

# Punto dorsal

Número 2 | Agosto 2022

REVISTA DE CULTURA POLÍTICA



## ENTRE LA NECESIDAD Y EL DELEITE

Política, identidad y cultura de la alimentación

Distribución gratuita. Prohibida su venta.

EN ESTE NÚMERO

LOS BARES Y CAFÉS COMO ESPACIOS DE DEBATE | DESPENSAS Y CLIENTELISMO

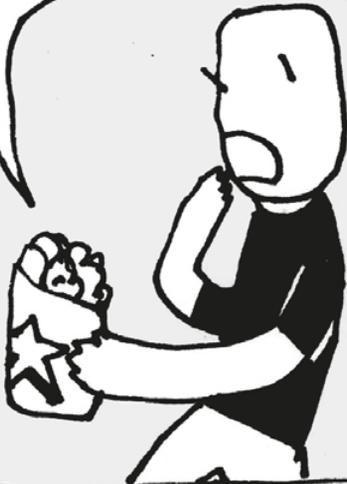
La comida en el cine mexicano | Entrevista con Cristina Barros Valero

Rap y política | La tierra que vio nacer a Blue Demon | Cómo se cuentan los votos



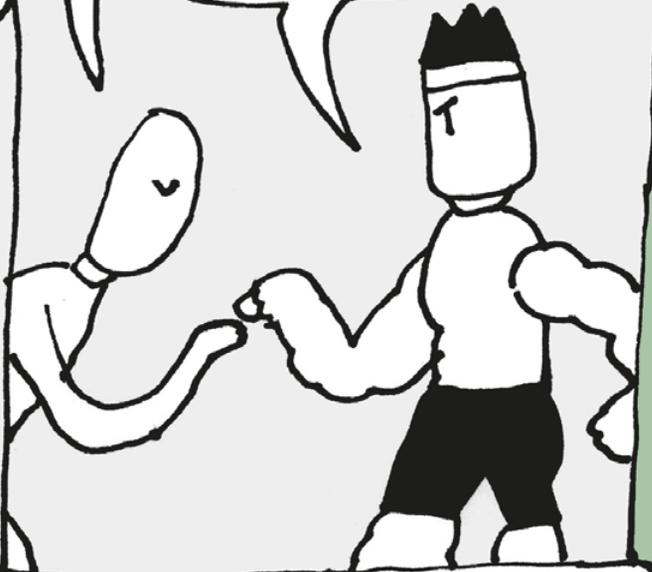
LA GARNACHA ERA BIEN HONESTA.

NO DEBERÍAS COMERME, TE VOY A MATAR.



¿ME DA PARA UN TACO?

LE DOY PARA UNA ENSALADA.



YO INTENTANDO TRAGARME UNA ENSALADA.



AH, PERO TUS MENTIRAS.



¿QUÉ QUIERE ORDENAR?

ALGO DIVERTIDO.



- 1 Cartón | *Changos Perros*  
 3 Editorial
- OPINIÓN**
- 4 Alimentar a la banda | *Yásnaya Elena A. Gil*  
 5 El rap es político | *Miguel Contreras*  
 6 Información y comida chatarra | *Luis Mendoza Ovando*
- LO QUE NADIE TE CONTÓ DE LA DEMOCRACIA**
- 7 Uno, dos, tres, cuatro... ¿Cómo se cuentan los votos?
- DE VIAJE POR NUEVO LEÓN**
- 14 García, tierra de batallas y luchadores | *Luis Enrique Pérez Castro*
- MAPEO**
- 19 En sus huertos hay naranjales... ¿Quién es quién en la producción agrícola de Nuevo León?
- DESDE EL ARTE**
- 20 La comida en el cine mexicano | *Jessica Oliva*  
 30 La alimentación a través del arte
- ENTREVISTA**
- 34 Serpientes y escaleras: la lucha por decidir el camino de nuestra cocina | *Cristina Barros Valero*
- DESDE LOS FENÓMENOS SOCIALES**
- 42 ¿Estudiar eso de las despensas? Clientelismo y alimentación | *Diana Alejandra Castañeda Pérez*  
 49 Infografía: ¿Vivimos entre desiertos y pantanos alimentarios? | *Jéssica Álvarez*
- DESDE LAS EXPRESIONES CULTURALES**
- 50 Café Mexicano, espacio socrático y humanista | *María Belmonte*
- CREACIÓN LITERARIA**
- 59 Tentempié poético del Siglo de Oro | *Francisco de Quevedo, Sor Juana Inés de la Cruz y Miguel de Cervantes*
- BIBLIOTECA Y COMUNIDAD**
- 63 Biblioteca Central: 36 años
- PLATIQUEMOS UN LIBRO**
- 66 Gastronomía humanista

COMISIÓN ESTATAL ELECTORAL  
 NUEVO LEÓN

Consejera Presidenta  
**Mtra. Beatriz Adriana Camacho Carrasco**

Consejeras y Consejeros Electorales  
**Mtro. Luigui Villegas Alarcón**  
**Lic. Rocío Rosiles Mejía**  
**Mtro. Alfonso Roiz Elizondo**  
**Mtro. Carlos Alberto Piña Loredo**  
**Lic. Martha Magdalena Martínez Garza**  
**Lic. María Guadalupe Téllez Pérez**

Secretario Ejecutivo  
**Lic. Héctor García Marroquín**

COMITÉ EDITORIAL

Presidenta  
**Lic. Rocío Rosiles Mejía**

Integrantes  
**Mtro. Carlos Alberto Piña Loredo**  
**Lic. Héctor García Marroquín**  
**Dra. Carolina Farías Campero**  
**Lic. Antonio Ramos Revillas**

COORDINACIÓN EDITORIAL  
 Y REDACCIÓN DE PUNTO DORSAL

Director de Capacitación Electoral  
**Cuauhtémoc Iglesias Ontiveros**

Jefe del Departamento Editorial  
**Mateo de Jesús Flores Flores**

Analista Editorial  
**Alan Márquez Rodríguez**

Corrector  
**César Eduardo Alejandro Uribe**

Diseñadora Editorial  
**Elena L. Herrera Martínez**

Analista de Biblioteca  
**Alejandro Heredia López**

Asistente de Diseño  
**Dulce Carmina González de la Peña**

Asistente de Corrección  
**Bruno Julio Santillán Rodríguez**

*Punto Dorsal* es una publicación semestral de distribución gratuita editada por la Comisión Estatal Electoral Nuevo León. Calle 5 de Mayo 975 Otc., Col. Centro, Monterrey, Nuevo León, C.P. 64000. Editor responsable: Mateo de Jesús Flores Flores. Reserva de derechos al uso exclusivo: 04-2022-020317451600-102, ISSN: 2954-386X, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Licitud de Título y Contenido (en trámite).

Los juicios y afirmaciones expresados en esta publicación son responsabilidad de sus autoras y autores, y la Comisión Estatal Electoral no los comparte necesariamente.

Distribución gratuita. Prohibida su venta.



Rawpixel/Oreo\_Dark

# Editorial

## LA POLÍTICA SUBYACE

Lo *dorsal* es lo que está detrás. En el cuerpo humano, por ejemplo, hablamos de la *espiná dorsal*, que le proporciona eje y estructura, pero también hablamos del *dorso de la mano*: su parte posterior. En *Punto Dorsal. Revista de cultura política* pretendemos revisar las manifestaciones culturales y los fenómenos sociales desde los aspectos políticos que están detrás de ellos, que subyacen.

