

Universidad Nacional Autónoma de México

Facultad de Ciencias Políticas y Sociales

Sociología

Don Taco y Mister Hamburguer: El simbolismo identitario del taco en la alimentación de los mexicanos.

- **El Reportaje como instrumento para difundir la investigación sociológica.**

Tesis

Que para obtener la Licenciatura en Sociología.

Presenta

José Guadalupe Ricardo Del Muro Sánchez

Asesor

Lic. Leopoldo Borrás Sánchez

Ciudad Universitaria, D.F., Enero de 2004.



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

*A Katty, por su infinita paciencia e infatigable apoyo.
A Jorge y Katia, nuestros hijos.*

Don Taco y Mister Hamburguer: El simbolismo identitario del taco en la alimentación de los mexicanos.

- **El Reportaje como instrumento para difundir la investigación sociológica.**

Índice.

Introducción. 6

Cap. 1. El Reportaje. 10

- El Reportaje y la Investigación Social. 10
- La importancia del Método.12
- Técnicas del Reportaje.13
- La Crónica.15

Cap. 2. La Sociología de la Alimentación. 18

- Enfoques sociológicos sobre la alimentación.18
- El alimento como mercancía.21
- Hábito, habitus y maneras de mesa. 23
- El simbolismo identitario de la alimentación. 26
- La “Era Mac”: Globalización y búsqueda de identidad. 29

Cap. 3. Don Taco y Mister Hamburger (El Reportaje). 31

- El ascenso social del taco.31
- La invasión Mac.35
- La contraofensiva taquera. 36
- Un mexicano llamado taco.38
- Los hombres de maíz.40
- Los años de Papá Gobierno.43
- Tlaxcalli, la tortilla.46
- La cocina mexicana. 49
- Los restaurantes de la Ciudad de México. 52
- De los hijos de Zapata a los hijos de Sánchez. 56
- La milpa pavimentada. 59
- La “revolución industrial” de la tortilla.62
- Changarros y Tortibonos. 65
- La dieta taquera.69
- El indio dormido. 72
- La vigencia del taco. 76
- La era Mac.81
- El regreso zapatista. 86
- Taco Bell, el gringo. 90
- La venganza de Moctezuma. 93
- La dependencia alimentaria. 95

Bibliografia. 100

Introducción

El taco, considerado, tal vez, como nuestro alimento más sencillo - un “antojito”¹ - es el mejor símbolo identitario del mexicano. Bien dice el refrán que *en la manera de agarrar el taco se conoce al que es tragón*, frase equivalente a lo dicho por Anselmo Brillat – Savarin (1755-1826), al sentar las bases teóricas de la gastronomía: “El destino de las naciones depende del modo en que se nutren”, que en el ámbito individual significa: El hombre es lo que come. En otras palabras, “dime lo que comes y te diré lo quién eres”.²

En consecuencia, esta investigación sobre “**el simbolismo identitario del taco en la alimentación de los mexicanos**”, que se presenta como **Tesis de la Licenciatura de Sociología**, busca interpretar los cambios de nuestros hábitos alimentarios en el contexto de la globalización, simbolizada en los restaurantes Mc Donald’s, que abre cinco nuevos restaurantes cada día en distintos lugares del planeta y cuya imagen ha servido para mostrar la opulencia y la miseria de los países latinoamericanos. Sirva de ejemplo el caso de Argentina, en donde los periódicos informaron sobre la noche del sábado 23 de marzo de 2002, cuando se devaluó el peso argentino y “decenas de familias buscaban sobrantes de comida entre la basura de los Mc Donald’s de la calle Corrientes”³.

La importancia de la investigación radica fundamentalmente en que la alimentación es un campo privilegiado en donde naturaleza y cultura entran en contacto y en el que se puede observar los procesos de reproducción cultural, de integración social y de socialización que son componentes estructurales del mundo de la vida: la cultura, la sociedad y la persona (Habermas, 2001, p. 498). Dice Roland Barthes refiriéndose a la alimentación: “Es en síntesis, un hecho social total, alrededor del cual se pueden convocar variados metalenguajes: los de la fisiología, de la química, de la geografía, de la historia, de la economía, de la sociología y de la política”.⁴

El tema es el taco ya que es el platillo mexicano más conocido del mundo y la tortilla es el producto alimenticio más versátil para preparar platillos y el más popular a escala mundial, con un crecimiento de ventas promedio de 20 por ciento anual, según el consorcio mexicano Grupo Maseca (Gruma), principal productor del alimento. Baste señalar que en la ciudad de México se consumen alrededor de 6 mil toneladas diarias de tortillas, lo que equivale a casi diez tortillas por habitante⁵ y la filial de Gruma en Estados Unidos: Mision Foods, produce más de 54 millones de tortillas diarios en sus 14 plantas tortilladoras en ese país, y la cuarta parte de las tortillas que se venden en el mundo.⁶

1 Antojito es un mexicanismo para designar un deseo vivo y pasajero hacia algún alimento, que no es la principal comida del día, lo explica el diminutivo. (Vr. Antojito. Nuevo Diccionario Enciclopédico ESPASA, Edit. Espasa Calpe, España, 1998).

2 Brillat-Savarin, Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente (1825), Edit. Aguilar, España, 1987, p. 7.

3 Tomás Eloy Martínez, Fábula de la cigarra y las hormigas, El País, España, 25 de marzo de 2002.

4 Roland Barthes, “Toward a psychology of contemporary food consumption”, en R. Foster y O. Ranum, Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, Baltimore, 1979. Vr. Jack Goody, Cocina, cuisine y clase, Edit. Gedisa, España, p. 54.

5 Datos del Centro de Investigación y Estudios Avanzados (Cinvestav), 15 de mayo de 2003.

6 Notimex, “La tortilla, el producto más popular en el mundo”, en el periódico El Universal, México, D.F., 10 de marzo de 2001, p. 4

La palabra taco, dice la Enciclopedia de México, “proviene de *tlatlaolli*, que significa “tortilla con relleno”, y de esa voz se derivó la de *tlacoyo*. Inicialmente distingue a los tacos su naturaleza transportable. A temprana hora las mujeres cocían las tortillas y con ellas envolvían lo que había de especial para el día; al filo del mediodía, los trabajadores del campo prendían la lumbre y calentaban los tacos sobre las brasas o encima de algún pequeño comal. Esta costumbre persiste en campos y ciudades. Quienes hacían tortillas para vender en plazas, ya las presentaban listas para ser rellenas. Al convertirse en urbanos, los campesinos llevan consigo sus hábitos alimentarios, que van transmitiendo a las siguientes generaciones. Surgieron así en las ciudades complicadas formas de tacos hasta llegar a unos largos y dorados que se denominan *flautas* y otros pequeños llamados al *pastor*”.⁷

Este trabajo también llama la atención sobre el hecho de que en una sociedad dividida en clases, como la nuestra, el taco puede ser un “antojito” para los grupos sociales dominantes y de elevados ingresos, y simultáneamente, la tortilla “es el alimento básico más barato en nuestro país, de donde la población mexicana más pobre obtiene de 60 a 70 por ciento de sus nutrientes”⁸. En este sentido, en palabras de Marx, satisface las necesidades básicas que son “el límite último o *límite mínimo* sin cuyo aprovisionamiento diario el hombre no puede renovar su proceso vital”.⁹

Los tacos representan una fracción principal en la dieta de amplios sectores de la población rural y urbana de México. Esto a pesar de que nuestros hábitos alimentarios han sufrido modificaciones significativas en los últimos años con la llegada al país de empresas transnacionales especializadas en comidas de origen estadounidense, la denominada “fast food”, cuyos más significativos ejemplos son sandwiches y hamburguesas, y, en forma paralela se ha deteriorado la dieta de la mayoría de los mexicanos a consecuencia de la crisis económica que padecemos desde 1982.

La expansión de las empresas transnacionales, como McDonald’s, y la difusión de la cultura estadounidense a escala mundial en una engañosa apariencia de homogeneización, que se observa al inicio simultáneo del nuevo siglo y el nuevo milenio, marca también el principio de la globalización: un proceso desigual y asimétrico que no reduce en nada la incertidumbre, la inseguridad y la desigualdad que caracterizan al sistema mundial. Y es la conciencia misma de esta situación lo que ha provocado reacciones alérgicas. Tenemos así las reafirmaciones de identidad. La estandarización de las pautas de información y de consumo se acepta con reparos. Las personas se vuelven hacia la cultura como un medio para definirse, movilizarse y afirmar los valores culturales locales. En el caso de los más pobres, sus valores constituyen, con frecuencia, el único bien que pueden reivindicar, ya que los valores tradicionales, según se sostiene, son portadores de identidad y continuidad y dan sentido a sus vidas. (Giddens, 1996).

7 Enciclopedia de México, T. 11, Méx., 1978, p. 1083.

8 Adolfo Chávez Villasana, entrevistado por Elvia Martínez González: “Los retos de la desnutrición” en Investigación y Desarrollo, Núm. 116, Consultoría en Prensa y Comunicación, México, Marzo 2002.

9 Karl Marx, El Capital, T.1, Vol. 1, Edit. Siglo XXI, Méx., 1981, pp. 87 – 88.

En muchos países se ha producido un repliegue convulsivo, un retorno a las tradiciones del pasado, incluso al tribalismo. Somos testigos de un renacimiento religioso generalizado: integrismo islámico en el mundo musulmán, fundamentalismo evangélico cristiano no sólo en Estados Unidos, sino también en el Sudeste asiático, África y América Latina. También tenemos el hinduismo en la India y el judaísmo en Israel. En parte se trata de una reacción contra los efectos alienantes de la tecnología moderna a gran escala y de la desigual distribución de los beneficios de la industrialización. Tras todo ello subyace la preocupación de que el desarrollo se traduzca en pérdida de identidad, del sentido de la comunidad y el valor personal (Pérez de Cuéllar, 1996: 38).

Por las características del problema (el simbolismo identitario de un hábito alimentario), esta investigación hace énfasis en su marco teórico de conceptos como identidad, el simbolismo de la interacción social, la acción comunicativa y el habitus, que son desarrollados principalmente por Habermas y Bourdieu.

Habermas considera al pragmatismo americano como una interesante propuesta para compensar las debilidades de la teoría marxista de la sociedad. El desarrollo de la teoría de la acción comunicativa (Habermas, 1976) intenta lograr una reconstrucción del materialismo histórico que descuida el aspecto superestructural al hacer fuerte hincapié en lo económico – material.

En lo que se refiere a Bourdieu el concepto de habitus permite superar el dualismo entre el individuo y la sociedad, para analizar el conjunto de esquemas generativos, socialmente estructurados, a partir de los cuales los sujetos perciben el mundo y actúan en él. (Bourdieu, 1972: 178).

Asimismo son fundamentales las investigaciones en el campo de la nutrición de Adolfo Chávez Villasana y Héctor Bourges, investigadores del Instituto Nacional de la Nutrición (INN) de México, que han realizado varios trabajos sobre educación nutricional, costumbres y hábitos alimentarios de los mexicanos, así como las crónicas sobre la cocina mexicana de Alfonso Reyes, Salvador Novo y Guadalupe Pérez San Vicente.

En este trabajo, que se presenta como tesis, se busca responder a las siguientes interrogantes: ¿Qué importancia tiene el taco en los hábitos alimentarios de los mexicanos?, ¿Por qué se perpetúa la elección de este alimento y se rechazan otros?, y ¿Cómo se adapta un hábito alimentario de origen campesino – el consumo de tacos – en un contexto urbano en donde predomina la comida rápida?.

Se trata de un Reportaje – **“Don Taco y Mister Hamburger”**: **El simbolismo identitario del taco en la alimentación de los mexicanos** - en donde se analiza el taco en relación con los cambios en los hábitos alimentarios de los mexicanos en la segunda mitad del siglo Veinte. El trabajo se ha dividido en dos partes: En la primera se presentan los aspectos referentes a la investigación (método, marco teórico y técnicas de investigación), mientras que la segunda es la exposición (el reportaje).

En el aspecto metodológico, que comprende las técnicas de investigación y exposición – en este caso el Reportaje –, han sido fundamentales las enseñanzas de mis maestros de la Facultad de Ciencias Políticas y Sociales de la UNAM, entre ellos: Fernando Benítez (+), Carlos Gallegos y Leopoldo Borrás. Al maestro Borrás, en especial, le agradezco su amistad, apoyo y asesoría para la realización

de esta Tesis. A la maestra Eréndira García, gracias a cuyas observaciones se delimitó el tema de investigación y a los maestros Raúl Rojas Soriano, Gustavo de la Vega Shiota y Alfonso Viveros, por aceptar ser parte del jurado que examinó este trabajo de tesis.

Capítulo 1. El Reportaje.

El Reportaje y la investigación social.

La aparición de los medios de comunicación de masas ha modificado sustancialmente el concepto de acontecimiento histórico. Antes era el historiador quien evaluaba qué era y qué no era acontecimiento, y ahora son los periodistas quienes lo hacen. “A los *mass – media* – llega a decir Nora – les pertenece el monopolio de la historia”.¹ De esta manera, el periodismo – derivación de *periodo*: ciclo de tiempo - tiene tres funciones básicas: informar (reflejar la realidad); formar (interpretarla) y entretener (ocupar el ocio). En cualquier caso, la fundamental “reside en la mediación entre las diversas instancias de una sociedad y los distintos públicos”.² Resuelve de manera periódica, oportuna y verosímil la necesidad que tiene el hombre de saber qué pasa en su ciudad, en su país, en el mundo, y que repercute en la vida personal y colectiva.

En este trabajo se plantea el uso del Reportaje de Investigación Social, que permite conjuntar las técnicas de investigación social y las del periodismo, al interpretar la acción social y difundir los nuevos conocimientos entre un público masivo.

El periodismo interpreta la realidad social para que la gente pueda entenderla, adaptarse a ella y modificarla. En el sentido periodístico, la interpretación “es una valoración objetiva basada en antecedentes, análisis, ilación y exposición comprensiva de los acontecimientos”.³ El objetivo es “no hablar de lo que pasa, sino de lo que significa”⁴ un hecho social.

Por otra parte, hay que señalar que una gran parte del material sociológico es editado por personas que no son sociólogos. Las revistas populares están abarrotadas de artículos sobre crímenes, sobre la vida de familia, el sexo, la educación, los suburbios, las clases sociales y prácticamente todos los temas sociológicos imaginables. Esta es la sociología popular; temas sociológicos tratados por escritores que, a menudo, carecen de una seria preparación sociológica, y que van dirigidos a un público popular.

En el otro extremo están muchos escritores que realizan un trabajo digno de aprecio al popularizar los descubrimientos sociológicos. Tal vez el “sociólogo” popular más conocido es Vance Packard, cuyos libros sobre la clase social (*The Status Seekers*, 1959; *The Pyramid Climbers*, 1962) y sobre otros tópicos (*The Sexual Wilderness*, 1968; *A Nation of Strangers*, 1972) han sido leídos por millones y duramente criticados por los sociólogos (Petersen, 1960; Goldner, 1963; Simon, 1969). Puede ser que sus escritos tengan algunas inexactitudes ocasionales, interpretaciones dudosas, simplificaciones excesivas, demasiadas generalizaciones y que insisten en algunos ejemplos de manera un tanto fuera de lugar. Sin embargo, es indudable que se ha logrado a través de estos escritores

1 Pierre Nora, “La vuelta del acontecimiento” en Jacques Le Goff y Pierre Nora, *Hacer la Historia*, Vol. 1, Edit. Laia, España, 1978, p. 223.

2 Mar de Fontcuberta, *La noticia*, Edit. Paidós, España, 1993, p. 34.

3 Guillermina Baena Paz, *Géneros Periodísticos Informativos*, Edit. Pax, Méx., 1990, p. 36.

4 Petra M. Secanella, *El Lid: fórmula inicial de la noticia*, Edit. ATE, España, 1980, p.10.

que el conocimiento popular de los temas sociológicos se haya ido extendiendo considerablemente.

Existe la “tradición” de investigación con base en el enfoque de “historias de vida”, desarrollada por varios sociólogos en la década de los veinte en la Universidad de Chicago. Frente a las corrientes predominantes en las ciencias sociales que privilegiaban los enfoques cuantitativos y que apostaban a las herramientas y métodos provenientes de la estadística, la física y la biología, antropólogos como Oscar Lewis (1914 – 1970), usaron técnicas novedosas, a mediados del siglo veinte, como el empleo de la grabadora para registrar las historias de vida, iniciando “una nueva especie literaria de realismo social”⁵.

Ricardo Pozas (1952) y Calixta Guiteras (1961) también utilizaron las historias de vida para dar cuenta, de modo vivo y descriptivo, de algunos resultados de sus investigaciones. Sin embargo, este enfoque fue objeto de fuertes críticas y agudas polémicas, por lo que terminó desplazado por la tendencia cuantitativista que permeó y dominó las ciencias sociales por lo menos hasta los años sesenta del siglo pasado.

¿Por qué los sociólogos no escriben sociología para el gran público? – preguntan los sociólogos Horton y Hunt. “Por la misma razón - explican - que los periodistas y no los físicos o los científicos son los que divulgan la medicina popular o la ciencia popular. Para escribir de una manera popular se necesita una habilidad especial de la que carecen la mayoría de los científicos o catedráticos. Esa pasión del científico por la exactitud y la cualificación cuidadosa de las proposiciones, resulta un obstáculo a la hora de escribir de manera popular. Esa repugnancia que sienten por simplificar o dramatizar excesivamente las cosas o por entregarse a las grandes generalizaciones hace que sus escritos sean más exactos, pero menos sensacionalistas. Los sociólogos escriben para un público de eruditos, mientras que los periodistas popularizan la sociología para un público, de manera más o menos exacta”.⁶

En última instancia, esta discusión sirve como ejemplo para mostrar las divergencias y la interacción creciente que – al igual que en los hábitos alimentarios – existe entre aquello que consideramos *culto* y lo que designamos *popular*.

Se trata, advierte García Canclini, de una “lucha con el movimiento centripeto de cada campo, donde quienes detentan el poder basado en retóricas y formas específicas de dramatización del prestigio suponen que su fuerza depende de preservar las diferencias. La disolución de los tabiques que los separan es vivida por quienes hegemonizan cada campo como amenaza a su poder. Por eso, la reorganización actual de la cultura no es un proceso lineal. Por un lado, la necesidad de expansión de los mercados culturales populariza los bienes de élite e introduce los mensajes masivos en la esfera ilustrada. Sin embargo, la lucha por el control de lo culto y lo popular sigue haciéndose, en parte, mediante esfuerzos por defender los capitales simbólicos específicos y marcar la distinción respecto de los otros”.⁷

⁵ Oscar Lewis, introducción a Los hijos de Sánchez, edit. Joaquín Mortiz, Méx., 1979.

⁶ Paul B. Horton y Chester L. Hunt, Sociología, Edit. McGraw-Hill, México, 1977, pp. 26-27.

⁷ Néstor García Canclini, Culturas híbridas, CONACULTA – Grijalbo, Méx., 1990, pp. 336-337.

La importancia del método.

En las ciencias, según Comte, las cuestiones de estilo eran secundarias. La forma de expresión de un científico, afirmaba, no debía obedecer a reglas artificiosas, sino corresponder a los objetos tratados. Incluso, fijó unas reglas de composición: Ninguna oración del manuscrito debía ser más larga de dos líneas, lo cual, dada su meticulosa letra, correspondía a cinco líneas impresas. Ningún párrafo debía contener más de siete oraciones; se debía evitar rigurosamente todo hiato. Ni en la misma oración ni en oraciones consecutivas debía aparecer dos veces una misma palabra, con excepción de los verbos auxiliares monosilábicos.

De ahí en adelante, todo tratado de Comte abarcaría, además de la introducción y del final, siete capítulos. Cada capítulo tendría tres partes, cada parte siete secciones, cada sección un párrafo principal de siete oraciones y otros tres párrafos de cinco oraciones cada uno. Reglas de esa clase debían dar a la prosa de Comte un rigor como el que sólo era propio de la poesía (Lepenies, 1994: 11-12).

Diffícil evitar la relación entre estas reglas y las normas de estilo del “Star de Kansas”, en donde se formó Hemingway, que le fueron leídas como si se tratase de artículos del código militar: Las frases debían ser cortas, sencillas y claras (“no usar dos palabras cuando una baste”), el lenguaje, meramente descriptivo – el director Pete Wellington, recomendaba “usar verbos, porque hay que dar acción, no adjetivos”-, y en cuanto a los adjetivos, debían proscribirse todos los que no significasen algo concreto. Estas fueron, en palabras de Hemingway, “las mejores normas sobre el arte de escribir que aprendí en toda mi vida”.⁸

Estos dos procesos (la investigación y la exposición) que son diferentes, pueden conjugarse en el Reportaje, género híbrido del periodismo, que permite interpretar los acontecimientos. Explicar los hechos y valorarlos presupone que el significado que se aporta proporciona ese alcance que los hechos, en sí mismos, no proporcionan. El significado de la noticia es más importante que la noticia misma. Esto requiere el método del análisis. Y el análisis necesita que el periodista haya realizado una investigación de cierta profundidad que dé consistencia a la explicación que ofrece el mensaje. (Fagoaga, 1982: 75-77)

En este sentido, la difusión de la ciencia encuentra en el Reportaje un vehículo de primera magnitud y no sólo es considerado como “el género ideal para realizar una tarea de difusión científica”,⁹ sino que también ha permitido reconocer el potencial que tiene la prensa para la organización y, en palabras de Lenin, “la educación económica de las masas de la población”.¹⁰

Sin embargo, el fundamento del Reportaje radica en la investigación, que según Marx “debe captar con todo detalle el material, analizar sus diversas formas

8 Carlos Pujos, “Ernest Hemingway: su vida y su obra, Presentación de Obras selectas de Ernest Hemingway, T.1, Edit. Planeta, España, 1976, pp. 17 –18.

9 Manuel Calvo Hernando, Periodismo Científico, Edit. Paraninfo, España, 1977, p. 232.

10 V.I. Lenin, La cita pertenece a la primera redacción del artículo “Las tareas inmediatas del poder soviético” y está incluido en libro “La información de clase”, Edit. Siglo XXI, Méx., 1978, p. 209.

de desarrollo y descubrir la ligazón interna de éstas. Sólo una vez cumplida esta tarea se puede exponer adecuadamente el movimiento real”.¹¹

El investigador, tratándose de un sociólogo o de un periodista, realizan, en primer lugar, un proyecto; es decir, un esquema de la investigación. En segundo lugar, viene la consecución de datos. En tercer lugar, su clasificación y ordenamiento. Como cuarto paso, las conclusiones. Y como quinto, la redacción. No obstante estas coincidencias, existe una opinión generalizada en el sentido de que “el método del reportaje no tiene el rigor de la investigación social”.¹² Sin embargo, como ha señalado K. Pearson, “no son los hechos en sí mismos los que forman la ciencia, sino el método empleado para estudiarlos”.¹³

Métodos y técnicas son las herramientas metodológicas de la investigación. En su acepción más amplia el método es la manera de alcanzar un objetivo; o bien, se le define como determinado procedimiento para ordenar la actividad.

“El método científico – indica Rojas Soriano - es el camino que se sigue en la investigación: Sólo una investigación llevada en forma metódica nos puede proporcionar claros conceptos de las cosas, hechos y fenómenos; nos puede facilitar la sistematización de nuestros conocimientos e ideas y hacer posible, finalmente, que descubramos las leyes o regularidades a que está sometido todo lo que existe y sucede. [...] Resulta importante señalar que el método se desprende de la teoría, de ahí su estrecha relación con ésta”¹⁴.

En consecuencia, el Reportaje en el grado que utilice métodos rigurosos, será objetivo.

Técnicas del Reportaje.

Hay antecedentes del Reportaje moderno en obras periodísticas referentes a las tres primeras revoluciones del siglo veinte: la mexicana, la soviética y la china: “México Bárbaro” escrito en 1908 por John Kenneth Turner para denunciar las condiciones que privaban en México bajo la dictadura de Porfirio Díaz; “México Insurgente” (1914) y “Diez días que estremecieron al mundo” (1919) de John Reed, además de “Alborada de la revolución en Asia” (1958) de Edgar Snow.

El Reportaje Interpretativo o de Investigación es un género periodístico relativamente nuevo, pues su origen se sitúa en Estados Unidos en 1923 (fecha en que se puso en marcha el semanario “*Time*”) y alcanzó su pleno reconocimiento entre 1930 y 1940. En esos años de crisis económica y nuevos acuerdos sociales (*The New Deal* de Roosevelt), la pregunta “¿por qué?” volvióse importante, junto con la tradicional “¿quién hizo qué?”, pues el lector, más que nunca, deseaba y necesitaba saber el significado de las noticias. (Emery, 1966, pp. 625-626). Esta primera aportación introdujo el denominado “*timestyle*”, más tarde se acuñó como “relato en profundidad”, traducción del “*deph report*”, no se limita a relatar los hechos sino contextualizarlos con el fin de explicarlos al potencial receptor (Fagoaga, 1982:16).

¹¹ Karl Marx, El Capital, T. 1, V. 1, Edit. Siglo XXI, Méx., 1981, p. 19.

¹² Julio del Río Reynaga, El Reportaje: periodismo interpretativo, Edit. Epoca-CIESPAL, Ecuador, 1978, pp. 90-91.

¹³ Karl Pearson, La Gramática de la Ciencia, Londres, Adam y Charles Black, pp. 10-12.

¹⁴ Raúl Rojas Soriano, Guía para realizar investigaciones sociales, UNAM, Méx., 1982, pp. 61 a 64.

A esta relativa *juventud* del Reportaje se debe, en parte, que su método y técnicas de investigación, más aún, sus características – límites y alcances- todavía no se hallen perfectamente definidas. Es considerado como el más vasto de los géneros periodísticos, el “género mayor” del periodismo. “En él – dicen Leñero y Marín – caben los demás. Es un género complejo que suele tener semejanzas no sólo con la Noticia, la Entrevista o la Crónica, sino hasta con el Ensayo, la Novela Corta y el Cuento”.¹⁵

El Reportaje es una exposición detallada y documentada de un suceso, un problema o una situación de interés público. Debe tener todos los elementos de la noticia y responder a las preguntas, formuladas originalmente por Melville E. Stone – las seis “W” por las palabras iniciales en inglés - que son las fundamentales para conocer un acontecimiento: qué, quién, cuándo, dónde, por qué y cómo (Secanella, 1980: 49).

Al ser un género interpretativo (y responder al por qué de los acontecimientos), el Reportaje incluye los demás géneros periodísticos: Noticia (qué, dónde y cuándo ocurrió el hecho), Entrevista (quién dijo qué) y Crónica (cómo han ocurrido los hechos). Explicar los hechos y valorarlos presupone que el significado que se aporta proporciona ese alcance que los hechos, en sí mismos, no proporcionan. El significado del hecho noticioso es más importante que la noticia misma. Lograr esto requiere el método del análisis. Y el análisis necesita que el periodista haya realizado una investigación de cierta profundidad que dé consistencia a la explicación que ofrece el mensaje.

El primer elemento que interviene, como consecuencia de ese presupuesto señalado, es la referencia a unos hechos de actualidad, la cual determina la presencia de los otros elementos del relato: el *back – ground*, datos antecedentes que proporcionan una situación de fondo; el análisis, datos que intentan explicar los hechos referidos; y, por último, la valoración, datos estimativos que intentan prever consecuencias a las que esos hechos conducen.

Uno de los innovadores del Reportaje fue Fernando Benítez, creador del Ensayo-Reportaje, que, por ejemplo, en su obra “Los Indios de México” funde “procedimientos del reportaje, la crónica, la historia, la antropología y la sociología y los integra en un gran fresco y un vehemente alegato político a favor de las especificidades y riquezas culturales indígenas y en contra el etnocidio contra ellos largamente ejercido”.¹⁶

Más recientemente, se ha desarrollado el Periodismo Informativo de Creación (PIC) que incorpora técnicas literarias, buscando crear una totalidad en donde no sólo es importante *qué se dice* (plano del contenido) sino *cómo se dice* (plano de la expresión) (Bernal y Chillón, 1985: 89). Aquí han sido fundamentales las aportaciones de Truman Capote en su obra “A sangre fría” (1965), la “Novela de No-ficción” como él la denominó, y el “Nuevo Periodismo” que según Tom Wolfe (1973), tiene cuatro características formales sustantivas:

La técnica de la construcción escena por escena; el registro del diálogo en su totalidad; la técnica del punto de vista en tercera persona y el retrato global del comportamiento de los personajes.

¹⁵ Vicente Leñero y Carlos Marín, Manual de periodismo, Edit. Grijalbo, Méx., 1986, p. 43.

¹⁶ Carlos Monsiváis, A ustedes les consta: Antología de la Crónica en México, Edit. ERA, México, 1980, p. 356.

El cuarto procedimiento – explica Wolfe – es el que menos se ha comprendido. Consiste en la relación de gestos cotidianos, hábitos, modales, costumbres, estilos de mobiliario, de vestir, de decoración, estilos de viajar, de comer, de llevar la casa, modos de comportamiento frente a los niños, criados, superiores, inferiores, iguales, además de las diversas apariencias, miradas, poses, estilos de andar y otros detalles simbólicos que pueden existir en el interior de una escena. Simbólicos, en términos generales, del status de la vida de las personas, empleando este término en el sentido amplio del esquema completo de comportamiento y bienes a través del cual las personas expresan su posición en el mundo, o la que creen ocupar, o la que confían alcanzar. La relación de tales detalles no es meramente un modo de adornar la prosa. Se halla tan cerca del núcleo del realismo como cualquier otro procedimiento en la literatura. (Wolfe, 1977: 50-52).

En esa difícil relación fronteriza entre literatura y periodismo (cuyos límites han cruzado escritores como Defoe, Hemingway, Larra, Unamuno, Azorín, Baroja, Ortega y Gasset, Carpentier, Cela, Vargas Llosa, Leduc, Mailer, Martín Luis Guzmán, José Vasconcelos, por citar sólo algunos), está el Reportaje; uno de los más recientes y mejores ejemplos de este género es “Noticia de un secuestro” (1996) de Gabriel García Márquez, en donde el escritor, Premio Nóbel de Literatura 1982, a través de numerosas entrevistas y la descripción pormenorizada de diez secuestros, describe “este drama bestial, que por desgracia es sólo un episodio del holocausto bíblico en que Colombia se consume desde hace más de veinte años”.¹⁷

La Crónica.

Este trabajo – sobre los hábitos alimentarios - es un relato de nuestras costumbres y, en cierta medida, heredero y beneficiario de los cronistas del siglo XVI y los escritores costumbristas del siglo XIX, sustento de la crónica mexicana, género periodístico cuyo nombre deriva de la voz griega *chronos*, que significa tiempo y puede definirse como: reconstrucción literaria de sucesos o figuras, en donde “el empeño formal domina sobre las urgencias informativas”.¹⁸

El cambio es un proceso en el tiempo. Y el tiempo puede ser un factor crucial al determinar lo que está cambiando y hasta qué grado, así como la velocidad con que se produce el cambio. Tema difícil y resbaloso para antropólogos y sociólogos –en donde funcionalismo, evolucionismo y marxismo muestran sus mayores desacuerdos -, para el cronista – integrante de un periódico – es su labor cotidiana. “Escribe lo que ve y oye, lo que vive”.¹⁹

Todos los días ejerce su oficio – la “investigación participante”, en términos sociológicos -. El cronista interpreta y valora el hecho a partir de una anécdota, una vivencia, un detalle que rompe la monotonía. En última instancia son los

¹⁷ Gabriel García Márquez, Noticia de un secuestro, Edit. Diana, Méx., 1996, p. 8.

¹⁸ Carlos Monsiváis, A ustedes les consta: Antología de la Crónica en México, Edit. ERA, México, 1980, p. 13.

¹⁹ Luis Velásquez, La crónica y el cronista: su estilo y sus caminos, Revista mexicana de comunicación, núm. 60, Fundación Manuel Buendía, México, diciembre de 1999.

detalles los que otorgan “fuerza” y “vitalidad” a la narración. En una crónica – puede decirse –, la experiencia humana rige la estructura narrativa.

Lo característico de la crónica periodística, explica Vivaldi, es la valoración del hecho al tiempo que se va narrando: “El cronista, al relatar algo, nos da su versión del suceso; pone en su narración un tinte personal. No es la cámara fotográfica que reproduce un paisaje; es el pincel del pintor que interpreta la naturaleza, prestándole un acusado matiz subjetivo”²⁰. En este sentido, no sólo es el antecedente del “Nuevo Periodismo” de Wolfe, sino que es uno de los géneros fundamentales, junto con el artículo de opinión, del periodismo mexicano del siglo XIX, antes de que apareciera el moderno “reporter” en el periódico *El Imparcial* (1896 – 1914) de Rafael Reyes Spíndola.

En forma semejante a la literatura costumbrista, la crónica mexicana es producto del deseo de establecer una identidad. “De principios del siglo XIX hasta casi nuestros días – señala Monsiváis –, a la crónica mexicana se le encomienda verificar o consagrar cambios y maneras sociales y describir lo cotidiano elevándolo al rango de lo idiosincrático (aquello sin lo cual los mexicanos serían, por ejemplo, paraguayos). En el tránsito de la mentalidad colonial a la independencia – y en el mucho más documentable de la novela de costumbres a la novela realista – una colectividad pequeña, insegura de sus logros, incierta en su nacionalismo, ve en la crónica el espejo refulgente (ideal) de sus transformaciones y fijaciones”.²¹

Los cronistas, antecesores de etnólogos, etnógrafos, lingüistas y sociolingüistas, en sus descripciones son los primeros en observar y registrar características propias de los “mexicanos” como pueden ser su lenguaje, su pasado indígena, su carácter y costumbres, además de que describen la vida cotidiana en el Nuevo Mundo, principalmente en la Ciudad de México.

La denominación de *crónica* se origina en el vocablo latino *cronicus*, que significa aquello “que sigue el orden del tiempo”, pues en los antiguos tratados de Retórica se suponía que el propósito de esta forma de escritura consistía en el registro de la sucesión temporal de los hechos. Y durante siglos, en efecto, viajeros e historiadores registraron los acontecimientos en un género de escritura que conservó el nombre de crónica, a pesar de la gran variedad estilística, porque predominaba la narración lineal en el tiempo.

Sin embargo, aquí también existe una diferencia entre el método periodístico y la investigación social, debido a que la noción de tiempo social es distinta a la de tiempo cronológico. Este es lineal, continuo, homogéneo, y lo percibimos mediante unidades conocidas: segundos, minutos, horas, días, semanas, meses, años, siglos. El reloj y el calendario son sus instrumentos de medición. El tiempo social, por el contrario, es diferencial, heterogéneo y discontinuo. Se dilata y se contrae. Hay momentos *societales* en que el tiempo parece transcurrir lentamente. En épocas de cambio social, a su vez, avanza de manera acelerada. (Osorio, 2001: 46)

20 Gonzalo Martín Vivaldi, *Géneros Periodísticos*, Edit. Paraninfo, España, 1979., p. 128.

21. Vr. Malena Mijares, presentación a *Los relatos de costumbres*, en *Gran Colección de la Literatura Mexicana*, Edit. Promesa, Méx., 1985.

En el análisis histórico, Gramsci distingue los “movimientos orgánicos” (relativamente permanentes) de los movimientos que se pueden llamar “de coyuntura” (y se presentan como ocasionales, inmediatos, casi accidentales).

“Al estudiar un periodo histórico – explica Gramsci - aparece la gran importancia de esta distinción. Tiene lugar una crisis que a veces se prolonga por decenas de años. Esta duración excepcional significa que en la estructura se han revelado (maduraron) contradicciones incurables y que las fuerzas políticas, que obran positivamente en la conservación y defensa de la estructura misma, se esfuerzan sin embargo por sanear y por superar dentro de ciertos límites.

“El error en que se cae frecuentemente en el análisis histórico – político consiste en no saber encontrar la relación justa entre lo orgánico y lo ocasional. Se llega así a exponer como inmediatamente activas causas que operan en cambio de una manera mediata, o por el contrario a afirmar que las causas inmediatas son las únicas eficientes. En un caso se tiene un exceso de “ideologismo”; en un caso se sobreestiman las causas mecánicas, en el otro se exalta el elemento voluntarista e individual”.²²

En consecuencia, en este Reportaje se ha buscado identificar las unidades de tiempo social sobre la base de una periodicidad histórica, distinguiendo los momentos significativos - “coyunturales” - de los siguientes periodos: La fase final de la Revolución Mexicana (1915 – 1920); la consolidación y grandes cambios institucionales del gobierno Revolucionario, como la Reforma Agraria (1919 – 1939); la consolidación de Estados Unidos como potencia mundial (1945) que coincide con el despegue económico de México, que se conoce como “desarrollo estabilizador” (1940 – 1954); los programas de cambio social dirigido impulsados por Estados Unidos como la “Alianza para el Progreso” y la “Revolución Verde” (1961 – 1970); la Crisis Económica, cuyos antecedentes en México puede ubicarse en la crisis agrícola de 1965 y que tiene sus primeras manifestaciones estructurales en 1982; y la globalización que caracteriza el inicio del nuevo siglo.

22 Antonio Gramsci, Notas sobre Maquiavelo, política y el Estado Moderno, en Obras de A. Gramsci, T.1, Edit. Juan Pablos, Méx., 1975, pp. 67 - 68.

2. La sociología de la alimentación.

Enfoques sociológicos.

El estudio de la alimentación es un fenómeno relativamente reciente desde el punto de vista sociológico, aunque ésta es la necesidad fundamental del ser humano. Los alimentos influyen sobre la salud, la duración de la vida, el estado físico, el tamaño del cuerpo y el desarrollo mental. Las raciones inadecuadas dan lugar a malnutrición, obesidad o enfermedades. La insuficiencia de alimentos ocasiona de forma gradual desde ligeros trastornos emocionales hasta un hambre intensa y, finalmente, la muerte.

Marx en *El Capital* (1867) plantea la categoría de “necesidades naturales” en donde incluye a los “medios de subsistencia”, que en el modo de producción capitalista, determinan el valor de la fuerza de trabajo: “El límite último o *límite mínimo* del valor de la fuerza laboral lo constituye el valor de la masa de mercancías sin cuyo aprovisionamiento diario el portador de la fuerza de trabajo, el hombre, no puede renovar su proceso vital; esto es, *el valor de los medios de subsistencia físicamente indispensables*. Si el precio de la fuerza de trabajo cae con respecto a ese mínimo, cae por debajo de su valor, pues en tal caso sólo puede mantenerse y desarrollarse bajo una forma *atrofiada*. Pero el valor de toda mercancía está determinado por el tiempo de trabajo necesario para suministrar en su estado normal de calidad”¹.

A su vez, Malinowsky (1944) se refiere a la “naturaleza humana” como el hecho de que todos los hombres deben comer, respirar, dormir, procrear y eliminar sustancias superfluas de su organismo, dondequiera que vivan y cualquiera sea el tipo de civilización a que pertenezcan. Este determinismo biológico se impone sobre toda civilización y todos los individuos que las constituyen.

El concepto de “necesidad”, indica, “es la primera aproximación al conocimiento de la conducta humana organizada y señala que ni la necesidad más simple, ni la función fisiológica más independiente de las influencias del medio pueden ser consideradas como totalmente inalterables ante la acción de la cultura”².

Además, el hambre está simbolizada como uno de los tres caballos negros del Apocalipsis (junto con la guerra y la peste), lo que explica el interés que el tema alimentario ha despertado, en diferentes épocas, entre los científicos sociales, trátase de economistas, antropólogos, sociólogos ó psicólogos.

Malthus (1798) fue el primero que detectó el conflicto social que adoptaba la lucha del hombre ante la escasez de subsistencias. En su “Ensayo sobre la Población” planteó que la población tiende a aumentar en progresión geométrica, mientras la cantidad de alimentos no puede, probablemente, aumentar más que en progresión aritmética; por tanto, la población tiende siempre a hacer presión sobre los medios de subsistencia. La única estrategia para la supresión de la miseria – según esta teoría – es la que propugna la reducción de nacimientos.

¹ Karl Marx, *El Capital*, T.1, Vol. 1, Edit. Siglo XXI, Méx., 1981, pp. 87 y 210.

