

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y SOCIALES

Centro de Estudios en Ciencias de la Comunicación

La gastronomía mexicana como referente identitario

¿Con todo sus tacos, joven?

T E S I S

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA COMUNICACIÓN**

PRESENTA

LUIS FERNANDO RUIZ CONTRERAS

ASESOR:

Dr. Gustavo de la Vega Shiota

Ciudad de México, 2016



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.

Agradecimientos

A la Universidad Nacional Autónoma de México, mi segunda casa, por permitirme ser parte de la orgullosa comunidad universitaria al abrirme las puertas de sus aulas y por transmitirme su valioso conocimiento a través de sus docentes.

A Rita Contreras, porque a pesar de los problemas de salud que hemos enfrentado en los últimos años, fue capaz de tener este trabajo en sus manos gracias a su fortaleza y fe.

A Fernando Ruiz, por estar al pendiente sobre el avance de esta expectante investigación y por su invaluable apoyo.

A Rebeca Ruiz, quien desde la lejana China hizo las correcciones pertinentes para hacer una investigación de la cual me siento orgulloso y satisfecho.

A María del Carmen Contreras, por concientizarme sobre la importancia de la paciencia en los momentos de desesperación y angustia.

A Osa, la pequeña perrita de la familia.

Al doctor Gustavo de la Vega Shiota, así como a sus profesores adjuntos Mónica Delgado y Francisco Ruiz, por aceptar asesorarme y guiarme para hacer realidad una idea concebida desde hace un par de años.

A las taquerías “Carnitas Moreno”, “Xotepingo”, “Tacos Buen Tono”, “El borrego viudo”, “El Riscal”, “El flaco”, y “Casahonda” por hacer posible la realización de una parte esencial de esta investigación.

A mis entrañables amigos Paola Flores Rodríguez, Mariana Miranda Fuentes, Francisco Alavez Carpio y Héctor Quintanar Pérez por brindarme su sincera amistad desde los primeros semestres de la licenciatura.

*“Ya se dijo en mil canciones:
¡Qué lindo es ser mexicano!
y yo estoy más orgulloso porque soy un comelón
nomás salgo de mi patria
y a extrañar los chicharrones,
los tacos de carnitas, nenepil y corazón”*

Chava Flores

Índice

Introducción.....	5
1. Cultura e Identidad: ¿Qué diferencia a una sociedad de otra?	
1.1 Cultura.....	10
1.2 Identidad cultural.....	14
1.3 La gastronomía como referencia de identidad cultural.....	17
2. La fotografía como forma de expresión	
2.1 El discurso en la fotografía.....	27
2.2 El ensayo fotográfico como forma de narrar.....	32
3. Nuestra piel de maíz	
3.1 Características físicas y biológicas del maíz.....	35
3.2 La influencia mística del maíz	39
3.3 Producción del maíz en México: la industria y el campesinado.....	43
3.4 La nixtamalización.....	45
3.5 La tortilla.....	51
4. El taco: un platillo que va más allá del antojito	
4.1 De Chilangolandia para el mundo.....	63
4.2 El taco a lo largo y ancho del país.....	65
4.3 Si no pica, no sabe.....	68
Ensayo fotográfico.....	71
Conclusión.....	116
Bibliografía.....	123
Anexo.....	130

Introducción

Explicar las razones por las que decidí realizar una tesis sobre un platillo icónico de la gastronomía mexicana como modalidad de titulación requiere forzosamente que me remita a las experiencias que he vivido.

Imaginaba su sabor en mi boca cuando mi padre llegaba del trabajo en la noche y en ocasiones me preguntaba si quería ir por unos tacos como si se tratase de una salvación al no tener antojo por la comida rápida estadounidense y japonesa anunciada en los folletos pegados en el refrigerador. A pesar de que no había pasado mucho tiempo después de la hora de la comida, yo aceptaba, pues es un manjar de bajo costo que no me dejaba el estómago vacío cuando era tiempo de dormir, por lo que cinco al pastor con cilantro, cebolla y una pequeña rebanada de piña, es decir, “con todo” y uno de bistec acompañados de una bebida de pulpa de fruta sabor mango -o también conocida como “Boing”- es la cena ideal citadina que más añoraría estando en el extranjero.

Comerlos me traen momentos a la mente de mi etapa como estudiante en la Facultad: recuerdo un viernes de octubre de hace cuatro años cuando fuimos los cinco amigos inseparables a “Los Chupas”, un puesto de lámina que en ese entonces se ubicaba en la lateral de Circuito Interior casi esquina con Avenida Universidad, al sur de la Ciudad de México. Los taqueros reían con nosotros de nuestras bromas mientras oficinistas y vendedores del centro comercial que estaba a nuestras espaldas comían en silencio. De ahí conocí el verdadero poder del taco para reunir a personas de diferentes clases, pues estudiantes sin apuros económicos como nosotros comían a lado de mujeres que apenas habían reunido algunas monedas dadas por los automovilistas detenidos en el semáforo.

También tengo recuerdos de otros que no cayeron tan bien a mi estómago manteniéndome en cama durante un par de días como los sudados: tacos de frijol, papa o chicharrón vendidos en canastas montadas en la parte trasera de bicicletas que suelen acompañarse de salsa verde también encontrados en el paseo de las facultades, trayecto que hacen los estudiantes a pie del metro Copilco al campus central de Ciudad Universitaria.

Mi primer acercamiento con la fotografía fue en el segundo semestre de la licenciatura cuando mis padres me trajeron de El Paso, Texas una cámara profesional para que conociera otros campos de las Ciencias de la Comunicación además de lo que aprendía en la Facultad. Supe que ese objeto no debía de tratarlo como un juguete y abandonarlo a los pocos meses. Con el paso del tiempo y conforme conocía a personas que vivían de ese oficio, me percaté que el tener una cámara en mis manos, además de ser testigo de mis andanzas, era una forma de expresar mis emociones, pero sobre todo, de documentar mi entorno. Por eso es que decidí hacer una investigación combinando estos dos gustos siendo el tema la gastronomía mexicana como referente identitario. Si la gastronomía es un conjunto de técnicas que ha evolucionado a la par de la sociedad a la que pertenece, entonces el taco será un recurso de estudio que ayude a conocer la historia gastronómica y social de una cultura como la mexicana.

Lo anterior da paso a que explique las razones por las que propuse esta tesis como modalidad de titulación que incluye un ensayo fotográfico: primeramente, porque considero al taco como el platillo gastronómico que más nos identifica como cultura por encima de otros, el cual es de digno reconocimiento y con una historia necesaria de conocer. En segunda instancia, me parecen interesantes los microcosmos y ambientes que hacen de las taquerías y los puestos callejeros restaurantes únicos en el mundo así como las personas que los preparan. No hay que olvidar que la gastronomía mexicana basa su complejidad

también en los procesos de preparación de los alimentos utilizados resultando interesantes de registrar a través de la fotografía.

Son diversos los propósitos que pretendo lograr con esta investigación; el primero es conocer las razones por las que la gastronomía funciona para entender las características políticas y sociales de una cultura, en específico, la mexicana. El segundo objetivo es proponer al ensayo fotográfico como una forma de narratología visual, es decir, entenderlo al igual que texto escrito capaz de poseer un discurso propio para tratar temas de interés personal que forman parte de nuestra vida cotidiana. Más allá de ser un objetivo, mi deseo es que esta investigación sea consultada por todos aquellos que muestren interés en conocer sobre el platillo que más identifica a los mexicanos estudiado desde una perspectiva histórico-social. También va dirigida a fotógrafos que estén interesados en abordar a la fotografía desde una perspectiva semiológica.

Es precisamente esa la manera en que relaciono el estudio de caso del taco con la licenciatura que he cursado: haciendo un recorrido fotográfico por algunos establecimientos que venden este platillo en la Ciudad de México. El orden de las fotografías se debe a que, mientras confirmaba mi presencia en algunas taquerías que me permitieron acercarme a ellos para documentar su trabajo sin mala intención de mi parte como sucedió en “Carnitas Moreno”, Tacos “Buen Tono” y la Taquería “El Riscal”, acudí a otros establecimientos sin previa autorización porque las consideré de las más populares de la ciudad como “El borrego viudo”. Por ello enlisto a continuación el orden de las páginas donde están incluidas las fotografías de las respectivas taquerías a las que acudí:

- 1.- Taquería Xotepingo (zona sur) Páginas 72-74
- 2.- Taquería “El flaco” (zona centro) Páginas 75-78
- 3.- Taquería “El borrego viudo” (zona sur) Páginas 79-87
- 4.- Súper tacos Chupacabras (zona sur) Páginas 88-89
- 5.- Carnitas “Moreno” (zona norte) Páginas 90-97
- 6.- Taquería “El Riscal” (zona sur) Páginas 98-103
- 7.- Tacos Buen Tono (zona norte) Páginas 104-115

Para realizar la presente investigación recurrí a las tradicionales fuentes bibliográficas impresas y electrónicas: libros y artículos de revistas científicas encontrados en operadores booleanos como Google Académico, respectivamente. Portales de video como Youtube también ha sido de gran utilidad para consultar fuentes audiovisuales recientes que en las bibliográficas resultaron ser escasas. El tercer recurso que consideré imprescindible de utilizar fueron ensayos fotográficos para reflexionar sobre el valor documental de la fotografía que adquiere mayor valor con el paso del tiempo. He determinado a la investigación de carácter cualitativo por el uso de fuentes recién mencionadas y también por “tener un enfoque fundamentalmente subjetivo que trata de comprender a través de razones el comportamiento del ser humano brindando una descripción completa y detallada por lo cual su carácter es más exploratorio” (Explorable, 2009, p.01).

Para dar cierre a la introducción, he determinado que son cinco los conceptos base de esta investigación que retomaré para desarrollarlos tal y como se puede apreciar en el índice y a continuación.

Cultura

Conjunto de rasgos distintivos, espirituales, materiales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social. Ella engloba, además de las artes y las letras, los modos de vida, los derechos fundamentales del ser humano, los sistemas de valores, creencias y tradiciones (Molano, 2007, p. 69)

Gastronomía

Conjunto de recetas características de una sociedad al que se le otorga un valor cultural y alimenticio (Barros, 2009, p.19)

Fotografía

Documento cuya función es registrar visualmente un acontecimiento desarrollado en un momento y tiempo concreto. Transmite información del hecho del cual da testimonio a manera de mensaje (Lara, 2005, p. 09)

Ensayo fotográfico

Narración visual expresada en fotografías que exponen pensamientos, reflexiones y hallazgos sobre un asunto al que le ha dedicado un tiempo en su investigación (Vásquez, 2001, p. 303)

Taco

Tortilla de maíz rellena. Bocado o comida muy ligera que suele tomarse fuera de las horas de comer. Comida que hacen los trabajadores del campo entre 10 y 11 de la mañana (Iturriaga, 2013, p. 29)

1. Cultura e identidad: ¿Qué diferencia a una sociedad de otra?

1.1 Cultura

La lengua, las vestimentas típicas, los bailes regionales o la arquitectura de un territorio son algunas de las razones que hacen sentir a un individuo perteneciente a un espacio donde nació, creció y obtuvo experiencias que tiene en común con otras personas del mismo lugar. El ser humano está configurado para reaccionar a representaciones simbólicas que son incluidas en su modo de vida cuando éstas le satisfacen necesidades para sobrevivir. Por lo anterior, considero pertinente recurrir a los teóricos para dar un sustento histórico a las percepciones sobre conjuntos de valores, creencias y hábitos de una sociedad en particular.

La breve introducción se engloba dentro lo que conocemos como cultura. Para poder explicar porqué la gastronomía adquiere una importancia comunicativa para un conjunto de personas, es necesario definir éste término. Destaco aportaciones de especialistas en el tema como Olga Lucía Molano, John Thompson o Gilberto Giménez ya que se adecuan más a la forma en que pretendo abordar el campo de la cultura e identidad

A continuación, incluyo una síntesis del texto titulado *Identidad cultural, un concepto que evoluciona* escrito por la consultora internacional en temas de gestión y producción cultural, Olga Lucía Molano (2007) para dar a manera de contexto, la evolución del término así como la clasificación que ella propone para estudiar a la cultura.

La palabra “cultura” proviene del latín *cultum*, que traducido al castellano significa “cultivar o cuidar”. Griegos como Horacio afirmaban que sólo la raza humana tenían la facultad intelectual y moral para poseer cultura ya que eran los únicos seres vivos capaces de seguir reglas establecidas por convenio social.

Las primeras transformaciones del significado comenzaron a darse durante el XVI en el continente europeo. Además de referirse la cultura a los productos obtenidos de la tierra, surgía la interrogante de por qué no estudiar a ésta como un fruto de la mentalidad del hombre. Fue hasta el siglo XVIII cuando franceses e ingleses dieron un enfoque político al término: era la cultura el eje central del progreso y en caso de no haberla, el estancamiento económico, la incapacidad política y la barbarie iban a reinar los pueblos.

Conforme los estudios sobre la cultura fueron incrementando, los estudiosos europeos creían que la civilización era un sinónimo de la cultura útil para entender los modos de vida y costumbres de una sociedad en particular. Parte de estas nuevas ideologías, sentaron las bases de la Ilustración Europea.

Mientras tanto en la Europa Central, los alemanes enriquecieron el significado de la palabra en un lapso de veinte años (1890 a 1910) involucrando otros campos de estudio como la religión o la educación, pues aseguraban que la cultura individual del ser humano crecía gracias a los aprendizajes inculcados por la escuela y la familia para entender las razones de su comportamiento. Para la década 50 del siglo XX, ya había más de 140 definiciones de cultura y en un gran porcentaje, coincidían en que la visión británica y francesa, anteriormente explicadas, eran definiciones obsoletas porque son diferentes los criterios para estudiar a alguna sociedad en particular. La mayoría coinciden en que la cultura es lo que da sentido a la vida del ser humano: sus tradiciones, costumbres, fiestas, conocimientos o creencias.

Molano propone estudiarla desde diferentes disciplinas, por ejemplo:

- **A través de la economía:** Porque involucra la comercialización de la cultura como música, literatura o arte

- **A través del patrimonio:** Porque la cultura está supeditada a la educación política orientada a estudiar a los servidores públicos y a sus actividades.
- **A través de la forma y calidad de vida:** Porque la cultura funciona como unidad de cohesión social o factor para crear la historia de una comunidad o códigos internos de entendimiento.

En su libro titulado *Ideología y cultura moderna*, John Thompson (2002) define la cultura como “conjunto de creencias, costumbres, ideas y valores, así como los artefactos, objetos e instrumentos materiales que adquieren los individuos como miembros de ese grupo o esa sociedad” (p. 194).

Thompson propone estudiar a la cultura por dos vertientes; descriptiva y comunicativamente. La concepción descriptiva consiste en entender a las culturas a partir de sus creencias, habilidades o conocimientos adquiridos por el ser humano en el entorno etnográfico al que pertenece. Asimismo, los fenómenos culturales son creados por los mismo humanos para satisfacer necesidades que el espacio geográfico les obliga a establecer. La cultura también comprende artefactos, bienes, procesos técnicos, ideas, hábitos y valores heredados.

A partir de lo anterior es que el ser humano desarrolla códigos de comunicación que permite entender a la cultura como fenómeno comunicativo. Éstos resultan determinantes para intercambiar expresiones a las cuales se les atribuye un significado específico. Leslie Alvin White (1949) introduce el término “simbolismo” en su libro *La ciencia de la cultura: Un estudio del hombre y la civilización* como un elemento importante para el estudio comunicativo de la cultura:

Se define al simbolismo como la atribución de un significado propio a construcciones no lingüísticas como pinturas, fotografías o aquellas que dependan del ejercicio mental para entenderlas (p. 363)

Por otro lado, Clifford Geertz, propone que aquella persona que quiera estudiar al ser humano y su relación con la cultura, debe poseer sensibilidad y habilidad para descifrar significados con la finalidad de transmitirlos a diversas sociedades. Paralelamente, Gilberto Giménez Montiel (2000) considera que es obligatorio hacer notar la relación entre la comunicación y la cultura para poder estudiar a ambos términos:

Se entiende por cultura a la dimensión simbólico-expresiva de todas las prácticas sociales incluidas en sus matrices subjetivas (habitus) así como productos materializados o artefactos. La cultura engloba a ese conjunto de signos simbólicos, representaciones, modelos, actitudes y valores inherentes a la vida social (p. 32)

Esta definición parece tener una semejanza con los primeros acercamientos en la Europa central durante los inicios del siglo XX por comprender de una manera más completa a la cultura en donde es recomendable involucrar a ésta para estudiar fenómenos sociales dentro de cualquier comunidad con el propósito de entender el comportamiento de sus integrantes.

Ahora bien, siguiendo con los aportes de Giménez Montiel al estudio de la cultura, él propone tres funciones útiles para antropólogos y sociólogos para estudiar el tema desde la perspectiva que mejor convenga:

- **La cultura como comunicación:** Aquí se engloban signos como la lengua, la vestimenta, gastronomía o bailes tradicionales.
- **La cultura como conjunto de conocimientos:** Se trata de las creencias y los conocimientos heredados de generación en generación.
- **La cultura como visión del mundo:** Se trata de ideologías que convierten a las sociedades en únicas por su religión o doctrinas filosóficas.

Lo que rodea al hombre como la familia, espacios públicos, gustos musicales, preferencias políticas y estilos de vida, tiene un significado gracias al entorno cultural en el que el ser humano se ve inmerso. Es una relación intrínseca entre ambos que no se puede explicar una sin la otra: sin cultura no hay sujeto y sin sujeto no hay cultura. Esas dimensiones simbólico-expresivas son las que diferencian a los seres humanos de aquellos en la que su conducta se basa en el instinto animal. La cultura es también una aportación individual a la naturaleza como si se tratase de creaciones artificiales para el mejoramiento de vida de las personas que involucra diferentes disciplinas como las ya mencionadas. Es sinónimo de experiencias y reflexiones que pretenden ser analizadas después de que la persona aprende para transmitir las a sus semejantes y así crear una red de símbolos o códigos compartidos.