De las lecturas que se han hecho del primer número, publicado en diciembre de 2021, advertimos que los esfuerzos para el diálogo y la reflexión son siempre bienvenidos, además de necesarios. No obstante la desafección política y la decepción de una parte de la ciudadanía frente a los gobiernos y sus instituciones, esta revista ha hecho eco en personas interesadas en conocer sobre los temas que impactan de forma directa o indirecta en las relaciones que tejemos como sociedad.

Por ello, en este segundo número el Comité Editorial de la Comisión Estatal Electoral Nuevo León aprobó como tema central la relación insoslayable que existe entre la política y la alimentación. México, en su riqueza y diversidad, es conocido mundialmente por su cocina y su gastronomía, al tiempo que seguimos batiendo lamentables récords de obesidad y desnutrición. Frente a este contexto, nos aventuramos aquí a proponer una mirada panorámica de algunos elementos que atañen a la conjunción de la comida con el poder político.

A la espera de incrementar constantemente nuestra base de lectoras y lectores, presentamos en este número una serie de contenidos plurales y diversos que seguramente despertarán el apetito por seguir desentrañando las características de nuestra convivencia en comunidad.

Bienvenidas y bienvenidos. 📍

*Beatriz Adriana Camacho Carrasco*  
*Consejera Presidenta*  
*Comisión Estatal Electoral Nuevo León*

# ALIMENTAR A LA BANDA

YÁSNAYA ELENA A. GIL

«NINGUNA manifestación, marcha, huelga o movimiento social se sostiene sin alimentación» me dijo en una ocasión la politóloga quiché Gladys Tzul. «Dar de comer a la banda», como me dijo un amigo, es una de las primeras acciones en las que pensar durante los momentos en los cuales nacen y se articulan los movimientos sociales. Dado que alimentar sostiene la vida misma, la cocina se convierte en un lugar estratégico. Durante los momentos más difíciles en los que mi comunidad —Ayutla Mixe, en la Sierra Norte de Oaxaca— se ha tenido que articular ya sea para protestar, defenderse de ataques o exigir justicia y derechos fundamentales, el establecimiento de una cocina comunal se asume, casi sin pensarlo, como uno de los primeros pasos.

La cocina comunitaria replica junto al fogón la estructura comunitaria. Las mujeres con mayor experiencia son las que dictan y coordinan el modo en el que se establece el flujo de la preparación de los alimentos. Tienen una autoridad basada en el amplio conocimiento que requiere calcular las porciones y las proporciones en recetas

que se preparan para cientos, si no es que miles de personas. A diferencia de lo que en muchas ocasiones sucede en las cocinas familiares, donde la participación de los varones es escasa,

---

Sin la comida necesaria que sale de las cocinas comunales la resistencia de nuestros pueblos se sabe impensable.

---

en la cocina comunitaria la participación de los hombres se realiza bajo la autoridad de las jefas de cocina. Es posible ver a los hombres realizar el sacrificio de reses cuando es el caso, mover con grandes palos las gigantescas ollas de atole, llevar cubetas de nixtamal al molino o lavar las hojas que se usarán para envolver los tamales.

Esta participación tan indispensable para sostener las resistencias, que se manifiestan como marchas, plantones o cualquier tipo de acto colectivo

de protesta, también se pone en marcha para los momentos de goce como son las fiestas, para los momentos de duelo durante los funerales o para las emergencias en medio de sismos o cualquier tipo de desastres naturales. Sin la comida necesaria que sale de las cocinas comunales la resistencia de nuestros pueblos se sabe impensable.

Tal vez para ojos externos el trabajo político de la resistencia se encuentra solo en los liderazgos visibles, en las personas encargadas de establecer la interlocución o quienes buscan los medios para entrevistar; sin embargo, los logros de una buena parte de la acción política se sustentan en las cocinas comunitarias que se levantan para alimentar los cuerpos de las personas en protesta.

El acto de alimentar ha sido históricamente ligado a las labores de cuidado que son tan despreciadas por el sistema patriarcal y tal vez por esta razón quedan lamentablemente tan invisibles como la acción política que realmente son, aunque a veces pienso que esta invisibilidad puede ser estratégica ante quienes ejercen la opresión. Por el contrario, para quienes hemos articulado las luchas de los pueblos desde lo comunal, decir que alimentar a la banda es un acto político por excelencia es casi un lugar común. 

---

**Yásnaya Elena A. Gil**

Lingüista, escritora, traductora de mixe, activista de derechos lingüísticos e investigadora mexicana.

# EL RAP ES POLÍTICO

MIGUEL CONTRERAS/QUID COMBA



*Pexels/Luis Quintero*

**VOY** a ser directo: el rap es político. No me refiero a que todas y cada una de las canciones de este género musical aborden de forma explícita temas relacionados con lo que tradicionalmente entendemos por política, sino a que, al igual que en el arte en general, o por el hecho mismo de ser humano, el rap tiene inevitablemente un componente político. Tiene lo que nos diferencia de los animales, sobre todo, desde que vivimos en sociedades organizadas, en cuyos asuntos participamos en mayor o menor medida, con el objetivo de lograr el bien común y nuestra felicidad. Posee lo que motivó a Aristóteles a definir-

nos como animales políticos, al considerar que no podemos ser concebidos fuera de nuestra relación con la comunidad, porque todo lo que hacemos o dejamos de hacer tiene una consecuencia.

En nuestro mundo no hay efecto sin una causa, y nada existe que no haya sido producto de algo anterior. Toda esa energía que transformamos, cualquier acto u omisión de nuestra parte son políticos. Lo político está en el arte, el arte es político y, en consecuencia, el rap, como disciplina artística, también lo es porque siempre hay un mensaje, aun y cuando el artista no pretenda hacer política.

Resulta imposible crear una obra que no contenga una concepción de la realidad, o que no reaccione al lugar y tiempo que nos toca vivir. Todas esas actividades en las que recreamos nuestras vivencias, desarrollamos conceptos o plasmamos sentimientos, al valernos de la materia, la imagen o el sonido, se vuelven arte, y justo ahí se encuentra el rap.

El rap es esa herramienta que da voz a quien busca formas alternativas de comunicar ideas, emociones y una visión propia del mundo. No es canto, ni literatura, ni poesía o teatro, pero merodea por ahí, a la distancia, con recursos lingüísticos y sonoros propios que cultivan su identidad. Es ese componente de la cultura que refleja, en su concepción, un contexto social específico. Es una disciplina con características estilísticas propias, su propia filosofía, una esencia cultural determinada, un mensaje y una misión. Tiene forma y fondo porque sabe que si perdiera su dimensión crítica y se inclinara únicamente por el aspecto estético acabaría siendo meramente ornamental. Es otra manera de satisfacer nuestra necesidad de crear, dejar huella de nuestra existencia y ejercer nuestra libertad. 

---

**Miguel Contreras**

Conocido como Quid Comba. Miembro del colectivo Tres G. Forma parte del proyecto La Sarta de Barbajanes.

