ángeles para San Juancito.

2. El hilo guía - Por Francesca Randazzo Eisemann, integrante de Ángeles para San Juancito

El trabajo que se encuentra a continuación es el fruto de un esfuerzo colectivo, si bien, ante la Universidad de Londres, ente impulsor de la beca impulsora, soy la responsable de realizar la labor de compilación, procesamiento y presentación final. Por lo tanto, si bien es mi nombre el que figura, en el mejor de los casos soy coautora o tan solo guía. Lo que claramente sí soy, es parte del colectivo **Ángeles para San Juancito**, cuyo objetivo es crear un vínculo más sano con la tierra, aprendiendo de ella y del grupo con ella. Al menos un par de veces al mes nos ocupamos de un pedacito de tierra, sembramos, compostamos, reciclamos, observamos, soñamos y nos relacionamos de forma cooperativa y creativa en un rinconcito de Honduras -país que, por décadas, ha tenido índices de violencia comparables al de un Estado en permanente guerra.

Da la casualidad -o no- que prácticamente cada integrante tiene una historia de desplazamiento, personal o familiar. Me abstengo de poner etiqueta al atributo, pues estoy por acompañar un deseo de abrir un concepto que en podría presentarse como cerrado -volveré más adelante sobre este punto. Un pequeño grupo de integrantes de **Ángeles para San Juancito** se ha propuesto compartir tiempo, empeño y talento para poner a la disposición una manera propia de entendimiento, augurando para los demás una mejor comprensión del todo que conforma.

Soy socióloga, y la investigación científica se encuentra en el rango de mis placeres, quizá porque soy también poeta. Sin embargo, mucha de mi experiencia académica se confronta a la oclusión no tanto del método, como del paradigma de validez vigente en mi espacio tiempo. Poder presentar un producto que no debe cercenar el mundo estético sensible como posibilidad de generación de conocimiento es un respiro, uno profundo y liberador.

Como académica, la exploración poética literaria me abre horizontes que percibo de una gran riqueza, y que espero que puedan ser visibles más allá de mi propia visión. Acompañar a cada persona que se ha lanzado en el proceso lleva la posibilidad de un retorno en plenitud. Cada participante se ha involucrado en la recolección de datos y su tratamiento, desde el potente vínculo afectivo que hace de cada pequeño detalle un tesoro emotivo. Los relatos, todos en su propio estilo, son un dar lo que hay desde la más cierta generosidad.

Las narraciones muestran el entusiasmo de poder hablar del origen, de sus estrategias para afrontar la diversidad, de su capacidad de transformar y fundar, de sus respuestas para recrearse, adaptarse y evolucionar. Metodológicamente hablando la técnica es mixta. La entrevista es la base, pero el estilo libre explícito en la conformación del texto, permite una diversidad de estilos de expresión. Espero que el conjunto sea capaz de abonar en replantear el problema, pues de otra manera se obvia la búsqueda de soluciones a las preguntas relevantes.

Las referencias a la memoria inmediata evocadas por los alimentos (Ada), por una planta medicinal (La ruda), por las dificultades de aprender a comer cosas distintas (Karen), por nombrarlas de otra manera (Ana) abren el horizonte comunicativo, permiten entrar en contacto con un yo sano y en continua creación. La parte que ha sido vulnerada se contrapone a la que se mantiene viva, que aviva y revive.

En este trabajo no aparece un estatuto migratorio en conflicto, ni es la ciudadanía la que está en cuestión. El entender y sentir se plantean en términos de la acogida de las diferencias, culturales, económicas, y de otras índoles. Las historias son testimonio de adaptación, entendimiento mutuo, pero también pueden estar marcadas por dolor y desencuentro. No obstante, éstos no son los elementos que se desea relatar, al menos no con entusiasmo. Pueden estar allí por omisión o contraposición.

La comunidad de origen se encuentra en la forma de los anhelos (Karen), en el legado intergeneracional (La ruda), en el entusiasmo de compartir (Ada), en el testimonio (Edgar), en la posibilidad de recordar (Ana), o en el hilo conductor de toda una vida (Silvia). No es la carencia la que predomina, sino la magia del dar que viene de un antes que es todavía ahora (Epílogo). No es la expresión del dolor la protagonista, sino la posibilidad de superarlo (Pan).

Hay un detonante que motiva la movilización, el desplazamiento, pero siempre implica una esperanza de un nuevo comienzo. El lugar de la partida es una raíz que sigue alimentando al ser vivo y su red.

El destino se vuelve definitivo, cuando el lugar de origen se rompe, no sólo físicamente sino en lo afectivo; cuando lo vivido decide no volver a ser nombrado: la mirada hacia atrás podría convertir, quizá, en estatua de sal. Por eso se da un tajo al pasado en la faz de la tierra.

Sin embargo, es la razón de ser en los documentos oficiales sobre el tema del desplazamiento forzado: violencia generalizada, conflicto armado, víctima. Esas no son las bocas que se nombran, esas no son las manos que hacen el pan. Ocultan la fuerza de partir, andar, fundar, seguir siendo.

Las historias están puntuadas demasiado a menudo por la muerte, algunas veces por una que no puede ser dicha. Suele ser el punto de partida, el detonante de un rumbo nuevo, la exigencia de respirar otro aire. Desplazarse es un movimiento de vida; es la situación, no rasgo que define. Es la forma de oponerse al absurdo.

Temporal es el camino que se toma, hasta encontrar el sitio al que conduce. Allí intersecan temporalidades que abren lo nuevo. El lugar de llegada nunca es promesa vacía, es masa que levita “aquí” con un legado “de otra parte”. El desplazamiento suele ser un punto nodal de la historia. En el más enfático de los casos, es una situación, es motor, no el relato en sí. Es errado su énfasis si no se acierta en la exploración de las soluciones múltiples de las que habla cada camino.

3. Conociendo las razones de los desplazamientos de mis suegros – Por Ana Lizeth Fuentes Castillo, integrante de Ángeles para San Juancito

Comenzaré con los datos de mi suegro: sus padres Don Luis y Doña Mercedes, nacieron y residían en el Departamento de Ocotepeque, el cual es fronterizo con Guatemala. Debido a algunos problemas, se vieron en la necesidad de desplazarse a Chiquimula, Guatemala, lugar donde nació mi suegro. Cuando él tenía cerca de dos años de edad, sus padres y algunos miembros de la familia retornaron a Ocotepeque donde hicieron el registro del nacimiento de Don Ovidio como hondureño. Allí creció y conoció a la mujer con quien se casó.

Doña Erlinda también nació en Ocotepeque en una aldea llamada San Antonio de las Hojas, lugar donde sus padres cuidaban una propiedad. Posteriormente se movilizaron a la aldea de Santa Lucía donde tenían casa. Pero, ¿cómo se conocieron Don Ovidio y Doña Erlinda? Pues bien, la hermana de Don Ovidio se casó con un hermano de Doña Erlinda, fue así como ellos se conocieron. Decidieron casarse y vivieron en Ocotepeque, donde alquilaban, debido al trabajo que él desarrollaba en una empresa, la que construyó la carretera que conduce a Guatemala. Una vez concluido el proyecto consultó con su esposa sobre la decisión de seguir la compañía a Puerto Lempira en los próximos proyectos, lo que implicaría moverse con la familia a un nuevo lugar o utilizar las prestaciones para instalarse en El Barrial, Aldea del municipio de Ocotepeque. Dado que los padres de doña Erlinda ya estaban avanzados de edad, determinaron quedarse en el lugar para continuar al lado de la familia.

En el año de 1969, a raíz de la guerra entre Honduras y El Salvador, Don Ovidio y Doña Erlinda juntos a sus cuatro hijos -Miriam, Yolanda, Arnaldo y Jesús-, tuvieron que abandonar su casa y sus pertenencias para buscar refugio en Esquipulas, un pueblo en Guatemala, donde Don Ovidio tenía parientes cercanos que podían albergarlos. Fueron días difíciles pues su recorrido fue a pie, a través de montañas, quedándose en algunas aldeas donde encontraban parientes para pasar la noche y seguir avanzando hasta que encontraron a la madrina de Doña Erlinda. Ella les facilitó el transporte “en bestia” y les presentó gente conocida para llegar a la casa de la familia de Don Ovidio en Esquipulas. Una vez finalizado el conflicto bélico, ellos regresaron a su casa, lugar donde estuvo el campamento de las tropas de El Salvador. Prácticamente había sido saqueado, por lo que fue un nuevo comienzo para ellos, en especial a lo referente a sus pertenencias materiales y por no tener recursos para continuar. Recuerda Doña Erlinda que los días eran difíciles debido a las condiciones de la zona. Empezaron de nuevo, era necesario aguantar hambre pues no había dinero ni nada que vender.

Con el deseo de brindar una formación académica a sus hijos, los enviaron a la escuela y al colegio. Sin embargo, eran muchas las responsabilidades y por eso éstos comenzaron a trabajar para generar sus propios recursos. Es así como, uno a uno sus hijos fueron movilizándose de Ocotepeque a Tegucigalpa, quedando solamente uno de los seis hijos con ellos en el Barrial, Ocotepeque.

Su hija mayor, Mirian, quien residía en Tegucigalpa, se desplazó a San Pedro Sula, por lo que sus padres, con el deseo de estar cerca de sus hijos tomaron la decisión de vender sus propiedades en El Barrial y mudarse a la Aldea San José del Boquerón, lugar cercano a la ciudad de San Pedro Sula.