1.2 Identidad cultural

La cultura es acompañada por otro término que requiere estudiarse a partir de cómo los seres humanos interpretan su entorno y costumbres. Este subcapítulo estará destinado a la definición y características de la identidad cultural.

Se entiende por identidad cultural el sentido de pertenecer a un grupo específico de personas a partir de diferencias que cambian de población en población; consiste en la adopción de una cultura para sentirse identificado con modos de vida a los que el humano está acostumbrado a vivir. Es un proceso subjetivo y frecuentemente auto-reflexivo por el que los sujetos individuales definen sus diferencias con respecto a otros sujetos mediante la auto-asignación de un repertorio de atributos culturales generalmente valorizados y relativamente estables en el tiempo (Canabal & Félix, 1999, p. 116)

El valor de pertenecer a una comunidad se fortifica cuando las personas se ven en la necesidad de dejar su lugar de origen para adaptarse a otra cultura. Por esto, José Colmeiro (2005) introduce el término de memoria colectiva, refiriéndose al “acarreo de costumbres y

formas de pensamiento en común que tiene un grupo de personas desplazadas por diversas razones ya sea por problemas políticos, sociales o bélicos en sus lugares de origen a un territorio geográfica y culturalmente desconocido y ajeno” (p. 17).

Cito lo anterior porque es posible pensar que la identidad cultural nace gracias a esas personas que transmiten ideologías personales a sociedades distintas creando una multiculturalidad o diversidad de fenómenos sociales.

La identidad cultural nace a partir la memoria colectiva, es decir, de imágenes significantes para las personas que otorgan continuidad al pasado con el presente. (...) La memoria colectiva se hace necesaria como construcción ideológica para dar un sentido de identidad al grupo, a la comunidad, a la nación para mantener vigentes tradiciones y herencias antepasadas (p. 17)

El propósito de la identidad es estudiar la capacidad autónoma de cada individuo con respecto a otros por medio de las cualidades que los hace diferentes a sus similares y engloba la sensación de pertenecer a una clase social, etnia, religión o nación. Puede estudiarse a nivel macro y a nivel micro, es decir, desde la identidad individual y colectiva. Si en la identidad individual la persona tiene un vínculo que lo arraigue a un territorio, la identidad colectiva analizará contingentes a nivel macro como el comportamiento de un vecindario, un barrio o un movimiento social conformado por un número considerable de personas. Aquí pueden incluirse también ideologías, formas de disciplinas y respuestas ante situaciones adversas nivel macro como países, provincias, municipios o departamentos. Surge de la necesidad de esos conjuntos de personas que buscan enraizar sus estilos de vida para comenzar a funcionar como un sistema social en donde los roles y las tareas se distribuyen como mejor convenga.



Vestimenta tradicional de las mujeres ecuatorianas
Foto: María del Carmen C.

De manera general, la identidad se manifiesta en cada ser humano a través de patrimonios culturales como fiestas nacionales, tradiciones populares, rituales o la misma música. Volverá a ser el ser humano el encargado de identificar esos elementos que desea valorar y exhibir a los demás que no pertenecen a su misma comunidad convirtiéndose así en referentes únicos. Esto puede ser reforzado con la aportación de Alberto Melucci (2002), quien considera a la identidad colectiva posible de estudiar de la mano de la comunicación “a partir de que existan cierto número de personas o grupos complejos de individuos y las características tanto físicas como psicológicas de esos individuos sean similares en un tiempo y espacio paralelo” (p. 15).

A manera de conclusión, digo que cada nación en el planeta es una configuración única y compleja de costumbres, modos de vida y pensamientos que no pueden ser encasilladas en una misma definición de cultura ya que será la misma identidad una forma de entender su realidad y entorno. Se piensa entonces que para entender a la cultura es necesario hablar de identidad y viceversa, por lo que se debe concebir a esta última más allá de una serie de comportamientos, modales, reglas o ideas adoptadas por cada ser humano que habita en una comunidad. Hablar de identidad es remitirse a un proceso que se ha fortificado de generación en generación a partir del interés del hombre por mirar al interior de su cultura y así, hacerse distinguir como un ser único con respecto a otros sujetos.



1.3 La gastronomía como referencia de identidad cultural

Hasta ahora se han explicado términos necesarios para abordar el estudio de una sociedad en específico. He dicho que son las costumbres, creencias religiosas y la organización económica las claves para entender la ideología de un grupo de personas que radica en un territorio delimitado geográficamente y políticamente por fronteras. Otro de los recursos que ayudan a reconocer a una sociedad como única es a través de su cocina, convirtiéndose así, en íconos representativos de su lugar de origen para el mundo. La relación entre identidad cultural y gastronomía nace a partir de la necesidad biológica del hombre por alimentarse experimentando con los recursos que el lugar donde vive le ofrece.

Lo anterior lo ejemplifico de la siguiente manera: el hecho de comer pescado crudo dentro de rollos de arroz o fideos con palillos de madera nos remite a la comida oriental dando a conocer el valor de la pesca para aquellas culturas e invita a reflexionar sobre la importancia de este grano para el continente asiático; pensamos en la gastronomía brasileña, uruguaya o argentina al degustar los diferentes cortes de carne asados a la brasa. En Europa, las múltiples formas para la elaboración de panes franceses o pastas italianas habla de la omnipresencia del trigo para la dieta de los habitantes de algunos países de aquel continente.

Debemos de ser conscientes al reconocer a la gastronomía también como una manifestación cultural cambiante. Si bien la gastronomía antigua de las civilizaciones precolombinas en América ya eran consideradas íconos identitarios por su influencia en la vida cotidiana de sus habitantes, en la actualidad ésta se ha visto enriquecida gracias a los choques culturales dados a partir de las colonizaciones en América Latina.

He decidido retomar lo escrito por Graciela Torres, Liliana Madrid y Mirta Santoni (2004) en su artículo titulado *El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional:*

elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural ya que incluye argumentos que certifican a la gastronomía como un patrimonio gracias a sus ingredientes que han adquirido un valor a través del tiempo. Esto convierte a la comida en un ritual porque, dependiendo la cultura, las costumbres cambian a la hora de sentarnos a degustar los alimentos. Sin duda, comer es una actividad simbólica que tiene particularidades y rasgos característicos propios. Si el conjunto de platillos gastronómicos consumidos se consideran patrimonio intangible debido a su historia, el hecho de tener el platillo servido en la mesa frente al comensal convierte a éste en un patrimonio tangible. Es así como el significado del alimento varía de acuerdo a la cultura y cito a José Guadalupe Ricardo del Muro (2004) por sus aportes sobre el simbolismo y su influencia en la alimentación: “Hay platillos que transmiten ideas atribuidas por las mismas personas, ya sea de prestigio como el caviar, quesos o vinos, excentricidad al consumir alimentos de otras culturas o extranjeros, madurez en las personas como el café o bebidas alcohólicas que se piensa que únicamente van dirigidas a un público meta hasta los fetichistas como cerezas o fresas” (p. 27).

Cualquier platillo, por muy sencillo que parezca a primera vista, pasa por un proceso de elaboración que lleva detrás la participación de un sinnúmero de oficios que como comensales no reconocemos; desde la recolección de materias primas hasta su consumo. El ejemplo inmediato que propongo es el estudio de caso de la presente investigación: el taco.

La alimentación de un grupo humano determinado, permite inferir la organización social del grupo en cuestión, el sistema de jerarquía intradoméstica e intrasocial, la concepción de la sociedad con respecto al medio ambiente y sus recursos, la jerarquía en función de la edad y el sexo (Torres, Madrid de Zit & Santoni, 2004, p. 24)

La gastronomía tiene también la cualidad de ser una radiografía que permita al investigador o al ajeno de una cultura conocer a los grupos dominantes y dominados de una sociedad así como su historia, economía, ecología y religión . Consecuentemente, ésta debe

ser estudiada como una configuración de símbolos comunicativos y significados en el que cada ingrediente jugará un papel importante dentro de la preparación un platillo típico regional. Además, habrá sido testigo del desarrollo o crecimiento de esa sociedad que llegue a considerarlo integrante de la familia tal y como fue el caso del maíz para los aztecas antes de su conquista.

El valor cultural de la cocina está conformado por factores que enriquecen su grandeza. Por ejemplo: su alto contenido nutrimental, procesos complejo de elaboración, por el papel que juega en la construcción histórica de un pueblo o gracias a las necesidades espirituales de un colectivo social. Lo explicado hasta ahora enfatiza que la cocina nacional de cualquier cultura invita a pensar en una valoración sobre el aprovechamiento de un entorno en el que se han asentado grupos de personas que funciona como sistema. Los hábitos alimenticios constituyen “aspectos de la cultura que identifican a un pueblo tanto como su lengua; siendo la lengua y la cocina los rasgos culturales más cohesionantes y resistentes en cualquier sociedad, los que sobreviven mejor a la migración o a la dominación política extranjera” (Iturriaga, 2002, p. 03).

2. La fotografía como forma de expresión

Como he mencionado en el capítulo anterior, el ser humano está configurado para responder a costumbres y tradiciones que lo identifican con un grupo de semejantes. Por eso es que los humanos nos expresamos, principalmente, para satisfacer necesidades sin importar la forma, pues a través de escritos, señas corporales u orales buscamos que nuestro destinatario esté consciente de lo que buscamos informar. Esta breve introducción da paso a que contextualice en un principio a la comunicación y sus características. Posteriormente, explico el discurso narrativo y semiológico en la fotografía.

Se entiende por comunicación a esa cualidad racional y emocional específica del hombre que surge de la necesidad de ponerse en contacto con los demás cuando intercambia ideas que adquieren sentido o significación de acuerdo con experiencias previas comunes (Fonseca, Correa, Pineda & Lemus, 2011, p. 02)

Diego Fernández Sotelo (1990), enuncia cuatro principales características de la comunicación dentro de las sociedades humanas: “Integrar a las personas con el propósito de relacionarlas entre sí para llegar a un acuerdo consensuado que beneficie a ambos, permitir la comunicación entre dos personas de manera simultánea sin restricciones y entender la formas en que vive el hombre desde la relación de éste con el entorno que lo rodea provocan que ésta sea dinámica, continua y afectiva” (p. 05).

Ahora bien, para que la comunicación sea posible de manera oral, escrita o iconográfica, es necesario que diversos factores estén presentes: un emisor que dicte un mensaje, un canal por donde el mensaje fluya y el receptor o destinatario que gracias a sus habilidades comunicativas como el procesamiento de información podrá generar una reacción en éste y determinará si discrimina o acepta lo enunciado.

Sin embargo, la comunicación puede verse afectada debido al ruido, que son esos obstáculos presentes durante el vínculo entre el emisor, mensaje y receptor. Socorro Fonseca Yerena (2011), determina que el ruido “puede manifestarse gracias estado anímico del emisor o receptor como la angustia o la tristeza, debido a incapacidades del organismo como debilidad visual o auditiva, debido a errores semánticos del texto, interferencias o factores climáticos como la lluvia o el viento” (p. 09).

Por todo esto, la comunicación cumple con objetivos como el de informar, entretener para lograr que quien nos escuche sienta identificación con el emisor del mensaje, persuadir para influir en el pensamiento racional de las personas y así modificar creencias y finalmente, para hacer reaccionar a las persona apelando a la motivación.

Son bastantes las formas en que el ser humano puede emitir un mensaje con una intención determinada: desde textos escritos hasta producciones audiovisuales. La fotografía es otra alternativa, pues aunque emplea recursos iconográficos, es decir, formas y figuras, la idea de transmitir un mensaje por parte del fotógrafo está presente de manera implícita donde en ocasiones, su carga ideológica y de opinión suele ser más contundente que las palabras. Vivimos en una civilización de la imagen donde la tecnología acerca a las personas herramientas de comunicación que han tenido considerables mejoras de rendimiento y portabilidad con el transcurso de los años. La imagen fija no es la excepción, pues al mejorar la calidad de imágenes en cámaras fotográficas de teléfonos inteligentes y en cámaras fotográficas en general, las personas muestran interés por explotar las cualidades que estos electrónicos ofrecen. Sin darnos cuenta, el tomar fotos es una actividad que cobra mayor relevancia en nuestros estilos de vida. Recordemos que tener una cámara por cualquiera de las formas mencionadas exige ciertos conocimientos como saber qué pretendemos con nuestras fotografías o para qué queremos utilizarlas.

El objetivo de este capítulo es hacer saber al público que la fotografía tiene un carácter discursivo, por lo que he considerado pertinente partir de las aportaciones de los expertos de la comunicación para dar solvencia a la narratología visual que está implícita en el ensayo fotográfico.

Ante todo, necesito esclarecer qué es una imagen, sus usos, atribuciones y virtudes, pues hacer fotografía para un comunicólogo no sólo es presionar el disparador para que la cámara haga el resto. Conuerdo con las ideas Emilio Luis Lara (2005), quien considera a la imagen como “un documento cuya función es registrar visualmente un acontecimiento desarrollado en un momento y tiempo concreto. Transmite información del hecho del cual da testimonio a manera de mensaje" (p. 09).

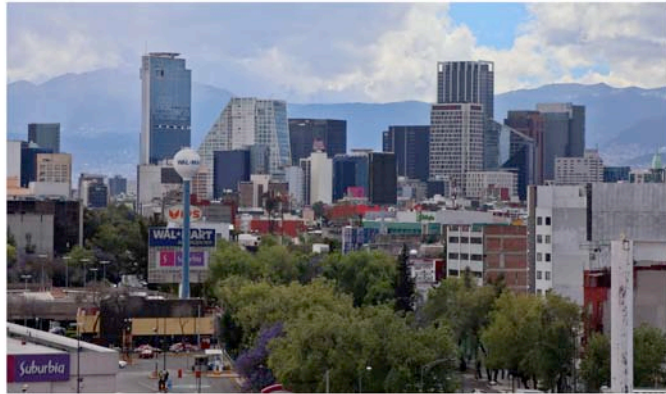
Por esta cita es que es necesario respaldar la premisa de que la fotografía adquiere un sentido y se le atribuyen significados como si se tratase de un texto escrito explicando las bases que conforman a toda imagen.

Comenzaré explicando al signo y su importancia en la fotografía. Ferdinand de Saussure lo define como aquello que transmite o simboliza un mensaje al ser humano con el propósito de incorporarlo a su vida cuya significación variará de acuerdo a un contexto o referencia cultural al que pertenezca la persona. Surge a partir de la combinación de la palabra asignada a cualquier objeto y a la representación visual de la misma. El signo asociado a un carácter estrictamente fotográfico, es posible encontrarlo de tres maneras:

- **Índices:** Como su nombre lo dice, el signo indica una situación creando una relación de causa y efecto. El índice permite al ser humano deducir la consecuencia de lo que este le comunica.



Nubes grises en el cielo indican que una tormenta se avecina
Foto: Luis Fernando Ruiz C.

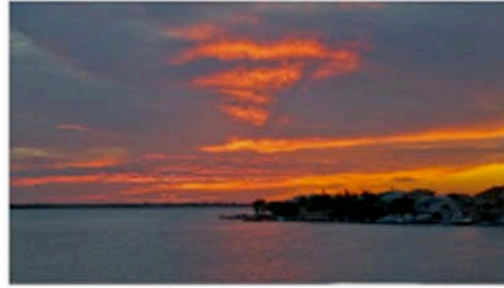


La buena calidad del aire es indicio de nula contaminación y buen indicativo para realizar actividades al aire libre
Foto: Luis Fernando Ruiz C.

- **Íconos:** Representaciones visuales libres de reglas o métodos a seguir gracias a la creatividad del artista. Entre más se acerquen a su realidad y entorno que lo rodee, su grado de iconicidad será mayor; mientras más se alejen de éstos, su grado de iconicidad será menor. Por ejemplo: una fotografía es un signo con alto grado de iconicidad, porque a través del objetivo de la cámara fotográfica se reflejan los signos que se tienen frente a ella si su propósito es documentar, mientras que una pintura de influencia expresionista como las de Vincent Van Gogh posee signos con menor grado de iconicidad ya que además de ser dibujados desde una perspectiva subjetiva, no se encuentran en la vida real.



Noche estrellada (1890) de Vincent Van Gogh es un ejemplo de representación con bajo grado de iconicidad debido a que sus elementos pictóricos no se encuentran en la realidad



Una fotografía muestra una realidad tal cual es. Su grado de iconicidad es alto porque no hay manipulación o trucaje si su finalidad es documentar lo que se mira a través del visor de la cámara

Foto: Luis Fernando Ruiz C.

- **Símbolos:** Son todos aquellos signos con un significado específico establecido y acordado previamente por las sociedades en general difíciles de refutar o contradecir. Por ejemplo: una paloma blanca con una rama de olivo significa la paz o la no violencia, una balanza en el ámbito jurídico simboliza la justicia.



Por convenio social, sabemos que una paloma blanca representa a la paz



La esvástica simboliza la ideología del Partido Nacionalsocialista instaurada por Adolfo Hitler durante la Segunda Guerra Mundial

El objeto material o inmaterial también puede ser entendido como concepto. Ligado a estas definiciones tenemos el significado: es la imagen mental que se tiene sobre un

concepto susceptible a variar gracias a la percepción personal del ser humano o de la cultura a la que pertenezca y el significante, imagen acústica o nombre del objeto.

Brevemente daré otras características importantes del signo previo al análisis específico de la fotografía. La primera cualidad es que el signo es arbitrario, es decir, que tiene una misma concepción dentro de un conjunto de personas que por experiencias o conocimientos personales puede ser semejante.