² Bronislaw Malinowski, *Una teoría científica de la cultura*, EDIT. SARPE, España, 1984, pp. 96 – 97.

El trabajo de Lewis H. Morgan (1818 – 1881) sobre la evolución social de la familia influyó para que Engels – uno de los padres fundadores del marxismo – tomara su concepto de “sociedad antigua” como base de referencia para su libro *El origen de la familia, la propiedad privada y el Estado* (1884). Aunque este trabajo antropológico no estaba enfocado al estudio de la alimentación humana, Engels fue de los primeros en llamar la atención sobre la importancia del consumo de carne. Esto – dijo - significó dos nuevos avances de importancia decisiva: el uso del fuego y la domesticación de animales, pero “donde más se manifestó la influencia de la dieta cárnica fue en el cerebro, que recibió así en mucha mayor cantidad que antes las sustancias necesarias para su alimentación y desarrollo, con lo que su perfeccionamiento fue haciéndose mayor y más rápido de generación en generación”.³

En esta escuela evolucionista, el trabajo de sir James Frazer (1854 – 1941), *La rama dorada* (1890), es un clásico en donde el interés antropológico por el alimento se centra en las cuestiones del tabú, el totemismo, el sacrificio y la comunión, es decir, los aspectos religiosos del proceso de consumo alimentario. Ernest Crawley (1869 – 1924) en *The Mystic Rose* (1902), subrayó la estrecha relación entre sexo y comida. Y el culto a los muertos, el estudio de las ofrendas y la distribución del alimento sagrado, a menudo en un contexto sacrificial o al menos ritual, constituyen el núcleo del conocido estudio de Robertson Smith (1846 –94) sobre el sacrificio.

El funcionalismo de Malinowski se funda en lo que él considera las siete necesidades básicas del hombre: nutrición, reproducción, comodidades físicas, seguridad, relajación, movimiento y crecimiento. Estas necesidades individuales se satisfacen por las instituciones culturales y sociales derivadas, cuya función es la de satisfacerlas.

“La comida, bajo condiciones de cultura – explica -, no es el mero acto de echar mano de los recursos naturales del medio, sino un acto en virtud del cual los hombres comparten un alimento preparado que, por regla general, ha sido acumulado y almacenado durante cierto tiempo y que, invariablemente, es el resultado de una distintiva actividad organizada del grupo, aun cuando ello ocurra en la forma más simple de recolección. Comer en común implica condiciones en cuanto a cantidad, hábito y manera, y así se derivan una serie de reglas de comensalía”⁴.

También destaca el análisis de Radcliffe – Brown que sigue de cerca el enfoque de Robertson Smith y de Durkheim. Subraya el “valor social” del alimento que se inculca en el hombre mediante una serie de ceremonias de iniciación que al mismo tiempo le imprimen su dependencia de la sociedad. Durante estas ceremonias, el niño o la niña deben renunciar a ciertas comidas sabrosas, prohibición (o tabú) de la que son liberados más tarde durante el curso de los ritos; se trata de una forma de educación moral llevada a cabo no por una persona, sino por toda la sociedad apoyada en la fuerza de la tradición (1922: 227).

³ Federico Engels, El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre, en Obras Escogidas de Marx y Engels, T.2, Edit. Progreso, Moscú, 1955, p. 80.

⁴ Malinowski, Op.cit., pp. 106-111.

John Boyd Orr publicó en 1936 el primer tratado de economía alimentaria bajo el revelador título “Alimentación, salud y renta” (Food, Health and Income). Para medir las proporciones que el fenómeno del hambre había adquirido en el mundo moderno, se propuso que la Sociedad de Naciones realizase la Primera Encuesta Mundial sobre la Alimentación (1934 – 38). Los resultados de esa primera encuesta fueron publicados en 1946 por la FAO. Boyd Orr, su primer director, pudo afirmar que “de cada tres hombres, dos no pueden saciar su hambre”⁵. Así se admitió “que el hambre constituye el síntoma más grave y generalizado del subdesarrollo”.⁶

En tiempos de la Segunda Guerra Mundial, Kurt Lewin (1942) fue pionero en la investigación sobre hábitos alimentarios. El Comité de Hábitos Alimenticios del Consejo Nacional de Investigación de Estados Unidos publicó dos informes: “El problema del cambio de los hábitos alimenticios” (1943) y “Manual para el estudio de los hábitos alimenticios” (1945).

Lewin investigó por qué la gente comía lo que comía. Esto era un paso para intentar cambiar los hábitos alimentarios de los ciudadanos estadounidenses. En una economía de guerra, desciende la calidad de los alimentos, hay que reservar los mejores para los combatientes y hay que acostumbrar a la gente a sustituir unos alimentos por otros.

“De acuerdo con Lewin – explica Margaret Mead -, la gente no come lo que le gusta; a ella le gusta lo que come (tradicionalmente), y cada grupo debe enseñar a sus hijos, en detalle, cómo gustar de la particular combinación de alimentos del cual depende su nutrición. La importancia de los “canales de comunicación y control” fue descrita por Lewin (1943) en el más detallado análisis de las amas de casa en una economía urbana. Él mostró no sólo cuán esencial en la selección es el papel del ama de casa cuya tarea consiste en gastar el dinero en alimento, sino también la manera en que los factores de precio, que primero tendieron a empujarla a rechazar un alimento, operaban, una vez que ella lo había comprado, a causa de su determinación de que su familia consumiera algo que había costado tanto”.⁷

Desde el estructuralismo y partiendo de Claude Levi – Strauss (1986) se considera que la cocina de una sociedad refleja la estructura de esa sociedad. Por ello, desde esta perspectiva se han dedicado a buscar las reglas que subyacen al comportamiento alimentario y su evolución a lo largo del tiempo, y las diferencias entre distintos tipos de sociedades en sus hábitos de presentación, preparación y elección de comidas. En esta escuela destaca el trabajo de Mary Douglas (1984) sobre el gusto, como algo cultural, configurado y controlado por la cultura.

Las reglas de comestibilidad, dice esta autora, sólo pueden comprenderse estructuralmente y no intentando reconstruir las relaciones de causa a efecto que pueden implicar. Revela como se reúnen las reglas de conducta para constituir un modelo inteligible. En este contexto, el alimento se transforma en “código”: el “mensaje que codifica” se encontrará en el modelo de relaciones sociales que se están expresando. Una vez más, el alimento “simboliza” una relación social; hay

5 Vr. Michel Cepede y Hugues Gounelle, El hambre, Edit. Oikos – Tau, Serie ¿Qué sé?, Núm. 14, España, 1970, Capítulo IV, pp. 6 y 75 – 76.

6 Humberto Melotti, Sociología del Hambre, (1966), FCE, Méx., 1980, Introducción, pp. 45 - 46.

7 M. Mead, La Antropología y el mundo contemporáneo, Edit. Siglo Veinte, Argentina, 1982, ., pp. 78 – 79.

una “correspondencia entre una estructura social dada y la estructura de símbolos por los cuales se expresa” (1971: 61-66).

En oposición a Levi – Strauss, destaca la escuela del materialismo cultural de Marvin Harris (1993) que plantea el “relativismo cultural” en materia de gustos culinarios, al señalar que “las gentes hacen lo que hacen por buenas y suficientes razones prácticas y la comida no es a este respecto una excepción”, ya que “debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva”.

De esta manera, los alimentos preferidos (buenos para comer) son aquellos que presentan una relación de costes y beneficios prácticos más favorables que los alimentos que se evitan (malos para comer). Aún para un omnívoro tiene sentido no comer todas las cosas que se pueden digerir.

Algunos alimentos apenas valen el esfuerzo que requiere producirlos y prepararlos; otros tienen sustitutos más baratos y nutritivos; otros sólo se pueden consumir a costa de renunciar a productos más ventajosos. Los costes y beneficios en materia de nutrición constituyen una parte fundamental de esta relación: los alimentos preferidos reúnen, en general, más energía, proteínas, vitaminas o minerales por unidad que los evitados. Pero hay otros costes y beneficios que pueden cobrar más importancia que el valor nutritivo de los alimentos, haciéndolos buenos o malos para comer. Algunos alimentos son sumamente nutritivos, pero la gente los desprecia porque su producción exige demasiado tiempo o esfuerzo o por sus efectos negativos sobre el suelo, la flora y fauna, y otros aspectos del medio ambiente (Harris, 1991: 9 a 12).

El alimento como mercancía.

En nuestra sociedad, en donde predomina el modo de producción capitalista, los alimentos son una mercancía. Sin embargo, advierte Marx, para convertirse en mercancía, el producto no ha de ser producido como medio directo de subsistencia para el productor mismo. La presentación del producto como mercancía implica una división del trabajo tan desarrollada dentro de la sociedad, como para que se consume la escisión entre valor de uso y valor de cambio, iniciada apenas en el comercio directo de trueque. Sus condiciones históricas de existencia no están dadas, en absoluto, con la circulación mercantil y dineraria. Surge tan sólo cuando el poseedor de los medios de producción y medios de subsistencia encuentran en el mercado al *trabajador libre* como vendedor de su fuerza de trabajo, y esta condición histórica entraña una historia universal. El capital, por consiguiente, anuncia desde el primer momento una nueva época en el proceso de la producción social.

Lo que caracteriza, pues, a la época capitalista – explica Marx - es que la fuerza de trabajo reviste para el obrero mismo la forma de una mercancía que le pertenece, y su trabajo, la forma de trabajo asalariado. Por otro lado, a partir de ese momento se generaliza por primera vez la forma mercantil de los productos de trabajo. Cita lo dicho por Hobbes en *Leviatán*: “El valor de un hombre es, como el de todas las demás cosas, su precio; es decir, tanto como se paga por el uso de su fuerza”.⁸

⁸ Marx, Op.cit., , pp. 206 – 207.

“Para su conservación el individuo vivo requiere cierta cantidad de medios de subsistencia. Por tanto, el tiempo de trabajo necesario para la producción de la fuerza de trabajo se resuelve en el tiempo de trabajo necesario para la producción de dichos medios de subsistencia, o dicho, de otra manera, *el valor de la fuerza de trabajo es el valor de los medios de subsistencia necesarios* para la conservación del poseedor de aquélla. La fuerza de trabajo, sin embargo, sólo se efectiviza por medio de su exteriorización: se manifiesta tan sólo en el trabajo. Pero en virtud de su puesta en actividad, que es el trabajo, se gasta una cantidad determinada de músculo, nervio, cerebro, etc., humanos, que es necesario reponer. Este gasto acrecentado trae consigo un ingreso. Si el propietario de la fuerza de trabajo ha trabajado en el día de hoy, es necesario que mañana pueda repetir el mismo proceso bajo condiciones iguales de vigor y salud”. De ahí que – ejemplifica – el *villicus* de la antigua Roma, como administrador al frente de los esclavos agrícolas, recibiera “una ración menor que los siervos, porque su trabajo era más liviano que el de éstos”.⁹

La suma de los medios de subsistencia, pues, tiene que alcanzar para mantener al individuo laborioso en cuanto tal, en su condición normal de vida. “Las necesidades naturales mismas – como alimentación, vestido, calefacción, vivienda, etc. – difieren según las peculiaridades climáticas y las demás condiciones naturales de un país. Por lo demás, hasta el volumen de las llamadas necesidades imprescindibles, así como la índole de su satisfacción, es un producto histórico y depende por tanto en gran parte del nivel cultural de un país, y esencialmente, entre otras cosas, también de las condiciones bajo las cuales se ha formado la clase de los trabajadores libres, y por tanto de sus hábitos y aspiraciones vitales. Por oposición a las demás mercancías, pues, la determinación del valor de la fuerza laboral encierra un elemento histórico y moral. Aún así, en un país determinado y en un período determinado, está dado el monto medio de los medios de subsistencia necesarios”.¹⁰

El último factor importante que afecta la demanda de alimentos es la renta de los consumidores. La tendencia descendente de la participación presupuestaria de los alimentos cuando aumenta la renta fue observada por primera vez por un economista y estadístico alemán del siglo XIX, Ernst Engel, y, desde luego, es una tendencia que se ha mantenido durante mucho tiempo.

La participación de los alimentos aumenta y disminuye debido a que éstos son una necesidad; los consumidores tienen que comprar alimentos aún cuando la renta sea baja. Pero cuando es alta, pueden gastar en otras cosas, además de alimentos, y, por tanto, disminuye la proporción de la renta gastada en alimentos. Sin embargo, en tiempos de crisis aumenta la proporción del gasto destinada a los alimentos y en el caso de los grupos sociales de menores ingresos en ocasiones representa hasta el 50 por ciento del ingreso familiar. (Fischer y Dornbusch, 1985: 97-98).

⁹ Ibid., P. 207-208.

¹⁰ Ibid., P. 208.

Hábitos, habitus y maneras de mesa.

Los hábitos alimentarios son, de hecho, el “medio último – dicen los nutriólogos – por el cual la población aplicará efectivamente o no las guías alimentarias. “Ignorar su existencia o menospreciar su papel determinante en la alimentación, significaría relegar las guías a mera tinta prisionera en el papel en que fueron escritas y arriesgarse a que ciertos hábitos se conviertan en obstáculos insalvables. Por el contrario, conocerlos a fondo para corregirlos, reforzarlos o soslayarlos según sea el caso, sería ejemplo encomiable de la ciencia básica al alcance y al servicio cotidiano del ser humano y haría posible cumplir una de las metas prácticas centrales de la nutriología: Lograr que la alimentación humana siga cada día más las modalidades que, con los conocimientos disponibles, se consideran las mejores para la nutrición y para la salud”.¹¹

El conocimiento profundo sobre la naturaleza de los hábitos y de cómo se generan y evolucionan, es la piedra angular para comprender la conducta alimentaria y modificarla en caso necesario. Sin embargo, esta área científica ha sido poco explorada, se encuentra todavía en sus balbucesos, en el reconocimiento apenas de la magnitud de la tarea y sus componentes y en el intento de integrar su infraestructura conceptual.

Los hábitos alimentarios pueden ser definidos como el “conjunto de conductas adquiridas por repetición de actos constantes que el ser humano presenta en cuanto a la selección, preparación y consumo de alimentos”¹². Estos se relacionan principalmente con las características sociales, económicas y culturales de una población o región determinada. De esta manera, la producción y la disponibilidad de los alimentos, las tradiciones y los medios de comunicación, son algunos de los múltiples factores que influyen sobre los hábitos alimentarios de una persona.

Un hábito que no es reforzado llega a olvidarse, a “extinguirse” y desaparece, afirma Malonowski. Esta es la base de la teoría funcionalista: “Ningún sistema importante de actividades puede persistir sin estar conectado, directa o indirectamente, con las necesidades humanas y su satisfacción. La inteligencia de cualquier elemento cultural deberá implicar, entre otras cosas, la constancia de su relación, instrumental o directa, con la satisfacción de necesidades esenciales, sean ellas básicas, es decir, biológicas, o derivadas, esto es, culturales. Cuando un hábito cesa de ser estimulado, reforzado, o sea deja de ser vitalmente útil, sencillamente desaparece”.¹³

Aunque en el lenguaje cotidiano se tiende a identificar el hábito como sinónimo de práctica y costumbre, en el ámbito científico es fundamental distinguir a cada uno de estos conceptos. Así, se entiende por hábito: la destreza que se adquiere por la repetición de un acto, y tiene una connotación individual, personal. A la vez, práctica es, entre otras acepciones: el ejercicio de un arte o facultad y la destreza que se adquiere con dicho ejercicio; y costumbre, además de equivaler a

¹¹ Héctor Bourges R., Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios, Cuadernos de nutrición, Vol. 13, núm. 2, Méx., 1990, pp. 18 - 19.

¹² Glosario de términos para la orientación alimentaria, Cuadernos de la Nutrición, Vol. 1, núm. 6, Instituto Nacional de la Nutrición / Conasupo, Méx., Noviembre – Diciembre de 1988.

¹³ Malinowski, Op.cit., p. 164

práctica y hábito, también significa: práctica que adquiere fuerza de ley, es decir, un hábito colectivo que forma parte de la cultura local. En consecuencia, en el ámbito conceptual, es conveniente reservar costumbre para lo social y emplear hábito lo individual, en tanto que la práctica puede ser considerada como la destreza en el ejercicio de una facultad.

Sin embargo, es Bourdieu (1990) quien dará al concepto de hábito (*habitus*) una formulación sistemática y sociológica.

Por hábito, Bourdieu entiende el conjunto de esquemas generativos a partir de los cuales los sujetos perciben el mundo y actúan en él. Estos esquemas generativos están socialmente estructurados: han sido conformados a lo largo de la historia de cada sujeto y suponen la interiorización de la estructura social, del campo concreto de relaciones sociales en el que el agente social se ha conformado como tal. Pero al mismo tiempo son estructurantes: son las estructuras a partir de las cuales se producen los pensamientos, percepciones y acciones del agente:

“El *habitus* se define como un sistema de disposiciones durables y transferibles – estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes – que integran todas las experiencias pasadas y funciona en cada momento como matriz estructurante de las percepciones, las apreciaciones y las acciones de los agentes de cara a una coyuntura o acontecimiento y que él contribuye a producir”.¹⁴

“Los condicionamientos asociados a una clase particular de condiciones de existencia producen *habitus*, sistemas de disposiciones duraderas y transponibles, estructuras estructuradas predisuestas a funcionar como estructuras estructurantes, es decir, en tanto que principios generadores y organizadores de prácticas y representaciones que pueden estar objetivamente adaptadas a su fin sin suponer la búsqueda conciente de fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para conseguirlos, objetivamente ‘reguladas’ y ‘regulares’ sin ser para nada el producto de la acción organizadora de un jefe de orquesta”.¹⁵

Será a partir del hábito que los sujetos producirán sus prácticas. “El hábito, interiorización de las estructuras a partir de las cuales el grupo social en el que se ha sido educado produce sus pensamientos y sus prácticas, formará un conjunto de esquemas prácticos de percepción – división del mundo en categorías -, apreciación –distinción entre lo bello y lo feo, lo adecuado y lo inadecuado, lo que vale la pena y lo que no vale la pena – y evaluación –distinción entre lo bueno y lo malo – a partir de los cuales se generarán las prácticas – las “elecciones” – de los agentes sociales. De esta manera, ni los sujetos son libres en sus elecciones – el hábito es el principio no elegido de todas las elecciones -, ni están simplemente determinados –el hábito es una disposición, que se puede reactivar en conjuntos de relaciones distintos y dar lugar a un abanico de prácticas distintas –.”¹⁶

El hábito es lo que nos va a explicar que las prácticas de los sujetos no puedan comprenderse únicamente en referencia a su posición actual en la estructura social. Porque el hábito, como principio generador de las prácticas,

¹⁴ Pierre Bourdieu, *Sociología y cultura*, Grijalbo, México, 1990, p. 178.

¹⁵ *Ibid.*, pp. 88- 89.

¹⁶ Enrique Martín Criado, “El concepto de *habitus*, según Bourdieu”, en *Diccionario crítico de Ciencias Sociales*, Universidad de Sevilla

ha sido adquirido fundamentalmente en la “socialización primaria”, mediante la familiarización con unas prácticas y unos espacios que son producidos siguiendo los mismos esquemas generativos y en los que se hayan inscritas las divisiones del mundo social:

“Es todo el grupo el que se interpone entre el niño y el mundo, no sólo por sus llamadas de atención (*warnings*) destinadas a inculcar el miedo de los miedos sobrenaturales, sino por todo el universo de prácticas rituales y de discursos, que lo pueblan de significaciones estructuradas conforme a los principios del *habitus* conforme. El espacio habitado – y en primer lugar la casa – es el lugar privilegiado de la objetivación de los esquemas generadores y, por medio de las divisiones y de las jerarquías que establece entre las cosas, entre las personas y entre las prácticas, este sistema de clasificación hecho cosa inculca y refuerza continuamente los principios de la clasificación constitutiva del arbitrario cultural. (...) El mundo de los objetos, esta especie de libro donde toda cosa habla metafóricamente de todas las otras y en el que los niños aprenden a leer el mundo, se lee con todo el cuerpo, en y por los movimientos y los desplazamientos que hacen el espacio de los objetos tanto como son hechos por él. Las estructuras que contribuyen a la construcción del mundo de los objetos se construyen en la práctica de un mundo de objetos construidos según las mismas estructuras”.¹⁷

Si las primeras experiencias tienen este peso fundamental, es debido al hecho de que el hábito tiende a asegurar su propia constancia, es un mecanismo de defensa contra el cambio. Al incorporarse como esquema de percepción y apreciación de prácticas, operará una selección sistemática de las informaciones nuevas: rechazando aquellas que los cuestionen – o reinterpretándolas a través de sus esquemas – y limitando la exposición del agente a aquellas experiencias sociales, a aquellos grupos sociales, en los cuales su hábito no sea adecuado:

“El peso particular de las experiencias primitivas resulta en efecto en lo esencial del hecho que el *habitus* tiende a asegurar su propia constancia y su propia defensa contra el cambio a través de la selección que opera entre las informaciones nuevas, rechazando en caso de exposición fortuita o forzada, las informaciones capaces de poner en cuestión la información acumulada y sobre todo desfavoreciendo la exposición a tales informaciones. (...) Por la ‘elección’ sistemática que opera entre lugares, acontecimientos, personas susceptibles de ser frecuentados, el *habitus* tiende a ponerse al abrigo de las crisis y de las puestas en cuestión críticas asegurándose un medio al que está tan preadaptado como es posible, es decir, un universo relativamente constante de situaciones propias a reforzar sus disposiciones ofreciendo el mercado más favorable a sus productos. Y es una vez más en la propiedad más paradójica del *habitus*, principio no elegido de todas las ‘elecciones’, que reside la solución de la paradoja de la información necesaria para evitar la información”.¹⁸

De esta manera, para explicar las prácticas de los agentes sociales, no basta con remitirlas a su situación presente: **el hábito reintroduce la dimensión**

¹⁷ P. Bourdieu, *Las prácticas sociales*, Edit. Taurus, España, 1992, pp. 129 – 130.

¹⁸ *Ibid.*, p. 102.

histórica en el análisis de la acción de los agentes mediante esta estructura generativa que asegura la actuación del pasado en el presente:

“Producto de la historia, el *habitus* produce prácticas (...) conformes a los esquemas engendrados por la historia; asegura la presencia activa de las experiencias pasadas que, depositadas en cada organismo bajo la forma de esquemas de percepción, de pensamiento y de acción, tienden, de forma más segura que todas las reglas formales y todas las normas explícitas, a garantizar la conformidad de las prácticas y su constancia en el tiempo”.¹⁹

“Historia incorporada, hecha naturaleza, y por ello olvidada en cuanto tal, el *habitus* es la presencia actuante de todo el pasado del que es el producto: de partida, es el que confiere a las prácticas su independencia relativa en relación a las determinaciones exteriores del presente inmediato”.²⁰

En lo que se refiere al aspecto histórico de los hábitos, Norbert Elias (1982) estudió los modales en la mesa de las clases altas de épocas diferentes y aunque dice que no se trata de un cambio en una dirección única, se constata que existe un comportamiento de imitación de las élites que además de modificar los comportamientos de quienes los imitan, modifica los de los estratos que son imitados en un proceso de diferenciación progresivo.

Ante todo, Elias destacó el carácter simbólico de la cortesía: “Los cortesanos – explicó – desarrollan, en el marco de cierta tradición, una sensibilidad extremadamente exquisita respecto de qué conducta, qué tipo de expresión o confirmación convenía o no a un hombre según su rango y valía en la sociedad. La intensa atención con la que se examina cada manifestación de la vida de un hombre, por tanto, también su casa, para comprobar si se atiene o no a límites fijados tradicionalmente para su rango y posición dentro de la jerarquía social, y la minuciosidad con la que se observa todo lo que pertenece a un hombre para ver si se ajusta a su valía social, a su prestigio, responde perfectamente al aparato de poder cortesano absolutista y a la estructura jerárquica de la sociedad centrada en el rey y la corte. Tal atención y minuciosidad se producen en la capa dominante, como instrumento de la autoafirmación y de la defensa frente a la presión que ejercen hacia arriba los que, en cada caso, se encuentran en rangos inferiores”²¹.

El simbolismo identitario de la alimentación.

El simbolismo de la comida es uno de los aspectos fundamentales de la cultura. El acto de comer está ligado a toda la vida del ser humano, esto se debe a que es la primera actividad que une al recién nacido con la madre, y está unido a todos los grandes hitos de la vida de una persona como son cumpleaños, casamientos, aniversarios, reuniones de todo tipo (amistosas, de negocios o políticas) e incluso la muerte.

La interacción social es, en esencia, un proceso simbólico realizado por seres humanos mediante sonidos verbales o gestos que poseen un significado

¹⁹ *Ibid.*, p. 91.

²⁰ *Ibid.*, p. 94.

²¹ Norbert Elias, *La sociedad cortesana*, FCE, Méx., 1982, pp. 77-78.

común. En este sentido, un símbolo es “un estímulo que tiene un significado y un valor aprendidos para las personas”, y la reacción “está en función de ese significado y ese valor, más que en función del estímulo físico”. Un símbolo es algo que representa otra cosa. Puede ser material (una bandera, una cruz) o inmaterial (una palabra). La forma más evidente de comunicación simbólica es el lenguaje, en el que cada palabra es un símbolo verbal que representa algo. (Merrill, 1978:11).

En lo que se refiere a la comida, la máxima expresión de su simbolismo está en la religión. Al relacionársele con la salud y la vida, no es sorprendente que existan tantos “tabúes” en torno de la comida. En la Biblia, por ejemplo, el capítulo XIV del Deuteronomio enlista los animales “puros e impuros” que pueden comerse y, en el Nuevo Testamento, el “pan de la vida que ha bajado de los cielos” es Cristo (Jn. 6, 51-55), además de que en el sacramento de la Eucaristía el pan y el vino adquieren su máxima trascendencia religiosa al representar el cuerpo y la sangre de Jesucristo. En esta ceremonia está representado el principal simbolismo de la comida en común, compartida, que es la comunión.

Los alimentos, sobre la base de su simbolismo, pueden dividirse en aceptados y rechazados. Los aceptados son aquellos que se asocian con seguridad (por ejemplo: leche, pan y básicos); prestigio (caviar, langosta, quesos, bebidas); excentricidad (alimentos raros o relacionados con otras culturas); recompensa (golosinas), sociabilidad (asados, pasteles, paella); fetiches (afrodisíacos, vegetales); madurez (alcohol, café); maternos (postres lácteos). En lo que se refiere a los rechazados están los tabúes (carne de cerdo para los judíos, por ejemplo) y los relacionados con el castigo cuyas características organolépticas (sabor, color, aroma, etc.) son desagradables para algunas personas.

Un rasgo característico de las sociedades preindustriales es el estrecho vínculo entre los procesos de producción, distribución, preparación y consumo de los alimentos, procesos que a menudo son llevados a cabo dentro de un conjunto de grupos domésticos íntimamente relacionados (Goody 1973). Un paradigma aproximativo para el análisis del consumo exige una cuidadosa división de esos procesos en preparación del alimento (“en la cocina”) y el consumo del alimento (“en la mesa”).

La preparación del alimento comprende no sólo su obtención (mediante caza, recolección o siembra), sino su preparación (la matanza de animales y el carneado, el descascaramiento de frutos secos, el desgrane, zarandeo y molienda de cereales); la cocción (la aplicación de calor u otros agentes transformadores: frío, vinagre, sal, etc.) y la elaboración del plato, a través de la cocina. (Goody, 1995: p.68). “La cocina de una sociedad -afirmó Lévi-Strauss- es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura”.²²

La cocina y los hábitos alimentarios constituyen “aspectos de la cultura que identifican a un pueblo tanto como su lengua; siendo lengua y cocina los rasgos culturales más cohesionantes y resistentes en cualquier sociedad, los que sobreviven mejor a la emigración o a la dominación política extranjera”.²³

22 Claude Lévi – Strauss, El origen de las maneras de mesa, en Mitológicas, T. III, Edit. Siglo XXI, Méx., 1984, p. 432.

23 Yuriria Iturriaga, Gastronomía mexicana, patrimonio de la humanidad, en Perfil de La Jornada, Méx., 25 de febrero de 2002, p. 3.

Habermas señala: “De nuestra identidad hablamos siempre que decimos quienes somos y quienes queremos ser y en esta razón que damos de nosotros se entretajan elementos descriptivos y elementos valorativos. La forma que hemos obrado merced a nuestra biografía, a la historia, a nuestro medio, de nuestro pueblo, no puede separarse en la descripción de nuestra identidad de la imagen que de nosotros nos ofrecemos a nosotros mismos y ofrecemos a los demás y conforme a la que queremos ser enjuiciados, considerados y reconocidos por los demás”²⁴.

La construcción de una identidad nacional compartida y difundida es una de las tareas que han asumido las élites intelectuales de los estados nacionales, y eso es lo que las clases dominantes demandan de ellas. Ello sirve, por una parte, para fortalecer a la nación contra sus enemigos externos, reales o imaginarios. Esa comunidad inventada que es la nación, tiene que distinguirse culturalmente de otras por la lengua, la religión o los mitos y los símbolos cuidadosamente elaborados y mantenidos de una generación a otra.

Por otra parte, la construcción de una identidad nacional es necesaria para fortalecer y legitimar internamente al grupo o los grupos en el poder. Además de ser súbditos o ciudadanos de un Estado, se espera que la población de un país soberano manifieste los atributos de la nación, en otras palabras, que comparta la misma identidad nacional, ya sea que ésta se exprese en la lengua, la religión, la raza, las formas de vida, los valores compartidos u otros elementos. En la medida en que el modelo dominante del Estado nacional significa no solamente la unificación territorial, sino también la homogeneización – cuando no la uniformación – cultural, se han generado tensiones, discordias y a veces conflictos entre el Estado, con su proyecto hegemónico de nación, y aquellos otros grupos y comunidades sociales, culturalmente diferenciados, que no necesariamente comparten la visión hegemónica.

“La consolidación de una identidad nacional tomó caminos diferentes en América Latina. Desde el siglo XIX, el proyecto de nación fue definido por las élites mestizas y criollas a su imagen y semejanza. Aquí fue la minoría dominante la que impuso sobre las mayorías preexistentes, es decir los pueblos indígenas, su propia concepción de la nación, incluyendo su lengua, religión, leyes, instituciones y valores culturales, a tal grado que los pueblos indígenas, emergiendo de tres siglos de colonización, no lograron – ni han logrado hasta la fecha – reconocerse ni verse reflejados en estas nuevas naciones – Estado que por lo general les otorgaron la igualdad y la ciudadanía formales. No extraña entonces que diversos autores hablen hoy, de un país real y de otro formal, de uno profundo y de otro imaginario; paradoja no resuelta que enreda el concepto de nación en la región latinoamericana”.²⁵

La identidad es una construcción elaborada en relación con los límites o fronteras entre los grupos que entran en contacto. No deja de ser, en este sentido, una manifestación relacional de interacciones. En esta línea, los límites identitarios han acabado siendo límites de identidades culturales y fronteras de identidades

24 J. Habermas, *Identidades nacionales y postnacionales*, Madrid, Tecnos, 1989, p. 115.

25 Rodolfo Stavenhagen, “¿Es posible la nación multicultural?”, en Reina, Leticia (coord.), *Los retos de la etnicidad en los estados – nación del siglo XXI*, CIESAS-INI-Edit. Porrúa, Méx., 2000, pp. 330-332.

“nacionales”. De alguna manera, la distinción entre identidad social, identidad cultural e identidad comunitaria se presenta para poder desbriznar y destacar elementos sutiles relacionados con los complejos procesos de construcción de las identidades y de los procesos de identificación en un mundo que se debate entre la globalización y lo local. (Molina, 1994).

La “Era Mac”: Globalización y búsqueda de identidad.

La globalización, que impera en el mundo en el siglo XXI, se ve reflejada en todos los ámbitos de la vida cotidiana en nuestra sociedad, incluyendo la alimentación. El motor económico ha impulsado a las grandes multinacionales a implantarse paulatinamente en todos los rincones del planeta, constituyéndose los restaurantes Mc Donald’s como uno de los principales símbolos de este fenómeno.

El origen de los restaurantes Mc Donald’s se remonta a 1948, fecha en la que se inauguró el primer establecimiento en California (Estados Unidos). Fue en los sesenta cuando la compañía realizó su expansión por el territorio estadounidense, creándose en 1968, como dato anecdótico, su producto estrella, el “Big Mac”. La campaña de internacionalización comenzó en los años setenta. En 1971 se abrió el primer Mc Donald’s en Europa (Holanda) y en 1978 se llegó a Japón, como primer paso de la conquista de Asia. (Grefe, Heller y otros, 1988).

La hamburguesa ha iniciado el milenio como un acabado símbolo de la globalización. Alguien dijo que vivimos inmersos en la cultura “Mac”, la era de Mc Luhan, Macintosh y *Mc Donald’s*. Un promedio de 140 hamburguesas por segundo en todo el mundo vende Mc Donald’s. Es la mayor cadena de restaurantes de servicio rápido a escala mundial. El fenómeno del *hamburguesamiento* se ha expandido por los cinco continentes; la transnacional tiene una red de más 30 mil establecimientos operando en 121 países, y ha derribado todo tipo de barreras, incluyendo lo que se conoció como la “cortina de hierro” en 1988, cuando Moscú recibió su “*Mac-ataque*” en su, ya para entonces desteñida, “Plaza Roja” y lo mismo sucedió en la antes inexpugnable China Roja.

Las cifras hablan por sí mismas: En Estados Unidos – la madre patria de la hamburguesa – hay 13 mil 223 restaurantes; en Canadá hay mil 245 y en América Latina su número asciende a mil 598 restaurantes (ocupando Brasil y México los primeros lugares). En Europa la cifra es de 5 mil 895 locales – incluso en Francia – y en Asia la cifra llega a 7 mil 455 locales, destacando Japón con 3 mil 873, que concentra el 52 por ciento del total en ese continente.

Recientemente, en Oslo, la capital noruega, la transnacional decidió presentar en sociedad su nueva *Mc Afrika*, una hamburguesa que “se basa en recetas africanas y contiene carne y vegetales, envueltos en pan tipo pita”. Es “una forma de penetrar en el mercado africano, ya que la presencia de Mc Donald’s en ese continente sólo se circunscribe a El Cairo, capital de Egipto, en donde operan dos restaurantes”.²⁶

Al mismo tiempo, Mc Donald’s se ha convertido en el principal objetivo de ataque para los grupos globalifóbicos y fundamentalistas. Por ejemplo, José Bové y la Confederación Campesina desmantelaron un Mc Donald’s en la ciudad de

²⁶ Carlos Fernández Vega, “Mac Afrika se lanza en Oslo” en México, S.A., La Jornada, 28 de agosto de 2002.

Millau (1999) para protestar contra la decisión de Washington de imponer aranceles a los quesos franceses, en una medida de represalia luego de que la Unión Europea se negó a abrir sus mercados a la carne de ganado vacuno con hormonas exportada por Estados Unidos. De igual manera, en abril de 2003, se registró un atentado terrorista en un Mc Donald's en Beirut, en donde una bomba estalló, provocando graves heridas a tres niños y a un adulto.

Sobre la base de este panorama, podemos concluir que el motor primordial de la globalización son las empresas multinacionales, que buscan con la encarnizada competencia por el control del orbe, reducir costos, aprovechar recursos naturales, materias primas y mercados de los países en desarrollo y barrer los obstáculos que les puedan representar los Estados – nación.

El debilitamiento del Estado – nación, que padece una crisis de operatividad y de legitimidad (Castells, 1997), aparece como producto de la disconformidad que presenta una parte importante de la sociedad civil y ello se ve acentuado en los países menos desarrollados. En la medida en que un Estado no logra encontrar alternativas de desarrollo nacional o encuentra algunas que significan un alto grado de marginación social, cultural y económica, las instituciones se transforman en el blanco de las críticas que la sociedad civil promueve dado la insatisfacción de sus necesidades básicas.

En muchas partes del mundo, esta insatisfacción ha dado lugar a que la religión y la identificación cultural se manifieste por medio de movimientos integristas o fundamentalistas que llenan el vacío que el Estado – nación y el nuevo orden mundial no son capaces de llenar para muchos individuos, grupos o etnias. Entre ellos algunos movimientos comunitarios representarían la identidad de la resistencia de la que habla Castells (1998). En relación a ello, García Canclini, plantea que la adopción de la modernidad no es necesariamente sustitutiva de las tradiciones comunitarias, sino que más bien apuesta – como titula a un libro suyo – por las culturas híbridas, como estrategias para entrar y salir de la modernidad (1990). “Ni el “paradigma” de la imitación, ni el de la originalidad, ni la “teoría” que todo lo atribuye a la dependencia, ni la que perezosamente quiere explicarnos por “lo real maravilloso” o un surrealismo latinoamericano, logran dar cuenta de nuestras culturas híbridas”, indica García Canclini.

“Se trata de ver cómo, dentro de la crisis de la modernidad occidental – de la que América Latina es parte -, se transforman las relaciones entre tradición, modernismo cultural y modernización socioeconómica. Para eso hay que ir más allá de la especulación filosófica y el intuicionismo estético dominantes en la bibliografía posmoderna”.²⁷

Este autor también postula que la negociación es un componente clave para el funcionamiento de las instituciones y los campos socioculturales. “La sociabilidad híbrida que inducen las ciudades contemporáneas – explica - nos llevan a participar en forma intermitente de grupos cultos y populares, tradicionales y modernos. La afirmación de lo regional o nacional no tiene sentido ni eficacia como condena general de lo exógeno: debe concebirse ahora como la capacidad

²⁷ Néstor García Canclini, *Culturas híbridas*, CONACULTA – Grijalbo, Méx., 1990, pp. 14-15 y 19.

de interactuar con las múltiples ofertas simbólicas internacionales desde posiciones propias".²⁸

Al iniciarse el milenio, la mayoría de los sociólogos y antropólogos (N. Gutiérrez, 2000, p. 95) coinciden en señalar que atestiguamos un fenómeno global en ascenso cuya expresión manifiesta es la búsqueda de la identidad individual y colectiva. Es decir, la revalorización del yo. Las interrogantes básicas que se ha hecho cualquier grupo humano: ¿De dónde venimos? ¿A dónde vamos?.

²⁸ *Ibíd.* P. 332.

3. Don Taco y Mister Hamburger (El Reportaje)

El ascenso social del taco.

La democratización de las costumbres gastronómicas mexicanas inició esa memorable mañana del 6 de diciembre de 1914 cuando los soldados zapatistas, con sus 30-30 al hombro, se atrevieron a entrar en el *quick-lunch* del *Sanborn's*. Una fotografía de los hermanos Casasola los muestra “sentados frente al mostrador tomando torpemente su taza de café mientras las meseras contemplaban a los grandes salvajes tan sumisos y asustados como ellas mismas”.¹

La llegada a la Ciudad de México, el viaje en tren desde las comunidades de origen, significaba para estos campesinos entrar al espacio urbano controlado por la “gente de ciudad”. Estaban ahí sus edificios, sus calles, sus parques y restaurantes. Todo era nuevo, inmensamente complejo y ajeno. Fernando Benítez recordaba a los zapatistas, vestidos de manta y cargados de cananas, que tocaban a la puerta de su casa y “pedían – por el amor de Dios – un taco de frijoles, tratando de ocultar su rifle”.²

El Palacio Nacional, por ejemplo, para Eufemio, el hermano de Zapata, significó un verdadero descubrimiento. “Aquí – decía – es donde los del gobierno platican, Aquí es donde los del gobierno bailan, Aquí es donde los del gobierno cenan. Se comprendía a leguas – diría Martín Luis Guzmán – que nosotros, para él, nunca habíamos sabido lo que era estar entre tapices ni teníamos la menor noción del uso a que se destinan un sofá, una consola, un estrado; en consecuencia nos ilustra”.³ Era comprensible su asombro, en la cocina de Palacio estaban las cuatro estufas de hierro que la prensa de la época había destacado como “muestra del progreso porfirista”⁴ y el lujoso comedor en donde “los del gobierno comen”, explicaría maravillado.