Doña Erlinda tiene ya 83 años de edad y desde el 2017 es viuda. Con el cambio de domicilio hace referencia a los nombres con que se conocen algunos alimentos en la zona donde ahora reside en comparación a cómo los denominan en su lugar de origen. Por ejemplo, las habichuelas para ella son ejotes, el pataste es güisquil. Menciona también con respecto a la gastronomía de su zona, platos como el gallo en chicha, la sopa de gallina con tuza (plato preparado con arroz, menudos de pollo, huevos de la gallina, todo va envuelto en una tuza y se cocina en la sopa), algunos productos que no se encuentran en su nueva residencia como los suptes, pacayas, jícamas, chichiquilotes y mamey. Sin embargo, siempre que viene alguien de Ocoatepeque recuerda el gusto de Doña Erlinda por estos productos y le comparten. En cuanto a los productos derivados del maíz, siempre que hay oportunidad de preparar se hacen riguas, tamalitos de elote, atol y fritas de elote.

En cuanto a los alimentos referidos, los suptes (*persea schiedeana*) son un fruto con forma y tamaño muy parecido al aguacate, sin embargo su interior daría la impresión que está en descomposición porque tiene un aspecto oscuro; las jícamas tienen forma muy parecida a la remolacha, son tubérculos pero el color de su corteza e interior es como la yuca, blanco, crujiente y jugoso; las pacayas tienen un sabor amargo y su aspecto es muy similar a un elote tierno (jilote), se consume cocido; los chichiquilotes también son amargos, como un bambú tierno al que debe quitarle la corteza para disfrutar su interior.

En cuanto a los productos hechos con maíz tierno, los tamalitos, las fritas y las riguas usan la misma base: desgranado el maíz se muele y se prepara con azúcar y sal, algunas personas agregan polvo para hornear, leche y margarina. De esta mezcla se toman porciones en la tuza del maíz tierno (cobertura del elote) para preparar los tamalitos, se enrolla y se cocina en agua. Para hacer las fritas únicamente se toma dos cucharadas de mezcla y se hace forma de una pequeña tortilla, se fríe en un sartén con poco aceite caliente; hay que cocinar por ambos, eliminar el exceso de grasa y decorar con azúcar. Para las riguas, dos cucharadas de la mezcla se colocan en hojas de huerta (hoja de la planta de plátano o banano) y se cocinan por ambos lados sobre un comal, quitando la hoja de huerta a medida que se va quemando.

El cultivo de maíz, arroz, frijoles, cebolla y hortalizas, así como la ganadería a pequeña escala era la forma de subsistencia de esta zona rural, distante de ciudades que tenían un mayor desarrollo económico. Con el desplazamiento forzado en tiempos de guerra fue necesario reiniciar su forma de subsistencia a su retorno pues no había cultivos ni ganado para su sostén.

Los desplazamientos no se detienen para esta familia, vemos que estos movimientos pueden surgir tanto por motivos de conflicto, mejores oportunidades de vida como por motivos afectivos, siendo este último el que los motivó para estar más cerca de sus hijos. Lamentablemente, por dificultades para encontrar un trabajo, dos de sus hijas han migrado del país en busca de generar recursos para el sostén de sus familias.

3.1. Colofón: La guerra de 100 horas

La guerra de 1969, también llamada la Guerra de las Cien Horas, fue un conflicto armado ocurrido entre el 14 y el 18 de julio de 1969 entre las repúblicas de El Salvador y Honduras. Los combates duraron cuatro días y ambos bandos utilizaron aviones de

combate como bombarderos improvisados. Se dice que hubo entre 4000 y 6000 civiles muertos, y más de 15 000 heridos.

4. La ruda – Por Yeimi Villalobos, integrante de Ángeles para San Juancito

Estaba con mi abuela mientras regaba su jardín. Ella tiene un jardín muy grande comparado con las demás casas en zonas urbanas. “Las plantas me recuerdan a mi pueblo” -me dijo-, “allá mi terreno era muy grande, nunca faltaba el agua y tenía de todo sembrado”. Me hizo un inventario de su pueblo y su granja mientras la acompañaba en sus faenas. “Acá apenas hay espacio” –continuó-, “pero me las ingenio para plantar hasta en los lugares menos probables. Así era mi mamá, es decir, mi bisabuela, ella hasta en medio de una piedra sembraba; tenía buena mano: lo que plantaba crecía, en el pueblo era quien más cosechaba.

“¿Extraña mucho su pueblo?” le pregunté. “Claro” –contestó-, “si por mi fuera allá viviría, pero ahora estoy mayor y no ha mejorado en casi nada la gente que vive allí”. Mientras seguíamos con el riego, me comentaba de todas sus plantas, sus nombres y sus propiedades. Puse atención a una en particular, la ruda. “¿Y esa plantita tan verde?” -le pregunté-. “Se llama ruda” –respondió- “y le dicen la hierba de los mil usos”. Allá en mi aldea se emplea para hacer remedios; mi mamá siempre tenía sembrada.

Me contó que su mamá las curaba con eso y ella a nosotros también. “Sirve como medicina y un montón de cosas” –añadió- “si teníamos dolor nos daba a beber un poquito de Ruda con agua en un guacal y se nos quitaba, si a los niños les da mucha fiebre y vómito por “el mal de ojo” se les hace un baño con ruda, un huevo y alcohol y se mejoran; también cuando salíamos a vender echábamos unas ramitas de ruda en las árganas y se nos vendía todo; o si alguien tenía mala suerte le decían que ocupaba un baño de ruda; otra gente dice que es buena para ahuyentar los malos espíritus (yo en eso de los malos espíritus no creo, a mi Dios me guarda); yo la uso combinada en un bote con alcohol y es un gran analgésico: me ayuda mucho en las rodillas”. Sorprendida con la historia le dije; “¿cómo vino a dar la ruda desde la casa de su mamá hasta Tegucigalpa? Es más ¿cómo vino usted a parar en Tegucigalpa?”. “Me vine porque tuve necesidad”, me contestó y me relató su historia: “Mi abuela migró a la capital, Tegucigalpa, hace 43 años. Mi abuela cuenta que su primera experiencia en la capital fue difícil. Para salir de su aldea, que era lejos,- en el municipio de Apacilagua, al Sur del país, tenía que salir un día antes montada a caballo, para después quedarse más cerca del pueblo a dormir y tomar el bus en la madrugada; era el único que había en ese entonces”. No estaba en sus planes venir, pero un dolor fuerte de vesícula la hizo salir de su rancho. Dejó sus diez hijos a cargo de mi abuelo, su hijo mayor tenía 17 años y el menor 2 años, todos eran como un año y meses de diferencia. Comenta que no sabía que era peor, si el fuerte dolor de la vesícula o el dolor de dejar a sus hijos, todos menores que necesitaban a su mamá.

Ella era una mujer joven de 37 años y nunca se había sentido tan enferma; “no sabía que me pasaba” –me relató- “solo que el dolor era peor que un parto: casi no podía pararme, ni comer; estaba bastante delgada en ese entonces, no quería venir al Hospital de Tegucigalpa, pero tampoco quería que mis hijos me vieran morir en la casa, así que le dije a mi esposo que me consiguiera dinero para el bus y que le avisara a mi mamá. A mi esposo le prestaron los 7 lempiras para el transporte y mi mamá que vivía a una hora

de camino llegó rápido, ella estaba muy preocupada por mí, me ayudó a bañarme y alistar mi ropa. También me puso dos ramitas de ruda en forma de cruz en el asiento de la maleta para que me fuera bien en el viaje.”. “No vayas a sacar la ruda” -me ordenó-, todo te va a salir bien; cuando yo ajuste el pasaje te voy a ver al hospital, allá tus hermanos te van a ayudar, ya les mandé a decir yo”.

“¿En su pueblo no podían tratarla?” -le consulté-, dijo que no, la casa de salud más cercana estaba a 3 horas y era de atención primaria, no atendían la operación que decían que necesitaba, ni para dar a luz servía ese centro todos sus hijos nacieron con parteras.

Sus hermanos mayores que ya habían migrado a la capital le dijeron que acá podían tratarla pues había un hospital grande, la atención médica era mejor que la del pueblo y podían curarla. Era su única opción y la tomó.

Al llegar a la capital efectivamente fue atendida y puesta en tratamiento de inmediato; al mes ya estaba estable lista para la operación y a los cinco meses recuperada con ánimos para viajar de regreso. Cuando llegó a su casa estaba feliz de volver a ver a sus hijos, pero estaban desnutridos, sucios y muy mal cuidados, dice que lloraba de alegría de verlos y de tristeza por las condiciones.

En el tiempo que estuvo en la capital recuperándose en la casa de sus hermanos vio cómo todo era más práctico, cómodo y funcional. Cuando regresó a su casa ya no era la misma, había vivido un mundo nuevo para ella, aunque no era mucho era mejor que lo que había en su pueblo. Meses después ella mandó una carta para sus hermanos, pidiendo que por favor recibieran a sus 3 hijos mayores (dos tíos y mi papá). Eran adolescentes, pero estaban acostumbrados al trabajo fuerte del campo, ella sabía que les iría bien, y así fue como sus tres hijos también vivieron la migración.

