



→ Tapachula

Conocido como la "Perla del Soconusco", a este lugar lo enmarcan hermosos paisajes que se extienden entre la Sierra Madre y el Pacífico, y es posiblemente el secreto mejor guardado de Chiapas. **TEXTO Y FOTOS: ÓSCAR ÁLVAREZ**

¿Por qué ir ahora?

Con tantos atractivos que atesora el interior del estado, el turista suele pasar por alto la región del Soconusco. Sin embargo, la naturaleza fue bondadosa con esta angosta franja costera que, en breve tránsito, desciende desde los 2000 m de las montañas hasta la espuma del océano. Volcanes, esteros, playas vírgenes, una abigarrada mezcla de razas, ruinas prehispánicas y el fascinante mundo de las fincas donde se cultiva el mejor café del país le esperan para que los descubra a lo largo de un fin de semana pródigo en asombros.

Finca Hamburgo. Expertos en el cultivo de café desde su fundación en 1888 por el Sr. Edelmann.



Orientación

El Aeropuerto Internacional de Tapachula se ubica a 18.5 km del centro urbano. Por cuestiones de seguridad resulta oportuno usar los medios de transporte autorizados por el aeropuerto: taxis (unos 80 pesos) y servicio colectivo de minibuses. También hay agencias arrendadoras de autos. La ciudad suma una población de 275 mil habitantes y los puntos de mayor interés se concentran en torno a su primer cuadro. No obstante, hay mucho que ver en las afueras, por lo que será útil que se asesore a la hora de planear excursiones en la Delegación de Turismo: Prolongación Central Oriente s/n, Plaza Camico P/B, local 20. Tel. (962) 625 5409. O bien contactar al 01 800 280 3500.

Hospedaje

Nada más memorable que tener la oportunidad de alojarse en una finca cafetalera y disfrutar de las montañas. La Finca Argovia (categoría especial) dispone de cabañas y casitas. La habitación doble cuesta 1,150 pesos e incluye desayuno y transporte desde Tapachula. Carr. Nueva Alemania km 39+2. Tel. celular (045 962) 692 3051; tel. de oficina: (962) 626 6115; www.argovia.com.mx.

Quien desee una ubicación más estratégica, dispone de otras opciones en la ciudad. El hotel boutique Casa Mexicana está a tres cuadras del centro y cuenta con 10 habitaciones, totalmente equipadas con una tarifa de 699 pesos por la doble. Cuenta con todos los servicios. 8a. Avenida Sur 19, esq. 2a. Calle Poniente. Tel. (962) 626 6605; www.casamexicanachiapas.com.

Más económico y apropiado si planea pasar la mayor parte del tiempo realizando excursiones, las suites ejecutivas de Los Arcos parecen la opción más práctica. Hay 21 habitaciones, con un costo de 390 pesos la sencilla y 490 la doble. Está en 1a. Av. Sur 19. Centro. Tel. (962) 625 3131.



Antiguo Palacio de Gobierno, construido en 1926 con fachada de estilo neoclásico que mezcla detalles nacionalistas y griegos.

Tome un paseo

Aunque nacida en el siglo XVI como la parroquia indígena de Tlapacholatl ("terreno anegado", en náhuatl), Tapachula era una aldea que el ferrocarril Panamericano hizo crecer en 1901. Emigrantes chinos, japoneses y sirio-libaneses se unieron entonces a los europeos, dando así origen a una de las sociedades multiculturales más pintorescas de todo México. Arquitectónicamente, la segunda urbe de Chiapas apenas conserva ejemplos de su pasado. Hay que rastrear entre las calles del centro para hallar las casas de madera y balcones de hierro que esperan ser restauradas, y alguna fachada art déco. El Parque Hidalgo reúne dos edificios señeros: la iglesia de San Agustín, del siglo XVIII, cuya portada neoclásica se ornamenta con pilastras jónicas que flanquean arcos ciegos, y el antiguo Palacio Municipal, de los años veinte. Su ala exterior pertenece al Museo Regional del Soconusco, que exhibe las piezas descubiertas en la zona arqueológica de Izapa. Y en medio de la plaza se alza el quiosco, donde en las cálidas noches grupos de músicos tocan nostálgicas melodías en sus marimbas.