# INFORMACIÓN Y COMIDA CHATARRA

LUIS MENDOZA OVANDO



Rawpixel

**VOTAR** es como ir al supermercado. No tienes más remedio que elegir comida entre lo que hay disponible y anular es como dejar el dinero de la compra en la caja y no llevarte nada. Palabras más o palabras menos, pero fue así como me explicó la situación de la elección a la Gubernatura pasada la Dra. Lourdes López Flores y cómo negarlo. La sensación de mirar a la clase política local —salvo por algunas excepciones entre los funcionarios— es la de mirar un anaquel repleto de comida chatarra.

Sin embargo, recientemente, sobre todo a raíz de la mediatización de la desaparición de Debanhi Escobar, es otra institución en el ámbito público la que me preocupa: los medios

de comunicación. Los medios en todo nuestro país dependen de la publicidad oficial y privada para financiarse —muchas veces más de la primera que de la segunda, según muestran año con año los reportes de Artículo 19— y no directamente de los lectores a quienes deberían proveer de información.

Nuevo León no es la excepción. Los medios necesitan posicionarse sobre todo en redes sociales para lograr vender pautas más caras a las empresas. Desgraciadamente, la viralidad no siempre va de la mano de un buen periodismo. Entrevistas desafortunadas como la que hizo María Julia Lafuente al padre de Debanhi Escobar, o el extremo del absurdo en que incurrió *El Norte*

al publicar una encuesta sobre qué pensaba la gente que había ocurrido en esta tragedia, son ejemplos de un periodismo que ha dejado de serlo para convertirse en un replicador de las dinámicas digitales.

Los medios se vuelven espacios que dejan de hacerse preguntas públicas —¿por qué algo así pudo suceder?, ¿cuánto y cómo se asigna el presupuesto en esta materia?— para comenzar a simplemente repetir las polémicas de redes sociales —¿dónde estaban los papás?, ¿qué clase de amigas son esas?— y así no solo se incurre en una revictimización, sino que se nos priva a la ciudadanía de información que sirva.

El fortalecimiento de los medios de comunicación desde el apoyo económico es fundamental para la democracia, pero esperar que sea el Estado quien lo haga es pedirle que el Gobierno se acorte solo la correa. ¿Dónde está la filantropía empresarial que en el pasado permitió construir contrapesos e instituciones ciudadanas?

En un año plagado de asesinatos a periodistas y con la inseguridad latente en Nuevo León, necesitamos inversión fuera del Gobierno que permita hacer un periodismo útil y con rigor. De otro modo seguiremos bajo el yugo de los *likes* y retacándonos de información chatarra. 📍

---

**Luis Mendoza Ovando**

Periodista. Redactor y coeditor de *Contextual MX*, proyecto editorial independiente de Monterrey.



CEENL

# Uno, dos, tres, cuatro... ¿CÓMO SE CUENTAN LOS VOTOS?

REDACCIÓN

En la noche de la Jornada Electoral todo el mundo quiere saber el resultado lo antes posible, y este tiene que ser confiable y certero, ¿cómo contar de manera eficiente millones de votos en apenas unas horas?

**ES** un domingo caluroso de verano, ya se está haciendo de noche en la Jornada Electoral y en una casilla se escucha de pronto una voz indignada: «¿Cómo saben quién ganó si no hemos terminado de contar?». En redes circulaban desde horas antes chismes, dimes y diretes de quién había ganado la elección, y los supuestos vencedores decían que tenían «encuestas de salida» que los respaldaban, pero una cosa son las especulaciones de cuentas incendiarias y otra muy distinta era que una funcionaria del organismo electoral anunciara en televisión que los resultados del «conteo rápido» indicaban que tal candidato o tal candidata había ganado la contienda.

En esa casilla todo el día desfilaron votantes, las funcionarias y los funcionarios estaban cansados, con sueño, pero seguían ahí. Querían saber que cada voto era tomado en cuenta. «Calma, lo que anunciaron es el resultado del conteo rápido. Nuestro trabajo tiene que seguir para el SIPRE y para el cómputo», dijo alguien. «Ah, caray, ¿cómo está eso?», le respondieron.

### ¿CUÁNTOS CONTEOS PARA CONTAR BIEN?

El escenario descrito es bastante común la noche de las elecciones. Por una parte, hacer el conteo

de todos los votos de una casilla toma su tiempo, pero, por otra parte, apenas es el cierre de casilla y toda la ciudadanía y los medios de comunicación quieren saber el resultado lo más rápido posible. Por fortuna, hay mecanismos que nos ayudan a conocer los resultados pronto, de modo que podamos tener certidumbre de que el proceso está bien hecho.

Durante la elección hay cuatro momentos distintos en los que se cuentan los votos y se obtienen los resultados: el conteo en las casillas con el apoyo de las funcionarias y funcionarios que dieron su tiempo para esa importante labor, el conteo rápido, el Programa de Resultados Electorales Preliminares (PREP) y los cómputos finales. Cada uno se desarrolla con mecanismos distintos y cada uno tiene su propósito. A continuación, los describiremos en el orden en que se anuncian sus resultados.

### DE LA URNA A LAS ACTAS

El primer conteo se hace en el momento en que cierra cada casilla. Las funcionarias y funcionarios sacan todos los votos de las urnas y los clasifican por candidaturas y por los votos que obtuvo cada una; también separan los votos nulos del resto. El conteo se hace a la vista de representantes de los partidos



Clasificación de los votos en una casilla.

CEENL



políticos y de candidaturas independientes, quienes, aunque no tienen permitido participar en el conteo, sí pueden registrar cualquier irregularidad que detecten. Los resultados del conteo se anotan en actas que se guardan dentro de cada paquete electoral, y con copias que se colocan en fundas que van por fuera del paquete. Esas actas serán esenciales para el resto de los conteos, por lo que el trabajo en la casilla es el más importante.

### DE MATEMÁTICAS Y ESTADÍSTICAS SE TRATA

El conteo rápido es una herramienta que permite conocer el resultado de la elección la misma noche en que esta se realizó. Aunque es un procedimiento muy preciso, aun así, se considera como preliminar. Este método solo se realiza en elecciones en las que hay mucha anticipación para conocer los resultados lo antes posible, es decir, en las elecciones de Presidencia y Gobernatura.