“¿Y por qué no se quedó en su pueblo?” -le dije-, allá era feliz, usted ya estaba en su ranchito y tenía salud, sus tres hijos mayores trabajaban en la capital y mandaban dinero para allá ¡Todo estaba resuelto! ¿Qué pasó que dejó su casa, todo lo que conocía, a mi bisabuela? Mis hijos como eran adolescentes ya con trabajo más cómodo que el de campo, buen sueldo y no tenían quien los supervisara comenzaron a beber alcohol como si no hubiera un mañana. Al año mis hermanos me escribieron que seguro algo malo les pasaría porque estaban fuera de control. Estuve días pensando, no quería que algo malo les pasara, pero tampoco podía dejar a los otros siete hijos. Me vine con dos hijas y el niño más pequeño a buscar alquilar una casa en la capital. Después una señora muy buena me prestó dinero y me ayudó a ir a la Alcaldía para solicitar un terrenito en pagos y me lo aprobaron rápido; mis hijos y yo hicimos una casita de madera, la misma señora me regaló unas láminas. Como yo aprendí la costura, acá tenía mucha más clientela y pude reunir dinero rápido y mandarle a mi esposo; le dije que se viniera del pueblo con los niños que faltaban. Yo entré a la academia de costura y todos mis hijos a la escuela y así nos fuimos quedando.

“¡Qué gran historia!” –comenté- mientras guardábamos sus herramientas de jardín. “Sí” dijo, “pero extraño las costumbres del pueblo, aquí en la capital es poca la gente que tiene ruda sembrada, a veces vienen a pedirme. Mi mamá decía que nunca regalara la ruda a alguien para malos propósitos porque se secaba toda la planta: en eso hay que tener cuidado. Ella siempre la usaba para la buena suerte, decía que la ruda tenía una conexión con los espíritus para bien o para mal”. “Que interesante” -le dije-, “¿y cómo consiguió esta ruda?”. Ella me contestó: “Mi mamá me la había sembrado allá en mi casa desde hacía años y cuando mi esposo se vino con los niños ellos querían traerse todo lo que hallaban, así que en una de las bolsitas echaron la plantita de ruda y la

sembré inmediatamente. Yo quiero mucho esta plantita, no se me olvida cuando mi mamá llegó a verme cuando estuve muy enferma y antes de venirme. Cada vez que riego la ruda me recuerdo de ella y del pueblo.

4.1. Colofón: salud, educación, salud

“Muchos son los estudios realizados en que se demuestra el grave daño que ocasiona el alcoholismo, tanto en forma individual como social. [...] Es poco el interés que ha despertado el alcoholismo en nuestras comunidades.[...] Honduras sufre actualmente las consecuencias de ser un país alcoholizado. Los que trabajamos en el área de la Salud y especialmente los que nos dedicamos a la Salud Mental, vivimos diariamente la experiencia de ver hogares destruidos por el alcoholismo.” (León Padilla, 1976, p.96)



En Apacilagua, Choluteca, reparan y equipan centro de salud con aporte de migrantes

04-jun-2013

El equipo médico facilitará la labor de los médicos y enfermeras que prestan servicios de salud

En Apacilagua no hay hospital, el centro de atención más cercano, en la época del relato, estaba en Choluteca. Cuando enfermó la abuela fue allí, pero no mejoraba, por lo que sus hermanos le aconsejaron ir a Tegucigalpa. Allí fue atendida en el Hospital General San Felipe¹. La abuela que figura en esta historia nació en 1940, y en su pueblo pudo asistir hasta el 2do grado. Cuenta la autora que ella costuraba de forma autodidacta y con eso mantenía a sus hijos. En Tegucigalpa, siendo ya adulta, terminó la primaria² y aprendió formalmente costura.

Ilustración 1. Captura de pantalla por la autora del relato. Fue el primero abierto al público el 6 de junio de 1926 (Secretaría de Salud, 2010).

² Hasta 1931 Apacilagua no contó con escuela.

5. 0615, tierra que sabe a leche y maíz - Por Ada Lizeth Ordoñez, integrante de Ángeles para San Juancito



Ilustración 2 - Foto en San Marcos de Colón, por Eloisa Guillén.

Nomenclatura

CA: entrevistada

AD: entrevistadora

CA: Yo soy de las Mesas de Colón, San Marcos de Colón. Recuerdo mi niñez que nos daban frijoles y cuajada. Esa cuajada para venderla en el mercado la hacían en unas canoas; ponían leche de cuajo, luego, la cuajada la hacían en unos cinchos. Lo hacían mis papás. Mis tíos lo hacían. Luego, hacían como...como doce quesos; los mandaban, ya estaban para la venta. Y cuando éramos niños, comíamos mucho. Si, en una canoa. Nos daban comida típica: cuajada, frijoles, mantequilla rala. ¡Eh!, ¿cómo se llama? Requesón. ¡Eh!, después del almuerzo nos daban... En el almuerzo comíamos diferente; nos hacían sopa de gallina, sopa de olla, allá en San Marcos...sopa de olla con arroz, al final, y también nos ponían, ¡eh! ¿Cómo se llama esto?!Ah! salpicón. Salpicón, arroz, ensalada, fresco, y cuando ya terminábamos de comer, ¡eh!, nuestros alimentos entonces mi tía nos daba conservas para... ¡como para... después de eso!... Después tomábamos un vaso de agua. Yo estaba pequeña con mis primas, después nos poníamos a jugar... y esa es la historia. ¡Ah! También se hacían mucha rosquilla, hojaldra, quesadillas, ...

AD: ¿Recuerda cómo hacían? Por ejemplo, la cuajada y las rosquillas.

CA: Las rosquillas se hacen con masa de..., se cuecen un maíz, que se llama un maíz, un maíz especial, ¿cómo se llama? *Porocito*, se llama el maíz. Y entonces, el maíz *Porocito* lo unían, hacían la cuajada, igual lo cuajaban y lo unían con la masa. La amasaban, la amasaban, le echaban un poquito de mantequilla, y luego, las hacían, les daban, les daban la forma de la rosquilla y las metían en un horno artesanal, y luego con unas palas, unas paletas las halaban cuando estaban doraditas, y las sacaban. Cuando hacían las hojaldras, también igual, las quesadillas; cuando estaban doraditas, las sacaban del ese horno artesanal con unas palas grandes. Y en ese horno, antes, las rosquillas las barrían con una escoba lisa que se llama, ¿cómo se llama? ¡y ya! Cuando el fuego estaba caliente, rojo, entonces se metían...eso... salían las rosquillas doraditas, hojaldras y quesadillas.

A: ¿O sea que el mismo proceso el de las rosquillas y de las hojaldras?

C: ¡Aja! sí, lo mismo.

A: ¿Es exactamente igual, con queso?

C: Con cuajada.

AD: ¿Con cuajada las dos?

CA: Con cuajada también las hojaldras. También hacían rosquetes con un maíz... ¡Eh! Bueno, ¡con maíz! O rosquetes de aliño que le decían. Lo metían con dulce de rapadura; les daban la forma igual, y lo volvían a hornear en el fuego artesanal, y lo sacaban con la paleta.

AD: ¡Jum!

CA: Con chorizo.

AD: ¡Ah!

CA: ¡Eh!

AD: ¿Y después cuándo?

CA: Chorizo, y también en la cena comíamos gallo pinto, chorizo, zacate de limón, igual, otra vez cuajada o mantequilla rala.

AD: ¡Jum!

CA: Nos daban una cumba, de vaso, una cumba de pinol... ¡Eso!

AD: El pinol también del maíz, igual que el maíz, maíz para pinol. ¡Ya! entonces...

CA: También en Nicaragua, unos hermanos nicaragüenses traen un pinol llamado Tiste. Y nosotros lo comíamos con azúcar, y azúcar así en polvo. Así se come.

AD: ¡Ujum!

CA: También en San Marcos, cuando era niña, mi tía, mi tía que me crio, nos daba miel, o mi papá nos daba miel de molienda. Le ponía queso al plato, y nos daba, y se llama miel del dedo; la comíamos con el dedo...de eso si me acuerdo.

CA: Arroz en leche también, con hojitas de guayaba.

AD: ¿Y se acuerda usted, bueno, cuando se vino para Tegucigalpa?, ¿por qué se vino para Tegucigalpa?

CA. ¡Bueno!, cuando vine a Tegucigalpa, mi mamá murió, entonces, mi papa tenía una prima hermana que se llamaba Lucinda Ponce; y son primos hermanos, entonces esa prima hermana de mi papá, ella me crio. Entonces yo me vine bien chiquita a Danlí, porque allí vivía el esposo que era ¡ah! telegrafista. Entonces yo me crie entre Danlí, pero la verdad no soy de Danlí, soy de las Mesas de Colón, San Marcos de Colón.

AD: ¡Jum!

CA: Esa es mi historia. ¡Ah! Siempre tenía en mi mente esa comida. Nunca se me olvidó, no se me olvida. Siempre la tenía presente porque después mi tía nos daba venado asado, frijoles, cuajada, era igual.

AD: ¿Y la preparaban igual que en San Marcos, en la casa de su tía?