Incluso Vasconcelos se vió en apuros para organizar el banquete de Año Nuevo que el gobierno de la Convención ofreció en Palacio Nacional al cuerpo diplomático extranjero. Para el detalle del arreglo del menú, la colocación de los invitados, las invitaciones, etc., se valió en ausencia de todo personal de protocolo, de un curioso sujeto, ex cónsul del porfirismo, de apellido Tinoco y recurrió a Sylvain, el famoso restaurantero, ambos personajes representativos del antiguo régimen.

Villa y Zapata llegaron de improviso – sin invitación – al banquete. En la fotografía correspondiente, aparece José Vasconcelos chupando un espárrago, en tanto que Villa se ensaña en la pierna de un ave, y Zapata come en silencio, sentado a la izquierda del presidente de Eulalio Gutiérrez.

Vasconcelos, en sus *Memorias*, no disimuló su disgusto ante la vulgaridad de Villa y Zapata. Uno colocó a un pistolero – el sanguinario Rodolfo Fierro – como guardaespaldas y el otro alineó a sus soldados contra la pared del comedor, pero

1 Fernando Benítez, *Lázaro Cárdenas y la Revolución Mexicana*, T.2, FCE, Méx., 1980, p. 53.

2 Fernando Benítez, *Viaje al centro de México*, FCE, C.P. núm. 150, Méx., 1982, p. 7.

3 Martín Luis Guzmán, *El Águila y la Serpiente*, en *La Novela de la Revolución Mexicana*, T1, Edit. Aguilar, Méx., p. 392.

4 *El País*, México, DF, 19 de octubre de 1901.

“justo es decir – comentaría Vasconcelos – que los diplomáticos y sus señoras se portaron valerosos y complacientes; aparentaron no darse por enterados del aparato militar, y pronto los buenos vinos, las conversaciones, pusieron su nota alegre sobre aquellas escenas de opereta trágica”⁵.

“La comida – admitió - fue excelente: los vinos franceses de primera, y al final se sirvió champaña, pero se evitaron los brindis. Cuando Eulalio hizo gesto de levantarse después del café, el coñac y el puro, Villa, que había estado correcto, se creyó obligado a decir algo: Bueno, señores: - Comida acabada, compañía deshecha. Y se largó, seguido de Fierro, el Pancitas y socios. Zapata lo siguió con sus carabineros y nosotros pudimos dar a la prensa el boletín que nos interesaba circulase por el mundo. El día primero del año el Cuerpo Diplomático había sido recibido en Palacio por el Gobierno de Eulalio Gutiérrez. ¡Ya podía rabiarse Carranza en su islote de Veracruz!”⁶.

El zapatismo, según Vasconcelos, significaba “la vuelta de México al indigenismo de Moctezuma”.⁷ Su paradoja, como lo explicaría Octavio Paz en *El laberinto de la soledad*, consistió en que “fue un movimiento profundamente tradicionalista; y en ese tradicionalismo residió, precisamente, su pujanza revolucionaria. Mejor dicho: por ser tradicionalista, el zapatismo fue radicalmente subversivo”⁸. Simbolizó la vuelta al origen, la revelación de que México es un país de contrastes, una sociedad pluricultural – en términos contemporáneos – cuya raíz más profunda son los indios.

“En la mitología cultural 1915 es un año axial. Al ocupar la capital los ejércitos campesinos de Villa y Zapata – afirma Monsiváis -, la revolución popular conoce su punto más alto. La vieja oligarquía está en retirada y la nueva burguesía aún no afirma su dominio”⁹.

En pocas semanas, la situación va cambiando drásticamente. El 5 de enero de 1915 el ejército constitucionalista recupera Puebla, el 6 de enero se emite la ley carrancista de reforma agraria, que reconoce el derecho de los pueblos a la dotación de tierras y dispone la devolución de todo lo arrebatado en contravención a la ley juarista de 1856. A fines de enero, Obregón recupera la capital y se enfrenta con energía al encarecimiento y la escasez de víveres, marcando el inicio de los programas alimentarios estatales que marcarán el siglo veinte en México.

Nunca antes el precio del maíz había aumentado en forma tan exagerada – 2 mil 400 por ciento según la Cruz Roja Americana – y el gobierno revolucionario se enfrentó por primera vez al espectro del hambre. “En agosto murieron 20 personas de hambre (el 9% del total de defunciones), y 39 en la primera decena de septiembre (de 4% a 6% del total). Los 23 puestos de socorro de la Beneficencia Pública iniciaron repartieron tres mil raciones diarias de comida, pero en menos de una semana tuvieron que triplicar esa cantidad ante la cantidad de hambrientos”¹⁰.

5 José Vasconcelos, *La Tormenta*, en *Memorias*, T.1, FCE, Méx., 1982, pp. 638 a 641.

6 *Ibidem*.

7 J. Vasconcelos, *Op.cit.*, p. 625.

8 Octavio Paz, *Conversación con Claude Fell: “Vuelta a El Laberinto de la Soledad”*, en *México en la Obra de Octavio Paz*, T.1, FCE, Méx., 1987, 235.

9 Carlos Monsiváis, *Notas sobre la cultura mexicana en el siglo XX*, en *Historia general de México*, T.4, El Colegio de México, Méx., 1977, pp. 334 - 335.

10 Moisés González Navarro, *Cinco crisis mexicanas*, El Colegio de México, Méx., 1983, pp. 34 – 35.

Aquel fue un año límite: Del caos nació un nuevo México. Eso fue la revolución: “La quiebra temporal del rígido sistema jerárquico se corresponde con ascensos sociales vertiginosos – explica Monsiváis -. Las exigencias militares obligan al conocimiento y al re – conocimiento exhaustivo del país y – a menudo – de su capital. Grandes masas de población se desplazan o son desplazadas. Se agudizan los procesos ya existentes de emigración interna, de entrecruzamiento de razas y aun de asimilación lingüística. El insularismo de la mentalidad feudal se ve quebrantado al relajarse las lealtades regionales. Se ensanchan cuantiosamente (en comparación con el porfiriato) las oportunidades educativas. Así se vea frustrada con saña implacable, así no se den los cambios estructurales requeridos, así se exprese de manera primitiva y se maneje con procedimientos anecdóticos, la revolución social cumple y es, en su brevedad vigorosa, definitiva. Su prestigio es la intensidad con que remueve, afloja o destruye los lazos familiares; que se proyecta como un gran nivelador social; que altera hábitos mentales y morales y hace iniciar procesos de liberación sexual o moral en un saqueo o en una huida; que corroe o instauro mitologías”.¹¹

De igual manera, a partir de aquel tristemente célebre año de 1915, no hubo mesero en todo el territorio nacional que alzara la ceja o arrugara la nariz al escuchar las palabras “tortilla, frijol y chile”, los “tres amigos del pobre”¹², como los llamó Guillermo Prieto. Y el taco, que parecía ser el alimento más humilde de México, finalmente impuso su presencia no sólo en el menú de la Casa de los Azulejos y en los banquetes de Palacio Nacional, sino en prácticamente todos los restaurantes “exclusivos” que operan en los barrios aburguesados del Distrito Federal, Monterrey, Guadalajara y demás ciudades del país.

En sus *Memorias de cocina y bodega*, Alfonso Reyes explicó que “nuestra capacidad de comer y nuestro apetito evoluciona, y cada época trae nuevas necesidades y nuevos gustos”.¹³ El taco, igual que muchos jefes revolucionarios de origen campesino, se urbanizó y trepó socialmente, al grado que algunos de sus descendientes se convirtieron en *nuevos ricos* y obtuvieron el *don* como título, hasta llegar a los paladares más exigentes.

Fue Reyes el primero en advertir que “el *sandwich* sucede a la minuta y el bar mecánico suplanta las cocinas clásicas, como ha suplantado a Fígaro la maquinilla de afeitar”.¹⁴ Todavía no aparecían las comidas dietéticas ni las bebidas *light*, pero Reyes ya advertía sobre la tendencia general: aligerar el peso del hombre hasta hacerlo digno del aluminio, el material del porvenir.

Después, otros gastrónomos han expresado, con pesar y pesimismo, que la cocina volvería a su nomadismo prehistórico y que los cubiertos y las *maneras de mesa* serían obsoletos ante el renacimiento de la “comida con los dedos”.

Salvador Novo, cronista de la ciudad de México desde 1965 hasta su muerte, acaecida en 1974, no padeció la *invasión* de las hamburguesas y aunque llegó a conocer los *hot-dogs* que eran la avanzada, se mantuvo firme: “No

11 C. Monsiváis, Op.cit. p. 336.

12 Guillermo Prieto, *Memorias de Mis Tiempos* (1910), en Salvador Novo, *Historia gastronómica de la Ciudad de México* (1967), Edit. Porrúa, Méx. 1979, p. 309.

13 Alfonso Reyes, *Memorias de Cocina y Bodega* (1953), FCE, Méx., 1989, p.51.

14 A. Reyes, Op.cit., p. 57.

mancharé estas páginas con más que tomar nota de su inconcebible existencia”,¹⁵ sentenció. Y la *fast-food* jamás apareció en sus libros sobre gastronomía.

Pero algún día tenían que conocerse *Don Taco* y *Mister Hamburger*. Y así sucedió, pese a los lamentos y temores nacionalistas, en los últimos años del siglo Veinte, que algunos historiadores prefieren llamar los años de la *globalización*.

La invasión Mac

Acorde con los tiempos del *telecé*, esto es el Tratado de Libre Comercio, la historia de *Don Taco* y *Mister Hamburger* es sólo un pequeño ejemplo de la *americanización* de México, por llamar de algún modo a la influencia de la cultura estadounidense en nuestro país, fenómeno que puede observarse en la proliferación de establecimientos de *fast-food* y del que no está del todo ajeno nuestro tradicional taco, que mantiene su vigencia en el gusto de los mexicanos aunque, ahora, bajo la influencia de la *mercadotecnia*, le han impuesto diversos nombres como *Taco-Inn*, *Flash-Taco* o incluso *Taco-Burger* o *Burger-Taco*.

En consecuencia, la historia de este alimento es una historia de resistencia y adaptación ante las sucesivas invasiones culinarias: primero, la de españoles y franceses; y más recientemente, la invasión de cadenas restauranteras estadounidenses de comida rápida.

Esta última invasión, la más poderosa, empezó a mediados del siglo veinte pero tuvo su momento culminante en 1985, cuando *Mc Donald's* abrió su primer establecimiento en el Distrito Federal y aceleró la modificación de los hábitos alimentarios de la clase media mexicana, al promover nuevos sistemas de mercadeo, con servicios de atención rápida y comida para llevar. Paralelamente, en esos años, se popularizó el uso de platos y cubiertos desechables y el servicio de atención al cliente en su propio auto.

Con una oferta de dos *Big Mac* por 15 nuevos pesos, *Mc Donald's* festejó en 1995 su primera década en México, la segunda plaza más importante de esta franquicia en América Latina, después de Brasil. La empresa terminó ese año con 21 nuevos restaurantes y para 1996 tenía 152 establecimientos a lo largo y ancho del país. En 1997 fue inaugurado un *Mc Donald's* en Tuxtla Gutiérrez, la capital de Chiapas -el estado más pobre de la federación-, y en donde – paradójicamente- está el centro de operaciones del EZLN, la primera guerrilla indígena globalifóbica que surgió en 1994, año en que se inició el Tratado de Libre Comercio de Norteamérica (TLCN).

Al comenzar el siglo XXI, México ocupa “el primer lugar en el consumo per cápita de Coca – Cola en el mundo: (459 botellas de ocho onzas por persona al año), arriba del consumo en Estados Unidos (424 botellas)”¹⁶ y se ha convertido en un paraíso para las franquicias de comida rápida. Originalmente *Mc Donald's* tenía previsto establecer hasta 667 restaurantes en el país, pero “la crisis de 1994 – el famoso “error de diciembre” -, con la devaluación y la caída en el ingreso, dicha cifra se redujo a un máximo de 387 establecimientos en el año 2005, fecha

15 Salvador Novo, *Historia Gastronómica de la Ciudad de México* (1967), Edit. Porrúa, Méx., 1979, p. 158.

16 Adriana Ojeda, “México, líder mundial en consumo de Coca – Cola” en *El Universal*, México, DF., 27 de abril de 2001.

para la cual estiman se habrá restablecido el poder adquisitivo de los mexicanos”.¹⁷

En la lucha por conquistar los paladares nacionales, Mc Donald’s llegó al extremo de lanzar su nueva hamburguesa “Mc Mexicana”, cuyos ingredientes, “además de la carne de res, son guacamole, cebolla, jitomate, lechuga y queso blanco...casi una torta mexicana. También introdujo las salsas picantes en sus restaurantes, porque de acuerdo con los estudios de mercado, el 86 por ciento de los comensales acostumbra acompañar sus comidas con alguna salsa; por ello, la empresa introdujo tres salsas hechas de chile 100 por ciento mexicano, preparada al gusto del consumidor nacional”.¹⁸

La contraofensiva taquera

A pesar de los “mac-ataques” publicitarios lanzados a través de la televisión y de apocalípticos presagios, Mc Donald’s, la estrella del “fast food” estadounidense no ha desplazado al taco, que *sigue siendo el rey* en México. Actualmente hay taquerías *de postín*, *de medio pelo* y *de arrabal*. De acuerdo con cifras del INEGI, en 1999 existían en México 747 mil 373 mil taquerías¹⁹. No obstante, la cifra real era el triple, ya que según la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera (Canirac), “por cada restaurante formal hay dos puestos ambulantes”.²⁰

De la resistencia, se pasó a la contraofensiva, pues en 1989 se inició el Sistema de Franquicias Taco Inn, para lo que se reunió a un equipo de expertos mexicanos en todas las áreas, cuyo objetivo “fue la creación de una infraestructura tal que soportara el crecimiento programado y la consolidación tanto de la marca, como del producto: el taco, con 40 opciones diferentes de saborearlo. A la fecha, la cadena cuenta con 85 restaurantes en México y Centroamérica, de los cuales 20 son propios y el resto son franquicias”.²¹

En el sector de servicios es muy común la figura de la franquicia (franchising: concesión), mediante la cual las grandes cadenas transnacionales “rentan” su marca o su emblema a inversionistas locales, obligándolos a mantener niveles de calidad similares a los existentes en los establecimientos del país sede de la empresa matriz.

Mediante este esquema (de franquicias), es decir, luchando en el mismo terreno que Mac Donald’s y demás representantes de la *fast food*, han surgido las cadenas de taquerías como El Fogoncito, El Charco de las Ranas, El Tizoncito, La Parrilla, El Farolito, Puros Tacos, El Gallito, etcétera. Otras, como Don Taco, pretenden seguir “creciendo *pian pianito*, sin recurrir a las franquicias, aplicando estrategias de sobrevivencia”.²²

El Taco – Bell y el Taco – King son producto de la fusión entre la *fast food* estadounidense y nuestro tradicional taco mexicano. No es algo meramente casual que en Estados Unidos existan más de 35 mil establecimientos de comida

17 J. Fernández Núñez y A. Leal García, “Mc Donald’s, la familia insaciable” en revista Expansión, p. 37.

18 Mario Cappi, “Mexicaniza Mc Donald’s” la hamburguesa” en El Financiero, México, DF., 9 de marzo de 1999.

19 Vr. Ricardo Pacheco en “Taco, arma secreta del mexicano”, en Crónica, 24 de enero de 2004.

20 Mauricio Guerrero M., “México en una mordida”, revista Cambio, año 2, núm. 53, México, Distrito Federal, junio de 2002, p. 15.

21 Araceli Cano, “Taco Inn y la revolución del taco”, en El Financiero, México, DF, 29 de enero de 1999.

22 Jesús C. Rosas, “Don Taco. Por la sobrevivencia”, revista Expansión, 10 de mayo de 1995.

mexicana y que El Fogoncito venda tacos al pastor en la Grand Central Station de Nueva York; “estamos ante el fenómeno de la “taquería global”²³. Los exporfiristas convertidos en *ricos venidos a menos*, los activistas sobrevivientes de las facciones revolucionarias derrotadas y todos aquellos a quienes *no les hizo justicia la Revolución*, como los *braceros* y los *mojados*, la única opción que encontraron cuando ya no tenían dinero *ni para echarse un taco*, fue cruzar el Río Bravo. Y ahora, al comenzar el nuevo siglo, ante la gran población de mexicanos que hay en Estados Unidos, también las tortillerías y taquerías han aparecido en ese país y desde allí se han lanzado a la conquista del mercado mundial.

De esta manera, el taco se ha convertido en el alimento mexicano más conocido en el mundo. *Mission Foods*, filial de Gruma Corporation – empresa fundada hace 26 años por el mexicano Roberto González Barrera, conocido como el *rey de la tortilla* – produce más de 54 millones de tortillas diarios en sus 14 plantas que tiene en Estados Unidos y que representan la cuarta parte de tortillas que se venden en todo el mundo.

Típico ejemplo del *sueño México – americano*, la fábrica más pequeña de este consorcio se inauguró en 2001 en el *California Disney’s Adventure*. Allí se producen 25 mil tortillas al día, tanto de harina de maíz como de trigo, que se dan a probar entre los visitantes y se utilizan en los restaurantes del centro de diversión.

Un mural a la entrada de la pequeña “Fábrica de Tortillas Misión” presenta la leyenda maya del origen del maíz que narra el Popol – Vuh y mediante varios hologramas se muestra al visitante una pequeña historia de la tortilla, desde 1700 cuando este alimento se elaboraba manualmente hasta las modernas máquinas tortilladoras.

“La tortilla es el elemento más representativo de la influencia que ha tenido la comida y cultura mexicana en la comida y cultura de California”²⁴, afirma la consejera especial de Gruma, Mayra Hernández, quien participó en el diseño de la pequeña fábrica en el complejo Disney.

Ante la historia del taco, el alimento indígena que se volvió cosmopolita, no basta el “paradigma” de la imitación, ni el de la originalidad, ni la “teoría” que todo lo atribuye a la dependencia, ni la que perezosamente quiere explicarnos por lo “real maravilloso” o un surrealismo mexicano. “Se trata de un fenómeno de hibridación – según la definición del antropólogo Néstor García Canclini – característico de la globalización y en donde no funciona la oposición abrupta entre lo tradicional y lo moderno, como tampoco lo culto, lo popular y lo masivo”.²⁵

Un mexicano llamado Taco.

La palabra taco, según la *Enciclopedia de México*, “proviene de *tlatlaolli*, que significa “tortilla con relleno”, y de esa voz se derivó la de *tlacoyo*. Inicialmente distingue a los tacos su naturaleza transportable. A temprana hora las mujeres cocían las tortillas y con ellas envolvían lo que había de especial para el día; al filo

23 Guadalupe Ramos, “La taquería global”, en *Expansión*, 1 de marzo de 2000.

24 Notimex, “La tortilla, el producto más popular en el mundo”, *El Universal*, México, DF., 10 de marzo de 2001.

25 Néstor García Canclini, *Culturas híbridas*, CONACULTA – Grijalbo, Méx. 1990, pp. 14 y 19.

del mediodía, los trabajadores del campo prendían la lumbre y calentaban los tacos sobre las brasas o encima de algún pequeño comal. Esta costumbre persiste en campos y ciudades. Quienes hacían tortillas para vender en plazas, ya las presentaban listas para ser rellenas. Al convertirse en urbanos, los campesinos llevan consigo sus hábitos alimenticios, que van transmitiendo a las siguientes generaciones. Surgieron así en las ciudades complicadas formas de tacos hasta llegar a unos largos y dorados que se denominan *flautas*.²⁶

Ante la falta de una mejor clasificación, el taco ha sido ubicado en ese subgénero que José M. Iturriaga llamó “la *cultura del antojo*”,²⁷ sinónimo de *capricho*, que el diccionario define como un “deseo vivo y pasajero”.²⁸ Los antojos no tienen horario, pueden comerse a lo largo del día o buena parte de la noche; pueden ser tacos o tortas, además de una amplia variedad de alimentos, entre los que destacan aquellos elaborados con masa de maíz como garnachas, sopes, chalupas, empanadas, etcétera.

Benítez siempre reconoció que “sólo la tenacidad de Iturriaga pudo contar y clasificar el mundo formidable de los tacos”.²⁹ Los hay de todo o casi todo, a partir de la tortilla; famosos son los de carnitas, los de guisados, los de canasta, y llegados de Israel –según Iturriaga –, tiene gran éxito la mexicanización “al pastor”. Mención especial merecen los de chicharrón y los de cabeza de res. De barbacoa existen las flautas fritas, doradas, los sudados, los de fritangas, los de nana que engloban buche, trompa, orejita, riñón y hasta corazón. Los de bistec al carbón y los codzitos y los zalbutes yucatecos y las burritas norteñas; los hay de suadero, de lengua y hasta de salchicha.

“La cocina de una sociedad -afirmó el antropólogo Claude Lévi-Strauss- es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura”, ya que el apetito y hasta el hambre están determinados socialmente.³⁰ El taco es un alimento mexicano, nacional y mestizo -en especial los tacos de *carnitas*- ya que la tortilla de maíz (de indudable origen mesoamericano) se dobla y enrolla para envolver viandas diversas, como, en este caso, la carne de cerdo, alimento que fue traído por los conquistadores españoles. Simboliza nuestra identidad cultural.

Dice Bernal Díaz, el cronista de la Conquista, que para celebrar la derrota de Tenochtitlán, Hernán Cortés organizó un banquete en Coyoacán. “Congregó a capitanes y soldados y ordenó que se guisaran unos cerdos que le habían llegado de Cuba”.³¹ La manteca, de esta manera, hizo su entrada triunfal y chirriante a la Nueva España, donde no se conocían las frituras y ante la falta de pan de trigo – como dice el refrán - se sirvieron tortillas, por lo que, de acuerdo con Salvador Novo, “aquella tarde de agosto de 1521 nació el taco de carnitas”³².

Alimento de gran valor simbólico, el taco no sólo es una comida mexicana, sino que Novo encontró simbolismos sexuales al hacer un amplio estudio sobre su

26 Enciclopedia de México, Méx., 1978, T. 11.

27 José N. Iturriaga, De tacos, tamales y tortas, Edit. Diana, Méx., 1980, p. 20.

28 Pequeño Larousse Ilustrado, Méx., 1970.

29 Fernando Benítez, Prólogo al libro “De tacos, tamales y tortas” de J. N. Iturriaga, Op.cit., p. 12.

30 Claude Lévi – Strauss, El origen de las maneras de mesa, en Mitológicas, T. III, FCE, Méx., 1984, p. 132.

31 Bernal Díaz del Castillo, Historia Verdadera de la Conquista de Nueva España, Edit. Porrúa, Méx., 1986, p. 371.

32 Salvador Novo, Historia gastronómica de la Ciudad de México (1967), Edit. Porrúa, Méx., 1979, p. 29.

etimología: “Lo más aproximado como sustantivo que nos ofrece el vocabulario de Molina es *Tácol*, el hombro. *Tacolchimal*, el hueso de la espalda (puesto que chimalli, como sabemos es escudo); *Tacolnacayo*, pulpejo del brazo (clavo: nácatl es carne); *Tacolpan*, en los hombros (pan, encima de); *Tacoltzonyo*, los pelos encima de los hombros (*tzontli*, pelo).

“Pero hay también *Tacayo*, el caño de la vejiga. ¿El miembro, pues? *Ayotl* es agua. La radical de este compuesto sería así *Tácol-el* hombro del agua: puesto que el hermosamente metafórico nombre del miembro viril es *tototl tepulli*-pájaro verga; y que también se dispone de *tepulacayotl* para designar a ese apéndice, con alusión (*ayotl*) al agua que por él se expulsa; y que para el humor o simiente de varón, usamos *tepulayotl*, jugo de hombre.

Por lo tanto, el maestro concluyó: “Conjugemos estos elementos y tendremos, con las señales de ataduras, una especie de verga (*Tacayo*) que ha sido henchida (*polhuia*, *poloa*), no necesariamente de tierra”; consecuentemente, según Novo, “tendremos el taco, en su más simbólica etimología mexicana”.³³

A partir de una sencilla dieta basada en los tacos de frijol – y complementada regularmente con banquetes antropófagos – cuyo plato principal era el pozole - , que hasta la fecha son motivo de agrios debates entre los historiadores, además del pavo, perro, animales silvestres, insectos y reptiles -, los antiguos mexicanos lograron tener una alimentación balanceada.

Sin embargo, entre aquellos tacos prehispánicos y los del siglo XXI existen grandes diferencias. Gerardo Murillo (mejor conocido como el Doctor *Atl*) afirmaba que “no puede conocerse al pueblo mexicano si no se ha saboreado su cocina”, pero la naturaleza de una cocina y los hábitos alimentarios están en relación con el sistema particular de producción y distribución de alimentos. La principal diferencia entre el taco urbano y el rural, radica en que éste último es resultado de un proceso de producción que se inicia en la milpa, nombre genérico que se utiliza para denominar la producción de maíz destinado a la alimentación de la familia campesina, y en donde la mujer tiene un papel fundamental en las fases de producción, preparación, distribución y consumo del alimento, en este caso, la tortilla.

El taco urbano, por el contrario, es elaborado con tortillas que son elaboradas y vendidas en un establecimiento comercial, denominado tortillería, o se consume, ya preparado, en una taquería. En ambos casos, el papel de la mujer (*ama de casa*) es mínimo, además de que hay una clara separación entre las fases de producción, preparación, distribución y consumo del alimento. El maíz ha sido convertido en polvo que se vende en bolsas de un kilogramo en los supermercados y las tortillas se presentan empaquetadas en plástico, y sólo la marca – *Milpa Real* – ofrece indicios sobre su origen al consumidor.

Actualmente, el taco, base de la identidad mexicana, “ya está globalizado”.³⁴ Empezando por el hecho de que “una de cada cuatro tortillas que consumimos los mexicanos está elaborada con maíz importado”³⁵, el taco ya no es tan “mexicano”, tan “indígena”, tan “folclórico” ni tan “popular” como algunos creen.

33 Salvador Novo, *Las locas, el sexo y los burdeles*, Edit. Diana, Méx., 1979, pp. 60 – 61.

34 Vr. Mauricio Guerrero M., “México en una mordida”, revista *Cambio*, año 2, núm. 53, México, Distrito Federal, junio de 2002, p. 12.

35 *Ibid.*

Los hombres de maíz.

El *retorno al origen*, en el caso del taco, conduce irremediabilmente al maíz -el grano sagrado obtenido por Quetzalcóatl - que como *alimento básico* siempre ha otorgado seguridad alimentaria al mexicano. Esto, a pesar de que por décadas – a partir de la segunda mitad del siglo XX - hemos mantenido una dependencia hacia Estados Unidos en el abasto de este cereal, convirtiéndonos en clientes de empresas como *Phillip Brother Div. of Engelhard Minerals and Chemical Corp.*, *Continental Grain E. Corp.* y *Bunge Corporation*, entre otras.

“Dime lo que comes y te diré lo que eres”³⁶, decía el francés Anselmo Brillat-Savarin (1755-1826), a quien se le reconoce la paternidad de la gastronomía. La historia de los pueblos siempre está vinculada a los productos agrícolas. Hay tres regiones más o menos definidas de acuerdo con los cereales que consumen: la del trigo (Europa), la del arroz (Asia) y la del maíz (América). Tan sólida es la vinculación, que cereal deriva de Ceres, la diosa de la agricultura y la civilización, palabra derivada del griego *kerus* y el latín *creare*, crear, del mismo modo que cultura y culto, en latín, significan cultivo.

En el caso de México, la producción de maíz blanco, fundamentalmente, ha sido destinada a la alimentación humana. Los dioses, según el *Popol Vuh*, crearon al hombre de masa de maíz. De Paxil, de Cayalá -señala el libro sagrado de los mayas-, se trajeron las mazorcas. “De maíz amarillo y de maíz blanco se hicieron los brazos y las piernas del hombre. Únicamente masa de maíz entró en la carne de nuestros padres...”³⁷.

Un texto tolteca narra que después de haber fracasado todos los intentos para crear a la humanidad, el dios *Quetzalcoatl* bajó al reino de *Mictlan* en busca de los “huesos preciosos” para formar a los hombres. Allí con la ayuda de *Quilaztli*, molió los huesos y los puso después en un barreño precioso. Sangrándose su miembro sobre ellos, les infundió vida.

La “Leyenda de los soles”, contenida en el *Códice Chimalpopoca*, también llamado *Manuscrito de 1558* que interpretó don Francisco del Paso y Troncoso, muestra a los dioses preocupados por dar de comer a los hombres. Una vez más dijeron: “¿Qué comerán (los hombres), oh dioses?. ¡que descienda el maíz, nuestro sustento!”.

Una hormiga roja guió a *Quetzalcoatl*, transformado en una hormiga negra - colores que en la simbología náhuatl representan la sabiduría-, hasta el *Tonacatepetl* (*Monte de nuestro sustento*), donde robó el maíz y lo llevó a *Tamoanchan* (*el lugar de nuestro origen*), para después ponerlo en los labios de los primeros seres humanos, *Oxomoco* y *Cipactónal*, la pareja náhuatl equivalente al Adán y Eva de la Biblia, dándoselos a comer “para que se hicieran fuertes”³⁸.

“Para el hombre del mundo mesoamericano - en palabras de Paul Westheim -, el maíz era el milagro cósmico de la eterna renovación de la vida. Gracias a este milagro existía y subsistía la comunidad humana; gracias a este

36 A. Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente* (1825), Edit. Aguilar, España, 1987, p. 7.

37 *Popol-Vuh*, FCE, Méx., 1975, p. 103.

38 Miguel León Portilla, *Los antiguos mexicanos*, FCE, Méx., 1976, pp. 19-20.

alimento el hombre podía cumplir con la tarea que le estaba encomendada: mantener a los dioses y, al través de ellos, el orden cósmico”.³⁹

Desde aquella época mítica, se ha vuelto *lugar común* decir que *los mexicanos somos hombres de maíz*; es cierto: Sin el hombre, el maíz desaparecería, ya que es el único cereal que no puede reproducirse por sí mismo. “Sus granos se encuentran tan fuertemente sujetos a la mazorca que no se pueden dispersar por sí solos, y se requiere que el hombre los separe y los siembre mientras aún son fértiles para que las semillas no se pierdan para siempre”⁴⁰. De igual manera, sin el maíz desaparecería el campesino mexicano, que hasta la fecha siembra este grano – el más importante en nuestra agricultura -, aunque sea para su autoconsumo, en zonas de temporal (85 por ciento de la producción), utilizando, en ocasiones, instrumentos arcaicos como la coa y el arado egipcio.

El maíz es nativo de Mesoamérica, como demostró H.G. Wilkes cuando descubrió el *teosintle* en 1967. Este maíz envainado, cuyo nombre proviene del náhuatl *Teotl*, que significa Dios y *Centli* mazorca de maíz; es el *maíz de los dioses*, aquel que les robó *Quetzalcoatl*.

Y aunque el nombre de maíz, mahís o mahys, que Linneo adoptó para designar científicamente a la planta *Zea mays*, es de origen taíno (pues fue en La Hispaniola en donde Colón descubrió este cereal), los estudios arqueológicos de Richard S. Mac Neish en la sierra de Tamaulipas (1948) y en el valle de Tehuacan en Puebla (1960) mostraron una secuencia evolutiva de la domesticación del cereal, encontrándose 12 razas diferentes, algunas de las cuales se originaron hace 7 mil años. En 1951, otros investigadores (Mangelsdorf, Wellhausen, Roberts y Hernández) habían identificado 32 razas, producto de un largo proceso mestizaje.

En el caso de las tortillas destaca el maíz blanco, cuya escasa producción mundial, estimada en sólo 50 millones de toneladas –en México fluctúa entre 15 y 17 millones de toneladas anuales – contrasta con la oferta del maíz forrajero amarillo, que es de alrededor de 500 millones de toneladas⁴¹, base de la expansión modelo de alimentación sustentado en la proteína animal y su transformación industrial, desde almidones hasta bebidas alcohólicas, impulsado por Estados Unidos.

El maíz “*es la superficie de la Patria*”⁴² dijo el poeta Ramón López Velarde. “Ciertamente, las características del cultivo - explica Enrique Florescano -, fijaron las normas de poblamiento: caseríos desparramados entre las milpas; chozas frágiles, hechas para moverse con la milpa, no para perdurar, tal como lo exigía el cultivo trashumante del grano sagrado, que agotaba la tierra al cabo de dos o tres años de explotación continua”.⁴³ Además, en torno al ciclo de cultivo se organizó la vida de las comunidades. La nomenclatura botánica náhuatl es tan refinada que

39 Paul Westheim, Ideas fundamentales del arte prehispánico en México, Edit. ERA, Méx., 1972, p. 78.

40 Arturo Warman y otros, El maíz, Museo Nacional de Culturas Populares, SEP, Méx., 1982, p. 17.

41 Vr. Magda Fritscher Mundt, El maíz en los años noventa : un balance mundial, UAM-Iztapalapa, Méx., 200.

42 Vr. Ramón López Velarde, “La suave patria” en Poesía mexicana, T.2, Clásicos de la Literatura Mexicana, Promesa Editores, Méx., 1979, p. 48.

43 Enrique Florescano, Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México, Edit. ERA, Méx., 1976, pp. 12-13.

existen palabras para denominar los distintos estados de madurez de la mazorca: *xilotl*, cuando está tierna y lechosa, *elotl*, cuando está fresca y los granos ya están formados, y *centli*, cuando está seca.

Toda la planta puede ser consumida por el hombre: del cabello de mazorca se hace un té diurético recomendado para los problemas del riñón y vejiga; de la mazorca tierna y el grano seco se procesa una gran variedad de alimentos; hay más de 600 formas de preparación, según un recetario publicado por el Museo Nacional de Culturas Populares; tallo, hojas y granos sirven como forraje para los animales; la hoja seca, como envoltura para alimentos, figuras y juguetes; el olote como combustible y la raíz y horcones, como abono.

Los dioses antiguos, tras la llegada de los evangelizadores españoles, fueron sustituidos por vírgenes y santos. Tonantzin, nuestra Madre, sería llamada la Virgen de Guadalupe y en el campo, San Isidro Labrador – el que quita y pone el agua y el sol – desplazó a Tláloc y a Chac. El tiempo, la organización de la familia, las épocas del año, se ordenan en torno al maíz y su ciclo productivo. El año real se inicia con los preparativos del terreno para la siembra y concluye con la cosecha. Cada tarea, cada momento se marca por ceremonias, algunas para propiciar buenos resultados, otras en prenda de gratitud.

La “identidad” se refiere a “la propia conciencia de pertenencia social”⁴⁴. La comida *mexicana* es producto de una forma específica de cocinar y lo mismo sucede con la comida *oaxaqueña* o *poblana*, por citar sólo dos ejemplos de la riqueza gastronómica del país. Al referirse a la comida *familiar* la diversidad se multiplica en individualidades y, sin embargo, en todas ellas está presente el maíz como alimento básico.

No es fácil definir la “cultura mexicana”. Desde hace tiempo, con muy diferentes criterios, diversos enfoques y desde ángulos variados, el mexicano y su manera de ser se han transformado en una preocupación substancial del propio mexicano.

Los mestizos son “los huérfanos, nacidos de padre español y madre india”⁴⁵, según aquel diálogo escrito por Francisco Cervantes de Salazar a mediados del siglo XVI, precursor en advertir la *orfandad del mexicano*, tema de los estudios de Alfonso Caso, José Vasconcelos y Samuel Ramos, que retomaría Octavio Paz en *El laberinto de la soledad*: “La historia de México es la del hombre que busca su filiación, su origen. Sucesivamente afrancesado, hispanista, indigenista, pocho, cruza la historia como un cometa de jade que de vez en cuando relampaguea”.⁴⁶

Este mestizaje del mexicano, diría la voz experta de Guadalupe Pérez San Vicente, “se muestra sin disturbios en sus cazuelas, que amalgaman, incorporan y compenentran formas, fórmulas y elementos de cocinas diversas. La cocina mexicana es de aromas y antojitos”⁴⁷.

“Abundante la prole de ese encuentro de las cocinas nativas – en donde destaca el pozole, el alimento sagrado – con las cocinas árabes, españolas, caribeñas y europeas. Atoles y cacao se benefician con el piloncillo y la leche; las

44 George De Vos, *Antropología Psicológica*, Anagrama, España, 1980, p. 138.

45 Francisco Cervantes de Salazar, México en 1554, UNAM, Biblioteca del Estudiante Universitario, núm. 3, Méx., 1964, pp. 59-60.

46 Octavio Paz, *El laberinto de la soledad* (1950), FCE, Méx., 1977, pp. 18 – 19.

47 Guadalupe Pérez San Vicente, *Charlas sobre la cocina mexicana*, Archivo General de la Nación.

tortillas, al freírse, al recibir el espolvoreo del chorizo, se transformarán en garnachas, chalupas, sopes, tostadas, tacos, enchiladas, chilaquiles, infladas, molotes, bocoles, pellizcadas⁴⁸, de acuerdo al detallado catálogo recopilado por Novo.

Los años de Papá Gobierno

La Revolución Mexicana apareció de tal manera ligada al problema de la tierra y de los campesinos que no es exagerado afirmar que entre sus causas motoras la fundamental fue la cuestión agraria. Los Constitucionalistas, tras derrotar a los ejércitos campesinos de Villa y Zapata, se vieron en la necesidad de promulgar la Ley Agraria del 6 de enero de 1915 que como recordaba Luis Cabrera “fue promulgada con el objetivo preciso de quitarle de las manos al zapatismo la bandera del agrarismo”.⁴⁹

Posteriormente, mediante el artículo 27 constitucional se nacionalizó jurídicamente la tierra y se estableció la propiedad social (ejidos y comunidades) para satisfacer parcialmente las demandas agrarias y el Estado posrevolucionario asumió el papel de ser motor de la modernización del sector agropecuario. Todo se les prometió a los campesinos en nombre de la Revolución, se les declaró “hijos predilectos de la patria, y en su nombre han sido sacrificados”.⁵⁰

En esta historia, pueden distinguirse tres momentos, que van del agrarismo redentor (1917- 1939); el “desarrollo estabilizador” (1945 – 1965) que se caracterizó por las promesas de la Revolución Verde – y en donde incluso aparecieron personajes, como Gabriel Ramos Millán, el “Apóstol del Maíz” (1947) y Norman Ernest Bourlag, que obtuvo el Premio Nobel de la Paz en 1970; finalmente los años de la crisis, que ha sido un elemento constante en el campo mexicano desde 1965 y que se caracteriza por el desmantelamiento de las instituciones y empresas paraestatales que caracterizaron al Estado Revolucionario

El primer momento arranca con la promulgación del artículo 27 constitucional en 1917 y se extiende hasta el régimen Cardenista (1934 – 1940), caracterizándose por la aplicación de la Reforma Agraria y la organización de los campesinos, mediante la Confederación Nacional Campesina (1938), que destruyó una estructura social basada en la concentración de la tierra y en el predominio económico y político de los terratenientes.

Además, el Estado de la Revolución asumió la responsabilidad de realizar las obras de infraestructura hidráulica y la construcción de carreteras y caminos (1926), crear las instituciones crediticias – Banco Nacional de Crédito Agrícola (1924) y de Crédito Ejidal (1925) –, regular el mercado de subsistencias, a través de la Compañía Nacional Exportadora e Importadora, S.A. (CEIMSA) y el Comité

⁴⁸ S. Novo, Historia Gastronómica de la Ciudad de México, p. 32.

⁴⁹ Arnaldo Córdoba, México: Revolución burguesa y política de masas, Cuadernos del CELA, núm. 31, UNAM, Méx., 1977, p. 23.

⁵⁰ Arturo Warman, Los campesinos: hijos predilectos del régimen, Edit. Nuestro Tiempo, Méx., 1976, p. 13.

Regulador del Mercado de las Subsistencias (1938), para impulsar la capitalización del campo y proteger a los dos principales agentes económicos del proyecto revolucionario (el campesino productor y el obrero consumidor) de las fluctuaciones del mercado y las acciones de los intermediarios.

Una segunda etapa se inició en 1941 y duraría hasta 1965, los años del “milagro mexicano”, caracterizándose por la modernización e internacionalización del sector agropecuario mexicano, que coincide con el surgimiento y consolidación de Estados Unidos como primera potencia económica y principal exportador de maíz.