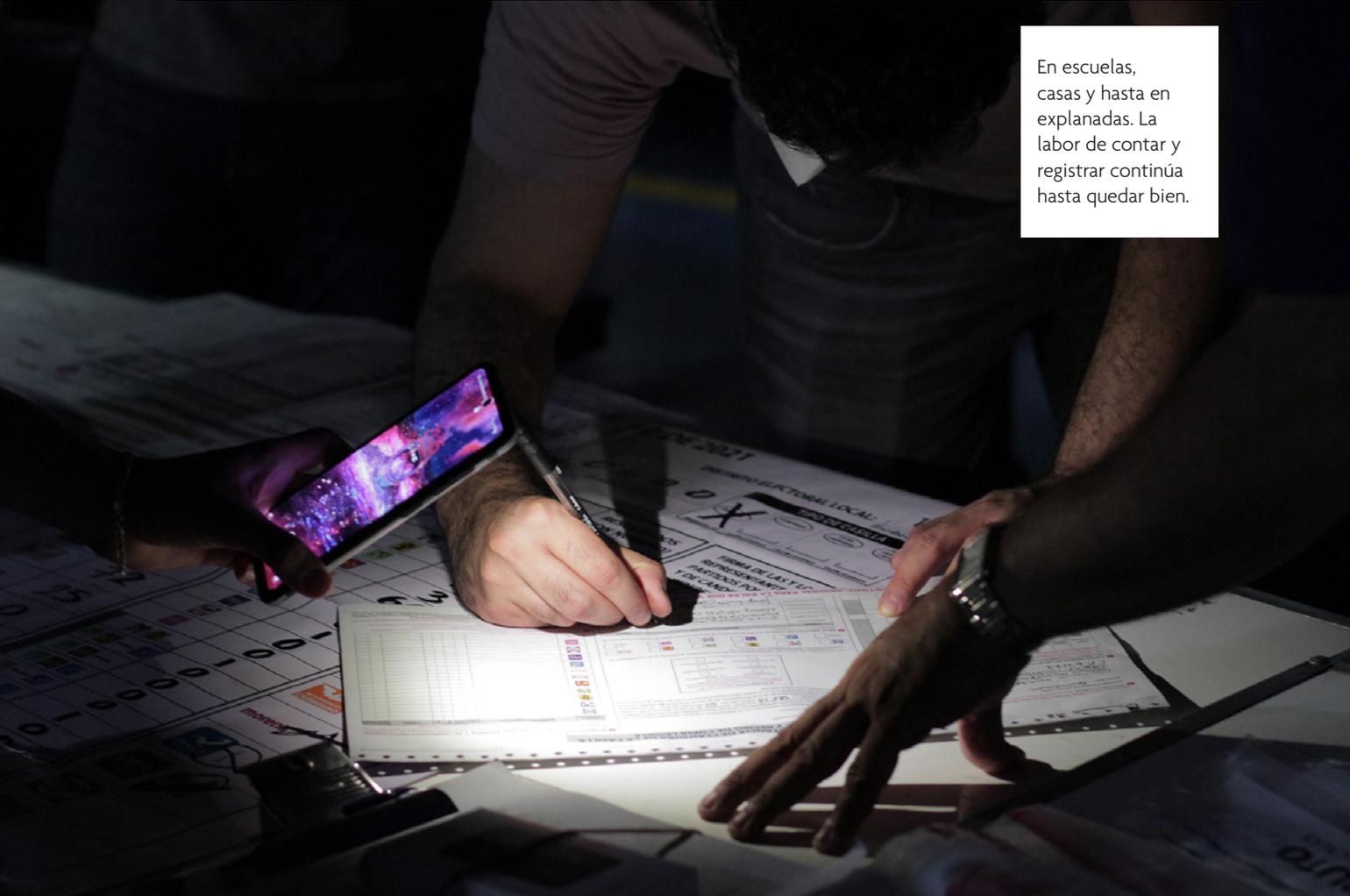
## ¿Y QUÉ ONDA CON LAS ENCUESTAS?



Shutterstock/ jordanell

Las encuestas son herramientas útiles para conocer la opinión de la ciudadanía. También son utilizadas para conocer de forma muy rápida las tendencias electorales al cierre de la votación. En México, aunque las encuestas las hacen organismos privados, están reguladas por la ley. Una de las reglas que deben seguir las casas encuestadoras es que no pueden publicar sus resultados durante la Jornada Electoral, sino hasta el cierre de las casillas.

A veces parece que cada encuesta dice una cosa distinta. Hay que recordar que, aunque muchas también siguen criterios científicos, el margen de error suele ser más alto que los de los conteos preliminares oficiales. La razón es que las encuestas de salida pueden tener errores inducidos por seleccionar a un mismo perfil de votantes para hacer la encuesta, las personas pueden mentir en la encuesta o existir faltas en la metodología. Aunque son útiles para quien ya no puede contenerse por saber el resultado, siempre es prudente esperar a los conteos oficiales.



En escuelas,  
casas y hasta en  
explanadas. La  
labor de contar y  
registrar continúa  
hasta quedar bien.

En la mañana de la elección, y frente a un notario público, un equipo técnico de especialistas se encarga de hacer una selección aleatoria de casillas. En el caso de la elección de Gubernatura en 2021 en Nuevo León, por ejemplo, se seleccionaron 850 casillas. Cualquiera de las casillas instaladas el día de la elección puede ser elegida para este conteo.

Al cierre de la votación, el equipo técnico se presenta en las casillas elegidas para anotar el resultado. Luego, esta información es recolectada y transmitida a un comité especializado. Por métodos estadísticos es posible entonces calcular, con un margen de error muy pequeño, cuál será el resultado de la elección y qué porcentaje de participación habrá tras terminar de hacer el conteo en todas las casillas.

La ventaja de este método es que no es necesario esperar a que todas las casillas elegidas en la muestra sean contadas. En el caso de 2021 en Nuevo León, de las 850 casillas seleccionadas, se recibió información de 555. Con eso fue suficiente para calcular con un 95% de certeza los resultados, que se anunciaron a las 23:00 horas ese mismo día. Los métodos estadísticos son complejos, pero funcionan.

Este conteo es el primer resultado oficial que se anuncia, antes incluso de que muchas casillas en distintos lugares terminen de contar sus votos. ¿Para qué seguir contando entonces? Porque cada voto cuenta y porque, aunque el conteo rápido es confiable, tiene un margen de error que puede ser importante si hay una diferencia pequeña entre las candidaturas. Lo que da certeza final al resultado viene en las otras etapas del conteo.

### LOS NERVIOS AL ACTUALIZAR EL PREP CADA CINCO MINUTOS

El Programa de Resultados Electorales Preliminares (PREP) es conocido en Nuevo León como Sistema de Información Preliminar de Resultados Electorales (SIPRE), el primero es responsabilidad del Instituto Nacional Electoral y comprende la información de las elecciones locales mientras que el segundo es responsabilidad de la Comisión Estatal Electoral Nuevo León y arroja los resultados de las elecciones locales.

---

El conteo rápido es una herramienta que permite conocer el resultado la misma noche de la elección. Aunque es un procedimiento muy preciso, aun así, se considera como preliminar.

---

Quizá sea el portal web más popular en la noche de la Jornada Electoral. Por medio de estos sistemas, la ciudadanía puede ver en tiempo real cómo se registran las actas generadas por las casillas. Aunque empieza a funcionar horas antes de que se anuncie el resultado del conteo rápido, el PREP sigue operando hasta que pasan 24 horas del inicio de la publicación de resultados o cuando se realiza el 100% del conteo de los votos, lo que pase primero. Al ser una herramienta que se actualiza constantemente, un ejercicio popular mientras funciona es actualizar la página web en el cual se aloja para ver cómo cambian los números cada pocos minutos.