CA: Igual que en San Marcos, porque mi tía hacía la cuajada, por eso aprendí. La ponían en una... ahí tengo yo, pero no tengo leche...pastilla de cuajo les ponían, un pedacito, como a las tres, las quebraba así... entonces ya venía uno la recogía, así, así, así...y él sólo iba quedando; se sacaba y se amasaba con sal y se hacía una pelotita - sonido de palmear- así...se hacían pelotitas.

AD: ¡Jum!

CA: También en San Marcos comemos muchas güirilas.

AD: ¿Y aquí en Tegucigalpa, cuando se vino, también comía igual?

CA: Sí, igual, lo mismo. Sí, porque somos de allá, de San Marcos, igual nos daba. Somos oriundos de allá. Es más, llevó las vacas para Danlí, y nos daba lo mismo: cuajada, frijoles, mantequilla, cuajada, queso, mantequilla rala, mantequilla escurrida, igual.

A: ¡Ujum!

CA: Y eso siempre lo recuerdo, la mantequilla rala. Ella ponía un saquito así... - muestra la posición - para que se escurriera... igual, lo mismo.

AD: Entonces, se tuvo que trasladar de San Marcos a Danlí...

CA: Porque mi mamá murió.

AD: Porque la mamá murió. ¡Ya! Entonces, igual, cuando usted ingiere o tiene que comer de, de lo que, pues, consumía en San Marcos; recuerda su pueblo, su niñez.

CA: Sí, mucho. Recuerdo a mi padre también. El traía mantequilla rala en unas botellas de vidrio de donde Emma Mendoza, ¡muy rica la mantequilla! La acarrea él.

AD: Hasta el momento, a sus años, todavía, pues, cuando, me imagino, que cuando usted come todas esas cuestiones que menciona, le trae...

CA: Recuerdo mi niñez...

AD: Recuerda cómo se hacía, cuando comía...

CA: Y mi tía hacía muchos patastes en mantequilla, ayotíos³ tiernos en mantequilla; eso nos daba, frijolitos en mantequilla.

AD: Y eso lo ha conservado hasta el día de hoy, todas esas cosas.

CA: ¡Ajá!, Nos daban un apina, apina, ¿cómo es? Apenativo...sí.

AD: Aperitivo

CA: ¡No! Algo que después de comer, se come algo uno; como un dulce. ¡No sé cómo se llama eso!

AD: ¡Ujum!

CA: Como un postre. De eso, mi papá, cuando vivió conmigo dice:

Padre: ¡Mire hijita! ¿No tenés una conserva?

Hija: Papá, aquí no hay conserva, -le decía.

Estaba acostumbrado a comer conserva. ¡Ah! Nos daba ayote en miel. Me recuerdo como hacían las tortas de pescado; cuando estaba niña las molían en unas piedras, unas espinas, las tostaban, y hacían unas tortas de pescado, así - lo muestra -.

AD: ¡Ah!

CA. ¡Pucha, tengo buena memoria, vos!

AD: Sí. Lo único diferente es que ya se perdió, ahora, quizás, la forma de producirlo, y, porque en una ciudad ya...

CA: No, pero, si vos pones leche, yo te lo hago.

AD: ¡Jum!

CA: Si yo tengo leche, yo puedo hacerlo: un queso, una cuajada. En cincho, yo lo hago.

AD: Rosquillas, quesadillas. Todas esas cosas. ¡Bueno!, ¡Qué bonito recordar!

Mi reflexión

San Marcos de Colón es un pedacito de Honduras que sabe a cariño. La calidez y gentileza de su gente. Maravilloso es escuchar el canto de los pájaros al atardecer. Sentir el tibio abrazo del viento mañanero. Tomar un humeante café con rosquillas y hojaldras sanmarqueñas junto a una buena tertulia con los paisanos 0615⁴.

El sorbo de café con rosquillas, comer tortillas, los frijoles con mantequilla, requesón me producen una sensación de libertad, inmenso placer, y por supuesto alegría, pues me hace recordar e imaginar cómo vivieron y se alimentaron mis familiares y amigos.

Realmente no quiero adjetivar negativamente, o decantar injustamente los productos de otras subculturas gastronómicas del país. Pero las rosquillas, las hojaldras, el pinol, la mantequilla (en sus diferentes modalidades) sanmarqueñas son espectaculares. Estas enamoran el paladar de cualquier forastero, y no digamos a quienes tenemos el corazón

³ Pequeños ayotes (calabazas).

⁴ Código de la zona.

ahí. ¡Son las más deliciosas que he probado! Son exquisitas porque es el resultado de un fino proceso, también de muchas historias del campo, del pasto, de la blanca cocina, transformadas por manos que narran el toque ancestral peculiar del pueblo.

5.1. Colofón: La Contra

Siguiendo a Gómez (2005), los gobiernos autoritarios en Guatemala, El Salvador y Nicaragua produjeron en Centroamérica el éxodo masivo de pobladores: los refugiados centroamericanos. Uno de los países más afectado fue Honduras, en especial en el marco de la contrarrevolución nicaragüense y el triunfo de la revolución en Nicaragua. Aproximadamente 10,000 ex guardias somocistas se desplazaron al territorio hondureño acechando a los campesinos residentes en las zonas fronterizas (como San Marcos de Colón), en la forma de asesinatos, robos de ganado y bienes, violaciones a los derechos humanos, secuestros, torturas destrucción de propiedades y desplazamiento masivo.

6. El Pan - Por una integrante de Ángeles para San Juancito

Avisó en el vecindario que al salir dejaría la puerta abierta, para que no se molestara nadie en entrar a robar: podían llevarse lo que quisieran, pues no volverían nunca. Tomó a sus dos hijas y partió hacia un mundo nuevo. Ella, que no había viajado más que a unos cuantos kilómetros de su pueblo.

Cumplió su sentencia: nunca volvió. Pero siguió horneando cada día el pan, según aprendió desde muy niña, tal como se hacía en cada casa de su pueblo. Después de amasar guardaba a temperatura ambiente una porción de masa leudada que usaría como levadura para el siguiente. Una vez horneado, un olor dulce, suave y ligeramente agrio se desprendía en cada bocado. Un pan con mucha miga, con una corteza dura, protectora.

Su hijo había salido años antes del pueblo y por muchos más tampoco volvería. Ya no vivía con ella, pero intentaba hacer el pan, con las memorias de lo que había visto en casa, al haber sido excluido de la actividad por ser hombre. Ponía la harina sobre la mesa, hacía un hueco en medio para la levadura y comenzaba a poner agua tibia, hasta que sus recuerdos le dijeran basta.

Nunca hablaba la madre de la razón de la partida. Nunca hablaba el hijo. Nunca hablaron las hijas. Hacían pan y lo compartían.

7. La historia de mi madre – Por Edgar David Cárcamo Cerrato, integrante de Ángeles para San Juancito

Liseth Del Carmen Cerrato Ponce migró a la edad de 7 años desde la Sabaneta, poblado perteneciente a la jurisdicción de San Juan de Flores (Cantarranas) Francisco Morazán, y se dirigió hacia la San Miguel, perteneciente al Distrito Central, Francisco Morazán. Su padre compró un terreno el cual dispuso para construir una casa. Cuando terminó de construirla llevó a su familia a vivir allí. En ese lugar su padre la puso en la escuela en la jornada matutina.

También en ese sitio su familia hacía tortillas de maíz para vender y así generar ingresos. Endulzaban las bebidas con dulce de rapadura. La mamá hacía tamalitos de frijoles en el lugar de origen y eso le fue heredado. Lo primero que hacían era freír la cebolla con manteca y margarina, luego se le echaban a la masa con las que se harían las tortillas; además se le agrega condimentos como cubitos, achiote, especias y sal. Luego se preparaban los frijoles fritos con manteca vegetal. A estos frijoles se les echaba especias, cubitos, sal y cebolla.

Asimismo, se hacían tortillas a mano con masa de maíz. Esta masa era molida en lo que se le conoce como molino de mano. Una vez molido se huesteaba con piedra de mano para lograr una contextura más suave de la masa. Una vez teniendo todo listo se prepara la tortilla, se le echan los frijoles en medio de la tortilla y se rodean con la misma. Luego se envuelven con hojas de huerta, las cuales son calentadas en el comal para deshidratarlas y así lograr una mejor flexibilidad de las mismas. A este proceso se le conoce como soasar. Y por último se usa un recipiente para poder hervirlos y garantizar su cocción para degustarlos.

7.1. Colofón: San Juancito, pueblo minero

San Juancito es un pueblo que se dio a conocer por la riqueza de minerales en sus montañas, especialmente el oro y la plata. Dichos recursos eran extraídos por la empresa norteamericana llamada *Rosario Mining Company*, a quien se le habían otorgado en concesión por 100 años estas tierras, operando desde 1989 hasta 1955. Ya para 1948 se había convertido en la *Rosario Resources Corporation* para explotar la mina de El Mochito ubicada en las Vegas departamento de Santa Bárbara.