Manuel Ávila Camacho (1941 – 1946), sucesor del general Cárdenas, marcó la diferencia de la nueva época en su discurso de toma de posesión, señalando que el futuro de México se basaría “principalmente en la energía vital de la iniciativa privada”, y en la “protección a las propiedades agrícolas privadas”. La agricultura iba a desempeñar un papel nuevo, no ya como base del desarrollo rural, sino que representaría los “cimientos de la grandeza industrial”.⁵¹

La alianza antriagraria concentró los fondos públicos de fomento en la agricultura empresarial privada. Los campesinos fueron obligados a producir alimentos baratos y aportar mano de obra, también barata, para la industrialización.

En esos años se iniciaron conversaciones con la Fundación Rockefeller y en 1943, al instalarse en México la Oficina de Estudios Especiales, comenzó en nuestro país la llamada “Revolución Verde”⁵². Fue en estos años cuando hizo su aparición el “maíz híbrido”, lográndose en 1948 que, por primera vez desde la Revolución, México produjera suficiente maíz para abastecer a su población.

En esa época, destacó el nombre de Gabriel Ramos Millán, llamado el “apóstol del maíz”, que por encargo del presidente Miguel Alemán, fundó la Comisión Nacional del Maíz (1947) para extender entre los campesinos el uso de las semillas mejoradas y la modernización tecnológica. De esta manera, la Revolución mexicana se transformó en la *Revolución Verde* y, gracias a las semillas híbridas, los fertilizantes, la tecnología y los subsidios, México logró ser exportador de maíz y trigo.

Para regular el mercado interno de los productos básicos, se establecieron los precios de garantía (del maíz en 1954) y se creó la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (1965). La “modernización” de la agricultura se trató de impulsar por medio de un gran número de empresas paraestatales como la Productora Nacional de Semillas (1962), Fertilizantes Mexicanos (1969), y el Fondo Nacional de Fomento Ejidal (1963).

En los sesenta, la producción nacional de maíz logró tasas de crecimiento de 5.4 por ciento anual y en 1965 se exportaron más de 800 mil toneladas de maíz⁵³. Todavía en 1970 se hablaba de los milagros de la *Revolución Verde* en México y a nadie sorprendió que se otorgara el Premio Nobel de la Paz al doctor Norman Borlaugh, descubridor de las variedades híbridas de trigo mexicano y

51 Cynthia Hewitt, Op.cit., pp. 21 – 22.

52 Ibidem., p. 32 – 33.

53 Presidencia de la República, Productos Básicos: Alimentos, SPP, Méx., 1981, p. 41.

fundador (1966) del Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo (CIMYT).

Sin embargo, dos años después, en 1972, vino el desencanto total: La producción mundial de alimentos disminuyó en 1.6 por ciento; las existencias de trigo descendieron más que nunca y las de arroz prácticamente desaparecieron. El precio de los cereales se triplicó y el hambre afectó a la población de 28 países. Fue entonces cuando se empezó a hablar de una crisis alimentaria mundial.⁵⁴ Durante ese año México se vio en la necesidad de importar 190 mil 698 toneladas de maíz y para 1975 las importaciones habían crecido a 2 millones 633 mil toneladas, lo que representó más del 30 por ciento de la producción nacional⁵⁵.

Al finalizar la década de los setenta, el presidente José López Portillo hizo el último esfuerzo por revitalizar el Estado populista. Aprovechando el auge petrolero de esos años, impulsó el Sistema Alimentario Mexicano (SAM) que logró una notable recuperación de la producción agrícola en 1980 y 1981, lográndose una producción record de 14.7 millones de toneladas de maíz, además de tener las más grandes reservas de granos en la historia del país⁵⁶. Sin embargo, un año después se cayó el precio del petróleo y el 17 de febrero de 1982 se retiró el Banco de México del mercado de cambios, devaluándose el peso y enfrentando una deuda externa cuyos intereses alcanzaban 8 mil 200 millones de dólares anuales.

En el campo mexicano era evidente la crisis: De los 2.6 millones de unidades agrícolas sólo el dos por ciento eran “rentables” en términos económicos y representativas de la agricultura “empresarial”; con el 20 por ciento de la superficie de labor nacional, aproximadamente 4.6 millones de hectáreas, producían el 35 por ciento del valor total de la producción agrícola (principalmente trigo, granos forrajeros y cultivos de exportación)⁵⁷. El campesino productor de maíz se encontraba “ahogado en un círculo vicioso e institucional: no siembra porque no tiene y no tiene porque no siembra - diría Warman -. El eterno problema filosófico del huevo y la gallina”⁵⁸.

En la asamblea del Fondo Monetario Internacional (FMI), celebrada en Toronto en septiembre de 1982, el tema principal fue la deuda mexicana. En la circunstancia crítica que vivía el país de virtual falta de divisas para importar incluso bienes esenciales, se firmó una carta de intención para un Convenio de Crédito Ampliado por 4 mil 500 millones de dólares.

A mediados de 1985, el gobierno de Miguel de la Madrid se comprometió ante el Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial a iniciar un proceso de privatizaciones como condición para recibir más préstamos. En poco más de un año, el gobierno federal vendió, fusionó y liquidó la mayoría de las empresas públicas, que pasaron de mil 115 entidades a finales de 1982 a 70 en 1983. El ingreso en 1986 al Acuerdo General sobre Aranceles Aduaneros y

54 FAO, El estado mundial de la agricultura y la alimentación, 1978.

55 Sistema Alimentario Mexicano (SAM), Estrategia de comercialización y distribución de alimentos básicos e insumos productivos, Méx., 1980.

56 Informe del Banco de México, 1981, p. 48.

57 Vr. Comisión del Plan Nacional Hidráulico, Estudio sobre la tipología de productores agrícolas, Revista Planeación, SARH, Vol. 3, núm. 16, México, octubre – diciembre de 1981, p. 6.

58 A. Warman, Op.cit., p. 55.

Comercio (GATT) marcó el inicio de la apertura del mercado mexicano que culminaría en 1994 con el Tratado de Libre Comercio de América del Norte.

El desmantelamiento del Estado nekeynesiano creado por la Revolución Mexicana fue un proceso que duró diez años y en el sector agropecuario incluyó la cancelación de los precios de garantía en 1989, la reforma del artículo 27 Constitucional (1992), la venta de las empresas paraestatales (como Minsa en 1993) y, finalmente, la desaparición de Conasupo, el primero de enero de 1999.

Tlaxcalli, la tortilla.

La base del taco es la tortilla, gran invento mexicano que, según dijo Jorge Ibarguengoitia “es al mismo tiempo plato, cuchara, servilleta y mantel”⁵⁹. La mayor parte del maíz que se consume en México se hace en forma de tortilla, y es tal la importancia que representa la industria de la masa y la tortilla que durante 17 años – entre 1973 y 1990 – fue considerada de interés público, estableciéndose un precio oficial de venta al público que, en el año 2000, era de 4.50 pesos el kilogramo en la Ciudad de México.

La tortilla, en palabras de Salvador Novo, “es nuestra comestible cuchara y el seguro tenedor para el cuchillo de nuestros dientes. Cortada en cuatro perfectos triángulos de cateto curvo, ¡qué perfectamente se pliegan a la presión de nuestros dedos a forrar, capturar y enriquecer el sabor del bocado de carne, o el chicharrón guisado, o los frijoles, o el arroz, y el último triángulo recoge hasta el último vestigio de salsa, y desaparece dentro de nuestro deleite!”⁶⁰.

Es lamentable, decía el cronista, que se haya perdido el nombre original de la tortilla (*tlaxcalli*) de donde proviene Tlaxcala, “ciudad de los panaderos”; los españoles le impusieron el nombre de *tortilla*, como designaban la fritada de huevos batidos que comían en su tierra, una palabra semejante a *torta*, que probablemente deriva del griego *to'artidion*, diminutivo de *ártos* (pan), que significaba el *panecillo*.

Sin embargo, del náhuatl *tlaxcalli* derivan palabras como *tlaxcal* (cosa cocida) y *taxcal* (huacal para guardar tortillas). Los nahuas “llamaban *cual-tlaxcal-chihua-ni*, a la mujer que hacía buenas tortillas. Era una derivación del verbo *cua*, que significaba comer y del adjetivo *cualli* que expresaba belleza y bondad”.⁶¹ La figura de la mujer arrodillada ante el metate, moliendo maíz, que aparece en el Códice Florentino, prevaleció como prototipo del ama de casa mexicana hasta principios del siglo Veinte.

El metate, principal utensilio de la cocina prehispánica, sigue usándose hasta la fecha en las zonas rurales. Es una piedra porosa, labrada en forma rectangular, plana y curvada en sus extremos, con pequeños desniveles que facilitan la molienda. Sobre ella, con la ayuda de un rodillo irregular hecho de la misma piedra, llamado *metlapil* o mano del metate, se muele el maíz cocido o nixtamal, para hacer la masa de las tortillas y el atole.

59 Jorge Ibarguengoitia, “El gran invento mexicano: la tortilla”, en revista Contenido, núm. 287, mayo 1987, p. 75.

60 S. Novo, Las locas, el sexo y los burdeles, Op.cit, pp. 44, 45-46.

61 S. Novo, Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México (1967), Op. Cit., p. 2.

Después del molcajete, el mortero de piedra que sirve para elaborar las salsas, otro importante utensilio es el comal. Originalmente era un disco de barro cocido, de hasta 50 centímetros de diámetro, que se colocaba sobre el fuego o al calor de las brasas, sostenido por varias piedras, para cocer las tortillas.

Los arqueólogos han encontrado metates y “manos de piedra” pertenecientes a la época “agrícola incipiente” cuya antigüedad fluctúa entre siete y dos mil años. Sin embargo, en Teotihuacan, señaló Walter Krickeberg, “salvo el metate, en los rescates arqueológicos faltan varios utensilios de cocina de tiempos más recientes, sobre todo el comal de barro, lo que hace suponer que sus habitantes no hacían todavía tortillas, sino que preparaban el maíz en otra forma”.⁶²

Para los antiguos mexicanos, informó Sahagún, el *metatl* estaba revestido de poderes mágicos y quien lo lamiese “se le caerían presto los dientes y muelas” y cuando se quebraba estando moliendo “era señal que la que molía había de morir, o alguno de la casa”. Y si la tortilla se doblara al echarla al comal significaba “que alguno venía a aquella casa”.⁶³

Porque el arte de hacer tortillas no radica sólo en hincarse ante el metate. Aquellos europeos que en un principio quisieron comer el maíz como si fuese pan de trigo, en una forma diferente a la tortilla y sin acompañarla de otro alimento, sufrieron la pelagra, “piel áspera”, una enfermedad carencial producida por falta de proteínas. El nombre de este mal “está ligado a la hambruna de 1847 en Irlanda, cuando el maíz fue satanizado, llamándole “el azufre de Peel”, pues era amarillo como el azufre, y Peel era a la sazón el primer ministro de Inglaterra”.⁶⁴

El secreto para la elaboración de la tortilla está en la nixtamalización. Una genialidad decía Ibargüengoitia: “Muchos siglos, muchas conquistas y mucha ciencia extranjera fueron necesarios para que se hiciera justicia a las cualidades alimenticias de esta obra genial. La tortilla es maíz más tequesquite. ¿Y qué es el tequesquite? Carbonato de calcio. Es como para quitarse el sombrero”.⁶⁵

Maíz, agua y cal son los elementos básicos para efectuar la nixtamalización, vocablo azteca que proviene de *nextli* (ceniza) y *tamalli* (tamal). El proceso tuvo su origen cuando descubrieron que la ceniza (óxido de sodio y potasio) producida por la leña para cocer el alimento, se convertía una lejía alcalina al ser mezclada con el agua, que ablandaba y destruía la cáscara del grano. Posteriormente se utilizó agua con cal para cocer los granos de maíz, “en proporción aproximada de 700 a 800 gramos de cal por cada 75 kilogramos de maíz”.⁶⁶ Después viene la molienda que, según la magistral descripción hecha por Novo, era un rito exclusivamente femenino:

“El maíz se había reblandecido toda la noche en un barreño, en el agua con *tequesquitl*. Ahora la mujer lo molería -como Quilaztli, la germinadora, molió los huesos del padre Quetzalcóatl- en el metatl. Bajaría con el *metlapil* las oleadas del nixtamal - espuma blanquísima deslizada sobre el mar negro y firme del

62 Walter Krickeberg, *Las antiguas culturas mexicanas* (1956), FCE, Méx., 1975, p. 278.

63 Bernardino de Sahagún, *Historia general de las cosas de la Nueva España*, Edit. Porrúa, 1985, pp. 281 a 284.

64 Carson I. A. Ritchie, *Op.cit.*, p. 147.

65 J. Ibargüengoitia, *Op.cit.*

66 Manuel Rubio, “La industria de la harina y la tortilla”, en *La industria del maíz*, Conasupo – GRUMA Méx., 1989, p. 101.

metatl- una y otra vez, hasta la tersura, mientras la leña chisporroteaba en el *tlecuil*, bajo el *comalli*. Luego, con las pequeñas manos húmedas, cogería el *testal* para irlo engrandeciendo a palmadas rítmicas, adelgazando, redondeando hasta la tortilla perfecta que acostar, como a un recién nacido, sobre el *comalli* sostenido en alto en tres piedras rituales por Xiuhtecuhtli, por el dios viejo del fuego”.⁶⁷

“Las tortillas, que comían los aztecas - escribió Sahagún -, tenían diversas preparaciones y presentaciones. Las de todos los días se conocían como *ueitlaxcalli* (tortillas grandes) y eran blancas, delgadas y muy blandas. Las *tonqui tlaxcalli tlacuelpacholli* eran exclusivamente para la clase social alta y se servían en un chiquihuite, dobladas y cubiertas con una tela blanca; su nombre significaba tortillas blancas y calientes, además de éstas existían las *quauhtlaqualli*, blancas, gruesas y ásperas; las *tlaxcalpacholli*, menos blancas, pero de muy buen sabor; las *tlacepoalli tlaxcalli*, que eran hojaldradas. También se vendían otras untadas con *chilmolli*, o bien rellenas de chile o carne”.⁶⁸

Años después, consumada la Conquista, sobrevino una “revolución tecnológica” al sustituirse la *coa* por el arado tirado por bueyes para crear la yunta, que hasta la fecha, como dice la letra del *barzón*, sigue arando. Esto desembocó, en 1780, en los *molinos de sangre*, movidos por animales, cuyo uso perduró hasta pasada la década de 1920.

Existe una técnica ancestral para hacer tortillas, aunque éstas se palmeen a mano o se hagan en tortilladoras automáticas. A la tortilla deben respetárseles tres etapas de volteo, a saber de 14, 13 y 14 segundos respectivamente; los mecanismos de las máquinas automáticas prevén que el producto se cueza en los canales interiores de acuerdo con los parámetros enunciados, que implican 28 segundos de cocimiento por un lado y 13 por el otro.

“La tortilla – en palabras de Novo - se inflaría como si hubiera cobrado vida, como si quisiera volar, ascender; como si Ehécatl la hubiera insuflado. Era el momento de retirarla dulcemente del *comalli*; cuando ya tuviera, sobre la carne de nuestra carne, de nuestro sustento, una otra delicada epidermis. El momento de ponerlas una sobre otra, como otros tantos pétalos de una flor comestible, en el *tenate*”.⁶⁹

En los refranes populares la tortilla tiene un lugar significativo lo que muestra su importancia en nuestra vida cotidiana. “La tortilla y la mujer – dice uno de ellos -, se han de comer en caliente, pues si las dejas enfriar, ni el diablo les mete el diente”. Hasta la fecha, el pueblo mexicano está convencido de que “vale más tortilla con amor que gallina con dolor”. Refrán popular que significa lo que enuncia: vale más una comida humilde en medio de la armonía y el amor que un banquete entre sufrimientos, pleitos y discordias.

La cocina mexicana.

La cocina mexicana es resultado de “la mezcla de la alimentación indígena con la europea, unas veces con productos americanos preparados a la española, y otras

67 Salvador Novo, *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México* (1967), Op.cit., p.7.

68 Bernardino de Sahún, *Historia general de las cosas de Nueva España*, Edit. Porrúa, Méx., 1985, p.463.

69 Salvador Novo, *Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México* (1967), Op.cit., p.7.

con ingredientes españoles a la manera indígena”⁷⁰. Hasta la fecha, los estudiosos del tema están divididos entre aquellos que destacan el carácter “autónomo” de la cocina mexicana y los que destacan el “mestizaje” de la misma. “A las cocinas nativas de nuestra patria – explica Guadalupe Pérez San Vicente – hay que agregar, a partir del siglo XVI el aporte que los españoles conquistadores y colonizadores hicieron, a través de sus propios hábitos alimentarios, de las cocinas árabes, caribeñas y europeas para crear, con la fusión de todos esos elementos, nuevas fórmulas sancionadas por el paladar, por el gusto que una sociedad crea a lo largo de los siglos”.⁷¹

La naturaleza de una cocina está en clara relación con el sistema particular de producción y distribución de alimentos. Nuestra cocina, por supuesto, tiene carácter propio y diferenciado de las otras cocinas del mundo. Fundamenta su valor en el vasto número de ingredientes que utiliza, en su amplia gama de sabores, colores y texturas, en la presentación de los platillos y en las técnicas culinarias propias.

“Las características de la cocina mexicana y de nuestras cocinas regionales – explican Marco Buenrostro y Cristina Barros - son el producto de tres factores principales. Uno es el medio natural del que se obtiene los ingredientes (en la clasificación técnica existen treinta y tres diferentes ámbitos naturales en el territorio nacional) El segundo es la diversidad de culturas que seleccionan y recolectan los ingredientes, los domesticar, cultivan y transforman en alimento. En México hay sesenta y dos etnias originarias; la producción cultural de cada cocina está relacionada con la forma particular en que cada grupo étnico y social entiende y da sentido a la vida y al universo, o sea, su particular cosmovisión. El tercero, la apropiación que se ha hecho de ingredientes, técnicas y utensilios venidos de otras culturas, sin que las cocinas mexicanas pierdan su carácter esencial”⁷².

Entre sus principales características, por supuesto, está el uso de maíz y chile, además de sus orígenes. El antropólogo Ortiz de Montellano al rebatir la teoría de la antropofagia azteca (por falta de proteínas animales), recopiló toda clase de informaciones sobre la extraordinaria variedad de alimentos que éstos consumían. En efecto, además de sus productos principales – maíz, frijoles, chia y amaranto -, los aztecas comían una enorme variedad de frutas y verduras tropicales. Y aunque los pavos y perros eran sus únicos recursos alimentarios de origen animal, también es cierto que cazaban y consumían gran variedad de especies animales salvajes.

Según la relación de Montellano, entre éstas figuraban el ciervo, el armadillo, treinta variedades de aves acuáticas, ardillas, comadrejas, serpientes de cascabel, ratones, peces, ranas, salamandras, huevas de pescado, moscas de agua, escarabajos peloteros, huevos de escarabajo, larvas de libélula, saltamontes, hormigas y gusanos. “Otro experto en hábitos alimentarios aztecas añade la codorniz, la perdiz, el faisán, los renacuajos, los moluscos, los conejos, las liebres, las zarigüeyas, los jabalíes, los tapires, los crustáceos y el *tecutituti*,

70 Josefina Morales de León, Introducción a la cocina mexicana, Cuadernos de Nutrición, Vol. 12, núm. 4, p. 18.

71 Guadalupe Pérez San Vicente, Gastronomía mexicana, Archivo General de la Nación, México 1999.

72 Marco Buenrostro y Cristina Barros, La riqueza de la cocina mexicana, en Perfil de La Jornada, Méx., 25 de febrero de 2002, pp. 4 - 5.

especie de “verdín de lago” formado por los huevos de una mosca acuática con el que “fabricaban un pan con sabor a queso”⁷³.

Muchos de estos alimentos ya no se consumen en la actualidad o sólo lo hacen algunos grupos indígenas. Sin embargo, “en el caso de los indigenismos de mayor uso (95 voces), casi la mitad (44) se relacionan con la alimentación popular”⁷⁴. Este es el caso del pozole, el tradicional platillo mexicano – que regularmente se sirve en fiestas, cumpleaños, bodas y bautizos –, preparado con maíz, carne de puerco, verduras, especias y limón, cuyo antecedente – según Fray Bernardino de Sahagún – fue una comida azteca llamada *tlacatlaolli*, “preparada con carne humana, de los cautivos sacrificados, que se servía en la fiesta del dios Xipe”,⁷⁵ hecho que hasta la fecha es motivo de agrios debates entre antropólogos.

Otro famoso platillo de origen prehispánico es la barbacoa, palabra maya que ha sido incorporada a casi todos los idiomas del mundo conservando casi íntegra su escritura, aunque no su fonética, como sucede con la voz *barbecue* (*barbiqiuu*) del inglés. Y denota un sistema de cocimiento por calor indirecto, que fue inventado en el México indígena prehispánico. Para el cocimiento a fuego indirecto, los mayas, primero, y luego las tribus nahuas, formaban un hoyo en la tierra, a manera de horno bajo, cuya base se llenaba de brasas de leña y sobre ellas colocaban planchas de piedra que calentaban a grandes temperaturas. Sobre las piedras ponían lo que había de cocerse, y lo cubrían todo con hojas frescas, principalmente de plátano silvestre, y mantas, que evitaban la fuga del calor y la pérdida del vapor de los líquidos de las carnes y alimentos que allí se preparaban.

También destaca el invento del cocimiento al vapor mediante la “olla de tamales”. Para ello, los antiguos indios colocaban en el fondo de una gran olla de barro un poco de agua, y sobre ella un emparrillado o cama de varas entrelazadas, cubierta con un tapextle o cama de hierbas secas o de paja. “Sobre esa cama colocaban los alimentos que habían de cocerse, cuando el agua inferior vaporizara: tamales o carnes, elotes o chayotes, que quedaban deliciosamente suaves”.⁷⁶

Entre los antiguos mexicanos la comida estaba íntimamente ligada con la religión y tenía un carácter ritual, destacando la costumbre de colocarla como ofrenda a los muertos, que persiste hasta la fecha en nuestro país. Los muertos eran enterrados con bastimentos suficientes para el viaje a la eternidad.

Además de las reses y los cerdos, los conquistadores españoles trajeron la mayor parte de las grasas alimenticias, animales o vegetales. Estas se agrupan alrededor de dos tipos, representados por la manteca de cerdo (animal) y el aceite de oliva (vegetal). “Los tamales – diría Novo – serán más esponjosos con la manteca bien batida cuando después de bien arropados en la hoja de elote – elotes minúsculos y artificiales –, reciban cocción en las ollas. Los frijoles refritos serán más deliciosos que de la olla; y tanto los frijoles como las rajas fritas de chile

73 M. Harris, Op. cit., p. 304.

74 Juan M. Lope Blanch, *Léxico indígena en el español de México*, El Colegio de México, Jornadas núm. 63, Méx., 1969, p. 52.

75 Bernardino de Sahagún, Op.cit., p. 100.

76 H. García Rivas, O.cit., p. 76.

con cebolla, admitirán gustosos la caricia blanca, sávida, del queso y de la crema. Del maridaje del maíz con el queso nacerían las quesadillas; como empanadas, sí, pero subrayadas con la rajita de chile, o ennoblecidas con la flor de calabaza o con el epázotl. Y en los peneques rellenos de papa con queso, el tomate pondría a bañarlos la ruborosa, fluida delicia de su salsa”⁷⁷.

La Nueva España, en el siglo XVIII, “era el centro del mundo y ello se reflejó en el esplendor de su cocina. Se comunicaba con Europa por la Villa Rica de la Veracruz y con Oriente, a través de las naos chinas conocidas como el “Galeón de Manila”, por Acapulco. Sólo un país así podría crear un platillo *barroco* como el mole, en que las especias y la fórmula oriental, se enriquece con los chiles mexicanos, el pan y la manteca de cerdo español y baña en una textura cremosa, perfecta amalgama de más de veinte ingredientes, al *huexolotl*, señor de la cocina, nuestro guajolote”.⁷⁸

Sin embargo, la “cocina mexicana” nació el día (27 de septiembre de 1821) en que el ejército trigarante de Agustín de Iturbide entró a la Ciudad de México, lo que significó el final de la guerra de Independencia. El acontecimiento “está asociado con otra cumbre gastronómica: los chiles en nogada, mezcla de sabores dulce y salado, especialmente grata al integrarse con la carnosa pulpa de los chiles poblanos, rellenos de picadillo de frutas y nuez de castilla, cubiertos de nogada y salpicados con los granos de rubí de la granada, además del perejil picado para formar la trilogía cromática de la bandera mexicana”.⁷⁹

Se puede asegurar que frente a unas buenas albóndigas, olvidamos al ejército belga de Carlota, la emperatriz, que divulgó el gusto por la carne molida y lo mismo sucede ante el pan francés y nuestro conocido *bolillo*, pero con la Intervención Francesa llegaron al Palacio Nacional los cocineros franceses y lo curioso es que, “después de la muerte de Benito Juárez, el 18 de julio de 1857, las comidas de gala de la vida oficial siguieron la línea de la cocina francesa, relegando a la cocina mexicana a la vida doméstica, en donde acrecentó y continuó con su proceso tradicional”.⁸⁰

Y en lo que corresponde al taco, los imperialistas definieron su nivel estamental: “Entre doce y una se toma un almuerzo que consiste principalmente en platos nacionales – explicaría la condesa Paula Kollonitz a los cortesanos europeos -. Tortillas y frijoles toman sitio prominente en las mesas de ricos y pobres. Las primeras son pastas hechas con maíz molido, en forma de un disco delgado del tamaño de un plato, blancas y desabridas. Entre las clases bajas, sustituyen al pan. Las usan también, ligeramente enrolladas, en vez de cucharas...”⁸¹

El Cocinero Mexicano, publicado en 1831, rescata más de 500 recetas del siglo XIX, no sólo mexicanas sino también españolas, francesas e inglesas. La publicación se divide en varios temas que abarcan los distintos platos que constituyen una “comida”, empezando por las sopas. Es significativo que inicie con

77 S. Novo, Historia Gastronómica de la Ciudad de México, p. 32.

78 G. Pérez San Vicente, Op.cit., p. 18.

79 Gabriel Moedano Navarro y otros, Gastronomía, en Atlas Cultural de México, SEP – INAH – Planeta, Méx., 19 68, pp. 19 y 21.

80 Guadalupe Pérez San Vicente, Op.cit.

81 Paula Kollonitz, The Court in México, London, 1867, en S. Novo, Historia Gastronómica de la Ciudad de México, Op.cit., p. 289.

la olla podrida o española, y aparece también el puchero. “Al caldo consumado lo conocemos hoy como consomé, palabra adaptada de la lengua francesa. Estas ollas y pucheros, que también llamamos cocidos, están todavía vigorosamente presentes en la cocina mexicana actual”⁸², comenta Barros en el prólogo del texto.

Los restaurantes de la Ciudad de México.

Seguir hoy en día las huellas de Salvador Novo en el capítulo “Comedores en 1946” de su libro Nueva Grandeza Mexicana, es hacer un recorrido poco menos que arqueológico: los nombres del Jockey Club, Lido, La Blanca, La Cucaracha, Sylvain, Tupinampa, Fornos, Norocco, La Vie Parisienne, Ciro’s, Tío Hupfer, Zamdam, Teka. Balmori, Eréndira, Donaji, Butch’s Manhattan, El Moro, Salón Bach, La Fama Italiana, Cigale, Papillon, quizá despierten nostálgicos recuerdos entre damas y caballeros canosos, pero son solamente eso, un recuerdo.

Los peregrinajes gastronómico – literarios escritos a mediados del siglo pasado resultan “totalmente obsoletos y desprovistos de utilidad práctica” para el ciudadano contemporáneo, lamentaba un experto sobre el tema:

“La megalópolis en que se convirtió la ciudad de México, la creación de nuevos barrios alejados del viejo centro, un diferente estilo de vida, demoliciones y reconstrucciones, el desarrollo del turismo y el crecimiento de las clases medias, son algunas de las causas de esta transformación. Pero hay otras: las distancias, el horario corrido, los problemas de transporte y estacionamiento, el surgimiento de comidas y desayunos de negocios, el surgimiento de las cadenas de restaurantes, el éxito de las cafeterías estilo norteamericano, el generalizado deseo de guardar la línea, la escasez de servicio doméstico y otros cambios culturales”⁸³.

Sin embargo, una de las características principales de una ciudad, además de sus edificios públicos y calles, siguen siendo sus restaurantes. Y el resurgimiento de la “comida mexicana” se ha debido en gran medida a los restauranteros que han tenido que hacer frente a la “invasión” del gusto extranjerizante y al desarrollo del turismo.

La necesidad de satisfacer la demanda de un público cosmopolita ha obligado a los restaurantes mexicanos a mejorar enormemente sus aspectos técnicos, de servicio, organización e higiene. También se inició un proceso de refinamiento, especialización y, sobre todo, de reivindicación de la tradición culinaria de México, que es una de las más gloriosas del mundo. “Viejas recetas ocultas en la intimidad de las cocinas familiares están asomando en las cartas de los mejores restaurantes e incluso – advierte De’Angeli – hay quienes están dedicados a crear una Nueva Cocina Mexicana, armonizando fórmulas y sazones antiguas con técnicas culinarias y principios dietéticos modernos”⁸⁴.

La industria Restaurantera de la Ciudad de México nació el primero de diciembre de 1525, cuando el Cabildo autorizó a don Pedro Hernández Paniagua a

⁸² “Buena mesa”, periódico Reforma, México, D.F., 8 de abril de 2002.

⁸³ Vt. Jorge De’ Angeli, Guía gastronómica de México, Instituto de Cultura Gastronómica, A.C., Méx., 1983, p. 63.

⁸⁴ Jorge De’ Angeli, Op.cit., p. 9.

“hacer un mesón en sus casas adonde pueda acoger a los que a él vinieren e les vender pan e vino e carne e todas las otras cosas necesarias”⁸⁵. Trescientos treinta y nueve años después, en 1864, en México había diez hoteles con restaurante – los más lujosos de la ciudad – 23 fondas y 84 cafés neverías⁸⁶. De aquella época data la Hostería de Santo Domingo, el restaurante más antiguo del Distrito Federal – y tal vez, del país -, fundado en 1860 en parte de lo que fuera el convento de ese nombre, en el centro de la Ciudad de México.

La “Hostería de Santo Domingo” es célebre – hasta la fecha - por sus chiles en nogada y uno sus clientes distinguidos fue el presidente Benito Juárez, que solía acudir a comer crema de Atzimba (“princesa de lluvia”, en Zapoteco), lo que muestra la estrecha relación que tuvo con los liberales. Según la historiadora Guadalupe Pérez San Vicente, “a mediados del siglo XVIII los monjes dominicos que habitaban el lugar cedieron parte del convento para liquidar una deuda de 800 pesos que, por concepto de velas de cera, tenían con el terrateniente Antonio Barquín. El nuevo propietario habilitó una sección de la casa como habitación y arrendó el resto al poblano Policarpo Santa María Pacheco, un historiador liberal aficionado a la comida típica del país, quien el 4 de agosto de 1860 inauguró la Hostería de Santo Domingo”.⁸⁷

Aquellos años se caracterizaron por las expropiaciones ilegales de liberales y conservadores con objeto de obtener recursos para la guerra civil que se libraba en el país. El 12 de julio de 1859, Juárez decretó en Veracruz las Leyes de Reforma, que establecían la nacionalización de los bienes del clero y la separación entre el Estado y la Iglesia. Producto de una deuda o de la expropiación liberal, lo cierto es que la Hostería de Santo Domingo pasó de un descendiente a otro hasta llegar a manos del nieto, Manuel Santa María, que lo vendió al ingeniero Salvador Orozco, su actual propietario.

Sin embargo, dice Novo que será hasta finales del siglo XIX, cuando surgen los restaurantes viejos más famosos de la calle 16 de Septiembre: Sylvain y Prendes. “En el primero de ellos afirmaba su triunfo aristocrático la cocina francesa; en el segundo, el suyo, no menos victoriosa, la cocina española”.⁸⁸ Con el nuevo siglo también apareció, en 1903, la primera fuente de sodas –*drug store* - de la capital: Sanborn’s.

Fue en el famoso Sanborn’s de la calle de Madero, justo en el lugar en donde hoy se encuentra la Librería Madero, en donde la tropa zapatista llegó en 1914 a tomar café, chocolate caliente y pan de dulce, el *quick lunch*. En ese histórico lugar hicieron su aparición y se dieron a conocer los Sundaes, las Bananas Splits, la Ice Cream Soda – aunque la Coca Cola empezó a embotellarse en la Ciudad de México hasta 1929 – y sobre todo, el sándwich, invento gastronómico que se le atribuye al británico John Montagut, cuarto Conde de Sándwich, pero cuya llegada a México se sitúa en 1847, año de la invasión estadounidense, y su nombre sería aceptado, en 1973, por la Real Academia

85 S. Novo, Historia gastronómica de la Ciudad de México, p. 244.

86 S. Novo, Op.cit., p. 97.

87 Fabiola Sánchez Palacios, El restaurante más antiguo de la ciudad, El Universal, 22 de mayo de 2000.

88 S. Novo, Op.cit., p. 133.

Española que incorporó la palabra sándwich (escrito así, con el marbete de la tilde castellana) a su diccionario.

Todavía no terminaba completamente la Revolución, cuando el 11 de octubre de 1919, Frank Sanborn – después de comprarle sus acciones a su hermano Walter – fundó un moderno concepto de restaurante – farmacia – tienda en La Casa de los Azulejos. Este sería el lugar de moda en los alegres veinte. Pionero en su género. Restaurante, salón de té, fuente de sodas, tienda de regalos, farmacia, dulcería, librería, tabaquería y venta de periódicos y revistas. En el restaurante principal, ubicado en el patio techado de la vieja mansión colonial, se utilizó una vajilla azul y blanca con el diseño inglés de origen chino llamado “Willow Patern”; los claveles blancos y rojos en un florero de vidrio soplado de color azulejo; el uniforme de las meseras de inspiración oaxaqueña; los chocolates hechos a mano y los productos – con marca propia: los tres búhos – como el agua de colonia y la crema teatral, además de la Enna egipcia, la cocoa en polvo y por supuesto, sus famosos pasteles de betún para eventos especiales, junto con los pays. Además de la colección de arte popular y plata mexicana, que se muestra en el segundo piso.

Los jóvenes poetas que años después pasarán a la historia como los “contemporáneos” – Jaime Torres Bodet, José Gorostiza, Bernardo Ortiz de Montellano, Enrique González Rojo, Xavier Villaurrutia y Salvador Novo -, se daban todos los sábados el lujo de ir a comer a Sanborn’s por algo así como cinco pesos por persona.

Otros personajes inauguran en Sanborn’s la costumbre del desayuno. Tenían cerca sus despachos, como don Alejandro Quijano y don Genaro Fernández Mac Gregor, y les resultaba cómodo empezar a acordar negocios frente a los novedosos jugo de naranja, el café delgado, pero enervante, los waffles con tocino. Pasados los años y fundados los bancos, Nacional Financiera y otros reductos de la sabiduría económica – como recordaría el propio Novo -, la costumbre del desayuno – acuerdo se apoderará de los políticos – el grupo Sonora y sus descendientes – que impondrán su “predilecta minuta de carne asada con rajitas, enchiladas y frijoles”.

Lugar de encuentro por excelencia para turistas de todo el mundo; el eslogan de la tienda fue: “Meet me in Sanborn’s”. En todos esos años, como reconoció el maestro Novo, las minutas de Sanborn’s se rindieron a la mexicanización que entraña la presencia en ellas de enchiladas, chilaquiles y bolillos untados de frijoles. Conforme el país se fue transformando, se convirtió en el restaurante más democrático del país, al cual acudían a desayunar todos los días: banqueros, estudiantes, políticos, amas de casa, artistas, poetas y periodistas. En una palabra, los grandes teóricos y revolucionarios de café.

“¿Qué se dijo hoy en Sanborn’s?” era lo primero que el presidente Miguel Alemán le preguntaba a su secretario en los años cincuenta”.⁸⁹

Frank Sanborn murió a los 86 años de edad en 1959, al poco tiempo de haber recibido del gobierno el certificado con nacionalidad mexicana, pero no fue sino hasta 1985 que la cadena restaurantera que él había creado, Sanborn’s, se convirtió en una empresa ciento por ciento mexicana, cuando la adquirió el Grupo

⁸⁹ Salvador Novo, Historia de gastronomía de México, pp. 150 – 151.

Carso del magnate Carlos Slim. Este extendió la cadena a más de 100 restaurantes – tiendas en las principales ciudades del país, desde Tijuana hasta Cancún. Una forma de enfrentar a su principal competidor, el también multimillonario Jerónimo Arango, dueño de los supermercados Aurrerá, que en 1964 había inaugurado en México el primer restaurante de franquicia Vips, organizado según los prototipos estadounidense y pionero de las *fasten foods* en el país, que para ese año ya tenía 41 establecimientos en el Distrito Federal.

Entre los millares de establecimientos gastronómicos que hay en el Distrito Federal, sólo seis mil merecen el nombre de restaurante, según la opinión experta de Jorge De' Angeli, presidente del Club de Gourmets. “No pasa un día - explica - sin que unos cuantos sitios se abran mientras otros cierran: la mortandad infantil entre los restaurantes es muy elevada, porque no es fácil el negocio, y el público es menos ingenuo y más sabio de lo que muchos restauranteros improvisados se figuran”.

De esta muestra, De' Angeli seleccionó alrededor de 200 restaurantes, representativos de una amplia variedad gastronómica – española, francesa, italiana, inglesa, argentina, suiza, japonesa, china, alemana, árabe y muchísimas más -, de los cuales hay poco más de veinte que, según su opinión, “son los mejores ejemplos de la cocina mexicana”.⁹⁰

Destaca por su originalidad – en el sentido textual de la palabra - la Fonda Don Chon, ubicada en las calles de Regina y Jesús María, antiguo barrio de La Merced, especializada en comida prehispánica. Desde un plato de chapulines para ir botaneando, un crisantemo relleno de escamoles para abrir el apetito y un caldito de iguana para entrar en calor, hasta un bistec de xoloscuintle, el famoso perro azteca.

Alfonso Reyes, hijo de don Chon y quien actualmente administra la fonda, explica que su padre había sido transportista, lo que le permitió conocer las costumbres alimenticias, formas de preparación y fauna típica de diferentes rincones de México. “Cuando dejó ese trabajo – recuerda -, se puso a vender comida muy sencilla y se dio cuenta de que la gente que llegaba a vender a La Merced no podía comer en la ciudad la comida tradicional de su tierra”.

Comenzó entonces a incluir en su menú platillos tradicionales de cada región: mixiotes, barbacoa, escamoles de Hidalgo, pejelagarto de Tabasco, cabrito, machaca y también carnes, propias de la cocina prehispánica, como iguana, armadillo, jabalí, tejón, rata de campo, tuza, rana, víbora, tepezcuintle y venado.

Según Reyes, la gente de las ciudades se ha ido acostumbrando a la comida rápida, olvidando nuestras tradiciones culinarias, compuesta básicamente de insectos, raíces y hierbas, es decir, “muchas proteínas y pocas grasas”. Y en el rescate de esas tradiciones, la Fonda conserva muchas recetas originales (chapulines tostados, escamoles en mole rojo con chilacayote, filete de armadillo en salsa de cuiltlacoche o el costillar de jabalí en asado de boda) e, incluso, ha ganado premios con platillos como el crisantemo relleno de escamol en salsa de guayaba, “que no es prehispánico, pero no queremos encasillarnos”.⁹¹

⁹⁰ Jorge De' Angeli, Op.cit., pp. 66 a 71.

⁹¹ La gastronomía de don Chon, Reforma, Méx., DF, 8 de abril de 2002.