Una vez que en una casilla se termina el conteo y se registra en el acta correspondiente, los datos pueden tomar dos caminos para llegar a ser publicados en el PREP o en el SIPRE. El primero es que el acta se escanee desde la misma casilla, la información es enviada luego a una estación de captura para registrarla y publicarla. El segundo camino se toma cuando el paquete electoral es entregado por las y los funcionarios de casilla en los distintos centros de recepción que funcionan en la noche de la elección, ahí las actas son capturadas en las Estaciones de Captura de los Centros de Acopio y Recepción de Datos. Todos los datos son verificados para que coincidan con

El PREP sirve para que las personas conozcan lo más pronto posible el resultado de las elecciones; sin embargo, también da un resultado preliminar. Lo que da los números definitivos y validez legal a la elección es la etapa conocida como cómputo.



lo que las y los funcionarios registraron, como cada una tiene un número de serie único no es posible que se repita la información. El resultado de este proceso se publica en las páginas web del INE y de los Organismos Públicos Electorales Locales, así como en distintos medios de comunicación y redes sociales.

#### LA FASE DEFINITIVA ES TAMBIÉN LA ÚLTIMA

El Conteo Rápido y el PREP sirven para que las personas conozcan lo más pronto posible el resultado de las elecciones; sin embargo, ambos dan un resultado preliminar. Lo que da los números definitivos y validez legal a la elección es la etapa conocida como cómputo. Esta fase comienza en el caso de la elección de Gobernatura, el miércoles siguiente a la votación, ya con todos los paquetes electorales que se hicieron en las casillas bien almacenados. El primer paso es registrar todas las actas de los paquetes electorales, esas que fueron llenadas en la noche de la elección por las y los funcionarios de casilla. En este momento también son detectados todos los paquetes electorales que pudieran tener irregularidades, puede ser que en algunos, por las prisas, las actas fueran llenadas de forma incorrecta o que algún despistado traspapelara los documentos en un paquete incorrecto. Aun así, sin importar la causa, esos votos son válidos y tienen que ser contados. Es el momento de un recuento.

Existen varios escenarios para los recuentos. Se hace uno total cuando hay menos de un punto porcentual entre los dos partidos con más votos y el que obtuvo el segundo lugar lo pide. Los recuentos parciales se hacen únicamente con los paquetes con irregularidades detectados en la primera fase del cómputo. En este caso se forman equipos de trabajo que, en presencia de representantes de los partidos políticos y de las candidaturas independientes, abren los paquetes, cuentan los votos de nuevo y registran el resultado en una nueva acta. Algo importante es que una vez que comienza esta fase, no se puede

Arriba: La captura de actas SIPRE continúa hasta el día siguiente de la elección. Abajo: Los cómputos dan validez legal a la elección.

CEENL

## OTROS MODOS DE CONTAR

Rawpixel/Teerasak Antananon



En las pasadas elecciones de Estados Unidos en 2020 hubo controversias en cómo se realizó el conteo de votos. Visto de lejos, parecería que nadie entendía bien cómo y en qué momento cada voto era contado. ¿Cómo funciona este proceso allá?

La ciudadanía tiene dos métodos para emitir su voto: en persona o de manera remota. Para quienes votan en persona, el método es parecido al caso mexicano, pues se usa una boleta electoral que es depositada en una urna.

La mayor diferencia está en aquellos votos que se reciben de forma remota. Para esta opción, las personas tienen que llenar un formato semanas antes de la elección, en el cual indican que harán su voto de esta manera y

piden que se les envíe por correo una boleta. Una vez que llenan esta, la envían por correo o la dejan en un centro de recolección.

Antes de que sean contados los votos emitidos de manera remota, tienen que pasar por un proceso de verificación. Un comité revisa cada boleta para que la firma coincida con la registrada y que no haya ninguna irregularidad. El proceso de revisión en algunos estados se hace con días de anticipación, pero en otros por ley no puede hacerse hasta el mismo día de la elección. Una vez que fueron verificados, estos votos se guardan en una urna que se abrirá hasta el momento del conteo.

El conteo oficial se hace con escáneres que leen cada boleta y registran los resultados. El cómputo

luego se reporta al comité electoral de cada condado, el cual luego envía los resultados al comité estatal. Estos datos son publicados y actualizados cada hora.

Al ser un proceso en desarrollo continuo, los noticiarios pueden hacer una proyección de quién ganará al analizar la cantidad de votos ya contados. Sin embargo, esto también tiene un margen de error. A veces una zona de una ciudad con una preferencia electoral hacia una candidatura puede ser contada antes que otra zona con preferencia distinta. Además, los votos emitidos en persona suelen ser contabilizados antes que los hechos en forma remota, lo que genera también tendencias que cambian conforme se realiza el conteo.

En las pasadas elecciones, quienes votaron por Joe Biden dieron preferencia al voto remoto, por lo que durante las primeras horas del conteo parecía que el candidato Donald Trump ganaría la elección. Fue hasta que se contaron los demás votos que la tendencia cambió. El proceso puede generar incertidumbre en el caso de elecciones cerradas, por eso es importante tener un método confiable y rápido para conocer los resultados de una elección.

interrumpir hasta que termina. Si son muchos paquetes, la operación puede tardar horas o hasta varios días de trabajo ininterrumpido. Por fortuna, una gran cantidad de personal entra a dar una mano en este proceso.

Al término de los cómputos ya es posible emitir el resultado final de la elección con la seguridad de que cada voto fue contado. En las actas resultantes está el registro de cuántas personas participaron,

cuántos votos recibió cada candidata o candidato y cómo fue el resultado en cada casilla. Es también hasta ese momento cuando puede emitirse la constancia de mayoría y validez a quien haya obtenido el triunfo y se publican los resultados. Es esta una impresión de la participación de millones de personas en todo el país, así como del desvelo y esmero de las funcionarias y funcionarios que se aseguran que cada voto cuente. 🗳️



García

# TIERRA DE BATALLAS Y LUCHADORES

LUIS ENRIQUE PÉREZ CASTRO



**GARCÍA**, Nuevo León, es uno de los municipios que ha registrado mayor crecimiento demográfico y económico dentro del área metropolitana de Monterrey. Por ejemplo, en 2010 lo integraban 143,668 personas, mientras que su población actual es de 397,205 habitantes, lo cual lo convierte en el séptimo más poblado del estado.

Los orígenes del actual García se remontan al siglo XVI, pues el primer establecimiento de la zona fue una estancia —espacio disperso para la cría de ganado— organizada en 1583 por Manuel de Mederos, quien acompañaba a Luis Carvajal y de la Cueva como parte del proceso de exploración en la región.

◀ Puente en el Cañón de las Mariposas. Atractivo turístico en el que se practica senderismo.



Posteriormente, en 1596, el fundador de la ciudad de Monterrey, don Diego de Montemayor, organizó la hacienda San Juan Bautista de la Pesquería Grande, la cual fue el primer asentamiento formal y duradero en aquella localidad.