Durante este tiempo la explotación de la mina provoco la migración de las personas de muchos lugares del país. Cuenta mi abuelo que eran un promedio de 5000 empleados que trabajaban directamente en las minas ya que también había otros rubros propios de la compañía, en los que la gente se podía desempeñar, como la producción de energía eléctrica y el acerrado de madera, debido a que la *Rosario Mining Company*, había instalado cinco turbinas de generación de energía eléctrica movidas por la presión del agua proveniente de las montañas. Dicha energía era empleada tanto para el proceso de extracción y procesado de minerales, como para el uso cotidiano de todos los habitantes de la zona y de Tegucigalpa, siendo pioneros en todo el país en la generación de energía. La producción de madera era empleaba también para la generación de energía ya que con esta se creaban una serie de estructuras conocidas como canales los cuales conducían el agua desde el río hacia unas cisternas de las cuales salían tuberías que iban por la pendiente, esto para que agarraran presión y así lograran mover las turbinas. También esta madera se empleaba para la construcción de viviendas y las diferentes actividades de la extracción de minerales.

Debido a esta actividad minera que se había gestado en San Juancito, el lugar se había convertido en un punto estratégico donde se comercializaban muchos productos que también favorecía a la economía de muchos habitantes de este lugar y sus alrededores, pero debido a que la compañía había decidido abandonar el lugar e irse a otro, la economía del pueblo se vino abajo y muchos empezaron a abandonar el lugar debido a la falta de oportunidades. Desde ese entonces algunas personas que decidieron quedarse en este lugar se han dedicado a buscar empleos en los lugares cercanos a la zona, que les proporcione un sustento, y otras optaron por otras actividades como la agricultura, ganadería y últimamente la caficultura para poder salir adelante. Este es uno de los

transportes que utilizaban las personas en ese tiempo para su desplazamiento llamadas baronesas las cuales eran camiones adaptados con carrocería de madera.



Ilustración 3 -Baronesa. Foto anónima.

Mi abuelo Héctor Edgardo Cárcamo quien se había desplazado desde Yuscarán municipio del departamento de El Paraíso, llegó por primera vez de visita a la edad de 7 años en compañía de su abuela quien tenía un hijo trabajando directamente adentro de la mina. Me cuenta que era un lugar en donde se miraba un gran número de personas transitando la zona, haciéndose notable el movimiento económico que se desarrollaba en esa época. Tiempo después mi abuelo volvió a venir, pero esta vez en busca de una oportunidad de trabajo ya que en Yuscarán de donde él es originario había pocas oportunidades laborales y a lo que él se dedicaba era la zapatería. En el año de 1963 recibió la oferta por parte de un familiar para poder ejercer trabajos de peón. Para esa época ya la actividad minera había mermado y solo quedaban trabajos en el área de generación de energía la cual alimentaba San Juancito y Tegucigalpa. Después tuvo la oportunidad de aprender a manejar una de las plantas de producción de energía en la cual se desempeñaba en el puesto de operador en turnos de 6 horas diarias, pero luego la estatal eléctrica decidió llevarse las turbinas de generación de energía terminando así su desempeño como operario de la planta eléctrica, pasando a trabajar durante 3 años en la excavación de un nuevo túnel con el fin de encontrar la línea de las vetas que se habían encontrado en los túneles superiores de la montaña. Al terminar ese proyecto decidió ir a Santa Bárbara en donde trabajó 6 meses en el mismo rubro de la minería.



Ilustración 4 - Una de las turbinas. Foto en San Juancito, por Edgar David Cárcamo Cerrato.

Ya para el año 1977 cerca de la zona se abrió una fábrica dedicada a la producción de azúcar a base de caña, en la cual mi abuelo empezó a trabajar llegando a desempeñarse como tachero durante muchos años de su vida y así logro sacar adelante a su familia. Este es uno de los puntos donde se ubicaban las turbinas que producían energía eléctrica, en donde trabajó mi abuelo.



Ilustración 5 - Edificio en el que se ubicaban las turbinas. Foto en San Juancito, por Edgar David Cárcamo Cerrato

8. Cambio de vida – Por Karen Lisbeth Cáceres Donaire, integrante de Ángeles para San Juancito

Aún recuerdo el momento en el que mis pupilas se dilataron por la salida del mar de lágrimas que se evaporaba en mis mejillas. Era un 15 de enero de 2005. Mi memoria evoca el día en que mis tíos dejaron el bello lugar que me vio crecer y con ello las esperanzas de superación que había fantaseado desde pequeña. Mis anhelos se desvanecían frente a mis ojos (desde que era una chiquilla siempre soñé con salir de la aldea, convertirme en alguien preparada académicamente, con la ilusión de regresar a ella para cambiar esquemas y formas de pensar y así poder devolver un poco de lo que me dieron mis padres). Ellos regresaban a Tegucigalpa y mis padres no tenían la capacidad económica para poder cubrir los gastos que conllevaría enviarme a la ciudad a estudiar la educación media.

Para ese tiempo mi mamá había enfermado. Sucedió cuando tenía 10 años, por lo que yo había tenido que hacerme cargo de las tareas del hogar y de cuidar de mis dos hermanas menores. Quizás la situación que tuve que afrontar me hizo madurar de golpe, sin embargo, esto fue uno de los motores que me impulsó a querer salir adelante para poder tener una mejor calidad de vida y así poder ayudar a mi familia. No obstante, ese día sentí que me cortaban las alas, mi espíritu estaba abatido por las ilusiones que se estaban convirtiendo en cenizas y de pronto mis ojos se empezaron a marchitar por la salida tempestiva de agua cristalina que dejaba pequeños surcos al recorrer mis mejías.

Recuerdo que mis tíos preguntaron: “¿Por qué lloras?” Mi respuesta fue: “Mis padres no pueden enviarme a estudiar”. Ellos me vieron con pesar y se dispusieron a salir del pueblo. Los vi marcharse, sin decirme nada, eso fue como una daga que atravesaba mis ilusiones. Siempre fui una estudiante con grandes expectativas, mis notas siempre fueron altas, incluso hasta me eximían de los exámenes del último parcial en las clases de matemáticas y ciencias naturales. Creo que por esta razón mi anhelo fue estudiar ingeniería química. Sin embargo, las puertas se cerraban en mi cara, dándome una bofetada de realidad.

Con quince años pensaba: “¿por qué no puedo estudiar, aunque sea una estudiante con distinciones? ¿Por qué se me truncan los sueños?” Días después llegaron las noticias por las que había elevado mis oraciones al cielo. Mi papá me estaba dando las buenas nuevas: mis tíos apesarados por la forma en que me dejaron desconsolada, me estaban dando la oportunidad de estudiar. Ellos llamarón a mi papá y le dijeron que me enviara a Tegucigalpa, que alimento y techo nunca me faltaría en su hogar. Mi padre me dio la gran noticia y yo brincaba de alegría. ¡Mi corazón revoloteaba! Frente a mí se abría una puerta para empezar la travesía que me llevaría a lograr las metas que me había planteado.

Yo nunca había salido de mi zona de confort: Rancho Grande, Esquíás, Comayagua. En aquel entonces era un pueblo pequeño, con poco desarrollo, con mucha inseguridad alimentaria y únicamente contaba con un centro de educación básica, razón por la cual, me vi obligada a migrar a Tegucigalpa para lograr lo que desde niña había querido. No sabía que el llegar a la ciudad sería un cambio radical para mi vida.

Aun cuando es una migración dentro del mismo país, se tiene un choque intercultural y no es porque las personas que vienen de tierra adentro sean cerradas de mente, sino porque en la ciudad se cambian estilos de vida, esquemas y formas de pensar que una vez adoptamos debido a la educación que nos inculcan en el seno de nuestros hogares.

Ahora que me veo en retrospectiva, me da nostalgia, pensar que, cuando llegue a Tegucigalpa, mi estilo de vida y recursos eran bien limitados. Con relación a los alimentos recuerdo que cambiar mi alimentación fue un choque, debido a que en las zonas donde la única fuente de ingreso es la venta de café, no se tiene disponibilidad y asequibilidad de algunos de estos. La mayor parte de la población se alimenta con los tres granos básicos (arroz, maíz y frijoles). No es muy variada, aunque en mi casa nunca faltó el alimento. Consumíamos carnes quizás una vez al mes. Legumbres casi nunca, debido a que el acceso a estas no era muy fácil. Para poder comprarlos se tenía que recorrer un trayecto de dos horas para viajar a Comayagua.

Pero eso es lo irónico, que aun cuando la población rural tiene dos de tres de los medios de producción (tierras y fuerza laboral), no hace uso de estos, debido a que ellos normalmente se dedican al monocultivo. En el caso de mi pueblo, esta es una zona apta para la agricultura y la ganadería, pero la población creció con la única idea de sembrar café, situación por la cual existe inseguridad alimentaria, debido a que en la zona no hay disponibilidad de verduras y legumbres. Cuando llegué a Tegucigalpa, el hecho de comer huevo revuelto con cebolla me producía ganas de vomitar, debido a que no me gustaba la cebolla, porque durante quince años de mi vida, nunca formó parte de mi alimentación. Ahora sé la importancia de alimentarse con fuentes de proteínas, granos, legumbres y frutas, razón por la cual, el día que regrese a vivir a mi pueblo, trataré de fomentar los cambios de pensamientos, ya que la gente debería de pensar en crear huertos familiares para que tengan una alimentación variada y no solo basada en carbohidratos.

Me parece que cambiar la forma de pensar de la gente de las zonas rurales es el primer paso, para crear desarrollo y para que estos se dediquen a actividades que creen resiliencia y los hagan autosostenibles, sin la necesidad de tener que comprarlos en otros lugares.