Otro ejemplo de restaurante de “comida mexicana”, híbrido entre la cocina prehispánica y la *fast food*, es *Potzollcalli*, cadena de restaurantes franquiciatarios, fundada en 1972, cuyo lema es “la casa del buen pozole”, refiriéndose al antiguo alimento sagrado de los aztecas. Y también está La “Fonda San Angel”, uno de los mejores restaurantes de la ciudad, que adquirió una reciente fama al convertirse en el centro del “Patronato de la iniciativa para presentar ante la UNESCO la candidatura de la Cocina Mexicana como patrimonio intangible de la humanidad”.⁹²

De los hijos de Zapata a los hijos de Sánchez

A los provincianos, en especial a los norteños, les molesta que los *chilangos* se den *su taco* y que, según ellos, consideren al *Defe* como el *ombligo* de México. Pero la verdad es que el Distrito Federal es el centro del país y en lo que a tacos se refiere, es incuestionable que en la megalópolis se concentra el mayor número de taquerías. De acuerdo con cifras de la entonces Secretaría de Comercio, al finalizar el siglo Veinte (1999) existían en México alrededor de 180 mil taquerías y torterías, de las cuales el 60 por ciento aproximadamente estaban ubicadas en la Ciudad de México⁹³. No obstante, el número real de taquerías en el Distrito Federal se desconoce. Existe una “cifra negra”, según la Cámara Nacional de la Industria Restaurantera (Canirac), en la que por cada restaurante formal hay dos puestos ambulantes. Lo cierto es que en las taquerías chilangas se encuentran casi todas las variedades de tacos que se elaboran en el país, incluidos los llamados *tacos indígenas*: De gusanos de maguey, de acociles, de escamoles, de grillos saltamontes y de jumiles vivos.

Una descripción pormenorizada de más de diez grandes rubros taqueros, que tienen un origen geográfico más o menos definido, fue elaborada por José Iturriaga de la Fuente: Tacos de carnitas (Michoacán y Jalisco); tacos de barbacoa (Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y el Estado de México); tacos dorados de carne deshebrada (Sinaloa); tacos hechos con tortilla de harina y machaca, mejor conocidos como *burritos* (Sonora y Chihuahua); taquitos fritos rellenos de queso y cebolla (San Luis Potosí) y tacos de *cochinita pibil* (yucatecos), además de los tacos de fritangas, de guisado, de canasta o sudados, característicos de la ciudad de México y en particular del llamado *primer cuadro*, que son las calles circundantes del Zócalo.

Están los tacos dorados, *flautas* (que posiblemente surgieron en Veracruz, Morelos, Guerrero o Michoacán); los tacos *campechanos* (bistec, longaniza y chicharrón mezclados) y también pueden conseguirse tacos de machaca de langosta (muy populares en Ensenada, Baja California). Los famosísimo tacos *al carbón*, según Iturriaga, constituyen una modalidad muy reciente, algo más de dos decenios en el Distrito Federal. Por tratarse de carnes asadas, podría pensarse en cierto origen norteño, pero en realidad es un invento típicamente *chilango*. Y están los populares *tacos al pastor*, relativamente nuevos en México (su difusión no va

⁹² Yuriria Iturriaga, Gastronomía mexicana, patrimonio de la humanidad, en Perfil de La Jornada, Méx., 25 de febrero de 2002, p. 3.

⁹³ M. Guerrero, México en una mordida, Op.cit., p. 15.

más allá de dos o tres lustros) que, según las investigaciones de Iturriaga, “son de origen turco, griego o árabe”.⁹⁴

Sin ser ésta una relación exhaustiva de tacos, casi todos los aquí nombrados tienen en común que llegaron al Distrito Federal junto con los campesinos inmigrantes. “De hecho, el taquero original - según Ricardo Cortés Tamayo -, es el taquero ambulante de grandes canastas, rimero de papel estraza cortado a cuadros de quince centímetros por lado; la canasta sobre la tijera de palo; de uno de los maderos transversales pendiente el frasco de los chiles en vinagre, que bajo servilletas arrojadas resguardaba los tacos calientitos, sudados, vaporosos: suaves plumones maizales”.⁹⁵

El taquero es un personaje familiar para los chilangos. Ante el mostrador encontramos al *paisa*. Es *paisa* porque su oficio lo identifica como tal; se presupone que es “paisano”, esto es: originario de alguna entidad de la República. Prófugos del desempleo, los *paisas* son los *técnicos* de una vieja *profesión* que se caracteriza por la habilidad para cortar y freír las *carnitas*, asar los *bisteces*, calentar las tortillas, picar la cebolla y preparar la salsa, entre otros menesteres. Ejercen el mejor nacionalismo que es el alimentario y, por supuesto, pertenecen al proletariado. Porque no es lo mismo ser dueño de la franquicia de una taquería que ser taquero. Esto explica por qué en los diarios mexicanos regularmente se publiquen ofertas de empleo como la siguiente: “Taqueros, parrilleros con experiencia, que sepa pastor...”

La mayoría de los chilangos tiene un antepasado campesino. Más de 20 mil personas llegan diariamente a la ciudad de México, procedentes de las 31 entidades de la República, que forman lo que alguna vez se llamó la tradicional provincia mexicana. “Son los hijos de Zapata que se convertirán en los hijos de Sánchez”⁹⁶, en palabras de Carlos Fuentes.

El escritor se refiere al fenómeno de la migración de los campesinos. “Este intenso éxodo rural – explica la antropóloga Lourdes Arizpe -, ha sido el resultado de los efectos combinados, por una parte, de la oferta de empleo en los centros industriales y comerciales en expansión de México y los Estados Unidos, y, por otra parte, de la descomposición progresiva de la economía campesina basada en el cultivo temporalero del maíz”⁹⁷.

La Reforma Agraria, en el sexenio Cardenista, favoreció al campesino mediante una extensa distribución de tierras, logrando un crecimiento de 5.7 por ciento anual de la agricultura entre 1940 y 1965. “Sin embargo, hacia fines de los años sesenta, el crecimiento había caído por debajo del nivel del aumento de la población, y se tuvieron que importar granos, en tanto que los emigrantes se trasladaban a las ciudades o cruzaban la frontera”.

Además, “al comienzo del régimen de Alemán en 1948, las políticas del gobierno que estimulaban la industrialización, llevaron a la centralización de recursos en los centros urbanos, los que incesantemente atraían gente de

⁹⁴ José N. Iturriaga, De tacos, tamales y tortas, Edit. Diana, Méx., 1987, pp. 43 a 70.

⁹⁵ Ricardo Cortés Tamayo, Los mexicanos se pintan solos, Editorial El Día, Méx., 1984, p. 179.

⁹⁶ Carlos Fuentes, Tiempo mexicano, Joaquín Mortiz, Méx., 1971, p. 34.

⁹⁷ Lourdes Arizpe, Campesinado y migración, SEP, Méx., 1985, p.88.

regiones rurales. Se crearon oportunidades de empleo muy rápidamente en las grandes ciudades, sobre todo en la ciudad de México”⁹⁸.

La migración de campesinos, que desde una aldea llamada Azteca se habían trasladado a la ciudad de México, fue precisamente la investigación que originó el descubrimiento de Bella Vista, la extensa vecindad situada en el corazón de la ciudad de México, en donde el antropólogo Oscar Lewis encontró en 1956 a Jesús Sánchez y a sus hijos. Su libro “trata de una familia pobre de la ciudad de México: Jesús Sánchez, el padre, de cincuenta años de edad, y sus cuatro hijos: Manuel, de treinta y dos años; Roberto, de veintinueve; Consuelo, de veintisiete; y Marta, de veinticinco. Me propongo – escribió – ofrecer una visión desde adentro de la vida familiar; y de lo que significa crecer en un hogar de una sola habitación, en uno de los barrios bajos ubicados en el centro de una gran ciudad latinoamericana que atraviesa por un proceso de rápido cambio social y económico”⁹⁹.

Lewis fue uno de los primeros antropólogos que estudió el fenómeno de la pobreza desde el punto de vista social. “La cultura de la pobreza en México – explicó – es una cultura provincial y orientada localmente. Sus miembros sólo están parcialmente integrados en las instituciones nacionales y son gente marginal aún cuando vivan en el corazón de una gran ciudad. [...] Son como extranjeros en su propio país, convencidos de que las instituciones existentes no sirven a sus intereses y necesidades”.

“Los rasgos económicos más característicos de la cultura de la pobreza – descritos por Lewis en 1956 – incluyen la lucha constante por la vida, periodos de desocupación y de subocupación, bajos salarios, una diversidad de ocupaciones no calificadas, trabajo infantil, ausencia de ahorros, una escasez crónica de dinero en efectivo, ausencia de reservas alimenticias en casa, el sistema de hacer compras frecuentes de pequeñas cantidades de productos alimenticios muchas veces al día a medida que se necesitan, el empeñar prendas personales, el pedir prestado a prestamistas locales a tasas usurarias de interés, servicios crediticios espontáneos e informales (tandas) organizados por vecinos, y el uso de ropas y muebles de segunda mano”¹⁰⁰.

El marco de las historias de la familia Sánchez es Bella Vista, la vecindad, ubicada en Tepito, que tiene grandes patios, dos altares – con sus santas patronas: la Virgen de Guadalupe y la Virgen de Fátima - y en cuyas puertas “hay mujeres que venden tacos o caldo en pequeños puestos que sitúan en las aceras”¹⁰¹.

Los inquilinos de Bella Vista provenían de 24 de las 32 entidades que integran la República. Algunos habían llegado desde un lugar tan lejano en el sur como Oaxaca o Yucatán, y otros de los estados norteros de Chihuahua y Sinaloa. “La renta mensual por una vivienda de una habitación en Bella Vista variaba de 30 a 50 pesos (...). Muchas familias formadas por el marido, la esposa y cuatro niños

⁹⁸ L. Arizpe, pp. 72-73.

⁹⁹ Oscar Lewis, *Los hijos de Sánchez*, (FCE, 1964), Edit. Joaquín Mortiz, 18 edic., 1979.

¹⁰⁰ Lewis, Op.cit.

¹⁰¹ Ibidem.

pequeños se las arreglaban para vivir con una cifra entre 8 y 10 pesos al día para alimentos. Su dieta consistía en café negro, tortillas, frijoles y chile”¹⁰².

Las otras cinco familias mexicanas de diferente nivel socioeconómico cuyas “historias de vida”¹⁰³ sirvieron a Lewis para escribir la “Antropología de la Pobreza” (1961). Esas familias fueron: Los Martínez, que vivían en un pueblo llamado Azteca y ganaban muy poco dinero dedicándose a la agricultura; los Gómez que se mudaron del pueblo al Distrito Federal para buscar una vida mejor; los Gutiérrez, los más pobres de las cinco familias, que viven en una vecindad; los Sánchez, familia de clase media baja; y por último, los Castro, que son “nuevos ricos”, el padre era millonario por su propio esfuerzo, había crecido en un barrio de vecindad y no había perdido rasgos de la clase baja.

La familia Martínez estaba integrada por Pedro, su esposa Esperanza y seis hijos. Eran campesinos, trabajaban en el campo, pero su cosecha sólo proporcionaba maíz y frijol suficiente para tres meses o cuatro. De modo que Pedro debía procurarse otros medios para ganarse la vida tales como tejer cuerdas de ixtle de maguey, vender ciruelas y alquilar a sus hijos como peones. Así se preguntaba: “¿Qué ventaja es tener la libertad si no tenemos suficiente para comer? Antes los dueños de las haciendas eran los que nos explotaban, ahora es el Gobierno y los banqueros, todo es lo mismo”¹⁰⁴.

Estas investigaciones de Lewis, realizadas entre 1940 y 1960, sobre la vida en los poblados rurales y la migración a las zonas urbanas, le permitieron describir las precarias condiciones de vida y las necesidades insatisfechas de alimentación, vivienda, servicios y dinero, en que vivían muchos mexicanos.

La persistencia de la pobreza en la ciudad más importante del país, cincuenta años después de la gran Revolución Mexicana, presenta “serias cuestiones acerca del grado en que este movimiento ha logrado alcanzar sus objetivos sociales – observó Lewis -. A juzgar por la familia Sánchez, por sus amigos, vecinos y parientes, la promesa esencial de la Revolución no ha sido cumplida aún”¹⁰⁵.

La milpa pavimentada.

Hasta la fecha – medio siglo después de que se editó el polémico libro de Lewis -, la Ciudad de México, “la capital – como decía Benítez – es y seguirá siendo por mucho tiempo el espejo de la nación. Lo que ocurre fuera, sobre todo en las mesetas centrales, se refleja adentro, de acuerdo con un proceso de relaciones inevitables y sólo modificando radicalmente sus estructuras nos será dable asomarnos a su superficie y contemplar otra imagen más halagüeña”¹⁰⁶.

La imagen de la megalópolis como “una plancha de concreto que sepultó lo que fueron ríos, praderas, campos de labor, huertos, jardines y pueblos, al tiempo

¹⁰² Ibidem,

¹⁰³ Frente a las corrientes predominantes en las ciencias sociales en esa época que privilegiaban los enfoques cuantitativos y que apostaban a las herramientas y métodos provenientes de la estadística, la física y la biología, Lewis optó por el enfoque cualitativo de las “Historias de Vida”.

¹⁰⁴ O. Lewis, *Antropología de la Pobreza. Cinco Familias*. FCE, Méx., 1961, p. 325.

¹⁰⁵ Lewis, *Introducción a Los hijos de Sánchez*, p. xxxii.

¹⁰⁶ Fernando Benítez, *Viaje al centro de México* (1975), FCE, Méx., 1982, p. 35.

que el hombre se diluyó en masa. Aun los que tenían diez o quince años en 1950, cuando se inició el crecimiento explosivo de nuestra ciudad – lamentaba el cronista –, no son capaces de acostumbrarse a su novedad inquietante ni mucho menos a sacar conclusiones de una situación con la cual debían estar familiarizados”¹⁰⁷.

Fue en nuestro atribulado siglo XX cuando la ciudad de México experimentó un crecimiento espectacular: el Distrito Federal, que a fines del siglo XIX contaba con un poco más de 500 mil habitantes ocupó, en 1950, el catorceavo lugar, entre las ciudades más grandes del mundo, con una población de tres millones; para 1975 ascendió al tercer lugar con 11.9 millones, le seguía en número de pobladores a las concentraciones urbanas de Nueva York – Nueva Jersey, Tokio – Yokohama. Hoy día, desafortunadamente, compite por el primer lugar con esa ciudad japonesa, ya que más de 20 millones la habitan. Además se estima que, “de seguir esa tendencia, será la urbe más poblada del mundo, con 31 millones de habitantes, en los próximos diez años”¹⁰⁸.

En el Zócalo de la Ciudad de México, las ruinas del Templo Mayor de Tenochtitlán, sepultadas por el concreto, son el mejor ejemplo de la urbanización que en la segunda mitad del siglo veinte destruyó muchísimos pueblos (Tlaltelolco, Azcapotzalco, Tacuba, Romita, San Ángel, Coyoacán, entre los más conocidos) para convertirlos en colonias de una megalópolis que cada día demanda más y más espacio para extenderse. En 1950 el suelo urbano ocupaba 22 mil hectáreas, y para 1995 contaba con una extensión de 61 mil hectáreas, transformándose en una mancha de asfalto que se ha extendido sobre planicies, laderas, cañadas, bosques y antiguas zonas de cultivo.

En menos de 60 años, la urbanización ha absorbido a más del 50 por ciento de los pueblos indios originarios, ejidos y comunidades del Distrito Federal, perdiéndose así derechos agrarios, territorios, tradiciones, usos y costumbres. De los 93 pueblos originarios, en la actualidad sólo quedan 46 pueblos¹⁰⁹. En forma correlativa, la participación del sector agropecuario, silvícola y pesquero en el producto interno bruto (PIB) del Distrito Federal disminuye año tras año; de 0.14 por ciento que representaba en 1993 al finalizar el siglo, en el 2000, sólo significaba 0.09 por ciento.¹¹⁰

Dicen los campesinos: “Pa’que crezca la milpa, ha de seguir lloviendo”; es un consuelo para quien se ve asediado por las dificultades y problemas (“lloverle en su milpa”). De alguna manera, simboliza la resistencia ante el temporal y las plagas, porque “no hay milpa sin cuitlacoche”. Así, en medio de difíciles condiciones, hasta la fecha han subsistido 38 ejidos y comunidades agrarias que ocupan 66 mil 213 hectáreas (zonas boscosas, de pastoreo y dedicadas a la agricultura), el 57 por ciento de la superficie (148 mil 273 hectáreas) del Distrito Federal.¹¹¹

107 F. Benítez, Viaje al centro de México, Op.cit., p. 7 y 9.

108 Esta cifra fue estimada por Federico Ortiz Quezada, “La capital” en Patologías de la Ciudad de México, Ciudad de México Librería –Edit. Némesis, Méx., 1991, p.

14. El Censo del año 2000 señaló que la Zona Metropolitana de la Ciudad de México era la más poblada del país con 17.8 millones de habitantes.

109 Programa de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, 2001, pp. 9-10.

110 Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), Sistema de Cuentas Nacionales de México (1993 – 2000), Méx., 2002.

111 Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), VII Censos Agropecuarios 1991. Encuesta Nacional Agropecuaria Ejidal, 1988, Volumen II, Ejidos y Comunidades Agrarias, 1990.

La superficie rural dedicada a la agricultura en la ciudad de México es de 28 mil 96 hectáreas ubicadas en las delegaciones Álvaro Obregón, Cuajimalpa, Magdalena Contreras, Milpa Alta, Tláhuac y Xochimilco. En ellas, poco más de 20 mil ejidatarios y comuneros, e igual número de pequeños propietarios, resisten la invasión de la megalópolis y se aferran al cultivo de sus parcelas, en las que siembran principalmente hortalizas, forrajes, flores y maíz. Porque en este caso también, aplicando el refrán popular, los campesinos saben que “el maíz es para mantener, el trigo para enriquecer y la cebada para empobrecer”.

“Aún se recuerda que a principios del siglo veinte y hasta los años cuarenta de este siglo – indica la doctora Beatriz Canabal Cristiani -, Xochimilco alimentaba sus lagunas y canales con aguas limpias y naturales que provenían, tanto de su subsuelo, como de corrientes que bajaban de la serranía cercana. Hoy día estas dos fuentes de agua se han alterado, la primera por la necesidad que tiene la ciudad de entubar el líquido para el consumo urbano y la segunda porque los cerros se han deforestado al mismo tiempo de que la población migrante hacia la ciudad de México ha optado por habitar estas alturas”¹¹².

Ya en 1950 los canales se habían secado casi por completo, pero los xochimilcas – que aún encontraban en las actividades agropecuarias su principal sustento -, protestaron enérgicamente, negándose a desaparecer, y el gobierno tuvo que mandar a esta zona aguas residuales. Desde entonces, en estos “claros” de la “selva de concreto” destaca la subsistencia, casi milagrosa, de chinampas – el sistema de cultivo prehispánico – en Xochimilco y Tláhuac, y, a pesar de no ser un cultivo rentable, el maíz representa un tercio de la producción de la superficie total de la zona. Sin embargo, los ejidatarios y comuneros ya no se dedican exclusivamente a cultivar la milpa; han optando por actividades urbanas más remunerativas como el comercio y otros oficios y profesiones.

“La producción de las chinampas ya está escasa – explicaba un horticultor de Xochimilco -, ya no produce lo que es, por falta de abonos, de trabajo; muchas gentes ya no la quieren cultivar, ya no la trabajan los dueños. Ya no se cultivan las chinampas porque ya no se dan, ya no conviene. Es más lo que se gasta en trabajarlas que lo que se cosecha. Las tierras ya están vencidas, ya están cansadas, falta mucho agua, hay mucha suciedad...”¹¹³.

En Mixquic, un joven horticultor y estudiante, decía: “Sí, es agradable trabajar el campo, hasta cierto punto, pero cuando ves que ya no te reditúa lo suficiente para vivir, para tener una vida digna, pues entonces tiendes a buscar otros caminos, otras vías que satisfagan tus necesidades. ¿Por qué ya no se trabaja tanto el campo? No sé si tal vez porque ya no es redituable o por el poco apoyo. No se le puede atribuir a un solo factor sino a varios...”¹¹⁴.

En el caso del maíz, el funcionario titular de la delegación que la Secretaría de Agricultura tiene en el Distrito Federal, señalaba que este cultivo iba ligado a “cuestiones de tradición, porque lo necesitan para comer sus tortillas blancas”. El mejor ejemplo, es la zona chinampera: “¿Es concebible que allí se produzca maíz cuando hay otras alternativas como hortalizas y flores, pues tienen el agua a diez

112 Beatriz Canabal Cristiani, *La chinampería actual en el Valle de México – Xochimilco*, UAM, Méx., 1992.

113 Andrés Molina García, horticultor de Xochimilco. Entrevista realizada el 17 de diciembre de 1992.

114 Raúl Hernández, horticultor de Mixquic. Entrevista realizada el 17 de diciembre de 1992.

centímetros de distancia? ¡No! Quien produce maíz allí – afirmaba - es porque quiere producir maíz; no está buscando necesariamente el ingreso”.¹¹⁵

Otra alternativa es el maíz elotero. Del total de la producción de granos básicos de la zona en 1992 (casi 26 mil toneladas), el 20 por ciento fue de maíz elotero. “Con eso no se enriquece nadie, pero les permite obtener algunos ingresos – explicaba el funcionario -, porque tiene un destino final que es comercializarlo con chile piquín, salecita y crema”.

La “revolución industrial” de la tortilla.

Apenas comenzaba el siglo veinte, en 1904, cuando la prensa capitalina informó sobre la inauguración de una tortillería en la calle de San Salvador el Seco, con una producción basada en máquinas, acontecimiento que no logró el éxito deseado, porque los mexicanos estaban acostumbrados a la tradicional tortilla hecha a mano, y tampoco fue reconocido por los grupos feministas, a pesar de que ese fue un importante paso en el proceso liberalizador de la mujer mexicana.

Sin embargo, el surgimiento de las máquinas tortilladoras significó la desaparición de un proletariado femenino, al que se conocía como *palmeadoras*, dedicadas a elaborar tortillas en forma manual. Actualmente México es el líder mundial en la fabricación de tortillas en todo el mundo - hay máquinas tortilladoras mexicanas operando en Estados Unidos, lo mismo que en India, Japón y China- pero esto es producto de un desarrollo tecnológico, cuya historia – que bien podría llamarse la *Revolución Industrial de la Tortilla Mexicana* - se inició a finales del siglo diecinueve cuando esos aparatos se movían manualmente o mediante la fuerza del vapor.

A pesar de los recelos tradicionalistas, en México se ha desarrollado una tecnología *ciento por ciento* mexicana, desde la primera patente que en el año de 1884 se concedió a una máquina para hacer tortillas hasta las modernas tortilladoras semicomputarizadas con capacidad para producir y empaquetar en bolsas de plástico hasta 60 mil tortillas por hora.

Este proceso, que se ha dado fundamentalmente en las zonas urbanas – ya que las tortillerías mecanizadas son una característica de las ciudades mexicanas – permite observar los cambios que han ocurrido en los hábitos alimentarios de los mexicanos, en particular de los chilangos, durante el siglo veinte.

Una de las primeras máquinas tortilladoras fue la inventada por Ramón Benítez (patente número 4260), que consistía “en dos platillos, uno fijo y otro móvil entre los que se comprimía una pequeña porción de masa previamente colocada entre ellos”¹¹⁶. Este sencillo instrumento alcanzó tal trascendencia que todavía hoy lo usan las vendedoras de sopes, garnachas y quesadillas y puede encontrarse en mercados y tiendas de autoservicio.

En 1910, la Revolución Mexicana no impidió que Luis Romero marcara otro paso en la fabricación de tortillas con su máquina de rodillos, alambres

¹¹⁵ Héctor Fernando Ortega Padilla, delegado de la SARH en el Distrito Federal. Entrevista realizada el 18 de diciembre de 1992.

¹¹⁶ Jorge Arciniegas Cuevas, Fuentes de financiamiento de la industria del molino de nixtamal y de la industria de la tortillería, Tesis, Facultad de Contaduría y Administración, UNAM, Méx., 1978, p. 4.

despegadores y troquelados de la tortilla, como quedó patente con el número 10147. Cinco años después, en 1915 la compañía *La India S.A.* introdujo el cocimiento automático, según la patente 15798.

Posteriormente, en 1920 apareció el primer aparato operado con gas, de los señores Celorio y Olague (patente 19628); al año siguiente, surgió la ingeniosa máquina tubular de Luis Romero, accionada eléctricamente y calentada por petróleo, aunque en ambos casos continuó el uso de rodillos, alambres despegadores y troqueles. En 1929 se conoció la *máquina de aplastón* de Macario García Pérez, quien después, en 1942, patentaría el comal de petróleo que complementaba a la máquina.

Pero no fue sino hasta mediados del siglo Veinte - entre 1947 y 1963- cuando la *revolución industrial de la tortilla* alcanzó uno de sus mayores logros al crearse la máquina tortilladora automática y simultáneamente, la harina de maíz que además de su fácil conservación y manejo, ofrecía un mayor rendimiento: por cada kilogramo de maíz procesado en molino de nixtamal se producen 1,352 kilos de tortillas, mientras que de cada kilogramo de harina de maíz salen 1,650 kilos de tortillas, esto es un rendimiento superior en 15 por ciento.

De manera semejante a lo que Henry Ford había hecho con los autos, los mexicanos Francisco Celorio y Oscar Verástegui Santoscoy aplicaron la *línea móvil de ensamble* para la fabricación de tortillas. El primer aparato mecánico de Celorio entró en escena en 1947 con la patente número 45792. Para competir con las Celorio, en 1952 Octavio Peralta inventó una máquina que se complementaba con un comal redondo alimentado por petróleo, y en 1954 Oscar Verástegui Santoscoy patentó otra totalmente mecanizada que “consta de rodillos, cortadores, cocedor, que dará al producto tres etapas de cocido: primera etapa de menor fuego, en la segunda etapa mayor fuego y un término medio en la tercera”¹¹⁷. Las máquinas Verástegui y Celorio, que fueron colocadas en el mercado en 1957, tenían capacidad para producir de 3 mil a 10 mil tortillas de 16 centímetros de diámetro, por hora.

Sin embargo, las mujeres mexicanas presentaron resistencia para comprar las tortillas elaboradas con máquina; ellas – en la década de los cincuenta – todavía seguían elaborándolas a mano, debido a que esta actividad formaba parte de su educación como mujer. En Tláhuac (Distrito Federal), por ejemplo, las estufas de petróleo comenzaron a usarse en la década de los cincuenta y las de gas en los años sesenta, que “eran adquiridas en la mueblería La Principal de San Pedro”¹¹⁸.

Si esto ocurría en Tláhuac, delegación que se ubica al sureste del Distrito Federal, en el resto del país, con mayor razón, las mujeres continuaban utilizando – a mediados del siglo veinte – instrumentos de la época prehispánica como el fogón, los braseros, las ollas, platos y jarros de barro, el comal, los chiquihuites, el aventador, las cucharas de madera, el metate y el molcajete con su tejolote.

“En aquellos años – explica la antropóloga Torres Cadena -, los horarios para la toma de alimentos dependían del tipo de actividad y de los sexos. Los

¹¹⁷ J. Arciniegas Cuevas, Op.cit., pp. 5-6.

¹¹⁸ Verónica Isabel Torres Cadena, Cambio de hábitos alimentarios en el contexto urbano, IIA/ UNAM, Méx., 11 de junio de 2002.

hombres desayunaban antes de irse trabajar al campo o la chinampa, esto era alrededor de las cinco o seis de la mañana, tomando en cuenta la distancia. Al mediodía hacían un alto en sus actividades para consumirlo, ya sea que ellos o las mujeres les llevaran el almuerzo. Cuando regresaban del campo comían y por lo regular en la noche, cenaban en compañía de la familia. Por otra parte, los que se quedaban en casa comían en el siguiente horario: el desayuno era a las siete de la mañana, a la una o dos de la tarde la comida y a las seis o las siete, la cena¹¹⁹.

Estos campesinos “tomaban sus alimentos en la cocina, lugar en el que en ocasiones también se dormía, ya que no había un lugar exclusivo para comer”.

En aquellos años ya habían salido al mercado la Coca – Cola (1928), el Nescafé (1930) y los productos enlatados de la Compañía Herdez y el pan Bimbo, además de que la década de los cincuenta se caracteriza por la aparición de los aparatos electrodomésticos (refrigerador, licuadora, tostadora, etcétera). “Uno de los beneficios que este equipamiento ofrece a la mujer trabajadora en Tláhuac, es el que puedan preparar comida para dos o tres días, congelarla y calentarla en el microondas, lo que les permite servirlos como si estuvieran recién hechos”¹²⁰.

En 1930 se fundó la radiodifusora XEW y Telesistema Mexicano en 1955. La publicidad en gran escala llegó del brazo de las inversiones estadounidenses, y los anuncios en los diarios, la radio y la televisión tenían un cariz decididamente estadounidense. Los principales programas de televisión – advertía Lewis – están patrocinados por compañías de capital extranjero, como Nestlé, Coca – Cola, General Motors, Procter & Gamble y Colgate. Únicamente el uso del español y la aparición de artistas mexicanos distingue los “comerciales” de los que pasan por la televisión estadounidense.

“En el programa patrocinado por la Quaker Oats, se escucha al Ratón Macías, boxeador de peso ligero, ídolo de los mexicanos, recomendar la avena Quaker como el cereal de los campeones – ejemplificaba Lewis -. Algunos anuncios comerciales no se molestan siquiera en traducir ciertas frases, y han difundido formas lingüísticas inglesas o pochismos. Por ejemplo, los productos de belleza se anuncian como Touch and Glow, Bright and Clear, y otras formas por el estilo”¹²¹.

Sin embargo, todavía en la década de los sesenta, los habitantes de Tláhuac tomaban un desayuno que “consistía en té de hierbas silvestres, atole de masa, café de grano, tlaxcales o tortillas con salsa y frijoles”.

“Para el almuerzo, podían ser más tortillas con algunos quelites y salsas, tamales, chile, atole, calabazas, nopales, huevos en diferentes formas, frijoles, café de grano, atole de masa, té o pulque.

“La comida principal consistía en tortilla, salsas, sopas de verduras, de pasta o arroz, algún guisado como calabacitas, quelites, quentoniles, ahuautle con nopales, huazontles, pepitas de chile tostadas, frijoles quebrados con epazote, tamales de tripas de polo, pato asado en mole de olla, ancas de rana, ajolotes,

¹¹⁹ Ibidem.

¹²⁰ Ibidem.

¹²¹ Oscar Lewis, México desde Cárdenas (1957), Cambios sociales en América Latina, Ed. Limusa, Méx., 1974, pp. 380-381.

pollo, crema, queso, agua simple o de frutas, pulque o cerveza. Los condimentos más usados eran el epazote y el tequesquite.

“La cena y merienda no variaban mucho, eran ligeras; podían ser té, café de grano, atoles, pan de sal o de dulce, tamales, tortillas con chile o salsas. A esta hora, era por lo regular cuando se reunía toda la familia. Las mujeres eran las encargadas de realizar las compras y la elaboración de alimentos”¹²².

En esos años – señala la antropóloga Torres Cadena – el lugar de compra más frecuente era el mercado, la plaza, la tienda de abarrotes, además de las carnicerías, pollerías, establos, cremerías, panaderías y, por supuesto, las tortillerías.

A finales de los años ochenta, la Ciudad de México enfrentó un anárquico y acelerado proceso de cambio en los patrones de su actividad comercial, que se expresó en la proliferación de mega centros comerciales, tiendas departamentales y autoservicios. A partir del modelo de los “Malls” estadounidenses que reprodujeron Plaza Satélite, Plaza Universidad (1970) y Perisur (1980), pioneros en la década de los setenta, el modelo (conglomerado de tiendas y áreas de alimentos y diversión) se extendió en los cuatro puntos cardinales de la zona metropolitana: Plaza Coyoacán, Galerías, Pabellón Polanco, Plaza Inn, Plaza Aragón, Interlomas.

Actualmente, en Tláhuac hay una Plaza Tláhuac, en donde se localiza un restaurante Vips, y también pueden encontrarse establecimientos de Domino’s Pizza, KFC y Burger King. Un supermercado que pertenece a la cadena Wal-Mart, y dentro de las mismas instalaciones hay una sucursal del Mc Donald’s.

Estos centros comerciales desplazaron a los centros tradicionales de abasto (mercados públicos, abarrotes, panaderías), pero han sobrevivido las tortillerías.

Hoy, en el desayuno están presentes los cereales industrializados, la leche, los licuados, el café soluble, los jugos y frutas enlatados, yogures, hot cakes con mermelada, miel o leche condensada, huevos en sus diferentes formas, carnes frías y embutidos, crema, quesos, margarina, pan de mesa (que también ha sido empaquetado), además de frijoles (enlatados) y – en medio de todos estos cambios –, siguen vigentes las tortillas.

Changarros y Tortibonos.

En México, según datos de la Cámara Nacional de la Industria del Maíz, hay alrededor de 43 mil tortillerías¹²³; para la estadística oficial son “microindustrias” pero sus precarias características (poca inversión y un promedio de dos o tres trabajadores por establecimiento) las convierte en simples changarros –“Somos obreros emancipados” decía Nazario Palomera, un líder tortillero – que proliferan en barrios y son característicos del paisaje urbano mexicano.

La tortilla es el alimento más barato y su consumo se mantiene sin cambio, avanzando al ritmo del aumento poblacional. En consecuencia, la localización geográfica de las tortillerías está dada en función directa de la densidad de la

¹²² Ibidem.

¹²³ Antonio Hernández Caloca, presidente de la Cámara Nacional de la Industria del Maíz Industrializado, 26 de junio de 2000.

población. Así, el 76 por ciento de los establecimientos se encuentran ubicados en la zona centro de la República, destacando el Distrito Federal y los estados de México y Jalisco que comprenden casi un tercio del total.

Marx consideraba que los *servicios* eran improductivos porque no creaban ninguna “plusvalía”¹²⁴. Sin embargo, esta ha sido una de las principales características de la economía mexicana, por lo menos, desde 1970, año en que la participación de este sector tanto en el PIB como en el empleo superó el 50 por ciento. En consecuencia, una característica del Distrito Federal, la entidad mejor comunicada del país y principal centro financiero con 60 por ciento de la actividad bancaria y cerca del 75 por ciento del ahorro financiero nacional, es la *terciarización* de su economía, que se encuentra polarizada:

Existe un reducido sector moderno – básicamente servicios financieros y personales que generan más de la mitad del producto en la ciudad -, pero han proliferado los micro negocios y el autoempleo, en su mayoría informal¹²⁵. Destacan los restaurantes, fondas, cocinas económicas, talleres automotores, estéticas, etcétera, y la industria de las manufacturas (con 31 mil 68 unidades) engloba – según el criterio estadístico– lo mismo a laboratorios químicos y farmacéuticos, empresas automotrices, textiles y de cerveza, que a panaderías y tortillerías.

Las tortillerías y taquerías no escapan a esta lógica. Vienen a ser las parientes pobres de la familia industrial y restaurantera y en algunos casos – como las tortillas y los tacos de canasta – son verdaderos marginados, *outsiders* que subsisten en las puertas de los mercados y las banquetas de las ciudades.

Algunos economistas usan la expresión “*subdesarrollo por terciarización*”¹²⁶ para referirse a esa crisis originada por el incremento desmedido de los servicios. En el caso de los molinos y tortillerías su crecimiento anárquico originó que en 1973 se declarara de “interés público”¹²⁷ a la industria tortillera. Se fundó la Comisión Nacional de la Industria del Maíz (CONAIM) para controlar el suministro de maíz, por parte de la Compañía Nacional de Subsistencia Populares (Conasupo), a las tortillerías, además de condonar impuestos, otorgar tarifas preferenciales de energía eléctrica, subsidiar y regular el precio de la tortilla que en aquellos años era de 4.60 pesos el kilogramo.

Este precio “oficial” de la tortilla se estableció con el criterio estrictamente político de mantener este alimento al alcance de la población, sobre todo la de más bajos ingresos, pues se consideró que “no hay otro producto en el mercado capaz de sustituir a las tortillas en la función que desempeña sobre la alimentación nacional”¹²⁸.

El esquema de “economía mixta” que prevalecía en esos años no impidió la expansión del Grupo Maseca (Gruma), la compañía regiomontana dedicada a la fabricación de harina de maíz que en 1949 había fundado Roberto González

124 K. Marx, *El Capital*, T1, Op.cit., p. 233.

125 Programa General de Desarrollo Urbano del Distrito Federal, 2001, p. 30.

126 María A. Roggero, *Urbanización, industrialización y crecimiento del sector servicios en América Latina*, Edic. Nueva Visión, Argentina, 1976, p. 29.

127 Decreto publicado el 26 de marzo de 1973 en el Diario Oficial.

128 *El desarrollo agroindustrial y los sistemas alimentarios básicos: el maíz*, SARH, Méx, 1982, p. 137.

Barrera y que al finalizar el siglo veinte estaba integrada por 18 empresas con una capacidad instalada de dos millones 235 mil toneladas anuales, lo que le permitía controlar 69 por ciento del mercado nacional de harina de maíz.¹²⁹

La industria del maíz en 1979 estaba constituida por 47 mil 951 establecimientos, de los cuales 45 por ciento correspondía a los molinos de nixtamal (22 mil 617 establecimientos); 53 por ciento a tortillerías (25 mil 318) y sólo un reducido porcentaje, representado por 16 empresas, eran fábricas de harina de maíz, de las cuales, dos eran de Maíz Industrializado Conasupo (Miconsa), paraestatal creada en 1962, que aportaban 31.3 por ciento de la oferta nacional del producto.¹³⁰

Hasta 1980, el subsidio a la industria productora de harina de maíz nixtamalizada consistía en la diferencia entre el precio de garantía del cereal, con base en el cual Conasupo adquiría el maíz en el mercado nacional, y el precio al que Conasupo entregaba el maíz al industrial. Este último representó entre 80 y 90 por ciento del precio de garantía; en 1975, por ejemplo, Conasupo compró el maíz en mil 900 pesos la tonelada y lo vendió a la industria a mil 658 pesos; en 1980 lo compró a 4 mil 450 pesos y lo vendió a 4 mil pesos.

El subsidio concedido al maíz en el periodo 1979 – 1980 alcanzó la cifra de 5 mil 618 millones de pesos, cuando el precio de garantía del grano era de 3 mil 480 pesos por tonelada y el precio de la tortilla de 4.60 pesos por kilogramo. Del subsidio total, el 58.4 por ciento lo recibieron los molinos de nixtamal, el 30.8 por ciento las plantas harineras y el resto se destinó al mercado al menudeo y a los fabricantes de otros derivados.¹³¹

Existe una Norma Oficial para la Harina de Maíz Nixtamalizada (NOM - F - 46 - 5 - 1980) y el 27 de abril de 1981 se publicó en el Diario Oficial de la Federación el Programa de Fomento para la Industria Productora de Harina de Maíz Nixtamalizado, para promover la sustitución de masa de nixtamal por harina de maíz en la fabricación de masa y tortilla.

Esta sustitución mostró rápidamente sus ventajas, ya que además de su fácil conservación y manejo, la harina ofrecía un mayor rendimiento, superior al 15 por ciento: por cada kilogramo de maíz procesado en molino de nixtamal se producían 1.350 kilogramos de tortillas, mientras que de cada kilogramo de harina se llegan a producir 1.650 kilogramos de tortillas.¹³²

En el campo de los aditivos, se obtuvieron fórmulas de conservación que aumentaron la vida de la tortilla sin necesidad de refrigeración, de 10 a 76 horas, es decir, cuatro días. Se desarrolló una tecnología que puede ofrecer módulos de producción de 120 y 260 toneladas de harina de maíz al día. Se fabricaron máquinas para hacer masa a partir de la harina, formar tortillas, cocerlas, apilarlas y empacarlas. Todo esto con una capacidad de una tonelada de tortilla por hora.

Además, Miconsa comenzó a trabajar en un proyecto para incrementar el valor proteínico de la tortilla a través de la harina de maíz enriquecida con soya

129 Gustavo Chavolla Nava, "Aumentará la demanda de maíz 10 por ciento", en El Universal, sección Finanzas, México, 12 de junio de 2000, p. 14.