La arbitrariedad del signo en la fotografía es un principio que establece a éste como única concepción sonora gracias a convenios o acuerdos sociales determinados en la mayoría de las lenguas asociando el significado y significante; por lo tanto, la arbitrariedad no será discutida ni intentará ser refutada por alguien dentro de una cultura en específico. Gracias a este concepto, cada signo tendrá una función significativa dentro de los modos de vida de las personas cumpliendo con una función única -en este caso gráfica- como anteriormente se ha explicado con los símbolos, íconos e índices. Consecuentemente la arbitrariedad será inmutable, es decir, que los códigos no podrán ser modificados debido a que han sido establecidos por convenio social y por lo tanto su significado será único.

La lengua no puede equiparse a un contrato puro y simple. En este aspecto muestra el signo lingüístico su máximo interés de estudio (...) A la masa social no se le consulta ni el significante elegido por la lengua ni el significado elegido por la lengua podría ser tampoco reemplazado por otro (Saussure, 1945, p. 97)

Si bien he dicho que la lengua difícilmente sufrirá cambios en sus estructuras, su vocabulario puede evolucionar con el paso del tiempo. Para no hablar de un alteración, Saussure propone el desplazamiento de la relación entre el significado y el significante. Sirva de ejemplo la palabra del idioma inglés *feet*, que traducido al español, quiere decir “pies”. En un primer significado para las culturas en donde la lengua madre es el español, sabemos que es una parte terminal de la pierna de muchos mamíferos. Sin embargo, para la

cultura norteamericana o inglesa, además de ser una parte del cuerpo, también se refiere a una unidad de medida. Hablamos de un mismo significante pero diferente significado.

Es aquí donde incluyo la segunda cualidad del signo: su linealidad. Referirse al carácter lineal del significante es explicar la secuencia en cadena con la que se construyen las palabras de las lenguas occidentales tales como el español, inglés o francés, íntimamente relacionado con el significante e imágenes acústicas de las palabras.

Para concluir con este análisis he decidido incluir un ejemplo a partir de una misma imagen acústica cuyo significado es diferente para dos culturas: la barbacoa. En México se le llama barbacoa a la carne de cordero cocida al vapor que se acostumbra comer en tacos. Sin embargo, para los españoles, la barbacoa se refiere a ese hecho de asar embutidos como salchichas, chorizo o trozos de carne en parrillas con carbón caliente. Tenemos un mismo significante pero los significados para mexicanos y españoles serán diferentes.



Significado de la barbacoa para la sociedad mexicana
Imagen: www.gurayo.com



Significado de la barbacoa para la sociedad española
Imagen: www.tucocinaenlinea.com

2.1 El discurso en la fotografía

En su texto titulado *Lo obvio y lo obtuso en La Retórica de la imagen*, Roland Barthes (1982) habla sobre la presencia de mensajes implícitos que son más frecuentes en la fotografía publicitaria y el fotoperiodismo posibilitando la existencia de una lectura connotativa y denotativa de los elementos visuales compuestos estéticamente basados en el encuadre u orden que variará debido a las diferentes cargas culturales de aquellos que visualicen la fotografía.

La denotación es un primer acercamiento imagen-espectador. Trata a la identificación de los elementos del texto iconográfico por parte de los espectadores así como el entendimiento de su interacción entre ellos. Mientras más detallado sea el estudio de una fotografía, el espectador podrá percatarse de la situación en la que pudo haber estado involucrado el fotógrafo definiendo así un contexto.

Desde un punto de vista técnico, será el fotógrafo quien decida el tema, su marco y su ángulo, siempre y cuando no modifique la realidad que tiene frente a la cámara a través del trucaje intencionado (p. 06)

El análisis connotativo de la fotografía está fuertemente ligado con las referencias culturales con las que el espectador esté involucrado para dar un significado a la imagen. También surge de las experiencias vividas por el fotógrafo contando así la historia que hay detrás de ella otorgándole un valor personal agregado. A continuación hago un análisis aplicado a una fotografía hecha por mí para explicar de una manera clara estos dos mensajes implícitos.



Análisis denotativo

Todos los elementos que están dentro de la imagen pueden ser identificados fácilmente estableciendo una relación entre ellos: una persona hace una seña obscena con un atuendo de arzobispo sosteniendo una cruz en su mano derecha. Sin embargo, es complicado identificar el rostro de la persona debido a que porta una máscara con la forma de una cabeza de cerdo. En segundo plano desenfocado, hay una catedral de dimensiones considerables. Debido a que hay personas detrás del personaje principal de la fotografía, eso nos haría suponer que se ubica en una calle, a la vista de todo aquel que camine cerca de ella.

Análisis connotativo

La importancia de los signos dentro de los modos de vida, en especial aquellos que se refieren a la religión o a las creencias, influyen fuertemente en la vida de los mexicanos. Sin embargo, en México la religión ha sido fuertemente criticada y desprestigiada debido a los escándalos de pederastia en los que se han visto involucrados sacerdotes de la Iglesia Católica. En consecuencia, algunos ciudadanos mexicanos se han manifestado en contra de dicho delito con el propósito de hacer reflexionar sobre la gravedad de este delito.

La persona que aparece en la fotografía se llama Julia Klug, una activista que se manifiesta en contra de la Iglesia Católica en la calle peatonal de Madero esquina con el Zócalo Capitalino de la Ciudad de México. “Mi problema no es con Dios, sino con sus representantes aquí en la Tierra” o “Juan Pablo, te quiero, pero arriba de una estaca” son algunas de las frases que se leen en sus mantas extendidas en el suelo desenmascarando también los lujos de los clérigos mexicanos. En esa ocasión, ella portaba una máscara con la forma de cabeza de cerdo porque se acercaba Halloween, una práctica tradicional de Estados Unidos que también es común en México en la que personas se disfrazan de seres mitológicos o terroríficos. Sin embargo, es interesante estudiar ese porte de la máscara desde el significado que tiene el cerdo para la sociedad mexicana. Diversos caricaturistas utilizan a dicho animal para referirse a la suciedad, a lo poco transparente o al deseo descontrolado del político mexicano por querer hacerse de más dinero y poder. A continuación presento algunos ejemplos.

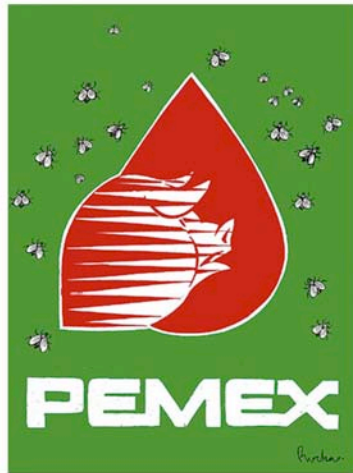


Imagen tomada de caricaturaspoliticasweb.blogspot (2015)



Hernández, José.
"Aclaración pertinente"
2006

Paso a la revisión otro signo de la fotografía de carácter polémico que da la posibilidad de intuir dos opciones: la seña obscena; pensada como apología de los abusos intencionados que comete la iglesia para beneficio de algunos contra la sociedad mexicana que no serán sancionados o el malestar social en contra de la iglesia. Por supuesto que no hay respuesta correcta pues como he dicho, la fotografía tiene el carácter subjetivo de ser interpretada de diferentes maneras. Ambas posibilidades son válidas aunque la seña podría servir como índice de descontento social si esta estuviera dirigida a la Catedral Metropolitana presente en segundo plano desenfocado. Ha sido premeditado el encuadre para que la Catedral fuera parte del relato y del discurso que se pretende dar. Quizás hubiera sido menos atractiva si la edificación no estuviera incluida en la imagen

Hasta ahora solamente me he dedicado a hablar de los elementos compositivos de la imagen y es tiempo de estudiar al espectador. Sus reacciones es uno de los principales objetivos del discurso fotográfico y considero oportuno recurrir a otro experto en semiótica,

que junto con Ferdinand de Saussure, también es considerado el padre de este campo del conocimiento. Hablo del científico y filósofo estadounidense Charles Sanders Peirce quien explica el origen de la semiótica a partir de un hecho simple: el universo está rodeado de signos y todo remite al humano a pensar o recordar a través de la interpretación personal. Por lo tanto, hay una relación manifestada para ese entendimiento del signo y atribución de significación: signo-objeto-interpretante.

Las principales características del signo es poseer una forma definida que representa un objeto sirviendo como vehículo de transmisión de un significado, es decir, de un valor otorgado por una persona que jugará un papel importante en la vida de ella y la aplicación puramente demostrativa, siendo ésta en la capacidad del signo de conectarse realmente con el objeto que representa o con otro signo del mismo objeto. Si bien la connotación hace referencia a los diferentes significados que puede tener el signo, Peirce asegura que es posible encontrar multiplicidad de signos dentro de un mismo objeto y viceversa un signo puede tener múltiples objetos, todo lo anterior a partir de las experiencias adquiridas a lo largo de la vida del ser humano que juegan un papel importante permitiendo el acceso a la condicionante de acción-reacción.

No puede pasar desapercibido el término de interpretante entendido también como un signo con lógica propia que, como su nombre lo indica, interpreta otro signo provocando un efecto o sensación emocional. Aplicadas las aportaciones de Charles Sanders Peirce a la fotografía anteriormente analizada, el signo en primer plano dice o manifiesta algo y será el interpretante quien pueda descifrar la intención o mensaje implícito. Si la persona asocia la fotografía de la página 28 con la pederastia, con los lujos de la Iglesia Católica o con el activismo en México, Peirce propone llamar a esto semiosis ilimitada, que consiste en la interpretación en cadena a partir de lo que el interpretante tiene frente a él.

Las reacciones e impresiones generadas a partir de la observación de la fotografía o del objeto que está frente a nosotros están supeditadas a experiencias y conocimientos que se han ido adquiriendo gracias al entorno, aprendizajes pero en especial a la cultura a la que el ser humano le ha tocado desarrollarse. Por lo anterior, es recomendable ofrecer a la fotografía como un texto configurado para que su lectura vaya más allá de los signos capturados a través del objetivo; pensar que tanto encuadre como composición no ha sido mera coincidencia, pues al igual que un texto periodístico, busca generar una opinión en quien la observa detalladamente.

2.2 El ensayo fotográfico como forma de narrar

El fotógrafo es un escritor visual de textos que usa a los íconos como palabras, crea historias para dar a conocer estados de ánimos o situaciones con la intención de generar una reacción en el espectador. Pero esto no se planea de un día para otro ni define su tema a lo que la suerte le depara. La intención de qué quiere hacer y cómo lo quiere contar se concibe desde la cabeza del artista implicando una reproducción e investigación documental sobre lo que quiere estudiar. Estas son algunas de las concepciones que Alejandro Vásquez Escalona (2001) invita a considerar para crear un ensayo fotográfico, entendiéndolo como: "Narración visual expresada en fotografías que exponen pensamientos, reflexiones y hallazgos sobre un asunto al que le ha dedicado un tiempo en su investigación" (p. 303).

El ensayo fotográfico es un género foto periodístico y artístico en el que el autor propone un tema de interés personal que no pasa de moda y cuya experimentación es libre de reglas o condiciones a seguir. El espectador requiere una mayor atención que leer un texto, pues en este caso las letras no es el principal eje que nos guíe a la creación de conjeturas u opiniones. Es aquí en donde considero pertinente incluir lo que entiendo por

narratología: acto de contar historias que tienen un principio, un desarrollo y un final que representado en la fotografía, serán los ojos del público quienes reconozcan esos elementos gráficos que juntos forman un mensaje. Por lo tanto el número de fotografías en el ensayo es indeterminado y tanto los pies de foto como los títulos pueden estar o no incluidos ya que la interpretación del espectador es lo que enriquecerá al trabajo. Además, está basado en lo íntimo de lo cotidiano, de todo aquello que está a nuestro alrededor y forma parte de nuestra vida pero del cual no tenemos la curiosidad de investigar la historia que hay detrás de ese tema. De eso se encargará el fotógrafo, de tratar asuntos particulares que motiva a contarlos a través de las imágenes para comprender la realidad que pretende ser estudiada.

El ensayo fotográfico no sólo basa su estructura en fotografías, pues el texto escrito ayudará al lector a conocer las razones de la importancia del trabajo: Las relaciones entre fotografía y palabra deben pasar de términos de subsidiariedad a complementariedad, ya que estas interrelaciones posibilitan contextualizar adecuadamente la imagen fotográfica a través de la palabra (Lara, 2005, p. 09)

Su origen está en lo que es resulta exótico para el fotógrafo, es decir, de realidades cuya información pareciera ser escasa y será la producción de fotografías la propuesta que innove con lo poco visto. Por eso es que sólo basta con volar a nuestro alrededor, que para el estudio de caso de la presente investigación, consiste en documentar un referente identitario que forma parte de la vida diaria de los cotidianos.

Un ejemplo que es imprescindible de mencionar de este género foto periodístico siendo ya un clásico en el medio es el que lleva por título “La Venus se fue de juerga por los barrios bajos” realizado por el fotógrafo mexicano Ignacio López Bocanegra -mejor conocido como Nacho López- en el año de 1951. A manera de resumen, explico que en la secuencia de fotografías se aprecia un hombre que carga un maniquí femenino y lo lleva por lugares populares como cantinas, plazas públicas o camiones de transporte colectivo. Dicha secuencia fotográfica funciona, principalmente, para contextualizar la vida cotidiana

en México durante el gobierno de Adolfo Ruiz Cortines invitando a reflexionar sobre la influencia rural que persistía en la Ciudad de México durante la década de los cincuenta.

3. Nuestra piel de maíz

La gastronomía mexicana es reconocida y aceptada mundialmente por su sabor, por sus ingredientes y en algunas ocasiones, por su complejo proceso de elaboración otorgándole a ésta el reconocimiento de Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO) desde el año 2010.

Para poder estudiar al taco, es necesario introducir a la investigación un grano pilar de la alimentación de la raza humana que forma parte de nuestro estilo de vida desde tiempos prehispánicos ya que sus usos han sido heredados y perpetrados por los pueblos indígenas. La base de la alimentación del México contemporáneo gira en torno al maíz; grano del cual no se desaprovecha ninguna parte. El mexicano no sólo es consumidor de la tortilla -principal producto del maíz-, sino también de otros derivados de este grano que posibilita su estudio y análisis desde el punto de vista político, económico y social.

Por lo tanto, debido a las tantas virtudes atribuidas por nuestra cultura a esta planta, el maíz ha pasado a formar parte de la familia mexicana. Si el trigo es el grano cosechado de Europa para el mundo y el arroz la semilla base de culturas orientales, el maíz será un alimento fundamental para la vida, economía y dieta de los habitantes del continente americano.

3.1 Características físicas y biológicas del maíz

De acuerdo con Takeo Ángel Kato-Yamakate (2009): “El maíz es una planta domesticada descendiente del teocintle, cuyas propiedades hacen creer su origen en las montañas y el Valle de México. Su tallo simple, siempre erecto y de elevada longitud es capaz de medir

hasta cinco metros de largo guardando cierto parecido con la caña de azúcar. Cada grano de la mazorca es independiente y está insertado fuertemente en el raquis cilíndrico conocido como olote, cuyos colores pueden variar entre el blanco, amarillo, rojo o morado” (p.14).

Retomando a la literatura prehispánica, en el libro maya *Popol Vuh* se explica que la humanidad y el maíz se han complementado a lo largo del tiempo por una sencilla razón: debido a que los granos del elote están fuertemente adheridos a la mazorca, éstas no pueden propagar sus semillas por el suelo para sembrarse y por lo tanto, depende de manos que tengan el cuidado de cosecharlo y procesarlo para convertirlo en alimento. Yólotl González Torres (2007), da el respaldo científico de lo que se dice en el *Popol Vuh*:

La hipótesis más aceptada sobre el origen del grano es la que dice que el maíz proviene del teocintle, ya que ambos tienen 10 cromosomas en sus células gaméticas. Debido a su peculiar formación, el maíz no puede reproducirse por sí mismo ya que el polen está envuelto por un conjunto de brácteas (hojas de elote) que impiden que el grano se desprenda de la raquis (olote), por ello no es posible que el viento esparza sus semillas (p. 50)

Una vez explicado lo anterior, a continuación enlisto las partes del maíz:

- Tallo
- Mazorca: Comprende al raquis, los granos del maíz y las hojas que cubren a los componentes mencionados.
- Raquis: Cuerpo cilíndrico al que están adheridos los granos. Popularmente es conocido como olote.
- Brácteas: Hojas que cubren a la mazorca.



Las milpas son amplios espacios de tierra utilizados para la siembra y cosecha de vegetales incluyendo grandes cantidades de maíz

Imagen: Dirección general de Culturas Populares e Indígenas

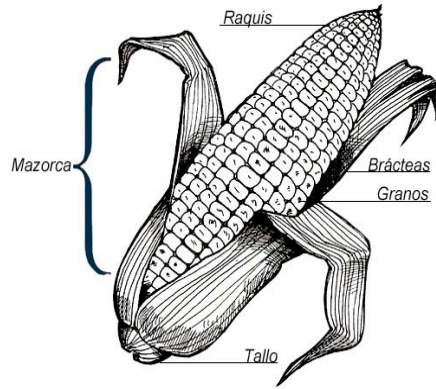


Imagen que identifica las partes de la mazorca

Gracias a la geografía y a los diferentes climas de México la forma de la planta puede variar. Documentos agrícolas del Museo Nacional de Culturas Populares aproximan a 60 las diferentes razas de maíz; plantas que a pesar de tener características en común, es posible diferenciarlas entre ellas a través de la vista, tamaños o colores que cambian de región en región.

Es precisamente esa una de las cualidades que diferencia al maíz de otras plantas: su capacidad de adaptarse a climas extremadamente diferentes; tanto en la zona norte del continente -Estados Unidos y Canadá- como en territorios de Sudamérica -Chile y otras partes de la región andina- ésta planta puede ser sembrada y cosechada:

Los maíces pueden producirse en una gran variedad de climas, desde el tropical húmedo a nivel del mar hasta el frío y seco del Altiplano a 3000 metros sobre el nivel del mar (González, 2007, p. 50)

Para los campesinos es bien visto tener sembradíos de maíz, pues no solamente cosechan elotes, ya que a la par del crecimiento en las milpas también es posible encontrar amaranto, tomates o verdolagas.