Hora de comer

Almuerzo durante el ajeteo

Sonará a chiste, y más considerando la rica gastronomía chiapaneca, pero en Tapachula la comida típica es la comida china. Muchos emigrantes llegados de Oriente se dedicaron al negocio de la restaurantero, y por ello existe un desconcertante número de restaurantes chinos. Para no equivocarse, vaya al Bambú, favorito de los locales; excelente relación calidad-precio, servicio atento, higiene y platillos deliciosos. Abre diario, de 9 a 18 horas. Está en 7a. Calle Poniente 23, entre 6a. y 8a. Norte. Tel. (962) 626 5009.

Tentempié

Si bien el pozole es tentador en Los Comales, no deje de probar sus variados y deliciosos tamalitos, dulces o salados según los gustos. 8a. Avenida Nte. y Portal Pérez s/n, frente al Parque Miguel Hidalgo. Tel. (962) 626 2405. Abierto las 24 hrs.

Un aperitivo

Para un ceviche bien sazonado, visite Cocteles Su Amigo el Gordo. Simpático servicio y mariscos de calidad. 21a. Privada Oriente 8, Col. 5 de Febrero. Tel. (962) 628 6763.

Cene con los oriundos

Los Jarrones es quizá el restaurante más tradicional de la ciudad. Dentro del hotel Don Miguel, el establecimiento sirve comida internacional con concesiones al gusto chiapaneco. El ambiente, velas y música suave, sugiere cierta formalidad desenfadada y no exenta de romanticismo. 1a. Poniente 18, Col. Centro. Tel. (962) 626 1143.



La Marimba, creada por los hermanos Sánchez en Chiapa de Corzo en 1948, ameniza boleros y danzones.

➔ **Domingo por la mañana
vaya a las playas**

En Puerto Madero, a tan sólo 27 km de Tapachula, se suceden playas abiertas. Las Escolleras es un enclave próximo al puerto comercial y militar con una infraestructura mínima de servicios. Ahí puede practicar la natación, la pesca y el buceo. De carácter más virgen es la amplia playa de San Benito, aquí sea precavido a la hora de entrar al mar, pues el Pacífico no siempre hace honor a su nombre y las corrientes resultan peligrosas. •

Tarde cultural

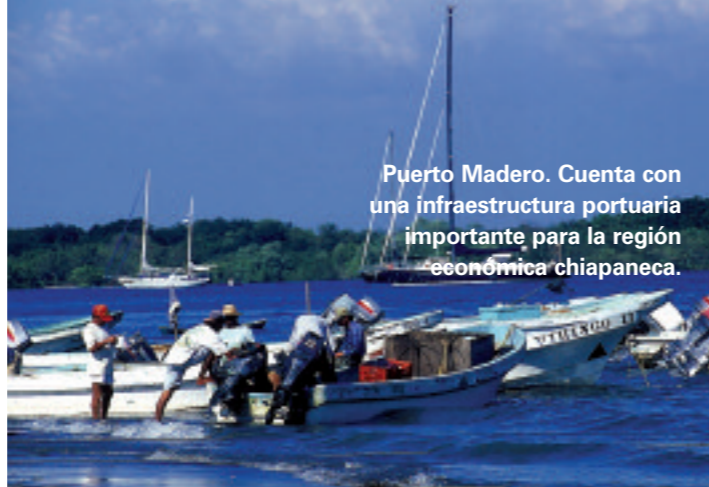
A sólo 13km por la carretera a Talismán (frontera con Guatemala) se halla la zona arqueológica más importante del Pacífico mexicano. En Izapa, la cultura mixe-zoque fundó un asentamiento hacia el año 1500 a.C., que el comercio del cacao hizo próspero. En el yacimiento parcialmente excavado, podrá contar hasta 160 montículos, algunos de los cuales alcanzan los 22m de altura. Se distinguen las estructuras cubiertas por la vegetación: templos, basamentos piramidales, canchas para el juego de pelota... Pero preste atención a sus estelas, que llevan grabadas en su superficie escenas tanto religiosas como de la vida cotidiana. Abre todos los días del año, de 8 a 17 horas. Entrada libre. •



Izapa. Centro cívico religioso escondido entre cafetales y cacaoales.