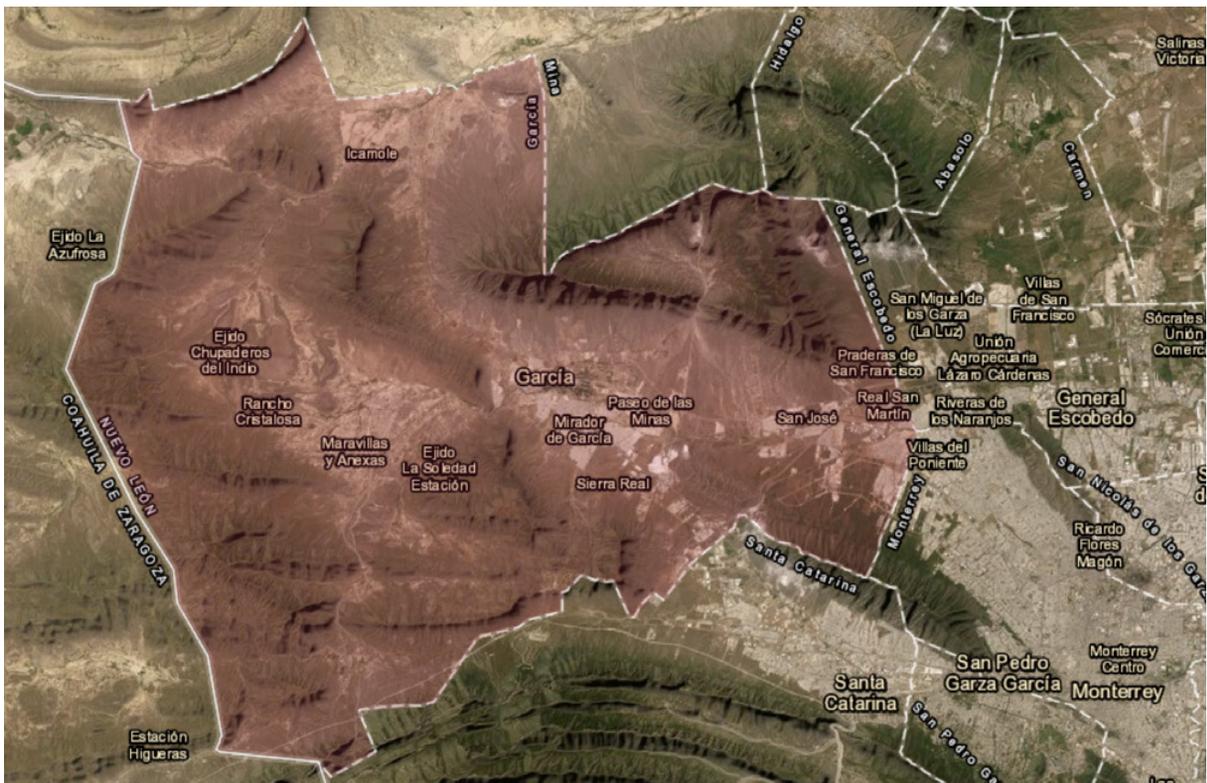
Más tarde, en 1646, el Gobernador del Nuevo Reino de León, Martín de Zavala, refrendó a los primeros pobladores de Pesquería Grande la posesión territorial de esta, con lo que la hacienda consolidó una primera etapa de su historia.

Un acontecimiento que refleja la creciente importancia de esta población ocurrió en 1730, año en el que se le asignó la categoría jurídica de *valle*; esto significó que todos los vecinos —hombres cabezas de familia con algún modo de sustento y que supieran leer y escribir— podrían elegir al Alcalde Mayor en la comunidad. Tal situación fue un importante avance para que los pobladores del valle de Pesquería Grande pudieran decidir sobre los asuntos más elementales de su entorno.

Igualmente hay que mencionar una de las transformaciones más importantes para la localidad que ahora revisamos. En 1851 el Congreso del Estado aprobó que el valle de la Pesquería Grande cambiara su nombre por el que actualmente posee, para honrar a José Joaquín Sotelo García de la Garza (1781-1845), destacado político originario de la comunidad. Además de la nueva denominación, García pasó a convertirse oficialmente en municipio, lo cual amplió la participación y representación de sus pobladores en los temas de interés común.

En este sentido, revisar la trayectoria de Joaquín García permite comprender la razón por la que este municipio adoptó su nombre. Durante su vida ocupó diferentes puestos; desde 1818 intervino en la vida pública al fungir como Diputado Local y federal en diferentes momentos; en 1821 fue Alcalde de Santa Catarina y Gobernador del estado en dos ocasiones (1829-1833 y 1837-1839).

Durante la primera de sus gestiones, se desarrolló el primer proyecto de alumbrado público en la ciudad, se realizaron varias obras de reparaciones de caminos y se estableció un correo de



Una de las batallas más famosas, incluso a nivel nacional, fue la desarrollada en Icamole el 20 de mayo de 1876. En ella Porfirio Díaz fue derrotado por los generales Carlos Fuero y Julián Quiroga.



Con permiso de IG@de\_ache...

frecuencia semanal entre Monterrey y Matamoros. El linaje familiar y político de Joaquín García se extendió con dos de sus nietos, también nacidos en Pesquería Grande: Genaro Garza García (1837-1904) y Canuto García (1839-1903).

En el transcurso del siglo XIX la región de García fue escenario de diferentes enfrentamientos armados debido a su estratégica posición cercana a Monterrey y a otras localidades. Además de registrarse combates durante la Independencia (1813) y la Revolución mexicana (1915), probablemente una de las batallas más famosas, incluso a nivel nacional, fue la desarrollada en Icamole el 20 de mayo de 1876. En ella Porfirio Díaz fue derrotado por los generales Carlos Fuero y Julián Quiroga cuando el primero encabezó la Revolución de Tuxtepec con el fin de derrocar a Sebastián Lerdo de Tejada de la Presidencia.

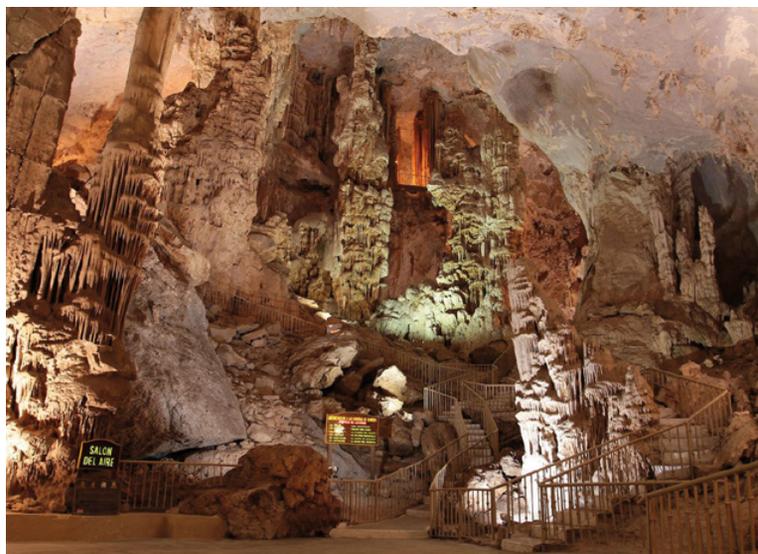
En el mismo siglo fue dado a conocer uno de los atractivos turísticos más importantes del estado de Nuevo León: las Grutas de García. De acuerdo con diferentes testimonios, estas formaciones

rocosas de 60 millones de años fueron localizadas por un vecino de la localidad de oficio leñador, quien informó al sacerdote Juan Antonio Sobrevilla en 1843. Poco más de un siglo después, en 1948, se permitió

Arriba: Sierra el Fraile y San Miguel, abajo izq.: Casa Parroquial en la calle Joaquín García, abajo der.: Grutas de García.