Además de sus propiedades nutrimentales, las culturas prehispánicas encontraron en el maíz remedios medicinales para todo tipo de malestares corporales que hasta la fecha siguen vigentes. De acuerdo con el video titulado *Beneficios, nutrientes y propiedades del maíz* (2013) encontrado en la plataforma electrónica de videos Youtube y con el artículo *El maíz y la vida en la siembra: testimonios indígenas del maíz y la autonomía en México* de la revista Cuadernillo editada por una organización internacional dedicada al apoyo de los campesinos llamada GRAIN (2009), los cabellos del maíz facilitan la digestión y eliminación de líquidos en el cuerpo. Por sus propiedades diuréticas, es ideal para personas con problemas renales. Resulta buen antioxidante y beneficia la circulación sanguínea por los niveles considerables de potasio, yodo, magnesio fósforo y hierro contenidos en el grano de maíz. Una vez nixtamalizado, acelera el proceso de cicatrización si la masa es tallada contra la herida, su consumo a través de las tortillas refuerza el sistema óseo y los dientes por su rico contenido de calcio. A partir de lo dicho por Gustavo Esteva (2003) y Yólotl González Torres (2007) he enlistado los usos más comunes del maíz:

Parte de la planta	Algunos usos
Granos	Masa para tortillas, tortillas, tlacoyos, tostadas, sopas, palomitas, nachos, sopas, chalupas, gorditas, pozoles, tamales, pinoles, atoles, champurrados, pan de elote.
Raíces	Abonos o combustibles para animales de carga.
Caña o tallo de la mazorca	Para la elaboración de artesanías (Cristos de caña), juguetes, muñecos y construcción de casas rurales.
Hojas o brácteas	Envoltura de tamales, atados, tapicería fabricación de cigarros o para amarrar manojos de plantas, hierbas o especias.
Mazorca	Principal alimento para animales de carga, especialmente burros.

3.2 La influencia mística del maíz

Resulta complicado explicar el proceso de domesticación al que se adaptó dicho grano para poder ser comestible, pero se cree que fue un evento ocurrido hace 5000 o 7000 años. Queda únicamente recurrir a las leyendas y vestigios antropológicos para conocer la forma en que el maíz pasó a convertirse en alimento base de indígenas prehispánicos. Se presume que fueron los habitantes de la cultura mexica y maya quienes comenzaron a familiarizarse con éste gracias a la sedentarización y unificación de sus comunidades.



Códice que representa a Cintéotl, Dios mexica del maíz
Imagen tomada de:
www.plantasagrada.blogspot.mx

El maíz representó para la cultura americana una importante fase de desarrollo social y económico. Sin la aparición de este grano hubiera sido imposible que naciones indígenas como las establecidas en México y sobre todo las que forjaron su cultura en los márgenes de los lagos de Texcoco y Chalco (Flores, 2003, p. 24)

Trabajar al maíz lo convirtió en un ser divino cargado de sacralidad en todas sus partes. Todo acto, desde que se sembraba hasta que se cocinaba, tenía una influencia mística. Además, permitía predecir la calidad de vida que tendrían los habitantes de una comunidad para los próximos meses a través de lo que se cosechaba. A continuación, concentraré los significados de la cosecha del maíz en una tabla a partir de lo documentado por Takeo Ángel Kato (2009):

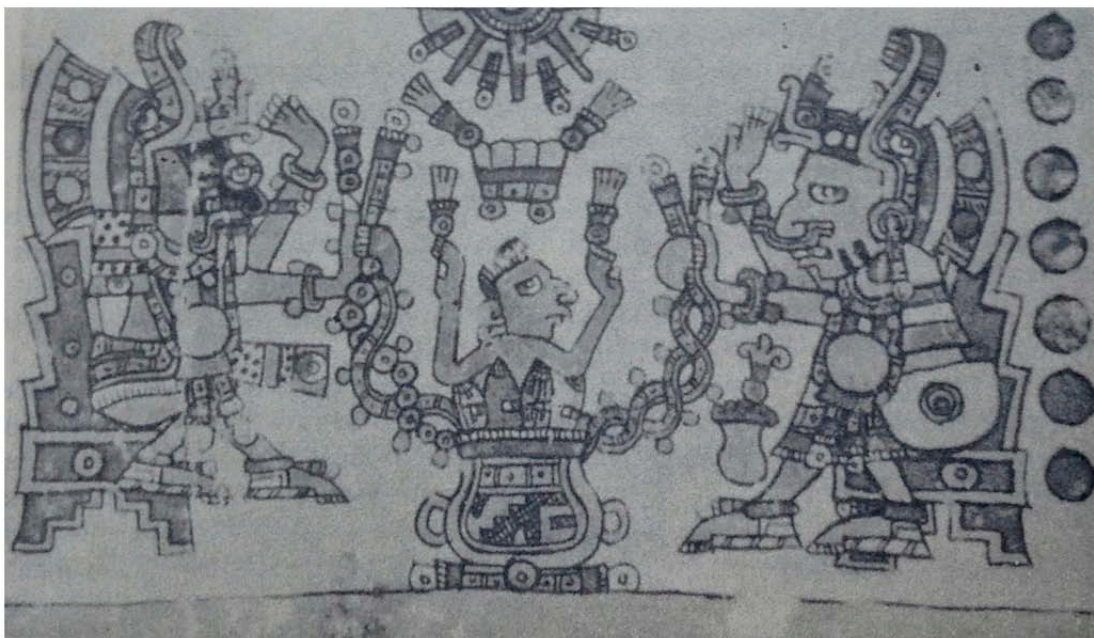
Cosecha del alimento	Significado para diversas culturas
Grano de maíz	Alimento para personas o animales
Abundancia de plantíos de maíz	Prosperidad, fertilidad de tierras y agua en abundancia (lluvias) a lo largo del año
Carencia de mazorcas o granos de maíz	Pobreza, hambre o sequía

Queda claro que al maíz se le rendía tributo y respeto como si se tratase de un animal salvaje por poseer cualidades de fuerza y resistencia. Para los descendientes de las familias indígenas prehispánicas, el sembrar y cosechar maíz no sólo era una forma de sobrevivir y comerciar, pues también se transmitían valores familiares como el respeto o el trabajo en equipo.

El sembrar maíz es un acto de poder simbólico ya que reafirma dentro de un grupo social su identidad y existencia. Reitera la dependencia de los humanos hacia lo sagrado (Kato, 2009, p. 39)

Mayas y mexicas concibieron al maíz como centro de la cosmovisión del mundo y origen del hombre, es decir, que a partir de la mazorca nacen los seres humanos. La mitología maya nombró a Hun Nal Ye Dios del maíz, quien viajaba al inframundo con hojas de mazorca convertidas en jade para comenzar con la creación de los hombres. A su vez mexicas de Teotihuacán, Cacaxtla y Tula, nombraron a Cintéotl, Chicomecóatl y Xilonen dioses maiceros en su cultura. Para los del centro del país, Quetzalcóatl bajaba a la tierra a recoger huesos de cadáveres humanos que eran molidos por la Diosa Cihuacóatl. Una vez hechos polvo, añadía sangre obtenida de los genitales de Quetzalcóatl y agua para obtener una masa hecha a base de maíz con la que crearía así a la piel de los hombres de su civilización. Éstas formas de procrear eran agradecidas a través de los sacrificios y el etnólogo alemán Konrad Preuss (1904) ha concluido que, debido a que los dioses del maíz dependían del trabajo de otros seres místicos, las ceremonias se ofrecían conjuntamente.

La sociedad mexicana mantuvo una actitud ambivalente frente a esta serie de personajes. La sexualidad, la fertilidad y el crecimiento agrícola conformaban una unidad conceptual y tributaria que se mantuvo vigente hasta la llegada de los españoles al nuevo continente (p. 152)



Tláloc (Dios del agua) y Chalchiuhtlicue (Diosa de las corrientes de agua) también eran venerados a la par de Cintéotl en una misma ceremonia, pues la cosecha dependía de la presencia de otros recursos como el agua o la fertilidad de la tierra.

Imagen: Dirección General de Culturas Populares e Indígenas

Las comunidades indígenas actuales no han permitido que ciertas adoraciones prehispánicas desaparezcan, pues hasta la fecha siguen agradeciendo, por ejemplo, que el maíz no falte en las mesas ni en la alimentación. La investigadora de cultura alimentaria, Cristina Barros (2013), explica cómo se llevaban a cabo algunas de estas veneraciones en el siglo XXI:

Las mujeres de la comunidad hñahñú, ubicada en el estado de Tlaxcala, eran las encargadas de preparar los alimentos: tamales con relleno de chile (mole negro), daban gracias a la fertilidad con el hecho de esparcir granos de maíz, pepita pelada o lenteja. Otros alimentos eran ofrecidos en ollas o cazuelas de barro. Asimismo, los hombres abastecían de agua y madera las ofrendas puestas en los cerros, es decir, eran ellos quienes realizaban las tareas complicadas. Una vez que los alimentos eran bendecidos con copales, se decía la siguiente frase: “Te dejaremos este alimento para que nos concedas el agua, ya que nos hace mucha falta para nuestros cultivos. Te agradecemos por permanecer unos días en esta promesa que te estamos haciendo” (p. 208)

La espiritualidad en la cultura tiene un papel altamente significativo que no pasaba desapercibido en los rituales. Era creencia arraigada que las almas de las personas fallecidas

funcionaban también como mensajeros de los humanos para que los dioses escucharan las peticiones de abasto de agua y maíz mientras se toca música con un tambor y una flauta. Consecuentemente, también hay ceremonias para el acto de sembrar que se llevan a cabo en las milpas: tierras que necesitan estar en buen estado y recibir mantenimiento para que los frutos se den. Alessandro Lupo (1995) tradujo



Códices que representa las ofrendas al maíz.

Imagen: Dirección General de Culturas Populares e Indígenas

del náhuatl un fragmento de lo que se pide a los dioses de la fertilidad, el agua y el maíz y que ejemplifica lo explicado anteriormente:

Tierra de mi alma
Tierra plana
Tierra húmeda
Tierra santísima
Tierra de mi alma
Aquí vamos a sembrar esta semilla
Este maíz
Para que no se destruya
Para que no tenga gusanos
Para que no tenga hormigas
Para que no tenga polilla
Para que los ratones no la toquen
Para que las aves no la toquen
Para que pueda brotar
Para que pueda crecer
Para que pueda florecer
Para que nos ayude
Para que dé fruto (p. 150)

Todo documento que sea consultado sobre las veneraciones prehispánicas hacia los dioses así como su práctica en la actualidad, nos da la idea sobre la fortaleza de estas culturas que, a pesar de verse fuertemente modificadas por la llegada de los españoles a principios del siglo XVI, siguen vigentes hoy en día reforzando así nuestra identidad nacional e influencia del maíz en nuestra alimentación que no han sido olvidadas.

3.3 Producción del maíz en México: la industria y el campesinado

Con información del portal de internet www.produccionmundialdelmaiz.com (2015) se dice que en América Latina “son cosechadas 85 millones de toneladas de maíz al año de los cuales México aporta el 14% de la producción latinoamericana” (p. 01). Dicho porcentaje no refleja resultados positivos, pues siendo México uno de los países con mayor consumo de maíz, los ingresos económicos relacionados con este grano se deben gracias a la compra de mazorcas extranjeras. Por lo tanto, México necesita ser autónomo nutricionalmente, es decir, que de preferencia a la producción del maíz nacional. Siguiendo con información de la página web, México se ubica dentro de los ocho productores de maíz mundial con una cosecha de 23,500,000 al año por debajo de Brasil -79,000,000 millones de toneladas-, Ucrania -27,000,000 millones de toneladas- o Argentina -25,000,000 millones de toneladas.

Se dice que persisten 5.3 millones de pequeños campesinos dedicados a la producción y cosecha de milpas en el medio rural nacional (Ashwell, 2008, p. 20)

El campo mexicano ha sido olvidado por los sexenios presidenciales como si se tratase de un problema sin remedio ni futuro. Es un estancamiento que no permite pensar en la creación empleos y mucho menos pagos dignos para los campesinos obligándolos a salir del campo a la ciudad o al extranjero en busca de una mejor calidad de vida. A pesar de esto, el acto de sembrar una práctica que no se ha extinguido o dejado vencer por la industria privada en su totalidad. Básicamente, esto es porque se busca perpetrar una tradición heredada de generación en generación por los campesinos actuales y, como se ha dicho con anterioridad, el maíz no es una planta que necesite de un clima en específico para poder reproducirse por lo que aún se considera una alternativa para sobrevivir económicamente por mal pagada que ésta sea.

Geográficamente, gracias a los diferentes climas del sureste mexicano, más de la mitad de la producción del maíz total nacional se dio en Estados con mayor número de indígenas del país como Oaxaca, Guerrero o Chiapas y es bajo este criterio que la clase política asocie al maíz con el estereotipo de rezago y pobreza. Además, hay una desigualdad considerable en las diferentes entidades federativas en México:

En diez estados se encuentra el 74% de la superficie nacional cosechada con maíz de riego mantenidos de subsidios y privilegios otorgados por gobiernos estatales a ejidatarios. La tercera parte de esta superficie se concentró en tres estados del norte de México: Chihuahua, Sonora y Sinaloa. Estos dos últimos, por ejemplo, son los estados con mayor escasez de agua y zonas áridas en todo el país. Debido a estas diferencias de calidad de vida, climatológicas, progreso económico, referencias y desconocimiento sobre la situación actual campesina, que se llegan a políticas equivocadas pasando por alto las necesidades (Barkin, 2007, p. 164)

Sin embargo, como investigadores sociales encontramos razones por las que es buena la siembra. Por ejemplo, permite conocer las relaciones entre personas de una sociedad en particular, difundir técnicas de cultivo para su propio beneficio y conocimiento total sobre la calidad de la tierra para saber si es conveniente sembrar. Por supuesto que la cosecha es una forma de sustento, de independencia para aquellos que viven lejos de las grandes urbes y la contaminación gracias a la posesión de tierras limpias y sanas.

Como mexicanos debemos de reconocer el valor de los campesinos que a pesar de las adversidades económicas y políticas con las que han lidiado por décadas, siguen cosechando un grano pilar de nuestra alimentación. Además, mantienen vigente la cultura tradicional de la siembra al no permitir que empresarios arrebaten sus tierras aún cuando descendientes de los mismos campesinos emigran en busca de nuevas oportunidades poniendo en riesgo la costumbre de sembrar.

La sacralidad y los rituales siguen presentes entre los agricultores milperos. De acuerdo con el periodista y escritor Luis Hernández Navarro (2007), tienen como objetivo

“espantar al hambre y reforzar la identidad colectiva cortando hierbas y matorrales para preparar la siembra” (p. 01).

Enfocándonos al maíz, los campesinos crearon, evolucionaron y otorgaron belleza estética y cultural a la siembra y gastronomía del maíz que nos deleita a todos los mexicanos (Ashwell, 2008, p. 21).

Estos agricultores que cubren su cabeza de los intensos rayos del sol con un sombrero de paja cuando cortan los gruesos tallos de las altas milpas, son un reflejo y representación actual de las antiguas culturas mesoamericanas. El acto de sembrar y cosechar cualquier vegetal característico de la gastronomía mexicana, en especial el maíz, tiene el propósito de mantenerlo como ingrediente natural vigente que lo identifique meramente como un producto mexicano. Si los agricultores milperos no han desaparecido es porque han sido ellos quienes mantiene la esperanza de que su situación cambie. Aún sin el respaldo de alguna institución gubernamental, han peleado por no entregar sus pequeñas milpas a manos que plaguen de pesticidas a la tierra convirtiéndola en débil y dependiente de químicos que sólo acortan la vida del grano.

3.4 La nixtamalización

Son numerosas las costumbres prehispánicas de las cuales se desconoce su origen y que siguen vigentes hasta nuestros días. Por lo tanto, los documentos que ayuden a entender su significado social para una cultura son escasos. Dentro de esos procesos se encuentra la nixtamalización; una de las muchas formas en que se aprovecha el maíz y cuyo principal uso es el alimenticio. “La palabra es de origen náhuatl y se deriva de los vocablos *nextli*: cenizas y *tamalli*: masa de maíz cocido” (Meléndez, 2014, p. 37).

El proceso de nixtamalización consiste en agregar cal -óxido de calcio- y agua al grano de maíz principalmente blanco con el propósito de ablandarlo para obtener una masa.

De acuerdo con el Centro de Investigación para el Mejoramiento del Maíz y el Trigo (CIMMYT) (2015) el tipo de maíz utilizado, la cantidad de agua y cal añadida al maíz limpio, los periodos de remojo y la molienda son factores imprescindibles para que el proceso de nixtamal sea el correcto y los productos de calidad. En México, el proceso de nixtamalización puede realizarse a través de dos maneras: doméstica e industrialmente.



Masa de maíz nixtamalizada
Foto: Luis Fernando Ruiz C.

1. Nixtamalización doméstica

Se utilizan mazorcas cultivadas por campesinos en comunidades locales y la raquis es desgranada a mano. Por separado se prepara una solución alcalina compuesta por cal y agua caliente que será mezclada con los granos de maíz. Acto seguido, el nixtamal se deja reposar por un lapso de medio día para obtener la masa.

Logrado lo anterior, el nixtamal se aplana con ayuda de un rodillo en pequeñas lozas de piedra volcánica llamadas metates para después ser cocida en una charola de metal al calor del fuego mejor conocida como comal con el propósito de elaborar tortillas u otros productos.