8.1. Colofón: La riqueza interna

Muchas veces nos preguntamos: “¿Qué nos invita a salir de nuestra zona de confort? ¿Cuáles son las motivaciones que nos impulsan a migrar de ese lugar que nos vio crecer y no dejar nuestras raíces en ese poblado que ante nuestros ojos es el lugar más hermoso del mundo?” A continuación, se presenta una pequeña reseña sobre el caso particular de las razones por las cuales tuve que moverme de mi querido pueblo hacia la Capital de Honduras, Tegucigalpa Comenzaré hablando un poco de los datos demográficos de ese lugar que me vio crecer y del cual me siento orgullosa.

Rancho Grande, es una aldea del municipio de Esquías, ubicado en el departamento de Comayagua, la cual tiene 9 caseríos. Según los datos del Censo Nacional de Población realizado en el año 2013, su población era de 3,668 habitantes, los cuales residían en 843 hogares, cuya población se encontraba segmentada de la siguiente forma:

Segmentación de la Población	Número de Personas
Menores a 10 años	982

De 10 años a 49 años	2,299
De 50 años a 59 años	189
De 60 años a 69 años	109
De 70 años a 79 años	63
Mayores a 80	26

De acuerdo con datos de la antigua metodología de pobreza el 64% de la población de la aldea de Rancho Grande vivía en condiciones de pobreza y el 61% en pobreza extrema, es decir que 6 de cada 10 hogares sus ingresos per cápita no alcanzan el costo de una canasta básica de alimentos.

Según el Instituto Nacional de Estadísticas (INE) en Honduras la actividad con mayor participación laboral es la agricultura y ganadería, actividad económica donde se concentra el mayor subempleo, es decir, donde se trabaja más de 44 horas a la semana y sus ingresos no alcanzan el salario mínimo establecido por el Ministerio de Trabajo, provocando el aumento de la pobreza y por ende de la inseguridad alimentaria.

En la aldea de Rancho Grande sus principales fuentes de ingresos provienen de las remesas y la agricultura, en especial el cultivo de café, el cual es estacional ya que la temporada de cosecha se da entre los meses de noviembre a febrero, y en ocasiones hasta en el mes de marzo. En este periodo se ve un fuerte movimiento comercial, debido a que durante este tiempo se observa un incremento de personas que llegan desde diferentes lugares de Honduras, ya sea en busca de trabajo o realizar actividades de comercio.

De manera personal puedo decir que el crecimiento del sector cafetalero ha tenido un auge en la aldea, sin embargo, los productores de café venden su producto en cereza a los intermediarios, es por ello que estos se ven afectados debido a que la mayor ganancia se la llevan estos, por otra parte, el precio de café en los últimos años se ha reducido debido a que estos están definidos por los mercados internacionales, lo que origina menos ingresos para que los productores puedan suplir sus necesidades básicas. Por otra parte, el promedio de tierra cultivada con café por núcleo familiar es de 2 a 3 manzanas cultivadas de café, lo que permite comprar maíz y frijoles para guardarlos en silos y poder tener alimento durante la estación donde no hay cosecha del grano aromático.

De acuerdo a lo expresado anteriormente, la situación de inseguridad alimentaria se agrava por los bajos ingresos y por la práctica del monocultivo del café, debido a que la mayor parte del año, no hay fuentes de ingresos por lo que la gente se ve obligada a guardar lo poco que le quedó de las ganancias obtenidas en la venta de café para cubrir sus gastos próximos. ¿Pero qué pasa con la población que tiene niños en edad escolar y que no tienen una entrada de efectivo para cubrir sus necesidades básicas?, pues estos se ven obligados a migrar de un país a otro o internamente, debido a las pocas oportunidades que existen en la comunidad.

Según datos del Sistema de Administración de Centros Educativos (SACE), la matrícula inicial en la aldea de Rancho Grande para el año 2019, fue de 932 alumnos y su matrícula final de 874. De los Centros Educativos que se encuentran en la aldea, puedo

mencionar los siguientes: Antonio Fabbrini, Víctor F. Ardón, Gregorio Donaire, 15 de septiembre, Lic. José Aníbal Aguilar Mejía y Rubén Cantarero Chinchilla, entre otros.

Ahora, iniciaré hablando acerca de mí y las razones por las cuales me vi obligada a salir de mi zona de confort en busca de mejores oportunidades. Cuando tenía 10 años de edad mi madre dio a luz a nuestra cuarta hermana, sin embargo, a los tres meses del parto ella fue diagnosticada con una enfermedad psiquiátrica que no le permitió estar con nosotras durante tres años de su vida, me tuve que hacer cargo de las tareas del hogar y de cuidar a mis dos hermanas que tenían las edades de 7 y 5 años.

En ese tiempo cursaba el quinto grado, a pesar de los sucesos que pasaron esto no afectó mi rendimiento escolar, siempre fui una estudiante sobresaliente y con deseos de superación, con ganas de triunfar en la vida y así continúe durante los próximos años, con deseos de prepararme académicamente y romper las cadenas generacionales que se venía arrastrando. Y se preguntarán porque digo esto: pues crecí en una zona donde la costumbre es que a temprana edad las adolescentes se unen en una relación sentimental, ya sean casados o en unión libre, luego inician su etapa de procreación y la mayoría se llenan de hijos, aun cuando se carece de suficientes fuentes de ingresos.

De manera personal pienso que al no tener una oferta educativa en la aldea los jóvenes únicamente aspiran a trabajar en el campo y las mujeres a realizar los quehaceres del hogar. Por ejemplo, puedo mencionar que de mis compañeros de noveno grado, donde en ese tiempo era la máxima oferta educativa disponible en nuestra comunidad, solo tres pudimos continuar los estudios, forzándonos a dejar nuestra familia para movilizarnos a la capital en busca de una oferta educativa, ya que, en lo personal, deseaba hacer un corte intergeneracional, para no quedarme como la mayoría de las mujeres que se quedan aguantando maltratos psicológicos, dependiendo económicamente de un hombre y realizando los quehaceres del hogar para aspirar a ser una profesional independiente, que es justamente la persona en la cual me he convertido.

Sin embargo, esto no fue fácil, debido a que mi familia no contaba con los recursos económicos para poder enviarme a la ciudad a cumplir mis metas, a groso modo puedo decir que los ingresos mensuales en el seno de mi hogar eran menos de 1,000 lempiras⁵, por lo que gracias a familiares de mi padre que residían en Tegucigalpa pude continuar la educación media, ya que mi tía me brindó techo y alimento.

Pienso que si no hubiera tenido familia que apoyara mis ganas de superación, quizás ahora estuviera en la aldea sin haber cumplido mis objetivos, ya que las limitaciones económicas muchas veces truncan los sueños. En el primer año que estuve en primero de comercio, mi papá tuvo que migrar hacia Estados Unidos, para enviar dinero y así poder sacarnos adelante, sin embargo, el estar lejos de la familia hizo que mi papá se regresará a los dos años de haberse ido.

En el año 2008 me gradué de Perito Mercantil y Contador Público, con las grandes expectativas de encontrar un trabajo y continuar mis estudios universitarios, pero esta no sería una tarea fácil debido a que, en Honduras, no hay muchas oportunidades y me refiero a esto, porque estuve en busca de trabajo durante un año. Debido a la falta de experiencia no me daban la oportunidad, por lo que otra vez me encontraba en el dilema de no poder estudiar debido a que los ingresos de mi familia eran muy limitados.

⁵ Cerca de 36 euros.

Aun cuando no tenía los recursos económicos no desistí, realicé el examen de admisión en la Universidad Nacional Autónoma de Honduras (UNAH) y me matriculé en el último periodo de 2009 en la Licenciatura de Contaduría y Finanzas, fue difícil debido a las limitaciones económicas, pero esto no me hizo desmayar, para poder estudiar me iba caminando desde donde vivían mis tíos hacia la Universidad y viceversa. Toqué puertas en varios lugares hasta obtener una beca en la UNAH, la cual se me otorgó en el año 2011, así continué mis estudios superiores hasta que gradué en el año 2014.

9. Paellas, orígenes y caminos - Por Silvia González Carías, integrante de Ángeles para San Juancito

La paella es uno de los platos de la cocina internacional más difundidos por el mundo y, sin embargo, uno de los que más alude a sus orígenes y a su autenticidad. Esta forma especial de cocinar el arroz ha estado presente a lo largo de mi experiencia vital; mi padre, Luis González Vázquez, gallego de nacimiento y crianza, catalán por adopción y hondureño por destino, hizo de la paella su forma de vida.

El restaurante Don Quijote en Tegucigalpa nació cuatro años después que yo, y crecimos juntos. A partir de ese momento mis cumpleaños, Navidades, y otras ocasiones, estuvieron acompañados de su paella. Restaurante y receta adquirieron prestigio. En Honduras esta preparación era idónea para los festejos, más nutritiva que un arroz con pollo, aunque en la misma tradición. El día de la madre, la más importante de las celebraciones del país, se vinculó a compartir comidas que se salieran de lo cotidiano y simbolizaran amor.