Wikipedia



Nuevo León Travel



## LA FURIA AZUL

el acceso al público mediante un funicular movido por mulas y más tarde por electricidad, hasta que fue sustituido por un moderno teleférico en 2003.

García también fue la cuna de Alejandro Muñoz Moreno, más conocido como Blue Demon. Nació ahí el 24 de abril de 1922 y aunque su familia cambió de residencia varias veces, se establecieron definitivamente en La Rinconada, una de las poblaciones más antiguas del municipio. Este municipio fue también inspiración para el escritor David Toscana quien en su novela *El último lector* narra la historia de un bibliotecario en la región de Icamole. El panorama del desierto contrasta con el de un pozo que apenas da agua para cuidar una planta de aguacate y en el que un descubrimiento terrible hará que se enfrente a las circunstancias del pueblo y de los libros que recauda. La novela, publicada en 2005, fue reconocida con el premio Antonin Artaud y el premio José Fuentes Mares, y se ha convertido en uno de los referentes de la literatura regiomontana contemporánea. 

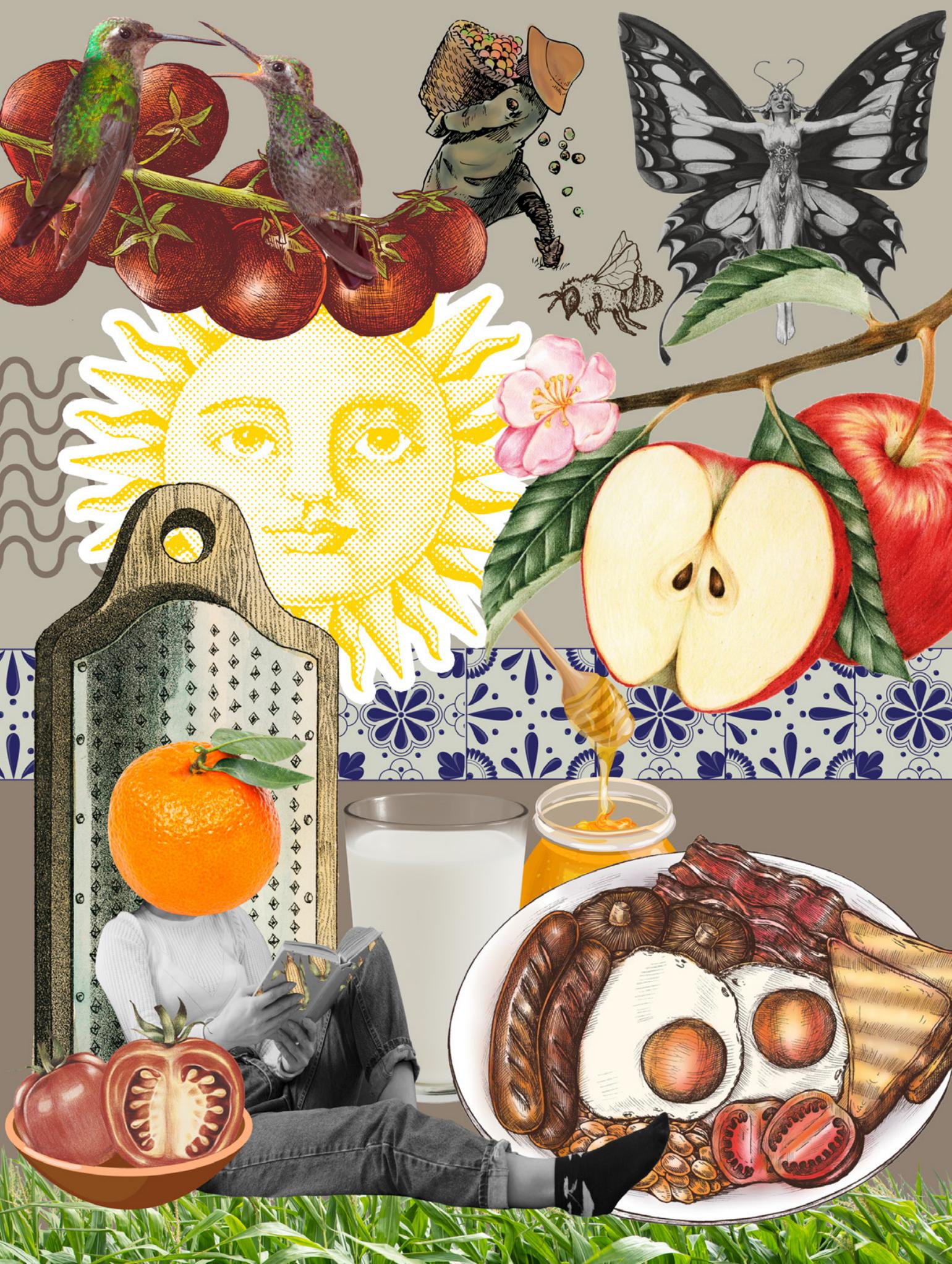
**Luis Enrique Pérez Castro**

Escritor, investigador y docente. Miembro del Comité Editorial de la revista *Academia Semper*.

Blue Demon se llamaba Alejandro Muñoz Moreno. Nació en 1922 en García, quinto de 12 hermanos, “El Tosco”, como lo apodaban, pasó sus primeros años en el ejido La Rinconada, un poblado rodeado de montañas, donde las ruinas de una ex hacienda dominan el horizonte. Las vías del tren que corren junto a las casas marcan también la historia del ejido: un punto de paso entre Saltillo y el valle de las Salinas, cuyos primeros asentamientos datan de 1541, antes de la fundación de Monterrey.

Para Alejandro, Rinconada no era solo un punto de paso, era parte de su historia. Cuentan los vecinos que uno de los ejercicios favoritos de la furia azul era correr desde ahí hasta la colonia Independencia, a casi 40 kilómetros de distancia. Un camino que conocía bien, pues también lo hizo al mudarse a la capital del estado en su adolescencia.

En la ciudad de Monterrey, Alejandro trabajó en el ferrocarril, conoció a su esposa y a Rolando Vera, El Spirit, quien lo inició en la lucha libre; libró su primer combate profesional en 1948, cuando adoptó su mítico nombre. Tras su regreso victorioso a Monterrey se le invitó a participar en competencias en la Ciudad de México y llegó a ser el novato del año en 1949. En 1953, el oriundo de García derrotó a El Santo en dos de tres caídas, lo cual lo convirtió en un ícono a nivel nacional. Blue Demon, el rudo, se mantuvo en los cuadriláteros por más de 40 años. Lo mismo se enfrentó contra estrellas del panracio como contra hombres lobo, momias de Guanajuato y arañas infernales, hasta el día de su muerte, en diciembre de 2000.



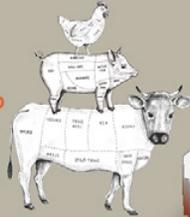
# En sus huertos hay naranjales...

¿Quién es quién en la producción agrícola de Nuevo León?