Ejemplo de metate de piedra utilizado por comunidades para la elaboración de tortillas a mano.

Foto: Museo de Arqueología y Etnología de la Universidad Simón Fraser

2. Nixtamalización industrial

Los orígenes de esta forma de cocer al maíz han sido documentados a partir de la Revolución Mexicana como lo explica Salvador Novo (1967): “Ahora cocinamos con gas. Adiós al brasero, al aventador, al cabrón. Adiós al metate y al molcajete. Nos auxilia una licuadora capaz de triturar sin discernimiento los granos” (p. 146).

Engloba la comercialización de la masa-tortilla y la industria de la harina nixtamalizada. Es otra forma de hacer nixtamal, ya que como su nombre lo indica, el grano de maíz se muele en polvo fino para convertirlo en harina.

Se le llama nixtamalización industrializada porque el grano de maíz se guarda en enormes almacenes hasta que es utilizado. Mientras tanto, este es sometido a rigurosas pruebas de limpieza. Posteriormente, es mezclado y reposado con agua caliente asemejándose a la nixtamalización doméstica. Los granos remojados vuelven a pasar por un proceso de limpieza en un molino al que se le agrega agua. Finalmente, son molidos rápidamente gracias a máquinas que incluyen discos de piedra gruesos para agilizar la producción masiva de masa.



Común molino industrial utilizado en las principales ciudades de México para convertir maíz nixtamalizado en tortillas
Foto: Luis Fernando Ruiz C.

Por supuesto que para abastecer de productos nixtamalizados a los habitantes de las grandes urbes como la Ciudad de México el uso del metate es sustituido por molinos industriales que mecánicamente facilitan la elaboración de decenas de tortillas en poco tiempo como la fotografía superior ayuda a comprender. Una vez explicadas las formas de nixtamalizar el maíz, es posible hablar sobre las preferencias de los ciudadanos mexicanos por el consumo de maíz nixtamalizado. De acuerdo con una publicación del periódico *Publimetro*, la sociedad mexicana consume más tortillas producidas en tortillerías que aquellas que son vendidas por paquetes en supermercados.

Se estima que el número de molinos de nixtamal a nivel nacional en unos 12 mil establecimientos y las tortillerías en cerca de 45 mil, a su vez, integradas por molinos. Además hay una veintena de modernas fábricas de harina de maíz en México (Iturriaga, 2013, p. 24)



*Fuente: Publimetro
Publicado el 04 de septiembre de 2014*

Una vez que el maíz ha sido procesado por cualquiera de las formas mencionadas, son aproximadamente 160 las opciones para volver esa masa comestible. La presente investigación no enlistará todas ellas, pero sí es posible presentar una tabla que incluye los productos del nixtamal más consumidos por los mexicanos.

En los mercados de la Ciudad de México la tortilla se puede comprar de diferentes maneras dependiendo de su preparación y recibirá un nombre en específico. Por ejemplo, si es ovalada, gruesa, rellena de frijol u otro guiso dentro acompañado de nopales, cebolla y queso rallado es un tlacoyo; si solamente está doblada y tiene un relleno ligero como queso fundido, papa o tinga, recibirá el nombre de quesadilla o si es pellizcada en sus orillas con una cama de frijoles, pollo cocido y longaniza, puede tratarse de un sope. Por lo anterior, la tabla que a continuación presento, clasifica los alimentos posibles de elaborar a base de maíz con información de Felipe Solís (1999) y Johannes Neurath (2008).

Productos de la masa	Alimentos
Sólidos	Tortillas, memelas, tlacoyos, totopos, tamales, gorditas, frituras saladas (botana), panuchos, tacos, quesadillas, gorditas, pozole, tostadas.
Líquidos	Atoles, champurrados, moles, sopas, aguas de cacao con tortilla molida, aguardientes, cervezas.
Polvos	Pinole

En resumidas palabras, el nixtamal es el padre de un abanico de antojitos regionales que invita a reflexionar tanto a extranjeros como connacionales sobre lo extensa que es la gastronomía mexicana y la importancia de cada ingrediente dentro de ésta que tiene varios siglos de respaldo.

Esta forma de cocinar al maíz en su ámbito alimenticio ha contribuido al alto consumo de la coloquial “vitamina T”; tacos, tamales o tlacoyos. Son alimentos que no tiene la obligación de dejar satisfecha a una persona pero que sí entretiene al estómago por varias horas. En México, a eso se le llama la cultura del antojito: a los alimentos consumidos en su mayoría por personas que no tienen el tiempo de hacer una comida completa de varios tiempos o simplemente para satisfacer las ganas de comer algo ligero entre desayuno y comida. Abordando el aspecto nutrimental o de la salud, la nixtamalización ayuda al cuerpo de la siguiente manera:

La nixtamalización también hace que se libere la niacina (vitamina B3), la cual no se encuentra disponible en el grano. En cuanto al contenido del calcio, ese se ve incrementado hasta 30 veces. En esta forma el calcio puede ser bien absorbido por el organismo del cuerpo humano (Meléndez, 2014, p. 38)



Algunos platillos derivados del maíz nixtamalizado (de arriba a abajo): Tamales, memela (con salsa, queso rallado, cebolla y bistec), quesadillas de queso y atole de pinole

Fotografías: Luis Fernando Ruiz C

3.5 La tortilla

Ahora corresponde escribir sobre el producto más popular de la masa de maíz nixtamalizada: la tortilla de maíz. Es el único platillo comestible por excelencia; hay quienes sin ella, el ritual de comer se complica porque bien acompaña a la mayoría de los platillos servidos en las mesas mexicanas gracias a su sabor insípido. Como diría el escritor mexicano Jorge Ibarguengoitia (1987): “Es un gran invento del mexicano porque sirve al mismo tiempo de plato, cuchara, servilleta” (p.75).

La tortilla es un disco aplanado de masa de maíz nixtamalizado, cuyas dimensiones varían entre doce y dieciocho centímetros de diámetro y de uno a dos milímetros de espesor (Meléndez, 2014, p. 38)

Comúnmente era conocida entre los habitantes de Tenochtitlán como *Tlaxcalli* que traducido al castellano significa “algo cocido” pero debido a que resultaba complicado para los conquistadores pronunciarlo, fue rebautizada con el nombre que lleva en la actualidad por su semejanza con un platillo tradicional peninsular. “Su sabor insípido propició que fuera apodada durante la



Tortillas de maíz listas para comerse
Foto: Luis Fernando Ruiz C.

conquista como “el pan de maíz” cuando el pan de trigo aún no era introducido a la Nueva España. También era bien conocida como “pastel de maíz” bautizado así por cronistas extranjeros” (Aguilar, 1977).

Se dice que el mexicano es el único ciudadano del mundo que sabe la verdadera receta para preparar una buena tortilla. En la Ciudad de México, la tradicional es de maíz blanco, amarillo o azul, ligeramente gruesa y de tamaño grande.

Sabremos que una tortilla está bien hecha, cuando se infla por el vapor emitido por el comal en las que se cuecen separándose la cara y la capa delgada del reverso (Van Rhijn, 2003, p. 21)

Su consumo exige conocer algunas reglas: una vez cocida, la tortilla debe de ser envuelta y apilada en una servilleta de tela para que mantenga el calor con las demás. Si no se come caliente puede enfriarse, endurecerse y partirse. “Existe la costumbre de no coger la tortilla de arriba, pues se supone la más fría, y coger la del centro de la pila para estar seguros de encontrar la más caliente” (Clavé, 1995, p. 19).

El tamaño, la forma de elaboración o el tipo de cocción son los parámetros que propone Felipe Solís (1999) para clasificar a la tortilla:

Color	Blanca, azul, amarilla, roja, verde
Forma o tamaño	Uietlaxcalli: tortillas grandes blancas y delgadas. Tlayudas: Grandes y blandas, semicurvas. Totopos: Trozo de tortilla rígida y frita recortada en triángulo.
Forma en que se elaboran	A mano, usando tortilladoras caseras, usando tortilladora de rasero, usando maquinaria semindustrial
Forma de cocción	A través de comal, sobre brasas o sobre el costado de ollas de barro.

Así como en las mesas españolas no puede faltar el pan de trigo, la presencia de la tortilla en los comedores mexicanos es obligatoria. De acuerdo con los investigadores de la Universidad Autónoma de Querétaro Mario Rodríguez García, Sergio Serna Saldívar y Feliciano Sánchez Sinencio (2008) “éste alimento representa el 45.7% total de la dieta nacional, muy por encima de otros alimentos como frutas o verduras (4.2%), huevo y leche (6.2%), bautizando a la sociedad mexicana como las personas de maíz por su alto consumo” (p. 50).

Otros beneficios originados durante el proceso de nixtamalización pero que se atribuyen más al consumo de la tortilla es la reducción de contraer enfermedades dermatológicas como la pelagra, mantiene en buen estado las paredes del intestino favoreciendo al buen funcionamiento del colon, garantiza la pureza de los granos del maíz y reduce el riesgo de anemia gracias al aumento de hierro en la sangre. Nutritionalmente, la tortilla es alimento base del mexicano por los beneficios que aporta al cuerpo. Por esta razón es que las familias mexicanas la han consolidado como eje doméstico de la vida incluyéndola en la dieta de sus primogénitos desde los pocos años de vida.

El consumo diario promedio en México es de dos tortillas por niño en edad preescolar. Cuatro por cada niño de cuatro a 8 años y de 8 a 10 tortillas por adulto (CIMMYT, 2015)

Los nutrientes que aporte al organismo no depende del color de maíz utilizado, por lo que no es importante qué especie de maíz se utilice para la elaboración de tortillas, pues las hay amarillas, moradas, negras o anaranjadas aunque el maíz blanco suele ser el más utilizado. Muchos han sido los rumores acerca de la obesidad provocada por el consumo de tortillas dando pie al mito de que “la tortilla engorda”. Por supuesto que el peso de la persona puede verse afectado si su ingesta es descontrolada y acompañada por alimentos altos en carbohidratos y grasas. Al respecto, el médico Adolfo Chávez Villasana (2003), respalda esta idea:

La moderna mezcla de mucha tortilla con poco frijol, sopa de pasta, refrescos, frituras, panes, pastelillos y alguna vez carne grasosa, chicharrones y huevos con exceso de manteca atribuye a una función importante en el desarrollo de enfermedades como la obesidad, la diabetes la hipertensión, enfermedades cardiovasculares y algunas formas de cáncer en edades tardías (p.15)

Más allá de los mitos y las falsedades que giren en torno a ésta, la tortilla es uno de los alimentos con reconocimiento a nivel mundial por su versatilidad y practicidad que pueden ser empaquetadas para consumirse en otros países. Es introducida a nuestra vida desde que somos niños para aprender a comerla y tratarla. Sin duda, hablamos de un alimento revalorado por todos nosotros incluyendo por aquellos mexicanos en el extranjero que, sin importar su ingreso socioeconómico, los identifica con su cultura y gastronomía.

4. El taco: un platillo que va más allá del antojito

Es medio día del último lunes hábil en la Ciudad Universitaria, campus central de mi Alma Mater localizada al sur de la Ciudad de México. El tránsito de estudiantes en Copilco vestidos con sus batas blancas o aquellos trajeados que me hacen pensar que son de la Facultad de Derecho comienza a ser cada vez más escaso porque las vacaciones administrativas de la Universidad se avecinan. Quizás esto sea una de las razones por las que hay bancos disponibles en el puesto de tacos y flautas llamado “El Pumita” ubicado a unos pasos de la Facultad de Medicina. Este puesto ofrece una atractiva oferta difícil de rechazar por los hambrientos estudiantes que no cargan con mucho dinero en su bolsillo: orden de 6 tacos al pastor por tan sólo \$38.00.

Ver la carne rojiza que suda por estar de cara al fuego es el atractivo visual que me hace pensar que la carne del trompo está en su punto garantizando así, un taco delicioso. Decidí comprobar, pues si algo aprendí de esta tesis taquera, es que en estos lugares vale la pena observar su organización y forma de trabajo que me hace querer más a mi país pero en especial a la caótica Ciudad de México, pionera en la elaboración de los mejores tacos al pastor en el centro de la nación.

Un amable señor de aproximadamente de 35 años, que viste camisa blanca y un delantal del mismo color con finos trozos de cebolla y cilantro pegados en la manchada prenda, me pregunta qué voy a ordenar. Le contesto que quiero una orden y comienza a calentar pequeñas tortillas en su plancha donde hace otras combinaciones gastronómicas como las gringas: carne al pastor que se come con tortilla de harina y queso fundido. Se dice que recibe este nombre debido a la blancura de la tortilla, similar a la piel de las mujeres típicas estadounidenses. Luego de varios segundos, me pregunta si mi orden de

tacos con “copia” o doble tortilla va a llevar salsa, por lo que le contesto que sí, de la roja. Inmediatamente, comienza a bañar los seis tacos amontonados con una salsa perfecta, es decir, que no pica demasiado y da al platillo un sabor salado que me invita a considerar si sería correcto pedir otra orden.

Frente a mí está Lupita. Una señora que porta una sudadera azul marino con las mangas arremangadas y una gorra que me dificulta recordar su cara, que además de preparar otros platillos, es la encargada de cobrar las cuentas de consumo de los comensales. Para no ensuciar los billetes que recibe introduce su mano con restos de aceite y carne en una bolsa de plástico pequeña. Mientras acomoda a lo largo de una tortilla plana y ovalada carne de cordero cocida al vapor -mejor conocida como barbacoa- me pregunta si voy a querer algo de tomar. Le contesto que sí y destapa una Coca Cola de envase de vidrio mientras echa a la freidora algunas flautas: tacos alargados enrollados de carne deshebrada, papa o pollo bañados en crema, queso y lechuga rallada fritos en aceite. Ha sido bautizado de esta manera por su extensión similar a la del instrumento musical de viento que lleva el mismo nombre. El vidrio empañado con restos de aceite quemado evita que las gotas de grasa lleguen a mi cara. Mientras escucho al aceite trabajar otro ayudante contesta el teléfono para atender un pedido con servicio a domicilio. Sí, uno pensaría que es el comensal quien se debe acercar a ellos y no el local a las personas por estar ubicado en una zona escolar donde es complicado hasta transitar en bicicleta debido al flujo de estudiantes.

Una vez que he terminado mi orden de tacos doy los últimos sorbetes a la Coca Cola para no desperdiciar los pocos mililitros de líquido que quedan al fondo de la botella de vidrio. Finalmente, he tenido que pagar la módica cantidad de \$50.00 ya con la bebida incluida y unos pesos que son depositados en un bote de fruta en almíbar que tiene pegada con cinta adhesiva una pequeña leyenda que dice “Gracias por su propina”.

Esta crónica es una experiencia cotidiana vivida en una de mis taquerías preferidas. Si bien expliqué en el capítulo anterior que el mexicano involucraba al maíz en cientos de platillos tradicionales de la gastronomía mexicana, el taco es la preparación culinaria más importante derivada del nixtamal y la tortilla. Dicha narración también funciona para dar a conocer una de las tantas formas en que preparamos al taco, referente gastronómico nacional más reconocido a nivel mundial.

Su origen no ha sido resultado de la unión de ingredientes extranjeros con locales por lo que “es una comida meramente mexicana que nació en el año 1500 a.C.” (Notimex, 2015, p. 01). Más que un alimento, el taco era una técnica empleada por las mujeres indígenas para que los hombres de la casa se alimentaran mientras éstos trabajaban lejos del hogar como si se tratase de almuerzo para llevar. Por eso es que Héctor Manuel Romero propone que el nombre que en la actualidad lleva este platillo “es un derivado del vocablo náhuatl *itacatli* que se define como un alimento de fácil transportación” (Pilcher, 2006, p. 91) o bien, Luis Gonzaga Inclán (2012) sugiere que es “una adaptación castellanizada del náhuatl *tacualli* que significa cosa buena para comer” (p. 01).

Su composición y preparación es realmente sencilla, pues consta de una tortilla que envuelve algún guisado, un aderezo o salsa a gusto del comensal. Debe servirse como un platillo caliente, es decir, que su calidad y sabor dependen de la temperatura en que deban presentarse sus ingredientes para satisfacer a la persona que lo consume. En mi opinión, el taco, al cual conmemoramos su día el 31 de marzo, es un alimento consumible a cualquier hora del día. Por ejemplo, los de carne de cordero proveniente de Tulancingo, Hidalgo acompañados con salsa verde o roja, cilantro, cebolla picada, limón y sal, son ideales para desayunar o almorzar con la familia en domingo. La tortilla frita en aceite con relleno de pollo desmenuzado bañados en crema, queso rallado, salsa verde y lechuga con frijoles

refritos o arroz blanco como guarnición caen bien para la hora de la comida. Los que más ayudan a “bajar la borrachera” después de terminar la fiesta con los amigos en la noche son los de al pastor con piña, cilantro y cebolla cuya carne es rebanada de un trompo.

El mercado de los tacos se ve beneficiado con la aparición de los llamados “antros” (bares o discotecas”. Las taquerías que aparecen en la década de los noventa comienzan a captar a los clientes que frecuentan los recién creados antros. (...) Las taquerías son atractivas porque sus costos son menores, porque no exigen reglas de vestimenta y porque acortan significativamente los desplazamientos al situarse cerca de las discotecas (García, 2010, p. 05)

Hay para todos los gustos y bolsillos incluyendo los exóticos: en el Mercado Popular de San Juan ubicado en el Centro Histórico de la Ciudad de México es posible encontrarlos de alacrán, carne de cocodrilo o león cuyo precio por taco alcanza hasta los \$70.00. De acuerdo con la Procuraduría Federal del Consumidor: “El taco es el segundo alimento mexicano más consumido a la hora de comer y primero a la hora de cenar entre los habitantes de la gran ciudad” (Aristegui, 2016, p. 01).