La paella del Don Quijote obtuvo un lugar importante en la concepción de agasajo a las mamás. Algunos clientes pedían a sus familiares que les enviaran la bandeja empacada desde Tegucigalpa con destino a San Pedro Sula o a la Ceiba, incluso, en ocasiones, personas que viajaban a otros países vecinos o a los Estados Unidos, se llevaban su paellita, como un producto melancólico para hondureños que vivían fuera. La paella de don Luis-Quijote fue adquiriendo características del paladar catracho, más especiada y sabrosa, algo saturada de ingredientes y por supuesto, muy mestiza. Crecer con un padre cocinero marcó mi vida y me acercó a su origen, que también era el mío y, en virtud de los recuerdos, sabores e imágenes que desde niña vi en Don Quijote, terminé estudiando Historia en Galicia.

En las tierras húmedas del norte de España la paella tampoco era nativa, más caldosa y marinera, era una invitada reinterpretada por los gustos y materias locales. En Valencia, la cuna de este famoso platillo, ciertos requisitos marcaban el sello de autenticidad: arroz bomba, conejo, garrafón, azafrán, judías verdes de la región, pimentón, ñoras, alcachofas, caracoles, y, hasta leña de naranjo. No podemos negar su denominación de origen, pero, al final las creatividades surgidas de culturas e ingredientes locales se vinculan a los procesos de la existencia y al dinamismo de los comensales.

Mi compañero de vida Carlos Talavera Williams la aprendió a hacer en Inglaterra. La ocasión fue la presentación musicalizada de Bodas de Sangre de García Lorca en Moseley, Birmingham. Carlos, hondureño de ancestros galeses y españoles, fue encomendado a hacer paella para los personajes de la obra, ingleses todos. Al ser su primera vez, buscó la asesoría de sus amigos argentinos quienes brindaron la receta que resultó ser tan exitosa que Carlos siguió cocinando para reuniones de amigos en los años de estudiante. De Moseley la receta viajó hasta la aldea El Victoriano en El

Paraíso, Honduras, en esta ocasión con el agregado de los curiles, moluscos de los manglares del sur, cocinada en una paellera rústica que compró en el mercado de Choluteca. En nuestra cocina en Santa Lucía, cada vez que se da la oportunidad, ambos disfrutamos del arte de elaborar una paella y sorprender a los invitados con la frescura de los mariscos y la calidad de los sabores. Un exquisito vino de marañón de elaboración propia acompaña la experiencia.

Este arroz ha estado también conmigo en recorridos que, como antropóloga, he realizado por los caminos de Honduras. En San Marcos de la Sierra, Intibucá, durante una temporada etnográfica con estudiantes y después de pasar unos cuantos días disfrutando de tortillas de maíz, frijoles frescos, huevos de gallina y otras delicias locales, apareció un carro con freezer en la paila ofreciendo camarones. La paella surgió en mi mente de inmediato y ahí nomás compré el marisco. Conseguí un buen pollo, cebollas, ajos, chorizo, y el arrocito y esa tarde disfrutamos, en el territorio indígena lenca, de lo más parecido a una paella que se pudo hacer con los ingredientes accesibles y en fogón. En otra ocasión, durante mi estadía en el Hotel Guancascos en Gracias, Lempira, Froni, su dueña frisia-holandesa de origen, lenca-lempirense por elección, propuso que hiciéramos paella vegetariana y así, conseguimos vegetales de la zona e hicimos un arroz que, emulando el origen, quedó delicioso y permitió una interacción social multicultural. Ubodoro Arriaga, entrañable amigo quien vivió catorce años en España, ahora hace paella en Marcala, La Paz, y allí, en el jardín de su casa, en el centro de un cafetal, podemos degustar un arroz lleno de vivencias y un café ganador de concursos internacionales.

Valle de Ángeles fue el escenario de uno de los Quijotes de mi padre, paseo dominguero obligado de muchos capitalinos que desde Tegucigalpa visitaban el pueblo en busca del clima fresco de la montaña, buena comida y un nutrido comercio artesanal. Allí pasó él sus últimos años entre paellas que iban y venían, conversaciones con clientes-amigos, personajes de la sociedad hondureña, propuestas alternativas, naturaleza, poesía y arte.

El día de hoy, en el cumpleaños de mi hermano Luis, aún en contexto pandémico, en una reunión familiar en versión reducida, por la COVID-19 y por la economía mermada, disfrutamos de una deliciosa paella, esa compañera inseparable. Muchos años los dediqué al mundo de las paellas, siempre han estado ahí. La vida ha cambiado mucho, pero ese arte construido con arroz, bañado de recuerdos y condimentado con sentimientos, sigue allí y seguirá por el resto de nuestras vidas mientras tengamos la ilusión y la fuerza para compartir, en el lugar en el que nos encontremos, con aquellas personas que el destino nos presenta, aquí o allá, con sus particulares ingredientes y formas de celebrar la existencia.

9.1. Colofón: La dictadura

Corrían tiempos franquistas en España. El 7 de julio de 1967, año en que mis padres decidieron trasladarse a Honduras, se formó el XI Gobierno Nacional de España (1967-1969), presidido por Francisco Franco. Esta situación se prolonga hasta 1975. La emigración de españoles a América pasó por diferentes etapas. La primera fue el exilio forzoso para sobrevivir a la represión y persecución política se produjo con la Guerra Civil (1936-1939). Sin embargo, la emigración se mantuvo hasta 1975, cuando se restableció la democracia. A partir de 1960 la emigración se relaciona a causas económicas. La crisis alcanza un momento culmen en 1972, por la crisis energética y económica. Fue en este contexto en el que mis padres, después de vivir en Cataluña por

años, emprenden camino hacia Honduras, la tierra de mi madre, en la búsqueda de mejores perspectivas.

10. Epílogo - Por una integrante de Ángeles para San Juancito

Hablar de migración es hablar de la historia de todos nosotros y de una localidad. Cada narración es única. Sin embargo, se comparte la sensación en el individuo del eterno a la vez local y forastero. Esto se ve reflejado en el sentimiento y la expresión de “*extraño mi lugar*”, “*quiero volver a mi pueblo*”, “*debo ir a la aldea de mis padres o abuelos*”. Emerge entonces una confirmación: si bien determinadas áreas geográficas nos dan sentido de pertenencia, al escuchar la historia de procedencia de nuestros familiares, amigos y la propia concluimos que somos habitantes de todos lados.

Hablar sobre nuestros procesos migratorios ya sea voluntario o forzado, nos obliga a escarbar en la memoria, y es allí donde se genera esa magia de conectarnos a un tiempo, una emoción y un lugar específico. Reconocemos que actualmente Honduras en la mayoría de su territorio está sumido en la pobreza y la violencia por lo que identificamos el salir de nuestros lugares de origen como una oportunidad de conservación de la vida y los planes. Esta experiencia compartida sobre el desplazamiento al inicio desde lo íntimo nos envolvió inmediatamente de manera colectiva al identificarnos con algunas de las razones para migrar: sueños, miedos y metas.

Con esos sueños, miedos y metas nos lanzamos a lo desconocido, sin duda alguna vestimos de nómadas dejé una huella indeleble. Implica adaptarnos a otras costumbres por muy grandes o mínimas que parezcan. No obstante, influyen en nuestra identidad, la cual de todas formas buscamos conservar. En este sentido una de las mejores formas de hacerlo es través de los alimentos. Los alimentos nos permiten mantener el vínculo con el lugar de origen, nuestra familia y nuestra historia. La elaboración, los sabores y aromas de ciertas comidas tienen esa capacidad de conectarnos. Los alimentos es parte de lo que somos, de allí la necesidad de no solo prepararlos para nosotros sino de compartirlos con las personas que consideramos cercanas. En lo personal creo que no importa en qué lugar del mundo se esté, cuando se come algo que recuerda el lugar de origen y a la familia es como volver a casa.

11. El momento justificativo

Con qué instrumento se mide la poesía

Según el Banco Mundial (2015) el desplazamiento forzado refiere a una situación. No es una categoría del ser, sino un lapso espaciotemporal en que se deja lo que ha sido el hogar por un contexto de conflictos, violencia, persecuciones o violaciones de los Derechos Humanos. La fuente asegura que casi 60 millones de personas han sido desplazadas por la fuerza en el mundo, de los cuales más de la mitad son desplazados internos (38,2 millones) en cuyos casos los conflictos, son los principales factores.

Para Galtung (1998) los conflictos son connaturales a las relaciones humanas y promotores de cambios y transformación social, si son bien gestionados. De otra manera se genera una crisis, difícil de resolver. Abordar el conflicto antes de que llegue a la crisis y tenga una respuesta violenta es la clave. En muchos de los relatos se trata

justamente de eso, de la salida oportuna hacia la solución creativa de un conflicto, la cual pasa por desplazarse (como en el caso de la abuela de Apacigualpa). Siguiendo al autor, la violencia directa es la manifestación de algo, y no el origen, ni mata tantas personas como la violencia cultural y estructural.

Los Principios Rectores de los Desplazamientos Internos de 1998 consideran que la persona desplazada interna es también quien ha huido de catástrofes naturales o provocadas por el ser humano y proyectos de desarrollo en gran escala (como la minería en San Juancito), desastres y castigos colectivos (como en el caso de las tierras fronterizas del Sur de Honduras). La Convención de Kampala (2009) señala la responsabilidad de empresas multinacionales, empresas privadas de seguridad o militares, por actos de desplazamientos arbitrarios o complicidad en tales actos (CEAR-Euskadi, s.f.).