130 Presidencia de la República, Productos Básicos: Alimentos, SPP, Méx., 1981, p. 35.

131 Nacional Financiera, S.A., La industria de la harina de maíz, Nafinsa, Méx., 1982, pp. 49 y 79.

132 Op.cit., pp. 49 y 79.

que fue motivo de un amplio debate ya que modificaba el sabor tradicional de la tortilla.

El esquema de “economía mixta” se rompió durante el gobierno de Carlos Salinas de Gortari, cuando la Secretaría de Comercio, a mediados de 1990, decretó la “harinización” de la tortilla en todo el país y se anunció la reestructuración de Conasupo. En febrero de 1992, la Asociación Nacional de Productores de la Industria de la Masa y la Tortilla denunció que la Conasupo sólo suministraba 2 millones de toneladas de maíz al año, pese a que la demanda era de 5 millones de toneladas.

En realidad, al reducir la dotación de maíz a los molineros de nixtamal, la Conasupo presionó a los tortilleros para que utilizaran harina de maíz. El fondo del conflicto fueron los subsidios. Más de 45 mil molinos tuvieron dotaciones de maíz subsidiado hasta 1990, lo que desapareció al quitársele el carácter de “interés público” a la industria de la masa y la tortilla.

A través del programa maíz – tortilla, se propuso que, en lugar de aplicar el subsidio al grano vendido a molineros, se seleccionaría a una “población objetivo” calculada en 3.5 millones de familias urbanas con ingresos menores a dos salarios mínimos, para que primero a través de “tortibonos” y después por medio de una tarjeta magnética, recibieran diariamente un kilogramo de tortilla a precio subsidiado.¹³³

El sistema de “tortibonos”, se había puesto en marcha en 1984, durante los años de la crisis económica, y establecía la distribución de bonos a través de sindicatos y tiendas de Diconsa. Para 1986 había realizado ventas de mil 500 toneladas diarias de tortillas en 4 mil establecimientos, ofreciendo el producto a 750 mil familias de escasos recursos.¹³⁴

Para esas fechas, la paraestatal Conasupo, en la última fase de su existencia estuvo experimentando diversas formas de convertir los subsidios generalizados en subsidios selectivos en las zonas urbanas del país. Ante un Estado quebrado y endeudado, una alternativa fue rediseñar en 1990 el subsidio a la tortilla mediante el programa de los “tortivales”, el retiro de los subsidios a los molineros y el impulso al consumo de la harina de maíz.

La Secretaría de Comercio advirtió a los molineros que la tortilla no aumentaría su precio en por lo menos dos años y ellos se rebelaron, acusando al gobierno de Salinas de querer favorecer a su amigo Roberto González Barrera, dueño de Gruma, quien pretendía monopolizar el mercado de la tortilla hecha a base harina de maíz.

La “guerra de la tortilla”, como la prensa llamó a este acontecimiento, se prolongó a lo largo de dos años hasta que el 19 de diciembre de 1992, unos agentes de la Procuraduría General de la República detuvieron a Nazario Palomera, el líder de los tortilleros y, casi de inmediato, fue declarado formalmente preso. La acusación: encarecer la tortilla¹³⁵.

El 19 de octubre de 1993 se privatizó Miconsa y el segmento de harina de maíz nixtamalizado en el mercado de la tortilla siguió expandiéndose, pasando de

133 Gisela Espinosa, Cuando el maíz se vuelve polvo, La Jornada del Campo, Méx., DF, 27 de abril de 1993.

134 Programa Maíz – Tortilla. Sistema de Bonos. SECOFI – Conasupo – Diconsa, marzo de 1986.

135 Vr. “Afirmar los molineros que se les niegan aumentos para favorecer a Maseca”, en revista Proceso núm. 843, México, DF, 28 de diciembre de 1992.

21 por ciento del mercado en 1991 a 50 por ciento en 1998. El sistema de subsidio a la tortilla fue eliminado el 31 de diciembre de 1998.

En 1994, cuando Ernesto Zedillo acababa de tomar posesión de la Presidencia, el precio del kilogramo de tortilla, en el esquema del “nuevo peso” era 75 centavos, por lo que una familia podía comprar con cinco nuevos pesos las tortillas de toda una semana; al finalizar el sexenio, en el año 2000, ese dinero apenas alcanzaba para un kilogramo, que ya costaba 4.50 pesos.

En ese mismo año, el dueño de Gruma, Roberto González Barrera, mejor conocido como el “rey de la tortilla” apareció en la lista de los 24 supermillonarios mexicanos del sexenio salinista (encabezada por Carlos Slim Helú), que publicó la revista Forbes, en donde se destacó que González Barrera tenía fuertes ligas con el gobierno; su hija, por ejemplo, está casada con el hijo de Carlos Hank González, quien era el secretario de Agricultura que supervisaba las cuotas de importación de maíz, la principal materia prima de Maseca. Este hombre, según la revista, estaba valuado en mil 100 millones de dólares.¹³⁶

Al comenzar el nuevo siglo, han desaparecido casi todos los molinos de nixtamal, el mercado nacional de la harina de maíz está monopolizada por dos empresas privadas: Minsa y Maseca, además de que Gruma se ha consolidado como la productora más grande de harina y tortilla de maíz en el mundo, registrando la utilidad neta más alta de su historia, equivalente a 6 mil 643 millones de pesos. Del total de sus ventas, 7 mil 741 millones de pesos fueron logradas por Gruma Corporation en Estados Unidos; 6 mil 629 millones de México; mil 31 de Centroamérica y 2 mil 798 millones de Gruma Venezuela. Además de tener ya una sucursal en Inglaterra, el consorcio anunció su interés de invertir en Asia.¹³⁷

La dieta taquera.

Mmmm...Exquisitos. Tacos de bistec con tocino y queso acompañados de una *Pepsicola* o tacos al pastor con una *Coca light*. Es el *antojito* preferido de los *niños bien* de Tecamachalco, Lomas Reforma y otros suburbios *agringados*, que ya acostumbraron sus delicados paladares a ciertas variedades de tortillas dobladas rellenas con filete de res asado a las brasas.

Hay taquerías *de postín, de medio pelo y de arrabal*. De manera que existe una élite -menos del 20 por ciento de los mexicanos¹³⁸ - que *más crema le echan a sus tacos* y han convertido el proceso de la digestión (conversión de los alimentos en substancias nutritivas) en un acto de estatus y sensual en donde intervienen todos los sentidos: vista, olfato, oído, tacto y, por supuesto, el gusto. Por eso hay taquerías cuyo *estatus* no sólo está determinado por la clase de tacos que venden, sino que también influyen otros elementos importantes como: la decoración, la música ambiental, el tipo de clientela y su ubicación.

¹³⁶ Forbes, 18 de julio de 1994.

¹³⁷ Adriana Ojeda, “Reporta Gruma utilidad neta de 6 mil 643 mdp”, El Universal, Finanzas, 27 de febrero de 2001. Gustavo Chavolla Nava, “Proyecta Gruma invertir en Asia”, El Universal, Finanzas, 14 de diciembre de 2001.

¹³⁸ Vt. Enrique Hernández y Julio Boltvinik, “Pobreza y distribución del ingreso en México”, El Universal, Méx., D.F., 9 de diciembre de 1999.

Parece un contrasentido, pero las Taquerías de Lujo tienen su razón de existir. En nuestra sociedad, el taco es una mercancía y consecuentemente, como señala Marx, tiene un carácter “bifacético”.¹³⁹ Como todo alimento está compuesto principalmente por carbohidratos, proteínas y grasas, pero también tiene un precio que fluctúa según el lugar en donde se come. Los pobres siguen “comiendo puro taco”, pero es amplia la variedad que va del taco con sal, el taco placero, el taco sudado o de canasta y el taco compuesto.

La conducta de un consumidor taquero se rige por dos elementos: “uno de carácter subjetivo – gustos y preferencias – y otro de tipo objetivo – variaciones en los precios y nivel de ingresos-“¹⁴⁰. De manera que el taco consumido en un restaurante por la clase media o la alta burguesía puede obtener un valor de distinción y prestigio, además de cierta nostalgia nacionalista.

Así, cuando una *kena fresa* expresa “qué bien huele esta chuleta”, “qué dura está la carne” o simplemente dice “¡ay, fuchi!”, está emitiendo juicios a través de sus sentidos y sus opiniones van a ser definitivas para el éxito o fracaso de un restaurante típico mexicano o una taquería *de moda*.

En la “Fonda del Refugio”, ubicada en la Zona Rosa, que es “una antología de la tradición gastronómica mexicana adaptada a las exigencias de la clientela internacional”,¹⁴¹ se sirven, como entremés, *tacos sudados* (de chicharrón, mole y frijoles refritos), aunque algunos de sus distinguidos comensales (empresarios, políticos, banqueros, artistas, corredores de bolsa, promotores inmobiliarios, etcétera) prefieren el *plato surtido* que comprende: un taco, una quesadilla, un chile relleno y frijoles refritos.

De igual manera, fue famosa una taquería con facha de galería de arte – de allí su nombre: la Tacoteca -, que estuvo ubicada en las inmediaciones de la Ciudad Universitaria, enfrente de la Librería Gandhi en la avenida Miguel Ángel de Quevedo, a la que regularmente asistían conocidos intelectuales, destacados catedráticos, estudiantes y toda clase de tipos con libros bajo el brazo. Y los ejecutivos júnior – cuyo hábitat es el Paseo de la Reforma y la avenida de Los Insurgentes – han adoptado la moda de comer tacos en las nuevas fondas – Del Recuerdo, Santa Anita, Las Delicias, y la ya citada del Refugio, entre otras -, mientras que los júnior – piruris prefieren las disco – taquerías, cuya pionera fue la Flash – Taco: video, antojos & bar, de Tecamachalco.

Estos lugares se caracterizan por oler bien – a chuleta asada, por ejemplo -, están alfombrados, bien iluminados y decorados con *buen gusto*, además de que tienen contratados a meseros uniformados, barmans y, en ocasiones, llegan a estar coordinados por un *maitre* al que ciertos clientes llaman *capí* con tono amigable y familiar. Hay pantallas de video y se escucha música variada, además de que los comensales suelen acompañar sus tacos con una amplia variedad de cócteles y bebidas.

Sin embargo, el auténtico taquero está en la calle. Cortés Tamayo, cronista urbano, siempre recordaba a los taqueros del Portal de Santo Domingo esquina

¹³⁹ K. Marx, El Capital, T.1, V.1, pp. 88-89.

¹⁴⁰ Vt. R.S. Fischer y R. Dornbusch, Economía, Mac Graw – Hill, Méx., 1985, pp. 105 – 106.

¹⁴¹ J. De’ Angeli, Op.cit. , p. 68.

con República de Cuba, “donde los estudiantes – del viejo barrio universitario – iban con su hambre larga, se llenaban y alborotaban con esos tacos de barbacoa famosos, unos blandos y otros dorados, unos sencillos y otros dobles como trompetas heráldicas; todos rebosantes de la salud del guacamole en compañía de tepaches helados luciendo su incitación topacio en tarros de cuarto de litro, y todo por 10 y 20 centavos; tacos sabios que ponían el ánimo preparatoriano capaz de entender álgebra; a los muchachos de Medicina, anatomía del Burro Quiroz; crecían los incisivos en la dentadura de los futuros sacamuelas; a los de Leyes otorgaban el don de la claridad en los oscuros intrínquilis de obligaciones y contratos; las cuatro escuelas inmediatas”.¹⁴²

Famosos también son los tacos “de nenepile y de cabeza en Rivera de San Cosme; los que están frente al general San Martín de la glorieta de Peralvillo; la región, todavía, de las Trancas de Guerrero; el Salto del Agua vecino a la Calzada del Niño Perdido; el Jardín de San Sebastián; el legendario Chorrillo de Tacubaya; en fin: los cuatro costados de la urbe inmensa, pusieron y ponen sosiego y deleite en el antojo ciudadano.

“Y cómo dejar en el desprecio los de carnitas, que en maciza, cuerito, buche, gordito, hígado, nana, embuchaca quien quiere y son miles, a las puertas de las accesorias de República de Perú y República de Chile y República de Honduras y todas las Repúblicas hermanas donde, tras sus vitrinas que un foco como píldora amarilla ilumina, huelen a fiesta y ensanchan las ventanas de la nariz y anhelan los labios y muerden sus adoradores, coronados de cilantros y cebolla picada; la sal al gusto y, no faltaba más, la salsa”.¹⁴³

No hay exageración ni afán de ofender cuando a México se le llama *pueblo taquero*; una encuesta realizada por el periódico capitalino Reforma entre 404 entrevistados en el Distrito Federal mostró que “un promedio de cinco tortillas de maíz al día consume el capitalino, de preferencia recién hechas y acompañadas por una picosita salsa verde o un chilito de a mordida”¹⁴⁴. Con relación al gusto por las tortillas, este dato resulta curioso porque en la actualidad no es frecuente la elaboración casera de este alimento. La tradición de echar las tortillas sólo se mantiene en algunos mercados, fondas y restaurantes de cocina regional.

“El taco – decía Cortés Tamayo –, tentempié de empleados del oficial cuarto a la taquimeca privada; banquete del cobrador de abonos; regocijo del pequeño comerciante; antojo del profesionista; onción del intelectual en onda; compromiso del erudito; sustento diario del matacuás de media cuchara y cuchara entera; refrigerio de voceadores y trabajadores de limpia y transportes que ¡ah!, los comen estos y los otros que sólo de verlos se le hace a uno agua la boca”.¹⁴⁵

Porque *de tacos a tacos*, también hay grandes diferencias sociales. La reses y los cerdos fueron traídos por los españoles y nunca fueron alimentos de fácil consumo para la mayoría de la población. Durante la época colonial –por citar sólo un ejemplo–, en lo que hoy es Sinaloa rigió una ley que prohibía dar de comer

¹⁴² R. Cortés Tamayo, *Los mexicanos se pintan solos*, Edit. El Día, Méx., 1986., p. 180.

¹⁴³ *Ibidem*, p. 184.

¹⁴⁴ Reforma, Sección C, Méx., DF, 21 de septiembre de 2001.

¹⁴⁵ R. Cortés Tamayo, *Op.cit.*, p. 185.

carne a los indios “porque se hacen levantiscos”¹⁴⁶ y el desarrollo de la ganadería en México estuvo ligada al latifundismo. No es de sorprender que en contraste con la actividad agrícola, la actividad pecuaria, hasta la fecha, tenga una importancia muy escasa en el ejido, el sector “social” creado por la revolución mexicana.

Y si bien es cierto que todos los mexicanos somos amantes de los tacos, hasta la fecha, existe una correlación inversa entre ingreso y consumo de maíz; en consecuencia, los más pobres consumen proporcionalmente este cereal en mayor cantidad, en tanto que los sectores de mayores ingresos - que representan entre 15 y 20 por ciento de la población nacional - tienen una dieta más rica y diversificada, que incluye carne. En la actualidad, de acuerdo con los datos del Instituto Nacional de la Nutrición (INN), un adulto en la ciudad se come un promedio de siete tortillas al día y en el campo el consumo aumenta a 14 tortillas y media¹⁴⁷. Así, para unos el taco es un alimento básico y para otros es simple *antojito*.

El indio dormido.

Novo decía que “los nahuas eran sobrios”, ya que, según el Códice Mendocino, la alimentación de los niños, a partir de los tres años de edad, era de media tortilla al día; a los cuatro y los cinco, una tortilla entera; de los seis a los doce, una tortilla y media. Desde los trece años, dos tortillas.

El cronista se lamentaba: “Que así haya sido por disciplina hasta antes de la llegada de los españoles, tiene menos de asombroso que el triste hecho de que todos estos siglos después, ya no por disciplina ni educación, sino por escueta miseria, la alimentación de muchos niños indígenas no sea más abundante ni variada”.¹⁴⁸

La figura del indio dormido, tapado con sombrero y sarape, bajo un cactus, fue un estereotipo del mexicano, difundido por las películas hollywoodenses de los cincuenta, que incluso se adoptó como molde de algunas artesanías que todavía se encuentran en el mercado. La imagen – aunque molesta y con tufos racistas – es la representación de la pobreza y la desnutrición; en otras palabras, del subdesarrollo.

Décadas de bajos niveles nutricionales inhibieron el desarrollo mental y físico de la mayoría de los mexicanos, restándoles capacidad creativa para sólo poder desempeñarse como “mano de obra barata”. Las actuales generaciones de mexicanos, advertía ya en 1990 el doctor Adolfo Chávez, “se encuentran incapacitadas para competir en igualdad de circunstancias ante el mundo que se perfila al final del siglo”.¹⁴⁹

En la Sociología del Hambre, Melotti afirma que “el hambre constituye el síntoma más grave y generalizado del subdesarrollo”¹⁵⁰. En este sentido, Myrdal

146 Mechthild Rutsch, La cuestión ganadera en México, Cuadernos del Centro de Investigación para la Integración Social (CISS), núm. 1, Méx., 1980, p. 9 y 11.

147 Héctor Bourges, Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios, en Cuadernos de la nutrición, Vol. 13, núm.2, 1990.

148 Salvador Novo, Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México (1967), Op.cit., p.7.

149 Rubén Vázquez Pérez, Alarmante desnutrición de las actuales generaciones de mexicanos: Adolfo Chávez, Unomásuno, 23 de octubre de 1990.

150 Humberto Melotti, Sociología del Hambre, (1966), FCE 1980, Introducción, pp. 45 y 46

escribió: “Casi tiene el valor de ley económica que cuanto más pobre es un país, tanto más profunda se presenta la grieta entre pobres y ricos”¹⁵¹.

En la desnutrición masiva, el doctor Chávez observaba uno de los fracasos de la Revolución Mexicana. “Por medio de la desnutrición infantil generalizada en el medio rural, en México se están produciendo generaciones enteras de “peones perfectos”, mentalmente subdesarrolladas, pero resistentes para el trabajo físico: seres pasivos, de bajo coeficiente intelectual, sumisos y resignados, ideales para el sistema”.¹⁵²

México tiene una larga historia en la aplicación de programas y políticas orientadas a mejorar la nutrición de grupos vulnerables. De los programas de distribución de alimentos, desde 1922 se han probado prácticamente todas las modalidades, desde un sistema de subsidio a los consumidores (que va de los programas de desayunos escolares a la creación de Conasupo), hasta un sistema de subsidio a los productores. En el pasado reciente, están los ejemplos del Sistema Alimentario Mexicano (1980); el Programa Nacional de Alimentación (1983); el Programa de Educación, Salud y Alimentación (Progresá) en 1990 y el Programa de Desarrollo Humano Oportunidades 2002-2006¹⁵³.

Sin embargo, tal parece que en México, como señaló Lewis, la pobreza se hereda y “se transmite de una generación a otra por la vía familiar”¹⁵⁴. La euforia del “milagro mexicano” se enfrió el día que el Instituto Nacional de la Nutrición (INN) descubrió que el 40 por ciento de los mexicanos estaban desnutridos. Estos estudios habían sido iniciados en 1941 por el doctor Salvador Zubirán, pero fue sólo hasta la fundación del INN, en 1957, cuando estas *encuestas nutricionales* se comenzaron a hacer en forma sistemática. Para 1970 se habían realizado alrededor de 50 encuestas que mostraron el problema central de México: la gran desigualdad en la alimentación, existente entre los distintos sectores, niveles de ingreso y regiones geográficas.

De acuerdo con las encuestas del INN, la situación alimentaria del país puede resumirse así: entre 80 y 90 por ciento de los mexicanos se ve afectado por la desnutrición en alguna etapa de su vida, especialmente durante la infancia. Los que logran adaptarse a la desnutrición lo hacen reduciendo su peso, su estatura y su actividad física e intelectual; y los que no lo logran, simplemente mueren.¹⁵⁵

Hay una estrecha relación entre la nutrición y la distribución del ingreso en México. Actualmente el 53.7 por ciento de la población vive en la pobreza¹⁵⁶; más de la mitad de los mexicanos obtienen de 60 a 70 por ciento de sus nutrientes de la tortilla¹⁵⁷ y sólo las dietas de la población urbana de clase media y alta – que representan de un 15 a 20 por ciento de la población nacional – son ricas y variadas.

151 Gunnar Myrdal: *An International Economy: problems and prospects*, ed. Harper, N.Y., 1956, p. 133.

152 Rafael Rodríguez Castañeda, Entrevista al doctor Adolfo Chávez: La desnutrición, productora de “peones” para el sistema, *Proceso*, núm. 162, 10 de diciembre de 1979.

153 Simón Barquera, Juan Rivera y Alejandra Gasca – García, Políticas y programas de alimentación y nutrición en México, *Salud Pública de México*, Vol. 43, núm. 5, septiembre – octubre de 2001.

154 Lewis, *Los hijos de Sánchez*, p. 24.

155 H. Bourges, *Panorama Alimentario de México*, Cuadernos de la Nutrición, Julio – Septiembre de 1981.

156 Secretaría de Desarrollo Social, *Encuesta Nacional de Ingresos y Gastos de Hogares 2000*.

157 Elvia Martínez González, Los retos de la desnutrición, *Investigación y Desarrollo*, núm. 116, año X, La Jornada, México, marzo de 2002.

Estas dietas conservan el núcleo maíz – frijol, pero éste se vuelve sólo parte, ya no centro, de la dieta, en la cual participan una gran diversidad de alimentos. Los grupo urbanos padecen la llamada “transnacionalización” dietética (o sea el cambio de algunos hábitos alimentarios a partir de la gran oferta y del fácil acceso a productos de simple preparación, característicos de los años de auge económico) pero que, por problemas de ingreso, quedaron a mitad de camino entre la dieta rural antigua y la nueva. La consecuencia es que sobre una base tradicional de tortilla y frijoles incorporaron refrescos, pastelillos, sopa de pasta y varios productos industrializados, aumentando mucho el consumo de azúcar y de grasa. En consecuencia, al comenzar el siglo, el 42 por ciento de los mexicanos son obesos.¹⁵⁸

Un equipo de investigadores del Instituto Nacional de la Nutrición (INN) bajo la dirección del doctor Adolfo Chávez, inició en 1968 un estudio en Tezonteopan, una comunidad rural ubicada a 200 kilómetros de la capital de Puebla. Un pueblo paupérrimo, en donde, al igual que en la inmensa mayoría de las comunidades rurales mexicanas, la dieta de la población está formada casi exclusivamente por frijol, maíz y chile.

La investigación se enfocó a descubrir las consecuencias de la desnutrición sobre el desarrollo infantil. Escogieron dos grupos de niños: unos nacidos en 1968, alimentados con la dieta tradicional (incluidos los diez primeros meses con sólo el pecho materno); otro grupo, nacido dos años más tarde, a cuyas madres se les dio suplemento alimenticio desde el embarazo. Estos niños recibieron posteriormente una cantidad adicional de nutrientes.¹⁵⁹

Las diferencias entre ambos grupos fueron muy grandes, mucho más de lo que los investigadores mismos habían pensado. Básicamente se encontró que si un niño no recibe suficiente alimento lo primero que hace es tratar de adaptarse en su gasto metabólico a lo que come, esto significa que reduce su actividad física, disminuye su velocidad de crecimiento y altera en forma muy importante varias funciones intelectuales del individuo.

En 1987, la periodista Elsa R. de Estrada informó sobre la marcha del experimento. “Los resultados -escribió- son asombrosos”.

“María Félix Mexquititla Soriano, de 19 años de edad, podría ser considerada como la muchacha-promedio de Tezonteopan: mide 1.45, estudió sólo hasta cuarto año de primaria, es muy risueña y tímida, y, mientras espera casarse y tener hijos, ayuda a cuidar a cuatro hermanos menores y colabora con su padre en la parcela familiar, donde cultivan cacahuete y maíz.

“En contraste, Higinia Morales Mexquititla, de 16, que también ayuda a su familia a cultivar la tierra en una parcela similar a la de los padres de María Félix, mide 1.60 y destaca por lo activa y desenvuelta: estudia el tercer año de secundaria en la cercana ciudad de Atlixco y se propone seguir la carrera de turismo porque proyecta viajar y conocer mundo.

“Bertoldo Aguilar Sacramento, de 18 años de edad, mide 1.61, es callado y retraído, abandonó los estudios en quinto de primaria porque la escuela lo aburría

158 Jessica Castañeda, Destaca México por su obesidad, Reforma, 20 de abril de 2002.

159 Rafael Rodríguez Castañeda, Entrevista al doctor Adolfo Chávez: La desnutrición, productora de “peones” para el sistema, Proceso, núm. 162, 10 de diciembre de 1979.

y es un muchacho moreno, muy delgado, de rostro anguloso y pelo largo y rebelde; se viste con descuido y calza huaraches. En Tezonteopan no llama la atención porque casi todos los jóvenes del lugar son como él.

“En cambio, Sóstenes Morales Mexquititla, de 17, uno de los siete hermanos de Higinia, es unos diez centímetros más alto que el promedio de los muchachos del pueblo y se conduce y viste de manera diferente: igual que su hermana, estudia en Atlixco y ya está en segundo de preparatoria (proyecta convertirse en ingeniero); a veces se rasura completamente la cabeza, a ver si le crece una cabellera menos rebelde; y es cuidadoso tanto en el vestir como en el hablar, siempre con sus pobres prendas immaculadas, calzando unas botas que consiguió en alguna parte y eligiendo las palabras con riguroso apego al diccionario”, indicaba la periodista.¹⁶⁰

En 1996 se puso en marcha un plan piloto aplicado en 115 familias de Rincón de San Ildefonso, una comunidad otomí de Querétaro, para mejorar la dieta de los niños sobre la base de una súper tortilla enriquecida vitaminas, minerales y proteínas.

Los niños otomíes de Rincón de San Ildefonso siempre eran humillados en las competencias deportivas de la región. No ganaban y algunos se desmayaban. Pero dos años después de que el Instituto Nacional de la Nutrición (INN) y el Grupo Industrial Maseca aplicaron el programa de la “Súper Tortilla”, los niños ganaron ocho medallas “de oro” en atletismo y conquistaron el campeonato municipal de fútbol.

La introducción de la “súper tortilla” no mejoró la comida. Los niños del Rincón continuaron comiendo lo mismo: un día tortillas con frijoles, al día siguiente tortilla con nopales y luego tortillas con quelite y chile. No había leche, ni huevos ni carne o frutas. Los resultados, a pesar de ello, fueron notables.

El profesor Baltasar Domínguez, director de la Escuela Primaria de la comunidad del Rincón, aseguró que la mejoría era evidente: “A los niños los vemos nutridos, con ganas de trabajar y estudiar, hay asimilación en las clases, no se desmayan en los honores a la bandera, y hasta hemos ganado premios de atletismo”, dijo orgulloso.

Esta prueba piloto se hizo en el Rincón y en Yosphi, dos comunidades que están una después de la otra, a casi una hora de la ciudad de Querétaro. En el Rincón, como se indicó, se regaló harina enriquecida de maíz a 115 familias otomíes con hijos menores de cinco años, y en Yosphi a 136 familias de las mismas características. Sólo que en Yosphi se les dio harina normal.

Los resultados de la tortilla enriquecida se notaron al primer año. Según los estudios del INN, reportados por el doctor Chávez, el 87.4 por ciento de los niños que comieron tortilla enriquecida se normalizaron en su desarrollo y crecimiento. Y los niños del Rincón crecieron cinco centímetros más que los de Yosphi.

Ante los resultados del programa piloto, el gobernador de Guanajuato, Vicente Fox, firmó un convenio con la empresa Maseca el 17 de marzo de 1998 y empezó a distribuir la harina en 240 comunidades.¹⁶¹ Posteriormente, en septiembre de ese mismo año, el presidente Ernesto Zedillo anunció que a partir

¹⁶⁰ Elsa R. De Estrada, Los súper jóvenes de Tezonteopan, revista Contenido, diciembre de 1987.

¹⁶¹ Pablo César Carrillo, Atletas otomíes, Reforma, 14 de septiembre de 1998.

de marzo de 1999 enriquecerían los cinco millones de toneladas de harina de maíz que anualmente consumen los mexicanos.¹⁶²

Los niños de 1999, según lo dicho por el presidente Zedillo, serían la primera generación alimentada con la “Súper Tortilla”, pero hasta la fecha, el tema de la “vitamina T” es fuente de debate entre los científicos. Junto a sus defensores hay otros que le restan importancia al proceso, ya que – indican – el enriquecimiento sólo es aceptable para poblaciones con graves problemas de nutrición durante un periodo definido. Para la mayoría de los mexicanos, la tortilla por lo general se consume junto con otros alimentos, ya sea frijol o carne, que permiten completar los nutrimentos faltantes en la dieta.¹⁶³

La vigencia del Taco.

En la ciudad de México -parafraseando a Novo- no hay taquito más vigente que “los celestiales de Beatricita”,¹⁶⁴ cuyas recetas para elaborar tacos de guisado se han mantenido inalterables desde principios de siglo, a pesar de la invasión de la *fast food* estadounidense, mediante restaurantes de *concesión* que rentan la franquicia a cadenas transnacionales como *Mac Donald's*, *Shakey's Pizza*, *Dennys* y *Kentucky Fried Chicken*, por citar sólo algunos ejemplos.

El crecimiento de la población itinerante en la Ciudad de México ha facilitado la proliferación de taquerías. Se estima que en el Distrito Federal transitan cerca de 4 millones de personas al día¹⁶⁵, usuarias sobre todo de la zona centro, que regularmente tienen que comer en restaurantes, fondas y taquerías.

Tradicionalmente, el viejo Centro, es decir, los barrios situados alrededor del Zócalo y del Jardín de la Alameda, han conformado la principal zona taquera de la Ciudad de México. Al concentrar la vida de los negocios, edificios administrativos y comerciales, en la delegación Cuauhtémoc, denominación oficial de esta zona, se han establecido la cuarta parte del total de fondas y taquerías del Distrito Federal.

Tan sólo en las 53 manzanas ubicadas al sur de la Alameda, que en 1840 formaron parte de la Colonia Francesa o Barrio de Nuevo México, hay 94 taquerías. Estas calles son bien conocidas por los amantes de la buena mesa, chefs y mayoras, ya que ahí está ubicado el famoso Mercado de San Juan, con sus más de trescientos puestos en donde se abastecen los restaurantes más exclusivos de la ciudad de México.

Sin embargo, tras la inauguración del Metro – como se le llama al sistema de transporte colectivo – han proliferado las taquerías alrededor de las estaciones, lo mismo que en casi todas las esquinas cercanas a los centros laborales. Al mediodía, una hora imprecisa para los chilangos que no necesariamente es equivalente a las doce horas, burócratas y empleados se las ingenian para

¹⁶² Ivonne Melgar, Crecimiento taco a taco, Reforma 14 de septiembre de 1998.

¹⁶³ Clara Jusidman, relatora del seminario El maíz, en los procesos de globalización y modernización, Cuadernos de la Nutrición, Vol. 16, núm. 1, Méx., enero – febrero 1993, p. 43.

¹⁶⁴ Salvador Novo, Nueva grandeza mexicana (1946), UNAM, Méx., 1986, p. 21.

¹⁶⁵ Programa del Desarrollo Urbano del DF 2001, p. 42.

abandonar subrepticamente sus lugares de trabajo y cumplir con el ritual de ir a *taquear*, verbo que en México significa *comer rápidamente*. La *taquiza*, en cambio, se refiere a un banquete informal, un *agasajo*.

En la vil calle, el taco, al igual que la hamburguesa, se formó e hizo poderoso por sí mismo; es un auténtico *self made* y, aunque tradicional, es beneficiario del gran cambio cultural desencadenado por la presencia de los alimentos *nómadas* y producidos *en serie*, simbolizado por la célebre ampliación de un bote de sopa *Campbell* que en 1961 pintó Andy Warhol, la última gran figura del *arte pop* neoyorkino.

El éxito de los *fast-food* y las *comidas semipreparadas*, listas para calentar en el *microondas* y servir, ilustra el desarrollo contradictorio que ha tenido la alimentación, al evolucionar hacia el movimiento y, simultáneamente, volver al nomadismo prehistórico. El extremismo está representado por los tacos y las hamburguesas que se comen a mano *limpia* y han vuelto obsoletas las *maneras de mesa*.

Tan sólo en el caso de los establecimientos dedicados al ramo de la comida rápida, su crecimiento en la Ciudad de México se multiplicó por diez entre 1986 y 1994. De mil 500 unidades se llegó a 15 mil 500 en un lapso de ocho años, antes de que estallara la crisis. Sin embargo, en el año más crítico, 1995, de mil 300 restaurantes que cerraron en el Distrito Federal, únicamente 100 eran franquicias¹⁶⁶, lo que mostró la fortaleza de este tipo de establecimientos en contraste con los restaurantes tradicionales que parecieron obsoletos, incapaces de enfrentarse a los altibajos del mercado.

En medio de estos profundos cambios culturales, el taco ha permanecido firme en el gusto popular. Aunque han surgido taquerías *híbridas* - donde se sirven tacos con las técnicas del *fast food*- persiste la fama y la tradición de las taquerías del Centro de la Ciudad de México, cuya pionera es *La Nueva Especial (Tacos Beatriz)*, que se conserva invariable en sus recetas desde su fundación en 1902, por la casi mítica Beatriz Muciño Cano, en la calle de Bolívar 62.

El éxito de los tacos *Beatriz* ha sido su *receta secreta* para elaborar los guisados -hongos, tinga, rellena y chorizo-, donde la tortilla de maíz “se hace a mano, a la antigüita y moliendo el grano en metate”, afirma Evelina Reyes, sobrina de la desaparecida Beatriz y que está al frente de esta taquería desde hace 25 años.

La historia de esta taquería se inició en 1887, cuando Claudio Muciño y su hermana Beatriz, originarios de Villa Cuauhtémoc, estado de México, llegaron al Distrito Federal y, como han hecho muchos inmigrantes sin dinero, para sobrevivir establecieron un puesto de quesadillas, enchiladas y tacos en las calles de San Felipe Neri -hoy República de El Salvador-, precisamente en la esquina que ahora forma con la calle de Bolívar.

De ahí surgió “*La Especial*”, una taquería cuya fama rápidamente creció, al grado que Porfirio Díaz, entonces presidente de la República, no escapó a la tentación. Y bastó que una vez probase los tacos de rico mole, que se condimentaban con toda la tradición poblana en la casa de Beatriz, para que se convirtiera en asiduo cliente.

¹⁶⁶ Alejandro Castillo, “Las franquicias están de moda”, *Expansión*, 21 de marzo de 2001.

Estalló la Revolución. Don Porfirio ya no pudo comer más mole ni tacos en “*Beatriz*”, pero su silla fue ocupada años después por Victoriano Huerta, un dipsómano empedernido. Le gustaba beber coñac en el *Café Colón*. Pero el alcohol no era suficiente para llenar las funciones digestivas. Antes de que lo alcanzara la *cruda* de coñac, igualmente *despiadada* que la producida por el mezcal, Victoriano emprendía la zigzagueante marcha hacia la taquería “*Beatriz*”.

La legendaria doña Beatriz aseguraba haber visto en su taquería al general Alvaro Obregón, con chamarra, sombrero tejano y paliacate rojo al cuello, quien llegó a comer tacos todavía con las dos manos y habló de sus excelencias culinarias. También recordaba al general Joaquín Amaro, cuando éste aún usaba en la oreja una arracada. Y entre otras personalidades que le entraron a la taquiza, además de los políticos, hubo toreros -Ponciano, Gaona y Silvetti-, artistas -María Conesa, Soto, Medel, el *Chato* Rugama, el *Cuatezón* Beristáin, Virginia Fábregas- y músicos como Agustín Lara.¹⁶⁷

Para 1957, el propietario de “La Nueva Especial” (Tacos Beatriz) era Alejandrino Reyes Hernández, campeón nacional de cubilete, quien atribuía su éxito como jugador profesional a “una fórmula secreta en la confección de mis famosos y sabrosos tacos que engullo después de mis encuentros cubiletísticos; en esos tacos hago aplicar por mis empleados los últimos descubrimientos científicos en materia vitamínica – explicaba al reportero -. Sepa usted que agregando minúsculas porciones proteínicas a los alimentos se nota de inmediato un mejor sabor y como en la elaboración de mis tacos incluyo las carnes más finas entonces...que ello forma parte de mi secreto”.¹⁶⁸

A mediados de la década de los ochenta, la Taquería Beatriz – convertida en franquicia - ya contaba con dos lujosas descendientes, ubicadas en la Zona Rosa del Distrito Federal (una en la calle de Londres 148 y otra en Lerma y Mississippi). A su vez, el Grupo Aurrerá desarrolló la cadena de El Portón, integrado 17 supertaquerías.

Sin embargo, es Salvador Cervantes, fundador del Taco Inn, a quien se le atribuye la “revolución del taco” a través del sistema de franquicias que se popularizaría en los noventa. Cervantes inició en 1970 la cadena con un pequeño local de 17 metros cuadrados, ubicado en una esquina de la colonia Guadalupe Inn. En 1989 decidió iniciar el desarrollo del Sistema de Franquicias Taco Inn, para lo que se reunió un equipo de expertos en todas las áreas, cuyo objetivo fue la creación de una infraestructura tal que soportara el crecimiento programado y la consolidación tanto de la marca, como del producto: el taco, con 40 opciones diferentes de saborearlo. A la fecha, la cadena cuenta con 85 restaurantes en México y Centroamérica, de los cuales 20 son propios y el resto son franquicias.

Quién tenga interés en formar parte de la familia Taco Inn, debe contar, de entrada, con siete mil 500 dólares (unos 80 mil pesos aproximadamente) como mínimo para liquidar el costo de la franquicia. Si se trata de un restaurante grande, la aportación es de hasta 25 mil dólares, si se trata de un proyecto en México, o 50 mil dólares si es en el extranjero.

¹⁶⁷Ricardo del Muro, “La taquería, alternativa para afrontar la crisis económica”, Unomásuno, México, 18 de noviembre de 1987.

¹⁶⁸Revista Confederación, núm. 4, Méx., DF., 15 de diciembre de 1954.

En cuanto a la inversión, va de 25 mil hasta un millón o más de pesos, dependiendo del tamaño del local y su acondicionamiento. “Gracias a la facilidad de reproducción y penetración en distintos mercados que ofrece el sistema Taco Inn, se han creado seis modelos diferentes de punto de venta, todos ellos respaldados con nuestra estructura tecnológica, material y humana”, explicaba Jorge Aubry, director adjunto de la cadena taquera.

Toda la información y supervisión necesaria para el acondicionamiento del local son proporcionadas por la empresa e incluso el Departamento de Desarrollo e Ingeniería de Unidades puede llevar a cabo en su totalidad las obras, adaptaciones y equipamiento del restaurante, abatiendo costos por las negociaciones con los proveedores. Los empleados y dueños de la franquicia reciben la capacitación correspondiente y adicionalmente se entregan los manuales para cada área del negocio.

Asimismo, Taco Inn ofrece un esquema de distribución y abastecimiento que permite obtener altos niveles de abasto, uniformidad en los procesos y recetas, y la garantía de una calidad y sabor constante, toda vez que el principal eslabón del sistema es precisamente el producto, es decir, el taco.

De acuerdo a como han funcionado las franquicias abiertas hasta el momento, la inversión puede recuperarse en 18 meses, según el tamaño, el monto de los recursos que se aportaron y la ubicación del local. Adicionalmente, el franquiciatario pagará mensualmente cinco por ciento de las ventas totales y otro dos por ciento adicional para publicidad.¹⁶⁹

Otro ejemplo notable es El Fogoncito, que se constituyó en 1968 como un negocio casero en Mixcoac. Iniciado por Martha Guadalupe Avalos, fue la segunda taquería en vender tacos al pastor en México. El esquema de franquicias de la empresa data de 1992 y actualmente está conformado por seis taquerías propias y seis franquicias, una de las cuales opera desde 1998 en Costa Rica y otra en la Estación Central de Nueva York, una de las estaciones ferroviarias más concurrida del mundo. En esta última, inaugurada en el año 2000, la inversión ascendió a 350 mil dólares, de los cuales 15 por ciento fueron aportados por la firma mexicana.¹⁷⁰

El avance y consolidación de las franquicias en México se vio estimulado por el impacto de la firma del Tratado de Libre Comercio (TLC) en 1994, que obligó a modificar la ley en materia de inversiones extranjeras. Ese año se publicó la Circular de Oferta de Franquicias (COF), un marco legal “light”, según Fernando Rocha Huerta, presidente de la Asociación Mexicana de Franquicias (AMF), pues sólo existen dos artículos que las regulan: el 142 de la Ley de la Propiedad Industrial, que establece qué es un franquiciante y qué es un franquiciatario, así como el artículo 65 que señala cuál debe ser el contenido de la COF.