Trascendió en los medios de comunicación que a principios de junio del presente año, un par de policías auxiliares de la Ciudad de México convencieron a un hombre de 35 años de no lanzarse de un puente para quitarse la vida a cambio de una invitación a comer tacos ya que Saúl Vázquez, además de no tener razones para vivir, tenía hambre pero no dinero. Por estas dos últimas razones es que el taco también pareciera tener propiedades curativas y antidepresivas, respectivamente.

Especialistas en el estudio de la gastronomía como el norteamericano Jeffrey Pilcher (2006) explica que auge del taco en el centro del país debe estudiarse dentro de un contexto pre y post revolucionario, es decir, de los años 1900 a 1920 en adelante para reflexionar sobre su valor cultural y social en México, pero sobre todo, para conocer el origen de algunas de las costumbres que tenemos los mexicanos al consumir este alimento: “Sobre el

curso del siglo XIX, y más concretamente hacia la última década, el taco adquirió en México su significado moderno” (p. 97). Por ejemplo, la venta de tacos de canasta en los zaguanes, como es común en algunas casas de la ciudad en la actualidad, comenzó durante esta época aunque no era del agrado de las mujeres ya que éstas no toleraban la actitud de los revolucionarios que fácilmente se alcoholizaban con pulque en las calles del Centro Histórico de la capital del país.

Pilcher explica que el significado moderno de conocer la historia contemporánea del taco consiste en la forma como es vendido y servido el platillo en la actualidad: las personas acuden a restaurantes establecidos o puestos callejeros y acompañan al taco con una bebida que puede ser gaseosa, frutal o alcohólica. Por supuesto que la evolución de la venta de éste no fue un proceso rápido ya que los puestos, en su mayoría, carecían de las medidas sanitarias establecidas por el gobierno en turno, lo cual dio paso a la creación de taquerías clandestinas durante la década de los veinte.

Fueron los inmigrantes de otros estados de la República recién llegados a la ciudad en busca de una mejor calidad de vida a través de las rutas ferroviarias implementadas durante el gobierno de Porfirio Díaz, quienes multiplicaron las combinaciones posibles para hacer tacos gracias a los alimentos típicos de sus tierras que traían consigo. A la vez, la venta de éstos se convertía en un negocio próspero para los habitantes locales por ser una alternativa de comida económica. Pronto los restaurantes en el Centro Histórico se multiplicaron diferenciando las taquerías revolucionarias de las porfirianas. Sin embargo, la llegada de obreros, albañiles y



La clase popular consumiendo tacos de canasta
Fuente: INAH

clase proletaria en general, provocó que el taco fuera concebido como un alimento para gente de escasos recursos por parte de la clase alta de la sociedad mexicana.

Con el transcurrir del siglo XX, este prejuicio cambió conforme los mexicanos se veían en la necesidad de buscar una mejor calidad de vida fuera del territorio nacional. Paisanos llevaron consigo al taco a nuevos horizontes por sencillas razones: para no extrañar a la tierra que los vio nacer y porque es el platillo mexicano más fácil de transportar y preparar fuera del país.

La transnacionalización de la comida mexicana tuvo lugar gracias a la migración de mexicanos a Estados Unidos y la exportación consecuente de la comida mexicana al vecino país del norte (...) La difusión del consumo de tacos en un país central como Estados Unidos le permitió adquirir al alimento una mayor visibilidad en ambos países
(García, 2010, p. 03)

Además de la exportación del taco a otros países, el uso de ingredientes y condimentos costosos como el bistec o la costilla fue una exitosa forma de hacer llegar a comensales de clases socioeconómicas elevadas un patrimonio de la cultura mexicana. Con esto, pensar que el taco era un alimento sólo para la clase proletaria poco a poco desaparecía.

Los puestos de tacos no discriminaban a nadie y atendían por igual a los elegantes dandies ciudadanos de la calle de Palma y a los andrajosos pelados de Tepito
(Pilcher, 2006, p. 103)

De manera implícita, he mencionado una virtud del taco que no muchos platillos gastronómicos poseen: la de poder ser vendido en cualquier sitio sin la necesidad de tener un local con capacidad para sentar cómodamente a las personas. Destaco dos tipos de establecimientos en México donde se pueden consumir tacos: pequeños puestos de lámina callejeros semi-establecidos en las banquetas que tuvieron su auge durante la década de los ochenta debido al mal paso de la economía mexicana y los restaurantes establecidos. Sea cual sea la preferencia del comensal, estos lugares atienden a las personas por igual. Su

fama es reconocida, entre otras razones, por la calidad y el sazón de sus platillos. La organización dentro de estos establecimientos se componen, en su mayoría, de varones que atienden a las personas y preparan los tacos. Al respecto, Pilcher (2006) explica el origen histórico de esta forma:

Es notable el advenimiento del molino de nixtamal, pues su incorporación a la actividad hizo que los hombres viesan socialmente aceptable el producir tortilla. Este patrón coincide con el incremento de la mecanización de un comercio antiguamente femenino y su consecuente colonización por el hombre [...] Tacos de carne fueron expendidos en centros de reunión preferentemente masculinos, como plazas de toros, tal vez cerca de una cantina o en la plaza al caer la noche (p. 106)

El investigador Jesús Flores y Escalante (2004) propone las siguientes recomendaciones para que disfrutar los tacos más populares en la Ciudad de México como son los de canasta, al pastor o aquellos de guisado fáciles de encontrar fuera de las estaciones del Sistema de Transporte Colectivo, sea una experiencia garantizada aún cuando es necesario comer el taco de pie:

- 1.- Proceder a elaborar o a recibir el taco. Tomarlo con los dedos pulgar y meñique abajo, y el anular e índice arriba, para que no se salga el producto.
- 2.- Realizar con el cuerpo un movimiento de 45 grados para evitar que se manche la ropa y especialmente los zapatos (si se usa corbata se recomienda insertarla entre la abertura de la camisa).
- 3.- Tener lista una extremidad inferior para espantar a los perros.
- 4.- Saber balancear el cuerpo perfectamente para sostener con el brazo izquierdo, ya sea el plato o la bebida (indispensable para bajar al estómago los tacos, o en su defecto, aminorar el picor de las salsas, chiles, etc).
- 5.- Saber al dedillo los nombres y acotaciones de cada forma y estilo para no incurrir en contradicciones con el taquero.
- 6.- Estar siempre pendiente de pedir los tacos que siguen para no perder el ritmo, ya que otros tragones están también al acecho. Al terminar, no olvidar llevar la cuenta exacta de cuántos tacos se han consumido, ya que a la hora de pagar, los taqueros siempre elevan la cuenta o a uno se le olvida cuántos manducó (p. 272)

Siguiendo con el tema del taco más allá de las fronteras mexicanas, son diversas las culturas que han manifestado su gusto también por el estudio de caso de la presente investigación. Un ejemplo que me parece interesante de mencionar es la norteamericana, la cual a través de sus series de televisión con altos niveles de audiencia vigentes en la

pantalla chica durante varios lustros, han rendido tributo a este platillo. De acuerdo con el portal de internet norteamericano *L.A. Taco* son aproximadamente veinticinco las apariciones de este referente identitario en *Los Simpson* a lo largo de sus veintisiete temporadas. En el capítulo no.12 titulado “*Krusty el payaso va a la cárcel*” de la primera temporada, Paty y Selma, cuñadas de Homero Simpson, proyectan en la casa de la familia amarilla algunas de las fotografías de sus vacaciones en México, por lo que Selma dice: “Eso es una comida mexicana llamada plato de tacos. Deliciosos.” (Bird, B. 1990). Un segundo ejemplo de alabanza al taco por esta peculiar familia puede ser visto en el capítulo 13 perteneciente a la vigésima quinta temporada que lleva el título de “*El hombre que creció demasiado*”, donde el suelo de la Primaria Pública de Springfield comienza a cimbrarse debido a la estampida de niños que corren a la cafetería a la hora del almuerzo porque es martes de taco. Una vez sentados los dos hermanos en la mesa, Lisa le advierte a Bart que ya ha ingerido seis (Schofield, M. 2014).



Selma, hermana de Marge Simpson, posa con un plato de tacos durante sus vacaciones en la Península de Yucatán
 Imagen tomada de: www.lataco.com



Martes de taco: una costumbre en Estados Unidos que también ha tenido éxito en la cafetería de la planta nuclear de Springfield.
 Imagen tomada de: www.ocmexfood.blogspot.com

4.1 De Chilangolandia para el mundo

La gastronomía mexicana posee una cualidad que difícilmente otras cocinas internacionales pueden lograr: la de utilizar ingredientes de origen extranjero para crear nuevos platillos y así, volverlos parte de sus recetas atribuyéndolos como propios.

La experimentación y el juego tienen un papel central en la configuración de las grandes tradiciones culinarias. En este terreno, México es un ejemplo singular de cómo la audacia, la inventiva, el buen gusto, la apertura a lo nuevo y el amor a lo propio pueden derivar en la creación de cocinas originales y robustas. Esta disposición a mezclar, a veces desbordada pero siempre regida por un claro sentido de afinidad y armonía, ha sido la piedra de toque de nuestra variedad gastronómica. Gracias al maíz, la buena mesa en México no es cuestión de lujo, sino de imaginación (Van Rhijn, 2003, p.108)

El primer ejemplo que incluyo es el delicioso taco de carnitas, cuyo origen se remonta al año de 1521 cuando Hernán Cortés organizó un banquete en Coyoacán para festejar la caída de Tenochtitlán donde “congregó a capitanes y soldados y ordenó que se guisaran unos cerdos que le habían traído desde Cuba y al no haber pan de trigo, utilizaron tortillas” (Díaz, 1986, p.371). Así es como Salvador Novo (1967) afirma que “aquella tarde de agosto de 1521 nació el taco de carnitas” (p. 29).

El segundo ejemplo imprescindible de mencionar es el tan famoso taco al pastor característico de la Ciudad de México que debido a que soy chilango, es decir, originario de la capital del país, he decidido incluir la historia de este tipo de taco para dar sentido de pertenencia e identidad regional a la investigación.

Pilcher explica que el taco al pastor llegó a la ciudad de Puebla en la década de los veinte cuando cientos de inmigrantes del Medio Oriente -especialmente árabes y libaneses- dejaron sus tierras huyendo de la violencia por conflictos bélicos y trajeron consigo un platillo característico de aquella parte del continente asiático, el *shawarma*: “Carne de cordero marinada en vinagre rostizada verticalmente envuelta en pan de pita” (Crespo,

2015, p. 02) con cilantro y cebolla finamente picadas como se acostumbra en países aledaños al Mar Mediterráneo.

Debido al alto consumo de carne porcina en México, la carne de cordero fue sustituida por la de cerdo, el vinagre por una salsa de chiles rojos y achiote y en vez de pan de pita, se utilizaron tortillas de diámetro pequeño. Fue hasta la década de los sesenta cuando el negocio del taco al pastor comenzó a prosperar a través de restaurantes establecidos en la Ciudad de México siendo uno de los clásicos “El Tizoncito”, cadena que ha llevado el taco al pastor hasta China.

Además, comenzó a ser tradición incluir un trozo de piña al taco, que de acuerdo con el reportero del sitio de internet Chilango, Hugo Alberto Juárez (2016), la incluyen los taqueros porque “tiene un conjunto de enzimas llamada bromelina que ayuda a mejorar y facilitar la digestión para evitar molestias abdominales y la mala absorción de los nutrientes.” (p. 02) Aunque no podemos negar que la piña da un festín de sabores a nuestro paladar al mezclar lo dulce con lo salado.

Si de hablar sobre las propiedades nutrimentales de este platillo se trata, científicos de la Universidad de Las Américas de Puebla (UDLAP) determinaron que “una orden de tacos al pastor tiene 11.92% de grasa, cantidad menor a la de otros productos como una bolsa de papas fritas, donas e incluso algunas barras de fibra, cuya cantidad de grasa supera el 25%” (El Universal, 2013, p. 01).



Trompo de carne al pastor: referente gastronómico de la Ciudad de México para el mundo
Foto: Luis Fernando Ruiz C.



Orden de tacos al pastor acompañada con salsa roja, cilantro, trozos de cebolla y limones
Foto: Luis Fernando Ruiz C.

4.2 El taco a lo largo y ancho del país

Los mexicanos hemos sabido aprovechar de la mejor manera los alimentos característicos de nuestro entorno y qué mejor que combinarlos con una tortilla aún cuando la costa o el desierto es parte de nuestra vida. Por esa razón “viajar por la República puede dar gratas sorpresas sobre las distintas formas de preparar el taco dependiendo de la región, las técnicas y las recetas propias de cada lugar sin perder la estructura básica de la tortilla con algún alimento” (Aristegui N, 2016, p. 01). Son precisamente dos los propósitos que este subcapítulo busca conseguir: hacer reflexionar al público sobre el poder de la identidad cultural manifestado a través de la gastronomía al hacer sentir orgullosos del entorno que rodea a los habitantes de una región y dar una idea al lector sobre la astucia de la tortilla para combinarse hasta con lo inimaginable.

En conjunto, “existen 16 tipos diferentes de tacos y 36 especies de salsa específicas para ellos y aunque varía la forma de su elaboración, su estructura sigue siendo la misma

desde su origen” (Román, 2015, p. 01). Debido a que la lectura de una tabla de tacos característicos de cada una de las 32 entidades federativas que conforman México resultaría complicada y tediosa de leer para el lector, he considerado agrupar aquellos alimentos en común producidos en diferentes Estados que hacen del taco un alimento ampliamente basto con base en información de José Iturriaga (2013) y “*La tacografía: la geografía del platillo nacional*” El Universal (2017):

Categoría	Alimento o especie	Estados pioneros en la preparación de tacos
Mariscos	Langosta, mantarraya, marlín, camarón, cazón, cangrejo.	Baja California Norte y Sur, Sonora, Sinaloa, Nayarit, Jalisco, Michoacán, Guerrero, Oaxaca, Quintana Roo y Veracruz.
Carnes rojas	Cordero, cabrito, puerco, res, venado, peje lagarto.	Chihuahua, Coahuila, Nuevo León, Jalisco, Colima, Nayarit, Michoacán, Tabasco, Yucatán, Aguascalientes, Querétaro, Hidalgo y Ciudad de México.
Insectos	Gusanos de maguey, charales, jumiles, escamoles, hormigas, chapulines.	Oaxaca, Estado de México, Morelos, Ciudad de México Hidalgo y Tlaxcala.
Otros	Plátano, Nata, flores	Chiapas y Guanajuato.

A su vez, el compositor y cantante mexicano, Chava Flores, enuncia algunas variedades del taco en su canción titulada “La taquiza”, escrita a mediados de la década de los sesenta que invita a imaginar sobre las combinaciones del taco a través de una manera cómica y folclórica:

Pudo más una taquiza
 Que mi más ferviente amor,
 Cuando yo me declaraba
 Tenía un hambre de pavor.
 Yo te hablaba de bonanza
 Y te empezaba a apantallar
 Y las tripas de tu panza

Comenzaron a chillar.
Si pa' un taco no te alcanza
No salgáis a platicar.

Al pasar frente a los tacos
Yo te daba el corazón
Tú en lugar de recibirlo
Te metiste hasta el rincón
Y pa' decirte que te quiero
Yo te tuve que alcanza.
Tú ordenabas al taquero:
Tres de lengua pa' empezar,
Otros tacos de suadero,
Seis de bofe y de cuajar.

Te expliqué casi llorando
Que te amaba con pasión,
Tú le entrabas a los de ojo,
Tripa gorda y corazón.
Cuando quise poner fecha
Pa' la iglesia y pa'l civil,
Te aventaste como flecha
Al cachete y nenepil.
Eructabas satisfecha,
Yo te hablaba de perfil.

Al seguir con los de oreja
Entróme la preocupación,
Vino trompa, sesos y buche,
Los de nana y chicharrón.
Siguió el cuero a la taquiza
Y hasta el hígado surgió
Y siguió la longaniza,
La cecina, el riñón,
Y al entrarle a la maciza
Me saliste con que no.

Al notar que me enojaba,
Te alcanzaste a refinar,
Tres cervezas bien heladas,
Seis machitos pa' acabar.
Cuando al fin llegó la cuenta
Me tuvieron que prestar
Y entonces me dijiste
Con tu dulce voz angelical:
Ya está bueno de botana,
Ora invítame a cenar.

¡Que te mantenga el gobierno!
¡Vaya forma de tragar! (Ibarra, 1999, p. 01)

4.3 Si no pica, no sabe

Los mexicanos buscamos condimentos que den un sabor agregado al platillo una vez que está listo para ingerirse. Previo a la llegada de los españoles al nuevo continente, la alimentación de los mexicas estaba basada, en su mayoría, en productos obtenidos de la siembra. Un caso específico es el chile -del náhuatl *chilli* que significa picante o picor en castellano-, cuya presencia en platillos data desde el año 7500 a.C. Es uno de los ingredientes principales de la salsa que se define como: “Composición líquida picante utilizada para humedecer o proporcionar sabor o deleite a las comidas, para realzarlo y hacerlo más apetitoso” (Dziezak, 1991, p. 115).

Ésta nunca falta en las mesas mexicanas, la cual es depositada un recipiente o bien, puede ser tomada de la misma bolsa de plástico donde se ha transportado. “La variedad de salsas mexicanas no tiene límites, ya que cada Estado de la República Mexicana tiene sus especialidades y cada salsa, aunque la base sea parecida, varía de sabor y grado de picante según el chile local con que se elabore” (Clavé. 1995, p. 53).