Una excursión ecológica

Los ríos que descienden impetuosos por la montaña se remansan al llegar al valle, para luego demorarse en un terreno cenagoso de corrientes muertas que con dificultad les permite desahogar su caudal en las barras. Es este el mundo mágico de los manglares, donde los caimanes y las aves acuáticas tienen su hábitat. Enclaves como la Barra de San José o el estero de Las Palmas, dentro de la Reserva Ecológica La Encrucijada, proporcionan visiones al borde de lo irreal. Zapotonales, tulares y manglares de hasta 25 m de altura son los muros divisorios de unos canales que serpentean erráticos entre los vuelos de las garzas. •



Puerto Madero. Cuenta con una infraestructura portuaria importante para la región económica chiapaneca.

La cereza en el pastel

Tierra adentro y monte arriba se adentrará por la Ruta del Café. Recorra las antiguas fincas cafetaleras abiertas a los visitantes. Algunas muestran un magnífico aspecto, siguen produciendo y permiten la visita de turistas e incluso su alojamiento. Tal es el caso de las fincas Hamburgo o Argovia, lugares ideales desde donde visitar otras como Las Violetas, Nueva Galicia, Irlanda o El Rincón, en la misma zona. Aproveche la oportunidad de conocer todo el proceso del café, desde la tapisca o recogida del grano hasta su secado, pasando por todos los procesos en beneficio. Si bien está fuera de ruta, no olvide visitar la Finca Santo Domingo, en las inmediaciones de Cacahoatán. La propia construcción y el Museo del Café al que está dedicada, justifican el desvío. •

Contemple las vistas panorámicas

Desde Santo Domingo siga la ruta que sube hasta la villa de Unión Juárez, en los límites con Guatemala. A sus pies verá un accidentado terreno roto en 100 valles y montañas color esmeralda, y al frente, la impresionante figura del volcán Tacaná. La ascensión a la "casa de fuego" le brindará, sin duda, la mejor oportunidad para conocer los admirables paisajes del Soconusco. •



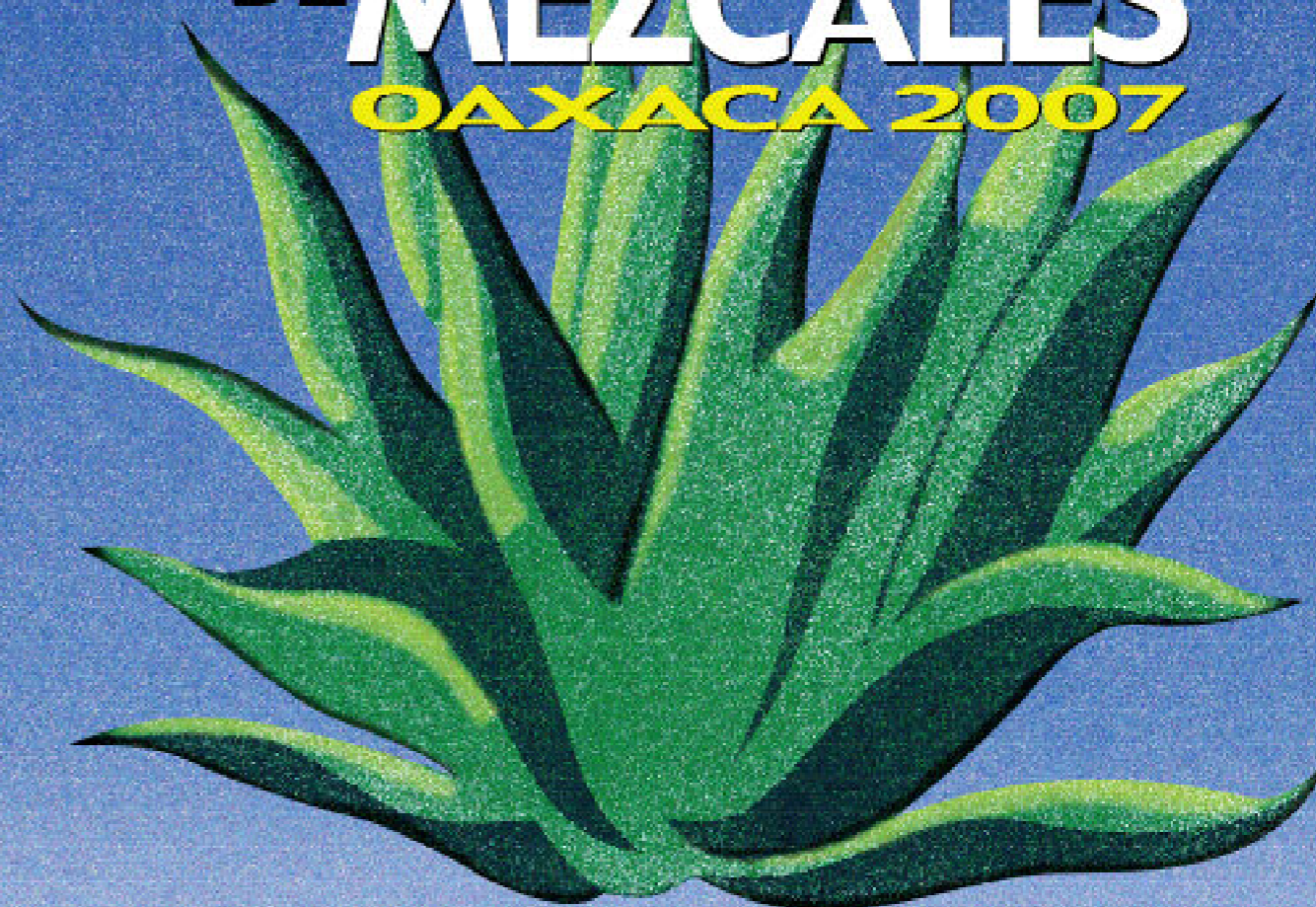
Volcán Tacaná. Por debajo de los 3,500 m sobre el nivel del mar, se encuentran cultivos y asentamientos humanos.