De acuerdo con el artículo 142, “existirá una franquicia cuando con la licencia de uso de una marca se transmitan conocimientos técnicos o se proporcione asistencia técnica, para que la persona a quien se le concede pueda producir o vender bienes o prestar servicios de manera uniforme y con los métodos operativos, comerciales y administrativos establecidos por el titular de la

169 Araceli Cano, “Taco Inn y la revolución del taco”, en *El Financiero*, México, DF, 29 de enero de 1999.

170 Guadalupe Ramos, “La taquería global”, revista *Expansión*, México, DF, primero de marzo de 2000.

marca, tendientes a mantener la calidad, prestigio e imagen de los productos o servicios a los que ésta designe”.¹⁷¹

Los negocios de franquicias en México al comenzar el nuevo siglo sumaban ya 450 firmas que operaban 20 mil establecimientos y alcanzaban ventas por cuatro mil millones de dólares, según la AMF. De acuerdo con estas cifras, México ocupa la posición diez entre los países con mayor número de franquicias. Se estima que en 1999 estos negocios aportaron 2.4 por ciento del producto interno bruto (PIB) y generaron 189 mil 419 empleos.

Del total de establecimientos de este tipo que operan en el país, el 35 por ciento pertenecen al sector de servicios y el 75 por ciento están ubicados en el Distrito Federal. En lo que se refiere al origen del capital, en el 60 por ciento de las franquicias es nacional; las demás son extranjeras, la mayoría (31 por ciento) procedentes de Estados Unidos.¹⁷²

Aunque la paraestatal Petróleos Mexicanos (PEMEX) es la empresa más grande en cuanto al número de franquicias, con cerca de cuatro mil gasolineras,¹⁷³ la mayor parte de estos negocios se dedican a la elaboración y venta de alimentos (35 por ciento del total) y, según un reporte de la revista Expansión, destacaban por sus puntos de venta las Tortas Hipocampo (224 establecimientos) y Mc Donalds, que tenía 131 locales en 1998.¹⁷⁴

Una notable excepción a la regla es el caso de Don Taco, fundado en 1985 por José Antonio Kadise y Luis Naim, esta pequeña cadena de taquerías se ha caracterizado por su férrea oposición al sistema de franquicias. “Muchos consideran – explica Kadise – que las franquicias son algo tan sencillo como poner un local para vender comida y que las ganancias llegarán por sí solas. Por supuesto, se equivocan. Son un negocio que requiere de inversión, disposición, calidad en los alimentos, capacitación, tecnología y atención permanente sobre la marcha del mismo”.¹⁷⁵

Cuando fundaron Don Taco, el mercado no estaba tan competido. No existían los establecimientos con el concepto de comida rápida que hoy se conoce. En cambio, ahora hay muchísimas taquerías en el Distrito Federal: El Fogoncito, El Charco de las Ranas, Taco Inn, El Tizoncito, La Parrilla – sea Suiza, Danesa o Leonesa -, El Farolito, Puros Tacos, El Gallito, además de la infinidad de taquerías “informales” que son verdaderas tablas de sobrevivencia para sus propietarios.

La era Mac.

La plaza mayor de la capital oaxaqueña fue escenario de una manifestación globalifóbica, encabezada por el pintor Francisco Toledo, que (el domingo 11 de agosto de 2002) realizó allí una tamaliza como protesta por la intención de abrir un restaurante Mc Donald’s en uno de los portales del centro histórico.

171 Periódico El Universal, 15 de agosto de 2002.

172 Revista Expansión, “Los de adelante corren mucho”, 10 de mayo de 2000.

173 El Universal, 15 de agosto de 2002.

174 Raquel Ochoa, “Una feria de alternativas”, Expansión, 6 de mayo de 1998.

175 Jesús C. Rosas, “Don Taco. Por la sobrevivencia”, Expansión, 10 de mayo de 1995.

Sin llegar a las acciones extremas de José Bové – que dismanteló un Mc Donald's en Francia en 1999 -, los manifestantes tapizaron las puertas del local en donde se pretendía abrir el nuevo Mc Donald's con carteles de protesta: “No al Mac Zócalo”, “No queremos los Mac Dólares”.

En la plaza, en medio de las tamaleras, unas tres bandas de música y otros improvisados puestos de comida mexicana, Toledo repartió tamales de dulce, de mole, de rajas, chepil y frijol, al tiempo que unas mujeres originarias de Tlacolula de Matamoros repartían tejate, una bebida preparada con maíz, cacao y canela, mientras en otras servían atole y champurrado.

Esta manifestación globalifóbica se gestó cuando la autoridad municipal autorizó la instalación de un Mc Donald's en los portales del centro histórico de Oaxaca. De inmediato, un grupo de ciudadanos – encabezados por Toledo – se expresó en defensa de la riqueza cultural y gastronómica de Oaxaca, ante lo que consideraron una ofensa hacia su identidad y a la cocina regional.¹⁷⁶

En el fondo de este debate existió una supuesta contradicción entre cultura alimentaria y mercadotecnia como se evidenció en la reunión que tuvo el pintor Francisco Toledo, dirigente del Patronato Pro Conservación del Patrimonio Cultural y Natural de Oaxaca (Pro – Oax) con Erick Fragoso, representante de la empresa Mc Donald's Sistemas de México. “Se le dijo, se le explicó lo que significaba para nosotros el centro histórico, le dijimos que era un lugar sagrado, sin exagerar, intocable. El contestó que lo entendía, pero sus estudios de mercado indicaban que era un lugar estratégico para abrir el restaurante”, refirió Toledo.

Ante la protesta, las autoridades municipales acordaron convocar a una consulta popular, para que fueran los oaxaqueños quienes decidieran si querían su Mac Oaxaca. En caso de una respuesta afirmativa, éste sería el restaurante número 251 de Mc Donald's en tierras mexicanas¹⁷⁷.

Mc Donald's llegó a México el 29 de octubre de 1985. A juzgar por la ubicación del primer Mc Donald's – en el Distrito Federal: a la orilla del Periférico Sur, frente a las instalaciones del Canal 13 de televisión y al pie del Ajusco – se antoja pensar que el lugar fue cuidadosamente elegido igual que los consumidores potenciales, para no arriesgar antes de emprender la conquista del mercado mexicano. Su propietario, Saúl Kahan, pagó 400 mil dólares por la franquicia, suma que – aseguraban sus empleados – recuperó en la primera semana de operaciones.

Ahora fue la televisión – además de la fotografía – la que captó esos momentos, en octubre de 1985, cuando miles de familias chilangas – la gente bonita del Pedregal de San Ángel y otras colonias burguesas del sur de la ciudad - hicieron largas filas, en sus automóviles, ante los pies del payaso *Ronald*, para entrar al *Mc Donald's*. “A los pocos días de abrir – recordaba Kahan -, habíamos rebasado todas las expectativas. Se nos agotaban las existencias”.¹⁷⁸

Sin embargo, no todo fue sencillo para Kahan; en un principio tuvo que enfrentar al rechazo de los grupos nacionalistas al ingreso de la transnacional a México. Desde que en 1983 se supo que Mc Donald's estaba buscando socios en

176 La Jornada, 12 de agosto de 2002.

177 Carlos Fernández Vega, “Mac Afrika se lanza en Oslo” en México, S.A., La Jornada, 28 de agosto de 2002.

178 Joaquín Fernández Núñez, “El hermano mayor” en Mc Donald's, la familia insaciable, Expansión, vol. 27, núm. 680, Méx., DF, 6 de diciembre de 1995, p. 53.

el país – que dispusieran de 30 millones de pesos – se generó un debate nacional. Héctor Hernández, el secretario de Comercio del gobierno de Miguel de la Madrid se lavó las manos y en un documento dado a conocer el 15 de agosto de 1983, responsabilizó del ingreso de la transnacional a otros funcionarios de la pasada administración (encabezada por José López Portillo), en donde él se había desempeñado como subsecretario de Comercio Exterior, cargo desde donde había presionado para que México, a partir de su ingreso al GATT, se abriera a la inversión extranjera.

Una vez ganado el concurso para obtener la concesión, Kahan tuvo que tomar un curso en “Macdonología” en la sede de la transnacional en Estados Unidos y luego venir a instalar en México una réplica exacta de los restaurantes estadounidenses. Tras la inauguración, la oficina central de Mc Donald’s envió a un grupo de asesores a supervisar que cada uno de los platillos reuniese las características y el “nivel de calidad” que poseen los estadounidenses y se tardaron año y medio en alcanzarlo.

Y por si todo esto no fuera suficiente, a mes y medio de su fastuosa inauguración, el *american dream* de Mc Donald’s estuvo a punto de fracasar: los 300 empleados de la transnacional hamburguesera colocaron las banderas de huelga en el local, por la tarde del martes 3 de diciembre de 1985. Marco Antonio Torres Ruiz, líder de los huelguistas afiliados a la CROC, señaló que “la bronca comenzó porque empezaron a despedir a diestra y siniestra. También porque trataron de imponer las reglas gabachas – contratación por horas - y porque no quieren firmar un contrato colectivo de trabajo”.

“En apariencia – decían los huelguistas – todo era felicidad. Las colas de los niños ricos duraban horas; no les importaban los congestionamientos que provocaban con sus automóviles, ni el precio de los paquetes – hamburguesa simple con papas y refresco, 560 pesos; hamburguesa Big Mac, con papas y refresco, 975. Ni lo que nosotros ganábamos por el trabajo, a 250 la hora y con discriminación. Los feos, decían los *managers*, se dedican a la limpieza y los más o menos atienden al público” de trabajo”.¹⁷⁹

Finalmente se impuso el proyecto de Mc Donald’s.

El resto, ya fue cuestión de la normal evolución del mercado y de la marca: al año de su instauración, Mc Donald’s ya contaba con dos establecimientos en el país; a los cinco con diez – entre las plazas estaban Guadalajara, Monterrey y Cancún; y a los diez años se habían establecido 130 restaurantes.¹⁸⁰

“Cuando los expertos en nutrición nos dicen que los hábitos alimentarios son los aspectos de las culturas que cambian más lentamente – advertía Marvin Harris -, se hace evidente que no han prestado mucha atención a la historia del consumo de carne en los Estados Unidos. En Norteamérica, hoy más que nunca en toda su historia, se come bien lo que se vende bien”¹⁸¹. El mejor ejemplo es Mc Donald’s. Su creador, Raymond Kroc, en 1970 contrató los servicios de Needham Harper & Steers – convirtiendo a esta agencia de publicidad en una de las más importantes de Madison Avenue -, en donde las campañas publicitarias de Keith

179 Guillermo Correa, Proceso, núm. 475, Méx., DF, 9 de diciembre de 1985.

180 Joaquín Fernández Núñez, “El hermano mayor” en Mc Donald’s, la familia insaciable, Expansión, vol. 27, núm. 680, Méx., DF, 6 de diciembre de 1995, p. 53.

181 M. Harris, Op.cit., p. 168.

Reinhard transformaron a los Arcos Dorados en un símbolo nacional de la unidad familiar, durante la década de 1970 – 1980. En ese último año, Mc Donald's controlaba casi el 20 por ciento del mercado de las comidas rápidas y estaba gastando unos 300 millones de dólares en publicidad y promoción.¹⁸²

El origen de las hamburguesas – según algunos historiadores – se remonta a una feria del condado de Ohio celebrada en 1892 y se debió a un oscuro dueño de restaurante que, al quedarse sin salchichas de cerdo, decidió sustituirlas por carne picada de vaca. Otros afirman que aparecieron por vez primera durante la Feria de San Luis (Missouri) de 1904. Menos confusión rodea los orígenes de su nombre, que irónicamente no tiene nada que ver con la carne de vacuno. Sin duda, dice Marvin Harris, la palabra “hamburguesa” se originó, o bien entre los emigrantes alemanes que viajaban en la línea Hamburgo – América, y a los que se servía una mezcla de carne picada y cebolla, o bien en un plato a base de carne picada que era popular en la ciudad de Hamburgo.

Un primer indicio de su potencial comercial lo dio la fundación en 1921, en Kansas City, de la cadena de hamburgueserías White Castle. La cadena se extendió lentamente, tardando casi una década en alcanzar Nueva York. Pero ni White Castle era un restaurante de comida rápida, ni los tiempos estaban aún maduros para su advenimiento. Se trataba, más bien, de un establecimiento de comidas baratas cuya clientela se nutría del tráfico peatonal de los centros urbanos.

Las primeras cadenas auténticas de comida rápida fueron un efecto colateral de la era del automóvil. Servían a una clientela de familias motorizadas que preferían hacer sus comidas “en cuartos de estar cromados y acristalados, con cuatro ruedas y elevadas aletas, que alrededor de la mesa de la cocina”.¹⁸³

La leyenda dice que un día de 1954, Ray Kroc, que en esa época era el principal concesionario de las batidoras Multimixer, recibió un gran pedido – de ocho batidoras múltiples – de una cadena de restaurantes en California. Kroc viajó a Los Angeles para efectuar personalmente la entrega. Cuando llegó a la sede de la empresa – propiedad de los hermanos Richard y Maurice Mc Donald – se sorprendió. El estacionamiento que rodeaba el cobertizo de madera con aspecto descuidado y casi en ruinas, con un arco de neón que desprendía una luz dorada, estaba llenó de gente que, sentada en sus autos, hacían sus comidas. Lo que allí se servía era sencillo y barato – hamburguesas a 15 centavos, papas fritas a diez centavos y batidos de leche a 20 centavos. Esa fue la primera vez que comprobó personalmente el ritmo de venta de un restaurante tipo drive – in, es decir, donde se puede comer sin apearse del coche.¹⁸⁴

Kroc, que tenía ya 52 años, logró persuadir a los hermanos Mc Donald que le cedieran la licencia para comercializar sus restaurantes de carretera con su Arco Dorado, por todo Estados Unidos. Conforme con el acuerdo, Kroc debía cobrar el 1.9 por ciento de los ingresos netos de cada concesión y la cuarta parte de sus ingresos pasaría a los hermanos Mc Donald. De esta manera, el ambicioso

182 W. Meyers, *Op.cit.*, p. 137.

183 Marvin Harris, *Bueno para comer*, *Op.cit.*, pp. 158 – 159.

184 William Meyers, *Los creadores de imagen*, Edit. Ariel, Méx., 1991, pp. 130 – 131.

hombre de negocios construyó en 1955 su primer servicio Mc Donald's cerca de la carretera interestatal de Des Plaines, Illinois, en un suburbio de Chicago.

Hasta comienzos de la década del setenta las cadenas de la gastronomía ligera crecieron en Estados Unidos. Mc Donald's, Burger King, Kentucky Fried Chicken y Wendy's eran tan grandes que se comenzó a pensar en una expansión del mercado hacia ultramar. En 1971 se abrió el primer Mc Donald's en Europa (Holanda) y en 1978 se llegó a Japón, como primer paso de la conquista de Asia.

¹⁸⁵

Sin embargo, México se mantuvo relativamente protegido ante la invasión de las transnacionales de la fast food a pesar de ser el vecino pobre de los yanquis, ya que la mayoría de las cadenas estadounidenses no pudieron ingresar al mercado mexicano hasta que el gobierno neoliberal de Miguel de la Madrid cedió ante las presiones de Estados Unidos para que México ingresara al Acuerdo General sobre Aranceles y Comercio (GATT) en 1985.¹⁸⁶ La Ley de Inversiones Extranjeras de 1973 – vigente hasta 1995 – establecía una serie de requisitos y limitaciones a las empresas extranjeras. En principio no se admitía participación mayoritaria a 49 por ciento y la Comisión Nacional de Inversiones Extranjeras era la facultada para resolver la disminución o aumento de dicho porcentaje.¹⁸⁷

Este proteccionismo permitió el surgimiento en México de las cadenas restauranteras regionales *Tom Boy* y *Burger Boy* – que desaparecerían ante la llegada de Mc Donald's – así como de otros pequeños restaurantes dedicados a la venta de hamburguesas, algunos de los cuales subsisten hasta la fecha. Uno de los pioneros fue Ramón Manuel Mutio, veterano de la Segunda Guerra Mundial, que después de residir 35 años en Santa Mónica, California, regresó a México, en donde fundó un pequeño restaurante, *Hollywood*, que desde 1962 ha mantenido la venta de pequeñas hamburguesas de carne de res, cocinadas a la plancha y con queso, muy al estilo americano.

Aún sin Mc Donald's, las décadas de los sesenta y setenta en la Ciudad de México, se caracterizaron por la proyección cinematográfica y televisiva del estilo de vida estadounidense, popularizando el hot dog y la hamburguesa, acompañadas con Coca Cola y Pepsicola, como recuerda Jesús Mario Sepúlveda, propietario de Kelly's, hamburguesería fundada en 1972.

Otro lugar significativo es El Gnomo, ubicado en la avenida Universidad, que en la década de los ochenta introdujo las hamburguesas cocinadas a la parrilla, con ingredientes como champiñones, tocino, variedades de quesos, chiles jalapeños y chipotle, aderezo de queso, ensaladas para acompañar la hamburguesa y bollos integrales con mantequilla. Todo lo cual, da “un sabor a la mexicana”, comentó Margarita Carvajal, su propietaria.¹⁸⁸

Pero estos ejemplos son los de los sobrevivientes (marginales) de la invasión de Mc Donald's, cuyo poder económico – el golpe definitivo a sus competidores – se manifestó en diciembre de 1994, cuando sobrevino la depreciación del peso mexicano. Por aquellos días, Bill Johnson, director general

¹⁸⁵ Christiane Grefé, Peter Heller y otros, *El imperio de la hamburguesa*, Edit. Gedisa, España, 1988, p. 112.

¹⁸⁶ Patricia Galeana de Valadés, *Op.cit.*, p. 418.

¹⁸⁷ Benjamín Retchkiman, *Los cambios en la política de inversión extranjera*, en *Política mexicana sobre inversiones extranjeras*, UNAM, Méx., 1977, pp. 55 – 56.

¹⁸⁸ Marichuy Garduño, *Reforma*, 18 de abril de 2002.

de Mc Donald's Sistemas de México, llevaba solamente cuatro meses en el país. "Nunca había experimentado reveses económicos tan bruscos – declaró en una entrevista a la revista Expansión -. En este tipo de situaciones, no hay que intentar hacerse el héroe, sino saberse rodear de los mejores consejos".

Dicho y hecho: aquella sorpresiva mañana del 20 de diciembre, lo primero que hizo el director general fue descolgar el teléfono y llamar a las oficinas de Mc Donald's en Brasil, una organización con larga experiencia en este tipo de situaciones. A los tres días aterrizaba en la Ciudad de México un equipo de tres expertos procedentes de Río de Janeiro, dispuestos a dejar las cuentas mexicanas totalmente controladas. "Esas son las ventajas de una organización mundial", comentó Johnson.

Después de recibir la asesoría externa, el segundo paso fue mirar hacia dentro: tras una reunión con todos los franquiciatarios, lo primero que acordaron fue mantener, a pesar de todo, el anterior precio de N \$ 4.90 nuevos pesos por una hamburguesa, un refresco y unas papas. "Durante ocho semanas se estuvo vendiendo en México la hamburguesa más barata del mundo", comentó Johnson.¹⁸⁹

Por increíble que parezca, existe el concepto de la "Big Macparidad", un concepto inventado por la revista The Economist mediante el cual se toma como referencia el costo comparativo de una Big Mac para analizar el desempeño económico de los países y el valor relativo de sus monedas.

En 1999, por ejemplo, el Índice de Big Macparidad sugirió que el euro estaba sobrevaluado desde su lanzamiento, mientras que los expertos economistas pronosticaban que esta moneda subiría; y, sin embargo, cayó tal como lo sugería el índice de la Big Mac. El "índice" dice la publicación, "está basado en la teoría de la paridad del poder de compra. En el largo plazo, las tasas de intercambio de las monedas deben moverse hacia la igualdad de precios para una idéntica canasta de bienes y servicios".

La idea detrás del concepto es sencilla: ¿ Cuánto vale – convertido a dólares – una hamburguesa Big Mac en cada uno de los 120 países en donde existe la cadena? Si en los Estados Unidos, la Big Mac cuesta 2.49 dólares y en México cuesta 22 pesos, entonces este indicador concluye que el peso y el dólar guardan una relación en el "PPP" (Purchasing Power Parity, o sea paridad del poder de compra) cercano al uno a uno. El semanario advertía: "Más de la mitad de las monedas de los países emergentes están, en promedio, un 30 por ciento subvaluadas, esto implica que cualquier moneda cercana a la Macparidad (el peso mexicano) estará sobrevaluada con respecto a las monedas de otros mercados emergentes".

De acuerdo a este índice, la Big Mac más cara se encuentra en Suiza, ya que allá cuesta 3.81 dólares, haciendo a la moneda de ese país la más sobrevaluada y la moneda más devaluada es el peso argentino, ya que la "Big Macché" cuesta allá en la Pampa algo así como 78 centavos de dólar.¹⁹⁰ Una cantidad que muy pocos argentinos pueden pagar y aquí nuevamente la imagen

189 Joaquín Fernández Núñez, "Mc Donald's, la familia insaciable", Expansión, Op.cit., p. 38.

190 Manuel J. Jáuregui, La Big Macparidad, Reforma, primero de mayo de 2002.

de Mc Donald's sirve para mostrar la opulencia y la miseria de países, como Argentina que al comenzar el milenio tocó el fondo de la crisis.

El regreso zapatista.

Al mismo lugar, la barra del Sanborn's, en donde hace varias décadas, desayunaron los zapatistas del Ejército del Sur, llegaron los zapatistas encapuchados del EZLN, la mañana del martes 16 de marzo de 1999. Fue "como si el principio y el fin de siglo en México se entrelazaran más allá de las imágenes", escribió Guadalupe Irizar, cronista del Reforma.¹⁹¹

Comieron en silencio, en medio de un revuelo causado por decenas de cámaras de televisión, fotográficas y grabadoras de los reporteros que llenaron el restaurante de la Casa de los Azulejos. Alexander, Marcos, Máximo, Regina, Ilse, Lizette del Carmen, Manuel, Delfina y la pequeña Herlinda de apenas siete meses, llegaron a la Ciudad de México desde La Realidad, en la selva chiapaneca, a promover la consulta nacional por el Reconocimiento de los Derechos de los Pueblos Indios.

Dos años después (domingo 11 de marzo de 2001) el subcomandante Marcos y los principales dirigentes del Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN), harían una entrada triunfal – desarmados - al Distrito Federal e incluso, hablaron ante el Congreso buscando conseguir la aprobación de una ley – los Acuerdos de San Andrés Larráinzar (1996) - que concede una autonomía sin precedentes a casi diez millones de indígenas mexicanos, el 10 por ciento de la población total del país.

El presidente Vicente Fox, por su parte, abrió la casa presidencial al encapuchado de Chiapas. "Está invitado a venir a Los Pinos, el día que quiera, para platicar", declaró en una reunión con corresponsales extranjeros.¹⁹² Pero Marcos y los dirigentes indígenas del EZLN, esta vez, no aceptaron la invitación.

México, al comenzar el nuevo siglo, se encuentra inmerso en una lucha política que gira en torno a la pluralidad cultural, en donde los "pueblos indígenas", que siempre fueron referencia obligada de la identidad nacional, apenas hace diez años tuvieron reconocimiento legal de su existencia, mediante la reforma de 1992 al artículo cuarto constitucional, que admitió la composición "pluricultural" de la nación mexicana.

El autodenominado Ejército Zapatista de Liberación Nacional (EZLN) se levantó en armas, la madrugada del primero de enero de 1994, como respuesta a la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio (TLC), ya que éste representa un "acta de defunción de las etnias indígenas en México"¹⁹³, explicó el subcomandante Marcos – un mestizo con el rostro cubierto con un pasamontañas – que habló desde el balcón de la presidencia municipal de San Cristóbal de Las Casas, principal ciudad mestiza en la región indígena de Los Altos de Chiapas,

¹⁹¹ Guadalupe Irizar, "El regreso zapatista" en Reforma, México, DF, 17 de marzo de 1999.

¹⁹² Juan Jesús Aznárez, "Marcos entra desarmado en la capital de México". El País, España, 11 de marzo de 2001.

¹⁹³ Rosa Rojas, Matilde Pérez, David Aponte e Ismael Romero, La Jornada, Méx., DF, 2 de enero de 1994.

una de las “zonas de refugio”¹⁹⁴ que identificó el antropólogo Gonzalo Aguirre Beltrán.

El alzamiento indígena sorprendió a México y al mundo entero. Noam Chomsky, en aquellos primeros días de revuelta, advirtió: “El momento en que se dio la rebelión, el día en que el TLC entraba en vigor, es más que nada algo simbólico”¹⁹⁵. El EZLN se convirtió de hecho, con su resistencia y sus propuestas políticas, en precursor y promotor de los movimientos globalifóbicos que marcarían los primeros años del nuevo milenio.

“Este movimiento – en palabras de Vázquez Montalbán – tiene conciencia de que la globalización es una máscara del antiguo imperialismo. La globalización convierte al globalizado en un consumidor de mercancías que no consume, o de cosas que no necesita, consumidor de una democracia restringida y corrupta. En este movimiento hay desde posanarquistas, poscomunistas, neoestatalistas hasta nacionalistas oprimidos. Todos tienen en común denunciar el desorden establecido que se presenta disfrazado de nuevo orden”.¹⁹⁶

El TLC, según Salinas, significaba el ingreso de México *al primer mundo*, pero la súbita aparición de *Marcos* y los guerrilleros indígenas que, gracias al televisor, llegaron a millares de hogares mexicanos, mostró que seguíamos siendo el país de la desigualdad en donde una minoría de mexicanos viven en la *era cibernética* y otros parecen no acabar de salir del *neolítico*.

Los carcomidos muros de adobe de los jacales en el campo mexicano – observa Carlos Fuentes – ostentan, con asombrosa regularidad, anuncios de la Pepsi – Cola. De *Quetzalcóatl* a *Pepsicóatl*: “al tiempo mítico del indígena se sobrepone el tiempo del calendario occidental, tiempo del progreso, tiempo lineal”¹⁹⁷. Así describe esa “modernización” cuya influencia es evidente en las ciudades y en las zonas rurales más avanzadas, pero que llega deformada – a través de los medios de comunicación – o simplemente no llega a otras regiones, como aquellas en donde habitan la mayoría de los pueblos indígenas, que a falta de una mejor definición, se les ha denominado zonas marginadas.

La Ciudad de México, por ejemplo, es una de las mayores concentraciones urbanas de población indígena en el mundo, pero hay enormes diferencias entre las cifras estadísticas de diferentes instituciones (INI, INEGI, Conapo, ALDF y la Arquidiócesis de la Ciudad de México, entre otras), estimándose que su número fluctúa entre 500 mil y dos millones de personas¹⁹⁸. “Aceptémoslo – dice la antropóloga Arizpe –; nos toca no sólo captar, sino también vivir, ese fluir cultural perpetuo, como río que recibe afluentes de la tradición indígena, de la cultura mestiza, de la nueva cultura mexicana urbana, corriente que viene a desembocar y arremolinarse en la gran vitrina de la ciudad de México. Ciudad de mil culturas, y de entre éstas, una se deja ver débilmente: la cultura indígena”¹⁹⁹.

194 Gonzalo Aguirre Beltrán, *Teoría y práctica de la educación indígena*, Sep – Setentas, Méx., 1973, pp. 190-200.

195 Noam Chomsky: *La rebelión en Chiapas, efecto de la polarización generada por el neoliberalismo*. Entrevista de Jim Cason y David Brooks, en *La Jornada*, Méx., DF, 14 de enero de 1994.

196 Manuel Vázquez Montalbán, *Entrevista de Luis Hernández Navarro*, *La Jornada*, México, DF., 7 de febrero de 2002.

197 Carlos Fuentes, *Tiempo mexicano* (1971), Edit. Joaquín Mortiz, Méx., 1983, p. 26.

198 Fundación Rigoberta Menchú Tum, *Sance Tochan – Casa Común. Diagnostico socioeconómico de los pueblos indígenas del Distrito Federal, en Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México*, T. 1, INI - PNUD, Méx., 2000, p. 321.

199 L. Arizpe, *Op.cit.*, p. 120.

“¿Cultura indígena?. No, eso no existe, diría la eminente antropóloga Lucy Mair; es un espejismo que confunde a los antropólogos. Lo que existe, diría, son sólo individuos que portan ciertas creencias, costumbres, indumentaria, etcétera. Así, en la ciudad se nos presentan como “Marías” las mujeres mazahuas que venden fruta en las calles; como “José” los campesinos otomíes y mazahuas que trabajan de albañiles. Se ofrecen a nuestros ojos y a nuestras inquietas observaciones las orgullosas tehuanas vendiendo su bella joyería dorada, los artesanos nahuas de Tlaxcala que siguen tejiendo sarapes en las ciudades perdidas, el grupo de hombres y mujeres en una esquina de la calle de San Juan de Letrán que sorprendemos hablando un idioma desconocido. Pero ¿realmente son sólo individuos? ¿No existe en verdad, algún elemento que uniforme su vida en la ciudad, que justifique hablar de una colectividad? Obviamente, algo debe haber, puesto que existe un término genérico para designarlo: el de “indígena”

Arizpe pregunta: “¿En qué momento desaparece esa cultura: en el instante en que la sirvienta niega conocer su lengua nativa, o en el momento en que el albañil otomí deja de ser subempleado y pasa a ser un chofer más? Pero la sirvienta le sigue rezando al santo patrón del pueblo y el chofer sigue pagando por las flores y los cohetes del día de la fiesta del pueblo. Y hay más, porque el señor de clase media todavía ahorra o se endeuda a diestra y siniestra para ofrecer una fiesta rebelesiana a sus compadres, como lo haría cualquier mayordomo de un pueblo indígena. Y en las altas esferas del poder sigue imperando la ley del parentesco y del compadrazgo en la distribución de favores como si se tratara todavía de una sociedad campesina indígena. Y en los discursos políticos brotan aún los florilegios, la reverencia y la astucia disimulada en humildad de los hombres principales indígenas en sus pueblos. ¿Dónde empieza y dónde termina, entonces, la cultura indígena en la ciudad?”²⁰⁰

Hasta la fecha, cuando en México hay un debate nacional en torno a una Ley Indígena, no existe una definición jurídica de la condición de “indio”. Esta palabra fue producto de la confusión de Cristóbal Colón cuando descubrió el Nuevo Mundo, el 12 de octubre de 1492, creyendo que había llegado a “las indias”. El régimen colonial la adoptó no sólo para designar a la población aborígen sino para expresar su ubicación en una sociedad estamental (de castas), aunque, posteriormente, los liberales, en su afán de igualar a los individuos ante la ley, se empeñaron en borrar el término “indio” del vocabulario constitucional y jurídico.

La Revolución mexicana propició un replanteamiento radical de las ideas acerca del mundo indígena, sobre todo en la obra de los antropólogos indigenistas. Manuel Gamio aceptaba la necesidad de identificar a la población indígena para integrarla plenamente al disfrute de los derechos ciudadanos; pero, influido por las ideas de su maestro, Franz Boas, propuso la cultura – y no la raza – como criterio fundamental de identificación.

En un comienzo, Gamio utilizó la lengua como principal elemento diacrítico, lo cual le permitió establecer la existencia de 40 culturas indígenas. De hecho, los censos de 1895, 1900 y 1910 habían considerado el número de hablantes de lenguas indígenas; el de 1921, además de registrar la lengua, volvió a introducir la

200 Op.cit., p. 121.

categoría de raza (con tres opciones: blanca, indígena y mezclada) y bosquejó además el contexto histórico de las distintas regiones culturales.²⁰¹

Los misioneros estadounidenses del Instituto Lingüístico de Verano (ILV), que trabajaron en México durante casi medio siglo desde que el presidente Lázaro Cárdenas los invitó en 1936, identificaron originalmente 56 lenguas indígenas, pero estudios posteriores identificaron 62 y hasta 200 categorías lingüísticas. En esta diversidad, hay desde lenguas en peligro de desaparecer como el kiliwa, ixcateco y lacandón, hasta idiomas con más de un millón de hablantes como el náhuatl y el maya.²⁰²

Además de la lengua – medio fundamental de identidad –, otros antropólogos han insistido en definir rasgos diacríticos adicionales: indumentaria, cultivos predominantes (la famosa trinidad mesoamericana: maíz, frijol y chile), instituciones (familia extensa, calendario ritual – agrícola, sistema de cargos comunitarios, trabajo colectivo), normas penales consuetudinarias y creencias.

La importancia diacrítica de las instituciones comunitarias y del contexto social de la población indígena fueron señalados con particular insistencia por Moisés Sáenz y, al fundarse el Instituto Nacional Indigenista (1948), por Alfonso Caso y Gonzalo Aguirre Beltrán. Caso formuló su célebre definición del indígena como habitante integrado a una comunidad donde predominan elementos “no europeos” (raciales, lingüísticos y culturales) y Aguirre Beltrán añadió que tales comunidades, subordinadas a una ciudad de población mestiza, formaban parte de un sistema regional de dominio (la región de refugio). Además, el término indio – estamental – debía sustituirse oficialmente por “indígena”: el que está en proceso de cambio.²⁰³

Y el cambio, inconteniblemente, ocurrió: En 1942, con la construcción de la Carretera Panamericana, que atraviesa las regiones de la Cañada y el nudo Mixteco, los indígenas oaxaqueños (zapotecos y mixtecos) pudieron desplazarse más rápidamente y con mayor frecuencia a las ciudades de México, Puebla y Veracruz, que se convertirían en puntos intermedios de varias rutas migratorias que se extenderían hacia el norte del país y Estados Unidos. De esta forma, al ser capaces de hablar tres lenguas: el zapoteco o el mixteco (lengua materna), el español (lengua nacional) y el inglés (lengua global), se convirtieron en *indígenas cosmopolitas*.

Taco Bell, el gringo.

Desde que en 1989 el Taco Inn empezó a operar el sistema de franquicias, hay varias taquerías (mexicanas, por supuesto) que han hecho una competencia muy exitosa a las empresas transnacionales en su propio campo de especialización, por no hablar del control casi absoluto del mercado de lujo por parte de los restaurantes nacionales, entre los que destacan los especializados en la comida

201 Guillermo de la Peña, “¿Un concepto operativo de “lo indio”?”, en Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, T. 1, INI – PNUD, Méx., 2000, p. 24.

202 Ernesto Díaz – Couder Cabral, Situación actual de las lenguas amerindias, en Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, T. 1, p. 102.

203 Guillermo de la Peña, Op. cit., p. 25.

mexicana como la Hacienda de los Morales, San Angel Inn, la Fonda El Refugio y la Hostería de Santo Domingo, éste último famoso por sus chiles en nogada desde que se fundó en 1860.

Alan Riding, un corresponsal del *New York Times* que permaneció en el país durante el sexenio Lópezportillista, observó que “las clases medias de México, que van en aumento, adoptan con entusiasmo los patrones de consumo de Estados Unidos”²⁰⁴. El proceso -llámese *invasión cultural o cultura colonial*- ha moldeado los gustos y necesidades de los mexicanos en especial de los sectores urbanos de ingresos medios y altos, con base en una lógica que reposa en una relación de mercado. Porque además de compartir una frontera de 3 mil kilómetros, los estadounidenses son los principales inversionistas extranjeros que hay en el país (a ellos corresponde el 63 por ciento del capital foráneo); hacia su mercado destinamos casi el 70 por ciento de las exportaciones y les adquirimos más del 60 por ciento de nuestras importaciones, incluyendo el maíz, proceso que se ha incrementado a partir de 1994 tras la firma del Tratado de Libre Comercio.²⁰⁵

Sin embargo, el paladar estadounidense también ha experimentado un proceso de “mexicanización” durante los últimos años. “Yo quiero un Taco Bell” ha sido la expresión más socorrida en el mundo de la publicidad de Estados Unidos, señalaba Carla García, corresponsal del periódico *Reforma* en Nueva York²⁰⁶. Una frase simple, inofensiva y sin gala de ingenio si no fuera porque quien la pronuncia es un perro chihuahuero – explicaba – que aparentemente conserva su paladar mexicano y reclama la comida que le gusta.

“Elegimos un chihuahuero porque queríamos un distintivo de la herencia mexicana; hubiera sido ridículo usar un pastor alemán para vender Taco Bell”, explicó Clay Williams, uno de los creadores del concepto de la campaña a cargo de la agencia de publicidad TBWA Chiat / Day.

La campaña del chihuahuero tuvo un fuerte impacto en 1998. Según una encuesta publicada en *USA Today*, ocupó el segundo lugar de popularidad durante el primer trimestre de ese año, sólo detrás de los comerciales de Budweiser, cuyos protagonistas también son animales. De 3 mil adultos encuestados, el 47 por ciento respondió que le había gustado mucho, y el 36 por ciento comentó que era muy efectivo. Esto ocurrió dos años antes de que Taco Bell tuviera la mayor publicidad – aunque negativa – en septiembre del 2000, cuando una organización ecologista denunció que la pasta de maíz de las tortillas de Taco Bell incluía al menos uno por ciento de una variedad de maíz genéticamente modificado, denominado Star Link, sólo apto para el consumo de los animales.²⁰⁷

La campaña del chihuahuero Gidgit – como lo llamaba su entrenadora, Sue Chipperton – no sólo vendió tacos y gorditas, sino que desató en su momento una fiebre por estos perros en las tiendas de mascotas. Hubo expresiones de

204 Alan Riding, *Vecinos distantes*, Edit. Planeta, Méx., 1986, p. 377.

205 Jorge A. Calderón Salazar, “Tratado de Libre Comercio, desarrollo rural y crisis agrícola en México”, en *Apertura económica y perspectivas del sector agropecuario mexicano hacia el año 2000*, UNAM-Instituto de Investigaciones Económicas, Méx., 1994, pp. 150-151.

206 Carla García, *Defiende Taco Bell su campaña*, *Reforma*, 26 de mayo de 1998.

207 *Detectan maíz transgénico en tortillas de EU*, *El Universal*, 22 de septiembre 2000.

descontento por parte de algunas agrupaciones que defienden los derechos civiles de los mexicanos en Estados Unidos – como el Consejo Nacional de la Raza – por equiparar la figura de un mexicano con la de un perro chihuahueño, algo lógico, según Raúl Cervantes, publicista mexicano de “buen colmillo” y editor de la revista Música Latina de Columbia House, quien con agudeza sentenció: “¡Claro que el chihuahueño quiere Taco Bell, si es comida para perros!”.

El anuncio estaba ambientado en una plaza con banderas rojas, lo que traía a la memoria las manifestaciones de la Europa socialista – comentaba la corresponsal -. En la plaza se celebraba una “Taco Revolution”. El chihuahueño corría para asomarse a un balcón ataviado con una boina y presto a dar un discurso. Ante la verbena popular el perro exclama “¡Vivan las gorditas!”.

A pesar de las críticas, la campaña de Taco Bell en 1998 mostró el creciente gusto por la comida mexicana en Estados Unidos, que en esos años representaba para la compañía ventas anuales de 4 mil 900 millones de dólares en sus 5 mil establecimientos que, en promedio, servían a 55 millones de clientes a la semana.

Quizá un factor importante en la “mexicanización” del paladar estadounidense sea la creciente proporción de estadounidenses de origen mexicano que según la Oficina de Censos, al finalizar el siglo, en 1998, representaba casi el siete por ciento de la población total, cuyo ingreso promedio – estima The Wall Street Journal - es cuatro veces mayor que el de los mexicanos en México y gastan en alimentos de marcas mexicanas casi la sexta parte de lo que consumen 95 millones de mexicanos en México.