De acuerdo con los investigadores de la Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro de Saltillo (UAAAN) María de Jesús Méndez, Celestino Flores, María de la Luz Reyes, María Hernández, Xóchitl Ruelas y Noé Reboloso (2004), las salsas pueden clasificarse de la siguiente manera:

Características propias de la salsa	Parámetros	Ingredientes
Olor	_____	Uso de hierbas como cilantro, perejil o mantequilla.
Sabor	Picante, ácida o agri dulce	Uso de diferentes tipos de chile que varían de acuerdo a su localización, frutas, cítricos, cacahuates.
Apariencia	color crema, roja, verde o anaranjada	Uso de diferentes tipos de chile, color verde del tomate y rojo del jitomate
Textura	Untable, líquida o espesa	Depende de qué tan triturados estén los ingredientes

Sheldon Wisman y José N. Iturriaga (2001) enlistan al menos veinticinco salsas características de diferentes regiones en México siendo las más tradicionales la roja hecha a base de jitomate rojo que de ser muy picante, es llamada “nariz de perro” porque humedece la nariz del comensal como la de ese animal y la de tomate verde cuyo sabor es ligeramente agrio. Tradicionalmente, ambas son elaboradas en un mortero de piedra volcánica llamado molcajete. Este condimento, es uno de los parámetros que hace diferenciar una taquería de otra si sus sabores son comparados, pues los chiles, cebollas y hasta el sazón varían de acuerdo al establecimiento donde el taco es vendido.

Aunque los mexicanos estemos acostumbrados a su picor porque las consumimos casi a diario, es difícil que los extranjeros acepten a la salsa la primera vez que la prueben ya que el chile podría no ser alimento de su dieta diaria. Desde la perspectiva química, Fernando Gomollón (2013) atribuye a la capsaicina la sensación de quemazón al masticar chile en la boca. Evolutivamente, “es una forma de defensa de los vegetales para que no sean comidos por los animales aunque es más común encontrar a la capsaicina en chiles y pimientos” (p. 01). Es por ello que al chile y a la salsa se les relaciona con el fuego, ya que al inhibir las enzimas en la boca, la capsaicina envía señales erróneas de calor al cerebro,

que dan la sensación de ardor, quemazón y enrojecimiento en la boca al intuir que la persona está comiendo algo altamente caliente. Para aminorar la mala sensación de los síntomas mencionados lo más lógico sería beber agua natural. Sin embargo, el mejor remedio es la ingesta de lácteos como la leche ya que contiene proteínas que desplazan la capsaicina de la lengua hasta eliminarla.



Verdadera receta del auténtico taco mexicano
Imagen tomada de redes sociales

Ensayo fotográfico



“La esencia del taco sudado”



“Envidiable habilidad”



“Caos ordenado”



“El que no insiste no come”



“Domando al escabeche”



“Sin tacos no hay fútbol”



“El placer de saborear al taco”



“Sirviendo el tepache”



“Jálele, compadre”



“Mi buen amigo el taquero”



“Cada quien en su asunto”



“Destapa la felicidad”



“Cálculos y geometría”



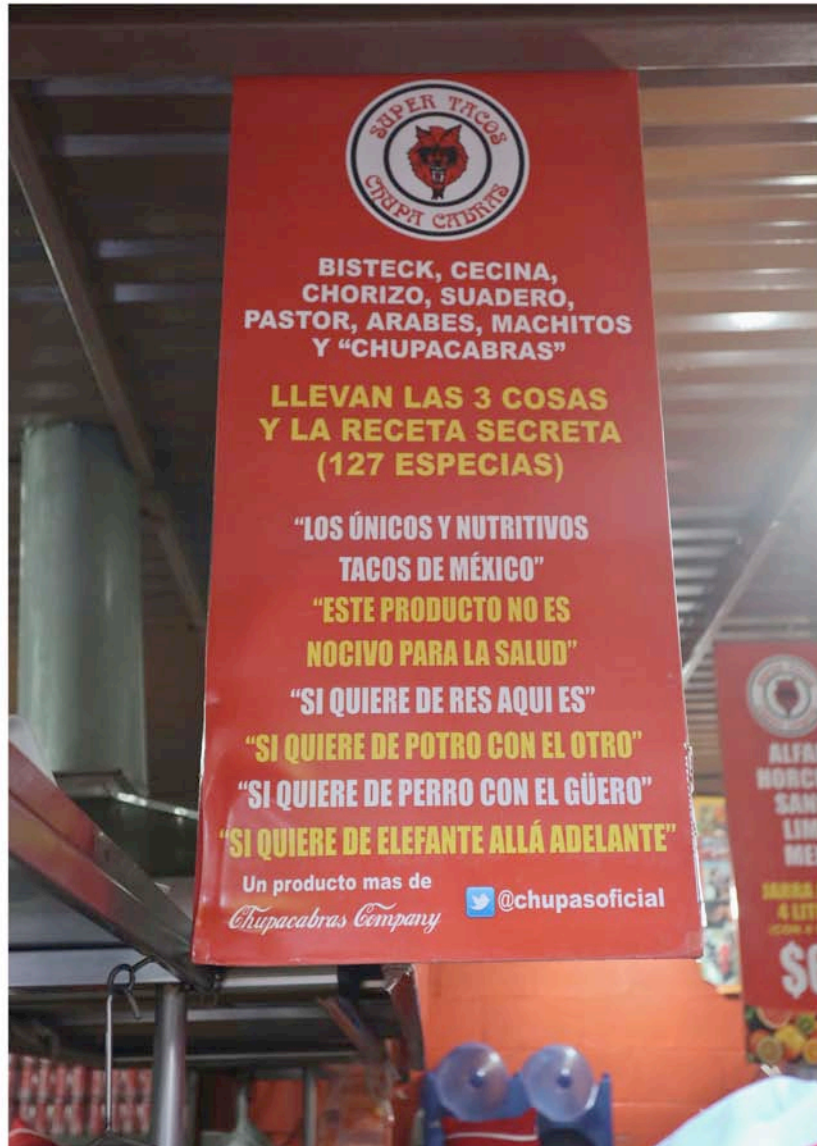
“Pequeño negocio con gran reconocimiento”



“En la noche el ambiente se convierte”



“Famoso gracias a Dios”



“Publicidad que funciona”



“Propinas y sonrisas”



“Mujer taquera”



“De mí para ti”



“Retrato de una relación añeja”



“Deliciosos pero costosos”



“Honor a quien comenzó el negocio”



“Lujo para algunos, cotidiano para otros”



“Luces para que sude la carne”



“Maciza, cueritos y migaja”



“Maestro del cuchillo”



“Concentración”



“La bebida que con todo combina”



“Oyente de muchas historias”



“Orden y limpieza”



“¿Salsa verde o roja, joven?”



“Contrastes inseparables”



“Listos para la acción”



“Platos que sirven de servilletas, servilletas que sirven de platos”



“Música para amenizar el momento”



“Centro de control”



“Al centro...”



“Y para adentro”



“Yo paparazzi, capturando el momento decisivo”



“Foco en la tripa”



“El pastor es mi señor”



“Estéticamente hermoso”



“Agridulcemente perfecto”

Conclusión

Hacer investigación social no es un trabajo sencillo como algunos podrían pensar, pues como estudiosos nos enfrentamos a retos que nos incitan a caer en la sorpresa, la desesperación y la frustración. Han sido dos los obstáculos que destaco de la investigación documental y de campo que a continuación desarrollaré.

Si bien es cierto que somos una cultura donde el taco es un alimento que nosotros los mexicanos inventamos, la búsqueda de información bibliográfica referente a la importancia social o la historia de este alimento no es tan abundante como pensé que habría al inicio de esta investigación; varios recetarios y manuales de cocina mexicanos tradicionales que consulté enlistan los pasos a seguir sobre cómo hacer un taco permitiéndome creer en la posibilidad de que el autor intuye que el lector tenga cierto conocimiento de la gastronomía mexicana. Esto me llevó a preguntar si esos recetarios también podría ser entendidos por una persona que es ajena a nuestra cultura. Quiero aclarar que la información es escasa mas no inexistente, pues expertos en gastronomía como Jeffrey Pilcher, Domingo García, José Iturriaga o Jesús Flores y Escalante han sido fundamentales en esta investigación para conocer el origen y razón de ser de algunas costumbres que los mexicanos tenemos a la hora de sentarnos a la mesa y, en especial, al comer tacos.

He definido que existen dos maneras de explicar la importancia del taco para la dieta del mexicano: la primera sucede desde lo documental haciendo uso de la escritura formal para explicar la trascendencia social de este platillo atribuyéndole una connotación seria; la segunda nace de la manera amena que saca a la luz el folklore de la cultura mexicana que enfatiza la accesibilidad e importancia de este alimento para la sociedad

mexicana. Como puede leerse a lo largo del capítulo del taco, he decidido hacer una mezcla de ambas formas.

Por otro lado, la investigación de campo, que en este caso es la realización del ensayo fotográfico, tampoco fue fácil de llevar a cabo y es totalmente cierto lo que menciona el fotógrafo Jorge Claro al decir que este género exige de conocimiento y experiencia con el manejo de la cámara, por lo que su complejidad es considerable. Esta idea sólo podrá ser refutada o aceptada por quien haya trabajado este tipo de investigación gráfica; en primer lugar, definir el tema que se quiere abordar desencadena otros obstáculos a los que el comunicador visual se enfrentará, como las faltas de garantías a su integridad y también a la viabilidad de la realización del trabajo. Es también importante tener en cuenta que una secuencia fotográfica no se produce rápidamente y el proceso para lograr una buena fotografía puede tardar días. A pesar de que el mismo artista decide cuándo está satisfecho con el resultado, hay factores externos que frenan el alcance de este propósito. Algunas de las complicaciones a las que me enfrenté fueron las siguientes: los comensales y cocineros que se negaban a ser fotografiados o que con renuencia aceptaron ser parte de esta investigación provocaron que mi gusto personal de fotografiar se viera reprimido en ciertas ocasiones. Desafortunadamente, en la sociedad mexicana la cámara fotográfica se ha convertido en una arma de doble filo en especial cuando hacemos fotoperiodismo, pues somos capaces de herir susceptibilidades aunque nuestras intenciones sean totalmente diferentes. Por eso es que se dice que el fotógrafo posee una doble cualidad: la de hacerse pasar como un fantasma, es decir, en una persona cuya presencia no sea percibida por los demás como lo afirma la fotógrafa Sashenka Gutiérrez y la de ser un relacionista público que busca entablar un vínculo con aquellas personas necesarias para realizar su trabajo.

Esos obstáculos, que en vez de hacerme pensar en cambiar de tema o tener una premeditación negativa de lo que vendría en los meses siguientes, me hicieron adentrarme más a la investigación hasta convertirme en un especialista del tema que no me hizo darme por vencido.

Sin embargo, hay puntos positivos a destacar en esta segunda parte de la investigación: Al ver que yo era una persona que no pretendía agredir y tomar ventaja de la situación y que hablaba con el personal de los restaurantes, los comensales no mostraron molestias. Además, encontré taquerías en donde fui muy bien atendido. Por ejemplo, en las “Carnitas Moreno” o “Tacos Buen Tono”, hacer mi labor de fotógrafo fue una experiencia grata porque fui cálidamente atendido gracias a la plática de presentación que tuve con los dueños de los establecimientos explicándoles cuál era mi intención con las fotografías. Otro punto a destacar es que tuve la oportunidad de conocer la visión económica y organizacional de estos comercios gracias a esas personas que por varios años se han dedicado a este negocio con una reputación considerable.

Es aquí donde destaco otro punto favorable y quizás incluya en mi dieta de ahora en adelante: durante la toma de fotografías conocí otras combinaciones de este delicioso alimento. Por lo general, cuando acudía a las taquerías nunca me atrevía a pedir otra cosa mas que los tradicionales tacos al pastor por rutina. Después de esta investigación, “el campechano”, que recibe este nombre por ser una mezcla de diferentes partes del cuerpo de la res al que algunos le incluyen pequeños trozos de chicharrón tostado tal y como lo hacen en la taquería “Casahonda”, se ha convertido en uno de mis combinaciones favoritas.

Al describir las experiencias de la investigación de campo, considero necesario enfatizar al lector que soy exigente al hacer fotografías referentes a la vida cotidiana de la Ciudad de México; éstas las hago desde que empecé a estudiar la licenciatura, por lo que ver el trabajo realizado y acomodado en esta tesis es un premio gratificante e incomparable que me motiva a pensar en más referentes culturales que se podrían abordar en una investigación futura que tenga como tema central la gastronomía mexicana través del ensayo fotográfico.

Por esta razón es que el trabajo gráfico es especialmente valioso para quien lo realizó pasando por encima de las críticas que enuncian lo que quizás faltó por hacer o el giro que se le pudo haber dado al trabajo. A pesar de que la fotografía tiene una interpretación subjetiva que cada quien atribuye de acuerdo a sus intereses y gustos así como obstáculos que no estaban contemplados al inicio de esta investigación, abordar a través de la imagen una parte de la cultura a la que pertenezco como fotógrafo es un testimonio que refleja la dedicación y especialidad que como artista visual he adquirido; consecuentemente esto me convierte en un antropólogo social que propone y profundiza en temas que refuercen mi identidad y que busco compartir con los demás gracias a la cámara fotográfica. Es ahí en donde entra el objetivo de la fotografía documental y uno de los legados de esta tesis: sentar las bases de una propuesta de investigación social e iconográfica para que en un futuro ésta sea retomada y mejorada. Asimismo, considero que el ensayo fotográfico ha servido como ejemplo de crónica visual seriada en donde consideré necesario incluir todo lo que gira en torno a este alimento que tanto nos caracteriza.

Disfruté admirar las fotografías que hice y he presentado en este trabajo de titulación aquellas que yo considero son las mejor logradas; es decir, ejemplos cuyo tiempo

de exposición, apertura del diafragma y enfoque son correctos. Incluyo imágenes que den de qué hablar a aquellos que no están muy relacionados con la fotografía y en especial, con el ensayo fotográfico. Lo cierto es que las taquerías en la Ciudad de México son comercios omnipresentes que, además de estar tanto en zonas populares como en zonas de clase media alta, tienen comensales a cualquier hora del día permitiéndome pensar que la venta de este alimento es una buena forma de ganarse la vida por tratarse de una comida que satisface las exigencias de un común denominador llamado hambre.

Por lo anterior considero importante reflexionar sobre el arraigo que los mexicanos tenemos hacia este alimento sin importar la situación económica en la que nos encontremos; por ejemplo, hay una taquería al sur de la Ciudad de México que se caracteriza por servir al cliente en la comodidad de su automóvil; ahí encontramos carros de diferentes categorías en su amplio estacionamiento, desde deportivos hasta aquellos que han dado ya las mil batallas y esto vuelve a la premisa sobre las referencias identitarias inmersas en los mexicanos.

Es tiempo de reflexionar sobre los propósitos enunciados en la introducción. Considero que sí se cumplieron, pues para hablar sobre platillos mexicanos que nos hacen sentir orgullosos y la carga simbólica que les atribuimos, me vi en la obligación personal de remitirme a sus orígenes así como el significado que sus ingredientes tenían y funcionaban para entender nuestra realidad previa a la llegada de los españoles. Por todo esto es que me propuse obligatoriamente hablar sobre la carga mística del maíz, la tortilla así como su forma de elaboración y su presencia en la dieta del mexicano ya que refuerzan el subcapítulo de la gastronomía como referente identitario.

Las fotografías y la investigación documental congenian a partir de una construcción subjetiva del asunto para que los lectores se sientan identificados con esa

tradición gastronómica característica. Además he obtenido evidencia de todo aquello que gira alrededor de este alimento como los lugares donde se preparan, y se consumen, los condimentos, las bebidas e incluso los botes para la propina. Me atrevo a decir que las taquerías mexicanas son de los pocos restaurantes en el mundo donde es necesario poner a alerta el olfato, la vista, el sonido y en especial el gusto para que la experiencia sea grata si es que es la primera vez que alguien acude a estos singulares lugares.

Como puede apreciar el lector de este trabajo de titulación, propuse a la fotografía como una forma de narratología visual en la cual su opinión sobre las imágenes ayudará más a enriquecer el portafolio fotográfico a partir de la investigación documental y extendiendo la invitación a que sea él quien reflexione sobre sus experiencias a partir de lo leído y visto en las fotografías.

El taco tiene una ergonomía perfecta que se adecua bien a la mano de quien lo consume y por eso es que existen diversas formas de sostenerlo. No sólo cumple con características propiamente alimenticias, pues es también una herramienta de convivencia. Imaginemos las situaciones sociales de las que el taco es testigo; por ejemplo, puede haber un tazón con carne de cerdo frita al centro de la mesa que sea el motivo de una reunión familiar; para simpatizar con los visitantes extranjeros, quizás los invitaríamos a probar un taco de gusanos de maguey para así sorprenderlos con tan curiosa fusión. No es peculiar disfrutar de unos tacos al estilo gobernador en una cantina mientras se ve un partido de fútbol; este tipo de tacos con camarón y queso derretido son la botana ideal para ese tipo de eventos deportivos. Para los oficinistas que tienen un corto horario de comida, el taco de guisado es de las pocas opciones con la que sientan satisfechos sin la necesidad de desplazarse más allá de sus lugares de trabajo que los obliga a volver a una hora determinada.

Hacer un investigación sobre el taco es también sinónimo de esperanza ya que los prejuicios que han surgido relacionados a nuestro país debido a la violencia e inseguridad, México es visto como una nación que garantiza daño físico para aquella persona que lo visite. Con este libro, busco que la cultura y gastronomía siga siendo una de las principales razones por las que este país siga siendo una de las preferencias del turismo mundial.

Bibliografía

Aguilar, F. (1977). *Relación breve de la conquista de la Nueva España*. México: Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Nacional Autónoma de México.

Ávila, M. (2013). *Recetario tradicional del Distrito Federal*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Barros, C. (2008). *Los libros de la cocina mexicana*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Buenrostro, M., & Barros, C. (2001). *La cocina prehispánica y colonial*. México: Tercer Milenio.

Canabal, B., & Flores, J., & Bey M. (2000). *Migración desde la Montaña del Estado de Guerrero*. México: Universidad Autónoma Metropolitana Campus Xochimilco.