Compras

Al igual que en otros municipios de la zona, en Tapachula abunda la producción artesanal basada en la cestería y la herrería. Como curiosidad, podrá hallar curiosidades procedentes de Lejano Oriente, como China y Japón. Eche una ojeada a los tianguis de los mercados Sebastián Escobar y Cinco de Mayo, ambos en el centro. •

NOVIEMBRE
16, 17, 18

1^a
**SABOREADA
DE MEZCALES**
OAXACA 2007



Día Siete
AÑO SIETE

INVITADOS: • Víctor Absalón, sommelier de importadora Cygnos • Eduardo Ángeles, maestro mezcalillero de Santa Catarina Minas, Oax. • Martín Casillas, escritor • Francisco Domenech, propietario de Alta Expresión en Vinos • Salvador Gutiérrez, ingeniero químico • Miguel Guzmán, presidente del Grupo Enológico Mexicano • Guillermo Hernández, maestro mezcalillero Santiago Matatlán, Oax (Benechón). • Jorge Larson, biólogo de la CONABIO • Benito Molina, chef • Solange Muris, chef • Manuel Orgaz, sommelier del Club de Industriales • Daniel Ovadía, chef restaurante Paxia • Mónica Patiño, chef y empresaria • Patricia Quintana, chef y empresaria • Jorge Quiroz, ing. agrónomo • Amado Ramírez, propietario del restaurante Itanoni • Gerardo Téllez, sommelier del restaurante The Palm del Hotel Presidente Intercontinental • Adriana Torres Duque, sommelier de SERVID • Diego Woolrich, productor de café Pluma, entre muchas personalidades más...
ORGANIZADORES XXVII Feria Del Libro Oaxaca • Proveedor Escolar • Fondo Editorial Ventura • Galería Quetzali • Hotel Casa Oaxaca • Restaurante Casa Oaxaca • Editorial Almadía • **PATROCINADORES** Hotel Provincia • Hotel Casana de Tita • Hotel de Sierra Azul • Hotel Parador Crespo • Secretaría de Cultura del Estado de Oaxaca • Presidencia Municipal del Estado de Oaxaca • España Digital • Formas Continuas