



Veracruz: todo el esplendor de un gran estado

Como veracruzano y como presidente de la Cámara de Diputados fue un enorme gusto poner en marcha el primer ejercicio que promueve el Espacio Cultural San Lázaro, para que las entidades federativas del país puedan exponer lo más representativo de su patrimonio cultural al pueblo de México, y le correspondió a mi tierra exponer la diversidad de su riqueza.

La muestra "Veracruz en San Lázaro, Esplendor del Golfo de México" tuvo gran intensidad desde el martes 19 de abril cuando arrancó en la explanada del recinto legislativo, con la ceremonia de honores a la bandera y entonación de las notas del Himno Nacional, a cargo de la banda de guerra de la Secretaría de Marina.

Después la alegría se desbordó cuando el grupo Tlen Huicani (que en náhuatl significa los cantores) interpretaron temas tan emblemáticos como La Bruja, La Paloma, La Iguana y La Bamba, que bailaron con singular destreza los integrantes de 17 compañías de danza.

El Palacio Legislativo de San Lázaro luciendo sus mejores galas, al estar impregnado de la magia de cada región de mi hermoso estado, desde la Huasteca y el Totanacapan hasta las Grandes Montañas, el Istmo y el Sotavento.

Se mostraron al público artesanías elaboradas por manos creativas de mujeres y hombres que, con esmero, realizan su admirada y colorida obra en los más diversos materiales: madera, palma, barro, piel y tela.

El aroma del café de Coatepec invita a degustar una taza acompañada de una canilla, que no es otra cosa que un sabroso pan tradicional en el desayuno o la cena, en la mayoría de los hogares del puerto jarocho.

Además, entre los 30 expositores que participaron en la muestra del Espacio Cultural estuvieron la Secretaría de Marina Armada de México, y la Agencia Nacional de Aduanas de México.

La muestra gastronómica resultó todo un deleite, para quienes al igual que yo, tuvieron la fortuna de visitar la exposición con la gran variedad de tamales como el zacahuil, de gran tamaño, típico de la zona norte, preparado con masa de maíz, manteca, carne de cerdo y pollo, bañado con salsa de chile cascabel.

:							10000	PERIÓDICO	PÁGINA	FECHA	SECCIÓN
:	:	:	:	:	:	:		It Sal to Marke		25/04/2022	COLUMNAS
								2.1 Sou de miexico			ARTÍCULOS

Ni qué decir de los chanchamitos tan propios de la zona sur y que se preparan con mole de la región y rellenos de pollo.

También estuvieron los platillos elaborados a base de pescados y mariscos, sin olvidar el exquisito arroz a la tumbada, la carne de Chinameca y los moles de Xico y Naolinco. Infaltables los licores de tantos sabores, al igual que la vainilla de Papantla y canela de sabor picante de Castillo de Teayo.

Muy concurrida estuvo la exposición colectiva "Trazos y luces, el alma de Veracruz", instalada en el vestíbulo del edificio A del recinto legislativo y que exhibió parte de la obra de reconocidos artistas nacidos en mi tierra: Maite Rodríguez, Mercedes Name, Wero Ramos, Lourdes Ortiz, Irene García, Ximena Valle y Pedro Trueba, entre otros.

La literatura tuvo un espacio muy especial en este marco dedicado a la cultura y a mostrar lo más representativo de mi estado tan generoso en tradiciones, inspiración y realizaciones de su gente trabajadora. Por tal motivo se realizó la presentación de los libros "Veracruz en la Cultura", de Miguel Salvador Rodríguez Azueta; "Veracruz, Joya de América. Pasión y Orgullo de México", de Alejandro Ramírez Morales, y "El camino de la paridad legislativa en el Congreso de Veracruz", de Mónica Mendoza Madrigal.

No pude ocultar mi orgullo como veracruzano en la ceremonia de entrega de reconocimientos a 30 destacados paisanos en diversas disciplinas: deporte, música, poesía, canto, artes plásticas y representantes de organizaciones no gubernamentales que apoyan a personas en condición de vulnerabilidad.

Lo reitero: Veracruz es casa de gente grandiosa, generosa y trabajadora que, con su talento y alegría, emprenden de generación en generación la defensa apasionada de sus tradiciones, encomienda que se transmite a los demás como ejemplo de vida.