Chávez, A., & De Chávez, M. (2003). *La tortilla de alto valor nutritivo*. México: Mc Graw Hill.

Chong, I., & Moreno, E., & Quintanilla, J. & Torres, F. (1996). *La industria de la masa y la tortilla: desarrollo y tecnología*. México: Universidad Nacional Autónoma de México.

Clavé, M. (1995). *Cocina mexicana*. Barcelona: Ediciones del Serbal.

Colmeiro, J. (2005). *Memoria histórica e identidad cultural*. España: Anthropos.

De Angeli, G. (2002). *Cocina mexicana para el mundo*. España: Everest.

Del Muro, J. (2004). *Don taco y Mister Hamburger: El simbolismo identitario del taco en la alimentación del mexicano*. Tesis. Facultad de Ciencias Políticas y Sociales. UNAM.

Díaz del Castillo, B. (1986). *Historia verdadera de la Conquista de Nueva España*. México: Porrúa

Dziezak, J. (1991). *A focus of gums*. *Food Technology*. Vol. 45. N° 03

Esteva, G., & Marielle, C. (2003). *Sin maíz no hay país*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Fernández, R. (1990). *La comunicación en las relaciones humanas*. México: Trillas.

Flores, J. (2003). *Breve historia de la gastronomía mexicana*. México: DeBolsillo.

Fonseca, S., & Correa, A., & Pineda, M., & Lemus, F. (2011) *Comunicación oral y escrita*. México: Prentice Hall.

- Iturriaga, J. (1998). *Las cocinas de México*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Iturriaga, J. (2013). *La cultura del antojito. De tacos, tamales y tortas*. México: Culturas Populares de México.
- Ibargüengoitia, J. (1987) *El gran invento mexicano: la tortilla*. Revista Contenido. Núm 287. México.
- Iturriaga, Y. (2002, 25 de febrero). *Gastronomía mexicana: patrimonio de la humanidad*. Periódico La Jornada. México.
- León, A. (1999). *Cultura e identidad en el campo latinoamericano*. Universidad Autónoma Metropolitana Campus Xochimilco. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Luppo, A. (1995). *El aire. Mitos, ritos y realidades*. Aire, viento, espíritu. Reflexiones a partir del pensamiento náhuatl. España: Anthropos.
- Melucci, A. (2002). *Acción colectiva, vida cotidiana y democracia*. México: El Colegio de México.
- Neurath, J. (2008). *Por los caminos del maíz. Mito y ritual en la periferia septentrional de Mesoamérica*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Novo, S. (1967). *Historia gastronómica de la Ciudad de México*. México: Porrúa.
- Rodríguez, M., & Serna, S., & Sánchez, F. (2008). *Nixtamalización: del maíz a la tortilla. Aspectos nutrimentales y toxicológicos*. México: Universidad Autónoma de Querétaro.
- Saussure, F. (2005). *Curso de lingüística general*. España: Losada.
- Takeo, K., & Bye, R., & Mapes, C., & Mera, L. & Serratos, J. (2009). *Origen y diversificación del maíz: Una revisión analítica*. México: Instituto de Biología de la Universidad Nacional Autónoma de México.
- Thompson, J. (2002). *Ideología y cultura moderna: Teoría crítica social en la era de la comunicación de masas*. México: Universidad Autónoma Metropolitana.
- Solís, F., & Velázquez, E. (1999). *Las delicias del maíz y del nopal*. México: Clío.
- Van Rhijn, P. (2003). *La cocina del maíz*. México: Planeta.
- White, L. (1949). *La ciencia de la cultura: Un estudio del hombre y la civilización*. Nueva York: Paidós.
- Wiseman, S., & Iturriaga, J. (2001) *El Gourmet Mexicano. Ingredientes auténticos y recetas tradicionales de las cocinas de México*. México: Grijalbo.

Artículos digitales de divulgación científica consultados

Amador, L. (2005). Plato, cuchara y comida... La tortilla [Archivo PDF]. *Revista de la Procuraduría Federal del Consumidor*. Recuperado de http://www.profeco.gob.mx/revista/publicaciones/adelantos_05/tortillas_dic05.pdf
Consultado el 25 de octubre de 2015

Bernard, A., & Domínguez, P. (2001). Rutas del arte y gastronomía: una propuesta inexplorada [Archivo PDF]. *Revista Estudios en Perspectivas y Turismo* N°3. Recuperado de <http://docplayer.es/12975605-El-turismo-rural-en-america-latina.html>
Consultado el 20 de junio de 2015

Camacho, A., & Meléndez, C., & Quintero, A., & Ruiz, C. (2014). Del maíz a la tortilla: nixtamalización [Archivo PDF]. *Revista Synthesis Digital. Volumen 1*. Recuperado de <http://diex.uach.mx/editorial/SynthesisDigital%201.pdf>
Consultado el 27 de octubre de 2015

Claro, J. Los géneros fotoperodísticos: aproximaciones teóricas [En línea]: documento creado y facilitado por el mismo autor. Recuperado de http://www.fotoperiodismo.org/FORO/files/fotoperiodismo/source/html/bienal_sexta/textos_sexta/JORGE.HTM
Consultado el 15 de febrero de 2016

García, D. (2010). Prácticas alimenticias y clasificación social. ¿Los tacos son un alimento “popular”? [Archivo PDF]. *Revista de Ciencias Sociales. Volumen 10*. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=74221657005>
Consultado el 02 de diciembre de 2015

Giménez, G. (2005). La cultura como identidad y la identidad como cultura [Archivo PDF]. *Revista del Consejo Nacional para la Cultura y las artes*, 02-28. Recuperado de <http://mexicanosdisenando.org.mx/WebMaster/Articulos/GG.%20laculturacomoidentidadylaidentidadcomocultura.pdf>
Consultado el 20 de julio de 2015

González, Y. (2007). Notas del maíz entre los indígenas mesoamericanos antiguos y modernos [Archivo PDF]. *Dimensión antropológica. Volumen 41*. 45-80. Recuperado de <https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/2321>
Consultado el 22 de septiembre de 2015

GRAIN. (2009). El maíz y la vida en la siembra. Testimonios indígenas del maíz y la autonomía en México [Archivo PDF]. *Cuadernos de Biodiversidad. Volumen 59*. 01-08. Recuperado de

<https://www.grain.org/es/article/entries/1209-el-maiz-y-la-vida-en-la-siembra-testimonios-indigenas-del-maiz-y-la-autonomia-en-mexico>

Consultado el 25 de septiembre de 2015

Gutiérrez, C. (2011). La fotografía como recurso en la literatura [Archivo PDF]. Encontrado en la Biblioteca Digital de la Universidad Complutense de Madrid. Recuperado de

<http://biblioteca.ucm.es/revcul/e-learning-innova/29/art1333.pdf>

Consultado el 06 de agosto de 2015

Lara, E. (2005). La fotografía como documento histórico-artístico y etnográfico: Una epistemología [Archivo PDF]. *Revista de Antropología Experimental. Volumen 05*. 02-28. Recuperado de

<http://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/rae/article/view/2068/1816>

Consultado el 18 de febrero de 2016

Meléndez, C., & Quintero, A., & Ruiz, M., & Camacho, A. (2014). Del maíz a la tortilla: Nixtamalización [Archivo PDF]. *Synthesis Digital Volumen 70*, 36-38. Recuperado de

<http://diex.uach.mx/editorial/SynthesisDigital%201.pdf>

Consultado el 18 de enero de 2016

Méndez, M., & Flores, C., & Reyes M. (2004). Análisis sensorial descriptivo de salsas picantes tradicionales de la Ciudad de Saltillo, Coahuila [Archivo de Word]. Recuperado de www.uaaan.mx/DirInv/Resul_PI04/MEMORIA_2004/.../XRuelasChacon-1.doc

Consultado el 04 de julio de 2016

Molano, O. (2007) Identidad cultural: un concepto que evoluciona [Archivo PDF]. *Revista Ópera*, 69-84 N° 09 Recuperado de

<http://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>

Consultado el 10 de julio de 2015

Pilcher, J. (2006) ¡Tacos, joven! Cosmopolitismo proletario y la cocina nacional mexicana [Archivo PDF]. *Dimensión antropológica. Volumen 37*.

87-125. Recuperado de

<https://revistas.inah.gob.mx/index.php/dimension/article/view/3132>

Consultado el 22 de noviembre de 2015

Torres, G., & Santoni, M. (2004). El alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial de un referente de la identidad cultural [Archivo PDF]. *Scripta Ethnológica. Volumen 26*, 55-66. Recuperado de

<http://www.redalyc.org/pdf/148/14802603.pdf>

Consultado el 25 de octubre de 2015

Vásquez, A. (2011). El ensayo fotográfico, otra manera de narrar [Archivo PDF]. *Quórum Académico. Volumen 8*, 303-314. Recuperado de <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=3865249>
Consultado el 02 de febrero de 2015

Fuentes electrónicas consultadas

Agencias. (2013, 06 de noviembre). Tacos al pastor, más saludables que una barra de fibra. *El Universal*. Recuperado de <http://archivo.eluniversal.com.mx/ciencia/2013/tacos-al-pastor-saludables-81185.html>
Consultado el 02 de julio de 2016

Aristegui N. (2016, 31 de marzo). Los orígenes del taco, para recordarlos en su día. *Aristegui Noticias*. Recuperado de <http://aristeguinioticias.com/3103/kiosko/los-origenes-del-taco-para-recordarlos-en-su-dia/>
Consultado el 02 de julio de 2016

Crespo, R. (2015, 13 de diciembre). Tacos al pastor: la mejor razón para amar al Medio Oriente. *Animal Gourmet*. Recuperado de <http://www.animalgourmet.com/2015/12/13/tacos-al-pastor-la-mejor-razon-para-amar-medio-oriente/>
Consultado el 02 de julio de 2016

Excélsior, redacción. (2016, 01 de junio). Policías evitan que se suicide al invitarle unos tacos. *Excélsior*. Recuperado de <http://www.excelsior.com.mx/comunidad/2016/06/01/1096230#view-1>
Consultado el 03 de julio de 2016

Explorable. (2009, 03 de noviembre). Investigación cualitativa y cuantitativa. *Explorable. Piensa fuera de la caja*. Recuperado de <https://explorable.com/es/investigacion-cuantitativa-y-cualitativa>
Consultado el 25 de junio de 2016

Gomollón, F. (2013, 20 de junio). Un artículo muy picante. *Instituto de Síntesis Químicas y Catálisis Homogénea*. Recuperado de <https://isqch.wordpress.com/2013/06/20/un-articulo-muy-picante/>
Consultado el 04 de julio de 2016

Juárez, H. (2016, 13 de abril). Un misterio arcano por fin ah sido revelado: ¿Por qué le ponemos piña a los tacos al pastor?. *Chilango*. Recuperado de <http://www.chilango.com/restaurantes/nota/2016/04/13/por-que-le-ponemos-pina-a-los-tacos-al-pastor>
Consultado el 02 de julio de 2016

Hernández, L. (2007, 09 de diciembre). El sustento de la vida. *La Jornada*. Recuperado de <http://www.jornada.unam.mx/reportajes/?id=milpas>
Consultado el 17 de octubre de 2015

Gonzaga, L. (2012). Origen de la palabra tlacualero. *Delicias prehispánicas*. Recuperado de <http://deliciasprehispanicas.blogspot.mx/2012/08/origen-de-la-palabra-tlacualero.html>
Consultado el 04 de julio de 2016

Ibarra, S. (1999). La Taquiza: Canción de Chava Flores. *Tradicional y Alta Cocina Mexicana*. (página web) Recuperado de <http://www.elportaldemexico.com/cultura/diccionarios/lataquizachavaflores.htm>
Consultado el 06 de julio de 2016

L.A. TACO. (2014). *Every taco reference on The Simpson Ever*. Recuperado de <http://www.lataco.com/every-taco-reference-simpsons-ever/>
Consultado el 01 de julio de 2016

Maíz, producción mundial. (2015). *Producción mundial por país*. Recuperado de <https://www.produccionmundialmaiz.com>
Consultado el 30 de noviembre de 2015

Notimex. (2015, 17 de mayo). *El Zócalo de Saltillo*. 02 páginas. Recuperado de <http://www.zocalo.com.mx/seccion/articulo/tacos-comida-mexicana-desde-1500-ac-1431889880>.
Consultado el 20 de enero de 2016

Toledano, M. (2016, 27 de enero). 50 años de tradición, 50 años del taco al pastor. *Animal Gourmet*. Recuperado de <http://www.animalgourmet.com/2016/01/27/50-anos-de-tradicion-50-anos-del-taco-al-pastor/>
Consultado el 02 de julio de 2016

Fuentes electrónicas audiovisuales consultadas

Centro Internacional de Mejoramiento de Trigo y Maíz (CYMIIT). (2015, 27 de octubre). ¿Qué es la nixtamalización? [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=tWEF-fEyFF4>
Consultado el 19 de enero de 2015

Groening, Matt. (1990). “Krusty va a la cárcel”. Capítulo 12, primera temporada. Los Simpson [serie de televisión]. Estados Unidos: 20th Century Fox.
Consultado el 01 de julio de 2016

Groening, Matt. (2014). “El hombre que creció demasiado”. Capítulo 13, vigésima quinta temporada. Los Simpson [serie de televisión]. Estados Unidos: 20th Century Fox.
Consultado el 01 de julio de 2016

Remedios Caseros Naturales. (2013, 09 de diciembre). Beneficios, nutrientes y propiedades del maíz [Video]. Recuperado de <https://www.youtube.com/watch?v=GsjmM9TC8ag>
Consultado el 07 de enero de 2016

Presentaciones de libros y conferencias consultadas

Ashwell, Ana María. (2008, marzo 06). *Campesinos, la milpa y el maíz* en la presentación de la revista Artes de México no. 78 y 79. México: Editorial Elementos.

Anexo

Fichas técnicas de las fotografías

- 1.- "Esencia de taco sudado" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/100, ISO 1600
- 2.- "Envidiable habilidad" Canon 6D, objetivo 50mm, f/2.8, 1/100, ISO 1250
- 3.- "Caos ordenado" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/100, ISO 1600
- 4.- "El que no insiste no come" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/1250, ISO 2000
- 5.- "Domando al escabeche" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/1250, ISO 6400
- 6.- "Sin tacos no hay fútbol" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/1250, ISO 2500
- 7.- "El placer de saborear al taco" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/1250, ISO 1600
- 8.- "Sirviendo el tepache" Canon 5DmarkIII objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/100, ISO 200
- 9.- "Jálele, compadre" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/250, ISO 100
- 10.- "Mi buen amigo el taquero" Canon 5DmarkIII, objetivo 50mm, f/2.8, 1/200, ISO 200
- 11.- "Cada quien en su asunto" Canon 5DmarkIII, objetivo 50mm, f/2.8, 1/400, ISO 1600
- 12.- "Destapa la felicidad" Canon 5DmarkIII, objetivo 50mm, f/2.8, 1/400, ISO 1250
- 13.- "Cálculos y geometría" Canon 5DmarkIII, objetivo 50mm, f/2.8, 1/400, ISO 1000
- 14.- "Pequeño negocio con gran reconocimiento" Canon 5DmarkIII, objetivo 50mm, f/2.8, 1/400, ISO 1600
- 15.- "En la noche el ambiente se convierte" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/100, ISO 800
- 16.- "Famoso gracias a Dios" Canon 5DmarkIII, objetivo 17/40mm, f/4.0, 1/100, ISO 5000
- 17.- "Publicidad que funciona" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/200, ISO 5000
- 18.- "Propinas y sonrisas" Canon 6D, objetivo 17-40mm, f/4.0mm, 1/200, ISO 6400

- 19.- "Mujer taquera" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/400, ISO 400
- 20.- "De mí para ti" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/400, ISO 200
- 21.- "Retrato de una relación añeja" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/400, ISO 160
- 22.- "Deliciosos pero costosos" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/400, ISO 160
- 23.- "Honor a quien comenzó el negocio" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/800, ISO 1000
- 24.- "Lujo para algunos, cotidiano para otros" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/800, ISO 125
- 25.- "Luces para que sude la carne" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/640, ISO 100.
- 26.- "Maciza, cueritos y migaja" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/400, ISO 160
- 27.- "Maestro del cuchillo" Canon 6D, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/250, ISO 800
- 28.- "Concentración" Canon 6D, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/250, ISO 320
- 29.- "La bebida que con todo combina" Canon 6D, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/250, ISO 500
- 30.- "Oyente de muchas historias" Canon 6D, objetivo 50mm, f/2.8, 1/500, ISO 100
- 31.- "Orden y limpieza" Canon 6D, objetivo 50mm, f/2.8, 1/800, ISO 100
- 32.- "¿Salsa verde o roja?" Canon 6D, objetivo 50mm, f/2.8, 1/640, ISO 500
- 33.- "Contrastes inseparables" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/200, ISO 800
- 34.- "Listos para la acción" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/80, ISO 1250
- 35.- "Platos que sirven de servilletas, servilletas que sirven de platos" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/200, ISO 640
- 36.- "Música para amenizar el momento" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/125, ISO 1600

- 37.- "Centro de control" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/125, ISO 400
- 38.- "Al centro..." Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/125, ISO 1600
- 39.- "Y para adentro" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/125, ISO 3200
- 40.- "Yo paparazzi, captando el momento decisivo" Canon 5DmarkIII, objetivo 24-105mm, f/4.0, 1/125, ISO 640
- 41.- "Foco en la tripa" Canon 5DmarkIII, objetivo 25-105mm, f/4.0, 1/125, ISO 640
- 42.- "El pastor es mi señor" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/200, ISO 800
- 43.- "Estéticamente hermoso" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/80, ISO 800
- 44.- "Agridulcemente perfecto" Canon 5DmarkIII, objetivo 17-40mm, f/4.0, 1/ 200, ISO 1000