El derecho puede reducir la mirada hacia la violencia directa, a los actos. Sin embargo, estos están empotrados en estructuras que no permiten la satisfacción de necesidades, entre ellas muchas consideradas Derechos Humanos. Existen varios tipos de violencia para Galtung (1998). La violencia directa, es la más evidente y fácil de detectar, ya que se puede dar de forma verbal, psicológica y física. Cuando hay pobreza, represión, contaminación se trata también de violencia, pero estructural. Aunque puede también estar en las ideas, las normas, los valores, la tradición, manifestándose de forma cultural o simbólica. La unión de estas formas de violencia se manifiesta en conflictos sociales. La pequeña parte del conflicto que es la violencia visible, es solo la punta del iceberg.

La violencia cultural puede crear un marco legitimador, como el de un concepto dentro de una lógica colonial del saber. Haber vivido la guerra entre Honduras y El Salvador, haber nacido en un lugar en el que no hay centros educativos o el agua tiene restos de los materiales utilizados en la minería; o simple y sencillamente ser mujer, no tejen las historias aquí presentadas, sino las soluciones en que estas circunstancias son vividas, a veces enfrentadas e incluso resueltas gracias a la posibilidad de desplazarse. Para Galtung (1998) es violencia lo que provoca que las realizaciones efectivas, somáticas y mentales, de los seres humanos estén por debajo de sus realizaciones potenciales.

La violencia cultural se manifiesta en las relaciones de género, en las relaciones con la naturaleza, o en la legitimidad otorgada al Estado u otro grupo para ejercerla. La cultura de la violencia es la que no permite ver las alternativas. También es parte de esa cultura de la violencia del menosprecio y de la subvaloración, de todo lo que no se acuerda con el conocimiento, la forma, y la definición normalizada por un sistema colonizante de apropiación y reformulación de la Otredad.

En un primer momento, cada participante teje el sentido de su experiencia vital o familiar a través de un recuerdo inmediato ligado a un alimento. Conocen la convocatoria de la beca, sienten que son sujetos que tienen algo pertinente que compartir. En un segundo momento, las personas han tenido que repensar sus historias para evidenciar el concepto. Ha sido un proceso angustiante volver desde la euforia de la creación colectiva, a la búsqueda de elementos para entrar en un límite definitorio.

En la *Dialéctica negativa*, Theodor Adorno (2005) critica la razón instrumental, el pensamiento identificador y la sociedad irracional que éste fundamenta. En la *Dialéctica de la ilustración*, Max Horkheimer y Theodor Adorno (2007) ponen en la mira los conceptos dentro de los cuales debe de entrar el mundo. Se trata de un mecanismo de dominio sobre la naturaleza y lo otro. A través de un sistema jerárquico de poder cultural y político, la *razón dominante* estipula las ideas –y cuáles– son las que permiten

articular lo real. El conocimiento no es legitimado si no se ajusta con lo teórico, es decir que se invalida la práctica que no encaja. El sujeto es así transmutado en objeto.

En la parte ética me comprometí en proteger la parte emocional de las personas participantes. De allí el colofón como contexto al final. Volver al dolor desmerece la vida y el recuerdo expuesto. La alegría de compartir, se transmuta, lo cual es evidente en el otro tono que trasluce en los complementos que se agregan posteriormente a los relatos. Cada persona siente un orgullo bien fundamentado sobre los frutos de su pluma y su memoria, y se enmarca dentro de las acciones para descolonizar el saber. La voz y el nombre de cada cual vale un oro que nunca podrá robarse. No se expropia a nadie de sus conocimientos, talentos y saberes, lleguen adonde lleguen para el juicio autorizado.

Los relatos fueron escritos desde el placer de la memoria inmediata y desde una categoría del ser, es decir, desde lo que permanece como identitario. En cambio, el desplazamiento es una situación dentro de la categoría del estar. Si bien el individuo reconoce en su historia la situación del desplazamiento por una circunstancia mayor que empuja a ir a otra parte, el núcleo de su ser personal, familiar, colectivo ha salido de la situación apremiante, implicando en cada una de las historias dejar el lugar de origen y en algunos casos no volver, pues la condición que empujó la salida sigue estando allí. Ninguno busca reivindicar un estatus, solo compartir una historia.

Sería una lástima no ver el vínculo poético de la rememoración, muchas veces ligada al maíz, elemento icónico, arquetípico y precolombino. Sería una lástima no ver cómo todas las historias tienen un rostro femenino que aparta a la muerte de intelecto, cuerpo, infancia, familia. La situación de desplazamiento está forzosamente instalada en la categoría del ser. Reforzarla desmerece el esfuerzo de quienes lo han vivido en un despliegue de herramientas que un estatus legal tipifica. Pierre Bourdieu, en varios de sus trabajos, denuncia prácticamente el quehacer en ciencias sociales donde las preguntas al investigar dirigen ya las respuestas. Qué puede enseñarnos la realidad si no vemos más que lo que ya hemos visto.

Cada una de las personas que se descubrió o reafirmó en la escritura parte de un sentir en el que el desplazamiento forzado es parte suya. Desde allí rememora, a través de la magia del recuerdo sensorial inmediato, cumpliendo lo propuesto siguiendo el maravilloso ejemplo de Marcel Proust en su libro *En busca del tiempo perdido*, que nos sirvió de inspiración, tal como se anunció al principio. La elaboración de sentido a posteriori (Schutz, 1993) tiene ese catalizador. De otra forma hubiese sido preferible aplicar un cuestionario preguntando lo que hace falta según un predeterminado Estado del arte. Se necesita también un para qué. Si la pregunta no se plantea, la respuesta es siempre para la dominación. Estas son parte de las historias que Walter Benjamin habría quizá querido escuchar, pues están llenas de una débil fuerza mesiánica. Cada historia es una forma de afrontar un mismo problema.

Esquivar el golpe es la primera defensa.

Correr también.

Enfrentas si puedes.

Cómo golpear de vuelta

Es una realidad del cine.

Anotaciones sobre la violencia y su desplazamiento

deben ver la sangre
deben escuchar el relato que corta
entonces
se nombra
y legisla

se consideran casos
de violencia estructural
aquellos en los que
causa hambre
miseria
enfermedad
incluso muerte
el sistema

qué debe cambiar
para que la salud
o la educación
no sean razones de fuerza mayor
para considerar en peligro
la vida de una mujer

ni costilla
ni apéndice
ni objeto

los conflictos son
situaciones de disputa
contraposición de intereses

violencia sin conflicto
no es posible

violencia
uso o amenaza de uso
de la fuerza
o potencia
abierta u oculta

luchar
a favor del no uso
de la violencia

daño
en la satisfacción
de las necesidades humanas
básicas
supervivencia
bienestar
identidad
libertad

quien la sufre
es un ser vivo
dañado o herido
que busca un rincón para sanar

oportunidades de transformación

acción agresiva

destruktiva
contra la naturaleza
daños a la biodiversidad
contaminación

violaciones
asesinatos
robos
violencia de género
violencia en la familia
violencia verbal

daños materiales contra edificios
infraestructuras
guerras
terrorismo

marcas en el cuerpo
acción destruktiva
violencia
heroica
revolucionaria
patriarcal

estructura violenta
represiva
visible
otra menos
odios
traumas
sufrimientos

violencia estructural y simbólica
pobreza extrema
una niña
desafía la frontera
de la definición

una persona forzada
a desplazarse por trabajo
por tener 2 años
por ser inteligente
por tener dignidad
por enfermarse
por acoso
para sobrevivir
por entender
que su razón
es suya

Bibliografía

Adorno, Theodor (2005) *Dialéctica negativa*. Ediciones Akal.

Banco Mundial (2015) *Preguntas frecuentes: Desplazamiento forzado, una crisis mundial cada vez mayor*. Disponible en <https://www.bancomundial.org/es/topic/fragilityconflictviolence/brief/forced-displacement-a-growing-global-crisis-faqs>

CEAR-Euskadi (s.f.) *Desplazamiento forzado*. Disponible en <https://diccionario.cear-euskadi.org/desplazamiento-forzado/>

Galtung, Johan. (1998). *Tras la violencia, 3R: reconstrucción, reconciliación, resolución. Afrontando los efectos visibles e invisibles de la guerra y la violencia*. Red Gernika 6, Bakeaz y Gernika Gogoratuz.

Gómez, Elvia Elizabeth. (2005). Incidencias de la presencia de la contrarrevolución nicaragüense en el municipio de Trojes, departamento de El paraíso, Honduras In: *Las fronteras del istmo: Fronteras y sociedades entre el sur de México y América Central* [en línea]. México: Centro de estudios mexicanos y centroamericanos, 2005. Disponible en Internet: <<http://books.openedition.org/cemca/694>>. DOI: <https://doi.org/10.4000/books.cemca.694>.

Horkheimer, Max y Adorno, Theodor (2007) *Dialéctica de la ilustración*. Ediciones Akal.

León Padilla, Alfredo (1976) *Alcoholismo en Honduras*. Disponible en <https://revistamedicahondurena.hn/assets/Uploads/Vol44-2-1976-7.pdf>

Ricoeur, Paul (2004) *Tiempo y narración* (Siglo xxi Editores).

Secretaría de Salud (2010) *Historia de los Hospitales*. Disponible en <https://secretariadesaludhn.wordpress.com/historia-de-los-hospitales-de-honduras/>

Schutz, Alfred (1993) *La construcción significativa del mundo social*. Barcelona: Paidós.