En la última década del siglo veinte (entre 1990 y 2000), la población mexicana residente en Estados Unidos aumentó drásticamente un 53 por ciento, para llegar a un total de 20.6 millones de personas. Los latinoamericanos – también identificados como integrantes de la comunidad hispana – es actualmente de 35.3 millones de personas, similar a la comunidad afroamericana, que tiene un total de 35.4 millones de habitantes.²⁰⁸

Hay diez estados de la Unión Americana cuya población latina rebasa 12 por ciento. Sin embargo, en los casos de Nuevo México, California y Texas esta proporción se va por arriba de 32 por ciento,²⁰⁹ destacando los casos de ciudades como Los Ángeles en donde hay tres millones de mexicanos, Nueva York con un millón 100 mil puertorriqueños y el condado Miami – Dade con más de 600 mil cubanos.

La hispanización de Estados Unidos y el acceso de los latinos a la clase media remarca un fenómeno: la expansión del mercado hispano. Las grandes empresas están diseñando campañas específicas para alcanzar a dichos consumidores, reforzando el bilingüismo que se impone en el vecino país. La publicidad dirigida al mercado hispano – según datos de la Asociación de Agencias Publicitarias Hispánicas – alcanzó los 1,710 millones de dólares en 1998, creciendo 21 por ciento respecto al año anterior.²¹⁰

208 La población mexicana en Estados Unidos, Contacto Magazine, Internet,

209 Alonso Urrutia, De hispanos, 40 por ciento del crecimiento demográfico en Estados Unidos, La Jornada, 7 de enero de 2002.

210 Sergio Plaza Cerezo, Un análisis económico del mercado hispano de Estados Unidos, Biblioteca de la Facultad de Ciencias Económicas y Empresariales, Universidad Complutense de Madrid, 2001.

De hecho, se trata de una contraconquista – como la ha definido Gonzalo Celorio -. El caso es que de un lado está el gigante, Estados Unidos y toda su maquinaria cultural, con su afán de imponer como único su sistema de vida y valores. Del otro lado queda el mundo pobre y tradicionalmente sometido, México y el resto de los países latinoamericanos. Poco a poco, el inagotable movimiento de emigrantes va llenando al gigante con las huellas culturales de los desarraigados. Y viceversa, el inglés se incorpora al español y se produce la mezcolanza, cuyo mejor ejemplo es el espanglish.

Sin embargo, la fortaleza de una cultura puede medirse por su capacidad de apertura y su permeabilidad. Al finalizar el siglo, indican las estadísticas, son muy pocos los latinoamericanos que hablan inglés. Y dentro de Estados Unidos ya son 35 millones los que hablan español. Son ciudadanos estadounidenses, no importa su procedencia. Y su influencia – lo saben los empresarios y los políticos – puede ser decisiva.²¹¹

Está el caso de Taco Bell (integrante del consorcio Yum Brands Inc., que poseen las franquicias de Kentucky Fried Chicken (KFC) y Pizza Hut) que no se ha atrevido a probar suerte en territorio mexicano y por el contrario, los burritos y enchiladas que elabora esta transnacional ya han pasado a formar parte del “establishment” de la comida rápida de Estados Unidos, mientras que aumenta el consumo de tortillas y chile.

La Asociación de la Industria de la Tortilla reportó que las ventas en Estados Unidos durante el año 2000 fueron de 6 mil millones de dólares. Misión, la división tortillas de Gruma, afirmó haber captado el 18 por ciento de esa suma²¹² y según Taco Bell, que representa el 72 ciento del mercado de restaurantes de comida rápida estilo mexicano, encuestas recientes informan que la creciente popularidad de la comida mexicana entre la población estadounidense ha duplicado el consumo de especias en los últimos diez años y ha colocado a la salsa de chile chipotle entre sus favoritas, convirtiéndola en la de mayor crecimiento en ventas.

Los productos que contienen chipotle, junto con los de la cocina propia del suroeste de Estados Unidos, encabezan las ventas de comida picante y han aportado el 36 por ciento de los productos nuevos de este género. Por increíble que parezca, en 1994, el estadounidense promedio consumió más de 2.8 kilos de chiles, 1.5 kilos más que en 1980.

Entre 1986 y 1995, el consumo de productos mexicanos se incrementó un 84 por ciento entre los llamados “baby boomers” (las generaciones nacidas entre 1945 y 1957), el período con la mayor tasa de natalidad en la historia de Estados Unidos, usadas como indicador de muchos estudios demográficos y de mercado.

Por otro lado, desde 1994 los resultados de ventas de las empresas del sector indicaron que el estadounidense promedio consume más salsa picante que catsup. Esta tendencia en el gusto culinario estadounidense ha dado origen a una silenciosa y sofisticada guerra por el mercado de productos mexicanos entre las empresas que, inclusive, llegan a cortar sus totopos de tal modo que los de la competencia no quepan en la boca de sus envases de salsa.

211 Celorio defiende la mezcla de la cultura latinoamericana en su “Ensayo de Contraconquista”, El País, 29 de noviembre de 2001.

212 Noticias de la Industria de la Tortilla, Casa Herrera, Internet, 18 de enero de 2001.

La Venganza de Moctezuma.

A cualquier mexicano se le hace “agua la boca” ante la simple idea de unos tacos de *nenepil* con *salsa borracha*. Es el apetito, resorte que advierte la necesidad de comer. En el caso de los chiles y las cebollas, los humanos poseemos algo así como “un sexto sentido” llamado de *irritación*, que se presenta con diferente intensidad en los mexicanos y los extranjeros curiosos que se atreven a probar los tacos, arriesgándose a sufrir la “venganza de Moctezuma”.

Bernard Villaret, un francés que en 1959 llegó a estas tierras para escribir un libro cuyo título, obviamente, fue “*Conozca México*”, advertía: “Uno de los accidentes más espectaculares que puede ocurrirle al turista neófito es comer con despreocupación una de esas enchiladas o tacos explosivos. Inmediatamente tratará de ahogar semejante incendio faríngeo con oleadas de líquido. ¡Todo inútil! -decía-. Creo oportuno indicarle que el fuego de chile o guindilla no se extingue sino con un remedio único: los frijoles refritos, es decir ese puré neutralizante de judías negras que parece inventado exprofeso para tal fin”.²¹³

Además existe la diarrea del turista o del viajero, también llamada “venganza de Moctezuma”, síndrome que está aumentando con el auge actual de los viajes internacionales. La Organización Mundial de Turismo, con sede en Madrid, calcula que por cada 100 mil viajeros internacionales, unos 80 mil tienen problemas de salud, alrededor de 60 mil sufren un episodio diarreico y cerca de 40 mil se sienten enfermos por diferentes causas que pueden ser el cambio de dieta, la altitud y el cansancio.

El riesgo de infección también varía según el lugar en donde se coma. El riesgo es bajo cuando se come en un domicilio privado y alto cuando se come en restaurantes, más todavía si se trata de vendedores ambulantes. Aunque la mayoría de los casos se producen en países pobres y con deficientes condiciones de higiene, no son exclusivos de estas regiones. Como dato curioso, se observa que el 7 por ciento de los turistas estadounidenses que viajan a París sufre la diarrea del viajero.

Por lo que se refiere a México, el problema diarreico no es nuevo. En los periódicos del lejano año de 1811 apareció una nota relativa a los *antojitos mexicanos*, donde se preguntaba el *por qué* de la proliferación de “esta rápida cocina callejera cuyos productos son tan insalubres como gustosos al paladar”. Y un doctor de la Universidad de México explicaba que “ello se debe a que la inmensa mayoría de quienes habitan la orgullosa capital de la Nueva España viven a la intemperie. Al carecer de techo, lógicamente no tienen sitio para guisar sus alimentos”.²¹⁴

En su *Manual de Urbanidad y Buenas Maneras*, Manuel Antonio Carreño dedicó todo un capítulo para las *Maneras de mesa*, que actualmente ya no tienen ninguna aplicación en el caso de la fast food y la taquiza.²¹⁵ Tal parece que el *sucio* origen callejero es como la *marca de Caín* que tacos y hamburguesas nunca

213 Bernard Villaret, *Conozca México: Tierra mágica de contrastes*, Edit. Daimon, Méx., 1978, p.77.

214 Vr. Eduardo Blanquel y José Emilio Pacheco, *Tiempo de México*, SEP, 1982, p. 2.

215 Manuel Antonio Carreño, *Manual de urbanidad y buenas maneras*, Edit. Nacional, Méx., 1979.

borrarán por más dinero que produzcan y aunque sean aceptados por la *buena sociedad*.

El taco tiene un *carácter subversivo* frente a la etiqueta aristocrática; ante todo es popular y se come con la mano: el índice, el cordial y el anular arriba, el pulgar y meñique abajo, levantándole un poquito los extremos y encorvando el cuerpo para no *regarla* y ensuciarse. “Enrollada, liada como un cigarro, sobre la palma de la servicial mano izquierda -escribió Novo-, la tortilla aguarda la generosidad de la derecha y se enrosca para entregarse a ella, que la llevará hasta la ávida boca a morir a trozos de que aún escurre salsa para chuparse los dedos”²¹⁶.

En México, la *costumbre estamental* exige que el taco se coma a *mano limpia*, no tanto porque esto signifique una transgresión de las *maneras de mesa*, sino por el peligro latente de las diarreas que en México todavía constituyen un grave problema de salud pública; esto ha originado que un hábito como es el lavado de manos, se haya convertido en una recomendación sanitaria.

El cólera, un bacilo descubierto por Pasteur a finales del siglo XIX y causante de terribles epidemias que parecían ser cosas del pasado, ya superadas; en el México de principios del siglo XXI sigue siendo considerado como un problema de salud pública. Entre 1950 y 2000 el porcentaje de defunciones debido a infecciones intestinales disminuyó 14 veces, mientras que las muertes por enfermedades del corazón cuadruplicaron su participación en el total. Sin embargo, la mortalidad por enfermedades diarreicas e infecciones respiratorias sigue siendo elevada, particularmente en las entidades del sur del país, en las zonas rurales, en los municipios marginados y en las poblaciones indígenas. En conjunto, las llamadas “enfermedades de rezago” son responsables de 15 por ciento de las muertes, pero en los municipios de alta marginación contribuyen con poco más del 25 por ciento de las defunciones.²¹⁷

En uno de cada ocho certificados de defunción de infantes, la diarrea aparece como la causa de muerte. Si se acepta que 15 por ciento de la población padece un episodio de diarrea al año (sobre una base de tres por ciento de la población derechohabiente del Instituto Mexicano del Seguro Social), no resulta aventurado señalar que de cada mil mexicanos, 150 sufren diarrea moderada o grave y que por lo menos uno fallece por dicha causa cada año.

La famosa *salmonella*, los *estafilococos aureus* y otros microorganismos coliformes, que constituyen una muestra evidente de contaminación fecal, aparecen en los análisis microbiológicos, que el Instituto Nacional del Consumidor (Inco) realizaba regularmente – a mediados de la década de los años ochenta – en muestras de tacos obtenidas en puestos callejeros de diferentes zonas del Distrito Federal.

Estos estudios demostraron que la contaminación de los tacos callejeros se debía a una gran causa: falta de higiene. Los taqueros manipulaban, simultáneamente, el dinero y los alimentos; y la mayoría de los consumidores no se lavaban las manos. Esto sin contar los charcos, los excrementos de los perros en la vía pública y las tolvaneras.

²¹⁶ Salvador Novo, *Las locas, el sexo y los burdeles*, p. 61.

²¹⁷ Julio Frenk Mora, *Presentación del Informe Salud: México 2001*, Méx., DF, 23 de julio de 2002.

Cualquiera pensaría que esta contaminación de alimentos es un *clásico problema del Tercermundo*. Se equivoca. En Estados Unidos, la capital del *primer mundo*, el Departamento de Agricultura ordenó en agosto de 1997 el retiro y destrucción de productos cárnicos más grande en la historia de ese país, después de que en Colorado se registraron 16 casos de enfermedad relacionados con una variedad de la bacteria *Escherichia coli*. Las 700 franquicias de *Burguer King* se quedaron sin carne.

El retiro de la carne contaminada para hamburguesas ocupó la primera plana de los diarios de Estados Unidos durante varios días. Grupos de consumidores alegaron que las enfermedades provocadas por alimentos afectan a 33 millones de estadounidenses cada año y causan la muerte de unas 9 mil personas. Los expertos tuvieron que reconocer que las llamadas *enfermedades del subdesarrollo* como la salmonelosis, la ciclosporiasis y la hepatitis, entre otras, se registran cada vez con más frecuencia en Estados Unidos a medida que crecen las importaciones.²¹⁸

Más recientemente, en enero de 2004, las autoridades estadounidenses volvieron a restringir el consumo de carne para prevenir contagios por el “mal de las vacas locas” y esta medida, según el diario San Diego Union Tribune, “redujo notablemente los menús en las múltiples taquerías mexicanas en California”. De acuerdo con un reportaje, “en cuatro ciudades al norte de San Diego, las taquerías mexicanas ahora se limitan a vender carne asada y eliminaron de sus menús los tacos de tripas, ojos, sesos y medula”²¹⁹.

De esta manera, el escándalo mundial originado por las hamburguesas contaminadas con la bacteria *Escherichia coli* y los tacos amenazados por las “vacas locas” comprobó que las enfermedades gastrointestinales, en forma semejante a los modernos *tratados de libre comercio*, no conocen fronteras ni diferencias sociopolíticas. Y en lo que corresponde a los tacos, a pesar de las críticas y de ser calificado como *alimento de pobres*, la *etiqueta taquera* reprueba el uso de cubiertos y platos. “¡Huuy...que almidonado!”, es lo que la mayoría piensa de aquél paisano que intenta seguir las *maneras de mesa* para comer un taco. Algunos lo miran de reojo y ponen cara de extrañeza, como si dijeran: “¡¿Y éste?! ¡¿qué se creé?!...”

La dependencia alimentaria.

Ya en 1909, Andrés Molina Enríquez señalaba el “funesto error” de la importación de maíz estadounidense, que al mantener en forma artificial bajos los precios del grano arruinó a los agricultores cerealeros y “ha producido el efecto, de aglomerar primero, en los centros industriales casi toda la población trabajadora, y de hacerla huir después, poco a poco, hacia Estados Unidos en emigraciones periódicas”²²⁰. El Estado surgido de la Revolución Mexicana intentó infructuosamente enmendar este error y, en consecuencia, al terminar el siglo Veinte nos encontramos con que

218 Reforma, La Jornada, 18 de agosto de 1997.

219 Notimex – El Universal, 9 de enero de 2004.

220 Andrés Molina Enríquez, Los grandes problemas nacionales (1909), Edit. ERA, México, 1979, pp. 308 – 309.

el taco es el alimento distintivo de los mexicanos, pero una de cada cuatro tortillas es elaborada con maíz importado.

México es centro de origen y domesticación del maíz, el cultivo que es núcleo de la economía campesina, base de la dieta popular y fundamento de nuestra cultura, pero desde 1965 – año que se perdió la autosuficiencia – dependemos del maíz estadounidense, importándose más de 5 millones de toneladas anuales, que representan el 30 por ciento en promedio de la producción nacional.

Esta situación de complementariedad se sustentaba, hasta 1994, en los principios y normas de protección arancelaria, por lo cual sólo ingresaba al país el maíz faltante, quedando las compras sujetas a la práctica de los permisos de importación y al arbitrio estatal. A partir de dicha fecha, sin embargo con el TLC, se empezó a procesar la liberación del mercado de maíz.

El comercio mundial de maíz se encuentra dominado por Estados Unidos, cuya producción ha oscilado en los últimos años entre 180 y 280 millones de toneladas, y constituye 40 por ciento de la producción mundial²²¹. Esta potencia comenzó a forjarse a partir de las investigaciones con maíz híbrido (llamado también “maíz mulo”) de William Beal (1905), George H. Shull (1909) y Donald Jones (1915) que revolucionaron la agricultura del *Corn Belt* (el cinturón del maíz) del oeste de Estados Unidos, integrado por los estados de Minnesota, Nebraska, Iowa, Illinois, Indiana y Ohio.

Así, durante los años de la segunda guerra mundial, de 1942 a 1944, los estadounidenses no sufrieron escasez de alimentos, pudieron enviar maíz a sus aliados e incluso disponer de excedentes del cereal para la fabricación de alcohol, caucho sintético, explosivos y otros materiales bélicos. Al finalizar la guerra, en 1947, los Estados Unidos suministraron a la hambrienta Europa 18 millones de toneladas de alimentos. Muy pocas eran de maíz, pero se iniciaba el *food power* estadounidense. Hacia 1950 más de las tres cuartas partes de la superficie total dedicada al maíz en los Estados Unidos, unos 25 millones de hectáreas, se destinaban al maíz híbrido²²², también llamado maíz amarillo.

Fue gracias a la capacidad productiva del maíz amarillo estadounidense que se expandió la industria cárnica internacional. La producción del grano se extiende sobre 30 millones de hectáreas e involucra a 750 mil granjeros, que reciben apoyos gubernamentales, contemplados en la Ley de Seguridad Agrícola, además de Garantías de Créditos a la Exportación y las facilidades de venta contemplados en los Programas de Ayuda Alimentaria para países en desarrollo.

Frente al poder de Estados Unidos, el mayor productor de maíz en el mundo, el campesino mexicano quedó a merced del mercado internacional. El Tratado de Libre Comercio de Norteamérica que México estableció con Estados Unidos y Canadá en 1994 fue como una sentencia de muerte que, paulatinamente - en un plazo de 15 años -, les quitaría los apoyos gubernamentales ante la apertura del comercio cerealero.

En el acuerdo del TLC, México aceptó otorgar una cuota de importación libre de aranceles equivalente a dos y medio millones de toneladas de maíz. El

221 Magda Fritscher Mundt, *El maíz en los años noventa: un balance mundial*, UAM Iztapalapa, Méx., 2002.

222 Paul G. Mangelsdorf, « El maíz híbrido » en *Los Alimentos*, Seleccionados de Scientific American, Op.cit. , pp. 134 a 144.

punto de partida se fijó en un arancel de 206.9 por ciento en 1994, que debería reducirse en un 29.6 por ciento durante los primeros seis años del acuerdo. El arancel restante sería eliminado linealmente en el transcurso de los nueve años siguientes hasta llegar a un arancel cero para todas las importaciones de maíz. La variable que se establecía como objetivo central era lograr que los precios internos convergieran con los precios internacionales (más los costos de ingreso y transporte a los mercados consumidores) al término de los 15 años que duraría el período de transición.

De acuerdo al proyecto original, estaba programada una cuota de importación de maíz libre de aranceles de 3.6 millones de toneladas en el decimocuarto año del tratado. Pero hubo negligencia del gobierno mexicano para establecer el sistema de cuotas y eliminó los mecanismos de protección para el sector. Los precios del maíz en México cayeron a la mitad en el periodo 1994 – 2000, equiparándose efectivamente a los precios internacionales, pero insuficiente para cubrir las necesidades económicas de los campesinos.

Durante ese período de “gracia” de seis años, el apoyo público al sector agrícola también sufrió recortes en áreas claves como el crédito, la inversión en infraestructura, la investigación y la asistencia técnica. La Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), el organismo público más importante encargado de reglamentar el subsidio para los precios de garantía fue desmantelado en 1998, mucho antes de haber cumplido con el papel que le estaba asignado para el período de transición de 15 años²²³. Y los campesinos mexicanos, están en crisis, ya que el precio de la tonelada de maíz no rebasa los mil 200 pesos.²²⁴

Ahora, al comenzar el nuevo siglo, México es uno de los principales importadores del maíz a nivel mundial, con una demanda de 5 millones de toneladas anuales que se destinan fundamentalmente a la producción de almidones y glucosas, fibra, jarabe de maíz y alta fructosa y alimentos pecuarios.²²⁵

Un caso especial ha sido el del maíz blanco, utilizado en la producción de tortilla. La producción mundial de esta variedad se estima en 50 millones de toneladas anuales y es relativamente pequeña en comparación con la del maíz amarillo, cifrada en 500 millones de toneladas. Su producción en Estados Unidos (228 millones de toneladas) sólo representa 1.6 por ciento de la cosecha total de maíz amarillo y se destina fundamentalmente para complementar la cosecha mexicana de maíz blanco que es de 19 millones de toneladas anuales²²⁶.

En la lucha de resistencia frente al TLC, los campesinos mexicanos lograron que el gobierno mexicano abriera la posibilidad de renegociar el tratado comercial en materia agropecuaria, excluyendo al maíz blanco y al frijol del TLC. Después de seis meses de movilizaciones y negociaciones que involucraron a las principales organizaciones campesinas (Confederación Nacional Campesina

223 Alejandro Nadal, El caso del maíz mexicano en el NAFTA, programa de Ciencia y Tecnología, El Colegio de México, Biodiversidad, núm. 241, México, julio de 2000.

224 Claudia Hidalgo, “Pérdidas por el precio del maíz en el Estado de México”, El Universal, Méx., DF, 6 de febrero de 2000.

225 Yolanda Cevallos, “Crecerá la importación de maíz en México”, Reforma, Méx., DF, 24 de abril de 2002.

226 FAO, Estructura y características de la economía mundial del maíz blanco, Junio de 2003.

(CNC), Congreso Agrario Permanente (CAP), El Barzón y El campo no aguanta más), el gobierno de Vicente Fox tuvo que sentarse a dialogar con ellos, revisar el conjunto de la política agropecuaria y negociar la firma del Acuerdo Nacional para el Campo, el 28 de abril de 2003, que es considerado el germen del Movimiento Campesino para el siglo XXI.

&&&

Bibliografía

- Aguirre Beltrán, G., Teoría y Práctica de la educación indígena, Sep – Setentas, Méx., 1973.
- Álvarez, J. R., Enciclopedia de México, Méx., 1978.
- Arciniegas Cuevas, J., Fuentes de financiamiento de la industria del molino de nixtamal y de la industria de la tortillería, Tesis, Facultad de Contaduría y Administración, UNAM, Méx., 1978.
- Arizpe, L., Campesinado y migración, SEP, Méx., 1985.
- Aznárez, J.J., “Marcos entra desarmado en la capital de México”. El País, España, 11 de marzo de 2001.
- Baena Paz, G., Géneros Periodísticos Informativos, Edit. Pax, Méx., 1990.
- Barquera, S., Rivera, J., y Gasca – García, A., Políticas y programas de alimentación y nutrición en México, Salud Pública de México, Vol. 43, núm., 5, septiembre – octubre, 2001.
- Barbero, J.M., Dinámicas de la Cultura, en Gaceta de Colcultura núm. 12, diciembre de 1991, Instituto Colombiano de Cultura.
- Barthes, R., “Toward a psychology of contemporary food consumption”, en R. Foster y O. Ranum, Food and Drink in History: Selections from the Annales, Economies, Sociétés, Civilisations, Baltimore, 1979.
- Benítez, F., Lázaro Cárdenas y la Revolución Mexicana, T.2, FCE, Méx. 1980.
- Benítez, F., Viaje al Centro de México, FCE, CP. Núm. 150, Méx., 1982.
- Bernal, S. y Albert Chillón, L. Periodismo Informativo de Creación, Edit. Mitre, España, 1985.
- Blanquel, E., y Pacheco, J. E., Tiempo de México, SEP, Méx., 1982.
- Bourdieu, P., Sociología y cultura, Grijalbo, México, 1990.
- Bourdieu, P., Las prácticas sociales, Edit. Taurus, España, 1992.
- Bourges, H., Panorama alimentario de México, Cuadernos de la Nutrición, julio – septiembre de 1981.
- Bourges R., H., Costumbres, prácticas y hábitos alimentarios, en Cuadernos de Nutrición, México, Vol. 13, Núm. 2, 1990.
- Brillat-Savarin, A. Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente (1825), Edit. Aguilar, España, 1987.
- Buenrostro, M. Y Barros, C., La riqueza de la cocina mexicana, en Perfil de La Jornada, Méx., 25 de febrero de 2002.
- Calvo Hernando, M., Periodismo Científico, Edit. Paraninfo, España, 1977.
- Canabal Cristiani, B., La chinampería actual en el Valle de México – Xochimilco, UAM, Méx., 1992.
- Cano, A., “Taco Inn y la revolución del taco”, en El Financiero, México, DF, 29 de enero de 1999.
- Cappi, M. , “Mexicaniza Mc Donald’s” la hamburguesa” en El Financiero, México, DF., 9 de marzo de 1999.
- Carreño, M. A., Manuel de urbanidad y buenas maneras, Edit. Nacional, Méx., 1979.
- Casasola, Archivo, en Museo de la Fotografía (Pachuca-INAH).

- Castells, M., La era de la información. Economía, sociedad y cultura. La sociedad red, Vol. 1, Madrid, Alianza Editorial, 1997.
- Castells, M. “¿Fin del Estado Nación?”, El País, España, 26 de octubre de 1997.
- Castells, M., “Los Estados ya no pueden gobernar; solo negociar”, Entrevista de Carlos F. Chamorro, en revista Ajoblanco, España, octubre de 1999.
- Castro, Josué de, *Une zone explosive: le Nordeste du Brésil*, ed. du Seuil, París, 1965.
- Celis, H., “Los derivados del maíz” en La Industria del maíz, Conasupo – Gruma, Méx., 1989.
- Cepede, M. Y Gounelle, H., El hambre, Edit. Oikos-Tau, Serie ¿Qué sé?, Núm. 14, España, 1970.
- Cervantes de Salazar, F., México en 1554, UNAM, Biblioteca del Estudiante Universitario, núm. 3, Méx., 1964.
- Córdoba, A., México: Revolución burguesa y política de masas, Cuadernos del CELA, núm. 31, UNAM, Méx., 1977.
- Cortés Tamayo, R., Los mexicanos se pintan solos, Edit. El Día, Méx., 1984.
- Chomsky, N., La rebelión en Chiapas, efecto de la polarización generada por el neoliberalismo. Entrevista de Jim Cason y David Brooks, en La Jornada, Méx., DF, 14 de enero de 1994.
- De Angeli, J., Guía gastronómica de México, Instituto de Cultura Gastronómica, A.C., Méx., 1983.
- De Vos, G. , Antropología Psicológica, Anagrama, España, 1980.
- Díaz – Couder Cabral, E., Situación actual de las lenguas amerindias, en Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, T. 1, INI – PNUD, Méx., 2000.
- Díaz del Castillo, B., Historia Verdadera de la Conquista de Nueva España, Edit. Porrúa, Méx., 1986.
- Elias, N., La sociedad cortesana, FCE, Méx., 1982.
- Engels, F., “El papel del trabajo en la transformación del mono en hombre”, en Marx y Engels, Obras escogidas, T.2, Edit. Progreso, Moscú, 1955.
- Fagoaga, C., Periodismo interpretativo: el análisis de la noticia, Edit. Mitre, España, 1982.
- Fernández Christieb, F., Los medios de difusión masiva en México, Edit. Juan Pablos, Méx., 1982.
- Fernández Núñez, J. Y Leal García, A., “Mc Donald’s, la familia insaciable” en revista Expansión, Vol. 27, núm. 680, México, D. F., 6 de diciembre de 1995.
- Fischer, S., y Dornbusch, R., Economía, Mc Graw Hill, Méx., 1985.
- Flores, E., “La Revolución Verde”, en Desarrollo Agrícola, FCE, Méx., 1972.
- Florescano, E., Origen y desarrollo de los problemas agrarios de México, Edit. ERA, Méx., 1976.
- Fontcuberta, M., La noticia, Edit. Paidós, España, 1993.
- Frenk Mora, J., Presentación del Informe de Salud México 2001, Méx., DF, 23 de julio 2002.

- Fritscher Mundt, M., El maíz en los años noventa: un balance mundial, UAM-Iztapalapa, Méx., 2000.
- Fuentes, C., Tiempo mexicano (1971), Edit. Joaquín Mortiz , Méx., 1983.
- Fuentes, C., Nuevo tiempo mexicano (1994), Edit. Aguilar, Méx., 1994.
- García, M.E., “La vida con Coca – Cola” en revista Expansión, Méx., D. F., 5 de septiembre de 2001.
- García Canclini, N., Culturas híbridas, CONACULTA – Grijalbo, Méx. 1990.
- García Cantú, G., Las invasiones norteamericanas en México, SEP – ERA, Lecturas Mexicanas núm. 57, Méx., 1986.
- García Cook, A., “Richard Stockton Mac Neish y el origen de la agricultura” en Revista de Arqueología Mexicana, Vol. 5, núm. 25, Méx., mayo – junio, 1997.
- García Márquez, G., Noticia de un secuestro, Edit. Diana, Méx., 1966.
- García Rivas, H., Cocina prehispánica mexicana, Edit. Panorama, Méx., 1988.
- Garine, I. de y Vargas, L. A., Introducción a las investigaciones antropológicas sobre alimentación y nutrición, en Cuadernos de Nutrición, México, Vol. 20, Núm. 3, 1997.
- Giddens, A., Extractos de su discurso de apertura en la Conferencia de UNRISD sobre Mundialización y Ciudadanía, otoño – invierno de 1996.
- Giménez, G., Identidades étnicas: estado de la cuestión, en Reina, L., Los retos de la etnicidad en los Estados-Nación del siglo XXI, CIESAS-INI-Porrúa, Méx., 2000.
- González Navarro, M., Cinco crisis mexicanas, El Colegio de México, Méx., 1983.
- González Reyna, S., Manual de redacción e investigación documental, Edit. Trillas, Méx., 2002.
- Goody, J. Cocina, cuisine y clase, Edit. Gedisa, España, 1995.
- Gramsci, A., Notas sobre Maquiavelo, la política y el Estado moderno, Obras, T.1, Edit., Juan Pablos, Méx., 1975.
- Grefe, Ch., Heller, P., Herbst, M., Pater, S., El imperio de la hamburguesa, Edit. Gedisa, España, 1988.
- Guerrero M., M., “México en una mordida”, revista Cambio, año 2, núm. 53, México, Distrito Federal, junio de 2002.
- Gutiérrez, N., El resurgimiento de la etnicidad y la condición multicultural en el Estado – nación de la era global, en Reina, L., Los retos de la etnicidad en los Estados-Nación del siglo XXI, CIESAS-INI-Porrúa, Méx., 2000.
- Guzmán, M. L., El águila y la serpiente, en La novela de la Revolución Mexicana, T.1, Edit. Aguilar, Méx., 1978.
- Habermas, J., Identidades nacionales y postnacionales, Edit. Tecnos, Madrid, 1989.
- Habermas, J., Teoría de la acción comunicativa: complementos y estudios previos, Edit. Cátedra, Méx., 2001.
- Harris, M. Bueno para comer (Enigmas de alimentación y cultura), Alianza Editorial-Conaculta, México, 1991.

- Hernández, C. y Berta Ulloa, B., “Los gobiernos de la Convención y la Ciudad de México” en Así fue la Revolución Mexicana, T. 5, CONAFE, Méx., 1985.
- Hemingway, E., Obras selectas, T.1, Edit. Planeta, España, 1976.
- Hewitt de Alcántara, C., La modernización de la agricultura mexicana (1940 – 1970), Edit. SXXI, Méx., 1980.
- Horton, P. B. Y Hunt, Ch. L., Sociología, Edit. Mc Graw Hill, Méx., 1977.
- Ibarra, J., “El gran invento mexicano: la tortilla”, en revista Contenido, núm., 287, México, mayo de 1987.
- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI), Sistema de Cuentas Nacionales de México (1993 – 2000), Méx., 2002.
- Irizar, G., “El regreso zapatista” en Reforma, México, DF, 17 de marzo de 1999.
- Iturriaga, J.N., De tacos, tamales y tortas, Edit. Diana, Méx., 1980.
- Iturriaga, Y., “Gastronomía mexicana, patrimonio de la humanidad”, Perfil de la Jornada, suplemento de La Jornada, México, DF, 25 de febrero de 2002.
- Johnson, S. y Harris, J., El reportero profesional, Edit. Trillas, México, 1975.
- Julien, N. Enciclopedia de los Mitos, Edit. Océano, Méx. 1997.
- Krauze, E., “La reconstrucción económica” en Historia de la Revolución Mexicana 1924 – 1928, T. 10, El Colegio de México, 1981.
- Krickeberg, W., Las antiguas culturas mexicanas, Méx., FCE, 1975.
- Lenin, V.I., La información de clase, Edit. Siglo XXI, Méx., 1978.
- Leñero, V. y Marín, C., Manual de Periodismo, Edit. Grijalbo, Méx., 1986.
- León Portilla, M. Los antiguos mexicanos, FCE, Méx., 1976.
- Lepenies, W., Las tres culturas: La sociología entre la literatura y la ciencia, FCE, Méx., 1994.
- Lévi – Strauss, C., El origen de las maneras de mesa, en Mitológicas, T. III, FCE, Méx., 1984.
- Lewis, O., Antropología de la Pobreza. Cinco Familias, FCE, Méx., 1961.
- Lewis, O., Los hijos de Sánchez, Joaquín Mortiz, Méx., 1980.
- Lewis, O., México desde Cárdenas, Cambios sociales en América Latina, Ed. Limusa, Méx., 1974.
- Lope Blanch, Juan M., Léxico indígena en el español de México, El Colegio de México, Jornadas, núm. 63, Méx., 1969.
- López Rosado, D.G., Evolución del control de precios en México, Secretaría de Comercio, Méx., 1982.
- López Velarde, R., “La suave patria” en Poesía mexicana, T.2, Clásicos de la Literatura Mexicana, Promesa Editores, Méx., 1979.
- Malinowski, B., Una teoría científica de la cultura, Edit. SARPE, España, 1984.
- Mangelsdorf, P. G., « El maíz híbrido » en Los Alimentos, Selecciones de Scientific American, España, 1978.
- Martínez González, E., Las rutas de la desnutrición, Investigación y Desarrollo, núm., 116, año X, La Jornada, México, DF, marzo de 2002.
- Martínez, T. E., “Fábula de la cigarra y las hormigas”, El País, España, 25 de marzo de 2002.

- Marx, K., El Capital, T.1, V.1, Edit. Siglo XXI, Méx., 1981.
- Mead, M., La antropología y el mundo contemporáneo, Edit. Siglo Veinte, Argentina, 1982.
- Melotti, H. Sociología del Hambre, (1966), FCE 1980.
- Melchor Sánchez, M.I., “Crece la demanda de productos desechables”, en El Financiero, México, Distrito Federal, 24 de julio de 1994.
- Meyers, W., Los creadores de imagen, Edit. Ariel, Méx., 1991.
- Moedano Navarro, G., y otros, Gastronomía, en Atlas Cultural de México, SEP – INAH – Planeta, Méx., 1968.
- Molina Enríquez, A., Los grandes problemas nacionales (1909), Edit. ERA, Méx., 1979.
- Monsiváis, C., Notas sobre la cultura mexicana en el siglo XX, en Historia general de México, T.4, El Colegio de México, Méx., 1977.
- Monsiváis, C., A ustedes les consta: Antología de la Crónica en México, Edit. ERA, México, 1980.
- Morales de León, J., Introducción a la cocina mexicana, Cuadernos de Nutrición, Vol., 12, núm. 4. Méx., 1983.
- Nadal, A., El caso del maíz mexicano en el NAFTA, programa de Ciencia y Tecnología, El Colegio de México, Biodiversidad, núm. 241, México, julio de 2000.
- Nora, P. y Goff J., Hacer la historia, V.1, Edit. Laia, España, 1978.
- Novo, S., Historia Gastronómica de la Ciudad de México (1967), Edit. Porrúa, Méx., 1979.
- Novo, S., Las locas, el sexo y los burdeles, Edit. Diana, Méx., 1979.
- Ojeda, A., “México, líder mundial en consumo de Coca – Cola” en El Universal, México, DF., 27 de abril de 2001.
- Ortiz Quezada, F., Patologías de la Ciudad de México, Librería Ciudad de México – Edit. Némesis, Méx., 1991.
- Osorio, J., Fundamentos del análisis social, UAM-FCE, Méx., 2001.
- Pacheco, J.E., Antología del modernismo, México, UNAM, 1970.
- Paz, O., El laberinto de la soledad (1950), FCE, Méx., 1977.
- Paz, O., Conversación con Claude Fell: “Vuelta a El Laberinto de la Soledad”, en México en la Obra de Octavio Paz, T.1, FCE, Méx., 1987.
- Peña, G. de la, “¿Un concepto operativo de “lo indio”?”, en Estado del desarrollo económico y social de los pueblos indígenas de México, T. 1, INI – PNUD, Méx., 2000.
- Pérez de Cuéllar, J., Nuestra diversidad creativa, UNESCO, Méx., 1997.
- Pérez San Vicente, G., Charlas sobre la cocina mexicana, Archivo General de la Nación.
- Popol-Vuh, FCE, Méx., 1975.
- Prieto, G., Memorias de Mis Tiempos (1910), en Salvador Novo, Historia gastronómica de la Ciudad de México (1967), Edit. Porrúa, Méx. 1979.
- Ramos, G., “La taquería global”, en Expansión, México, D.F., 1 de marzo de 2000.
- Retchkiman, B., Los cambios en la política de inversión extranjera, en Política mexicana sobre inversiones extranjeras, UNAM, Méx., 1977.

- Revista de Geografía Universal, “El hombre y sus alimentos”, Edición especial núm. 10, 3 A Editores, Méx., 1985.
- Reyes, A., Memorias de Cocina y Bodega (1953), FCE, Méx., 1989.
- Riding, A., Vecinos distantes, Edit. Planeta, Méx., 1986.
- Río Reynaga, J. Del, El Reportaje: periodismo interpretativo, Edit. Epoca-CIESPAL, Ecuador, 1978.
- Río, F. del y Vargas, C., El Autotransporte, en Historia de las Comunicaciones y los Transportes en México, SCT, Méx., 1988.
- Ritchie, C.I., Comida y civilización, Alianza Editorial, España, 1986.
- Roggeiro A., M., Urbanización, industrialización y crecimiento del sector servicios en América Latina, Edic. Nueva Visión, Argentina, 1976.
- Rojas Soriano, R., Guía para realizar investigaciones sociales, UNAM, Méx., 1982.
- Romero, H. M., “Aventura gastronómica mexicana” en México a la carta, COABASTO- DDF, Méx., 1991.
- Romero Peña, G. y Calderón, R., El cultivo del maíz en México, Centro de Investigaciones Agrarias, Méx., 1980.
- Rosas, J.C., “Don Taco. Por la sobrevivencia”, revista Expansión, 10 de mayo de 1995.
- Rubio, M., La industria de la harina y la tortilla, en La industria del maíz, Conasupo-Gruma, Méx., 1989.
- Rutsch, M., La cuestión ganadera en México, Cuadernos del Centro de Investigación para la Integración Social, núm., 1, Méx., 1980.
- Sahagún, B., Historia general de las cosas de la Nueva España, Edit. Porrúa, Méx., 1985.
- Secanella, P. M., El lid: fórmula inicial de la noticia, Edit. ATE, España, 1980.
- Segura Munguía, S. Diccionario etimológico latino-español, Edic. Anaya, España, 1985.
- Sistema Alimentario Mexicano (SAM), Oficina de Asesores del Presidente, documento del primero de marzo de 1980.
- Stavenhagen, R., “¿Es posible la nación multicultural?”, en Reina, L., Los retos de la etnicidad en los Estados-Nación del siglo XXI, CIESAS-INI-Porrúa, Méx., 2000.
- Taibo I, P.I., “La comida, medio de dominación”, periódico La Jornada, México, DF, 21 de enero de 2002.
- Vasconcelos, J., La Tormenta, en Memorias, T.1, FCE, Méx., 1982.
- Vázquez Montalbán, M., Chiapas, en El País, España, Madrid, 11 de enero de 1994.
- Vázquez Montalbán, M., Entrevista de Luis Hernández Navarro, La Jornada, México, DF., 7 de febrero de 2002.
- Vernon, R., El dilema del desarrollo económico de México, Edit. Diana, Méx., 1975.
- Villaret, B., Conozca México: Tierra mágica de contrastes, Edit. Daimon, Méx., 1978.
- Warman, A. y otros, El maíz, Museo Nacional de Culturas Populares, SEP, Méx., 1982.

- Weber, M. , Economía y Sociedad, FCE, T. 1, México, 1977.
- Westheim, P. Ideas fundamentales del arte prehispánico en México, Edit. ERA, Méx., 1972.
- Wolfe, T., El nuevo periodismo, Edit. Anagrama, España, 1981.