**159,365**

toneladas anuales.  
Total de carne, 2020

Mayores productores:  
Dr. González (cerdo),  
Pesquería (pollo)  
y Montemorelos (res)



**409,888**

toneladas anuales.  
Total de cítricos, 2020

Mayor productor:  
Gral. Terán (naranja,  
mandarina y toronja)



**257**

toneladas  
anuales, 2020

Mayor productor:  
Cadereyta



**109,502**

toneladas  
anuales, 2020

Mayor productor:  
Galeana



**55,215**

toneladas  
anuales, 2020

Mayor productor:  
Galeana



**34,461**

toneladas  
anuales, 2020

Mayor productor:  
Galeana



**86,623**

toneladas  
anuales, 2020

Mayor productor:  
Allende



**22,823**

mil litros  
anuales, 2020

Mayor productor:  
Dr. Arroyo



## ¿Y qué onda en México?

### INSEGURIDAD ALIMENTARIA

Los estados con mayor índice de inseguridad alimentaria son **Campeche**, **Guerrero** y **Tabasco**. Tan solo en Nuevo León, **861,900** personas (14.7%) carecen de acceso a la alimentación nutritiva y de calidad, según datos del CONEVAL 2020.

### DESPERDICIO DE ALIMENTOS

En México se desperdicia el **34%** de los alimentos que se producen. Esto es, **20.4 millones** de toneladas de alimentos cada año, un promedio de casi 158 kilos anuales por persona, según datos del Banco Mundial.



La comida en el

# CINE MEXICANO

JESSICA OLIVA



Una tortura para el despojado o una expresión de amor y cariño. Un catalizador de unión o parte de una estrategia populista. La comida y sus rituales han adquirido frecuentemente una dimensión social y política en el cine mexicano.

**AUNQUE** no sería sino hasta el estreno de *Como agua para chocolate* (1992) que lograría su protagonismo absoluto, la comida se ha asomado desde los inicios de nuestra cinematografía para delatar desigualdades y divisiones, provocar fantasías o, simplemente, permitir el apapacho familiar.

Las imágenes de las siguientes películas son muestra del papel, a veces esencial, otras ilustrativo, que los alimentos han tomado en el cine.



## MAÍZ Y CIRCO

*¡Vámonos con Pancho Villa!* (1936)

La primera vez que vemos a Francisco Villa, en la que fuera una de las primeras superproducciones mexicanas, el legendario caudillo aparece lanzando un alimento preciado a los campesinos. El cineasta Fernando de Fuentes decide presentárnoslo en pleno acto populachero: subido a un vagón de tren, un ferrocarril en el que prácticamente vive la División del Norte. Villa (interpretado por Domingo Soler) reparte con entusiasmo cuantiosos puñados de maíz a los campesinos, quienes extienden sus sombreros para capturar la mayor cantidad de grano posible. «Miren, pa qué anda peleando Pancho Villa», les grita, «pa que todos ustedes tengan que comer. Hora les doy más, luego, cuando gane esta guerra, les daré tierras. Cada uno tendrá su rancho y no tendrá que seguir de peón».

El *máis*, como él lo llama, es una promesa de justicia. En un momento de conflicto armado en que la producción de dicho grano codiciado caía cada vez más, Pancho Villa lo reparte al pueblo mientras les habla de la redistribución de riqueza que su causa les traerá. Es el primer vistazo al general, tanto para la audiencia como para los

seis protagonistas del filme, un grupo de campesinos del norte de México que deciden unirse al ejército villista. El héroe, que conocemos por primera vez, deslumbra. Con el maíz en sus puños, se presenta

*Como agua para chocolate*, película filmada en Coahuila y protagonizada por Lumi Cavazos.



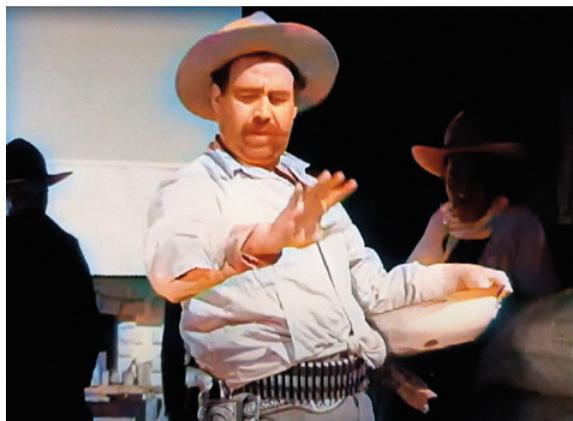
como un justiciero generoso y carismático, aclamado por las masas. La escena nos invita a admirarlo, a seguirlo sin pensar ni un poco en su ideología de manera concreta ni en las causas profundas detrás del movimiento.

Sin embargo, el encanto dura poco. Como sucede en la novela homónima en la que se basa, *¡Vámonos con Pancho Villa!* es crítica con la Revolución y no tarda mucho en mostrar los absurdos del movimiento: lo desmitifica. Los gritos de «Viva el General Villa! ¡Viva!» que acompañan su repartición de maíz desaparecen y dan paso a las batallas, a las muertes de hombres a quienes se les va el cuerpo en demostrar qué tan hombres pueden ser. Villa, por su parte, se revela un líder desalmado, a quien no le importa sacrificar a sus hombres con tal del triunfo. La narrativa de De Fuentes primero eleva a su héroe con ayuda del maíz, para después dejarlo caer.

### PLATILLOS DE ORO

En la época dorada del cine mexicano, la comida funge como fuerza socializadora, un elemento de comunión entre familias y comunidades, pero que también marca la diferencia entre los estilos de vida urbano y acomodado, y el de la clase trabajadora. No es lo mismo el plato de frijoles que le sirven a Pedro Infante en la cocina en la película *Escuela de vagabundos* (1955), de Rogelio A. González, que los platillos que se degustan en el comedor principal de la casa. Infante interpreta a un supuesto vagabundo que queda bajo la protección de una señora adinerada por lo que debe, en un punto clave de la historia, fingir que es un señor de alcurnia durante un banquete elegante. A diferencia de lo que se disfruta en la cocina (tequilita, tortillas, huevos con chorizo), en la mesa principal se sirven recetas internacionales: la Segunda Guerra Mundial ha quedado atrás y las ciudades tienen afanes cosmopolitas. Lo mismo se puede ver en el festín con el que inicia *El ángel exterminador* (1962), de Luis Buñuel, en el cual se abre el menú con un pretencioso guiso maltés.

Fotogramas coloreados de *¡Vámonos con Pancho Villa!*, filme rodado en 1936 y estelarizado por Domingo Soler.





Arriba izq.: *Escuela de vagabundos*; arriba der.: *Campeón sin corona*; al centro: *El ángel exterminador* y abajo: *Acá las tortas*.

Los fotogramas del cine de oro también muestran a los alimentos como un aglutinador, presente en momentos en que se hace familia, no importa si se trata de parientes, amigos o vecinos. Como muestra están las montañas de comida con las que el barrio recibe a su boxeador Roberto «Kid» Terranova en *Campeón sin corona* (Alejandro Galindo, 1946), después de que este regresa de pelear en EUA. Mientras comen sándwiches, salpicón y tacos de guisado, la madre y los amigos del pugilista expresan su apoyo y alegría. Sin embargo, a Roberto le

cuesta trabajo valorar a los suyos, agarrar seguridad ahí donde se le quiere. Deja la fiesta para ir a buscar a la mujer de la alta sociedad de la que se ha obsesionado en medio de su éxito. La reunión a la que llega no podría ser más distinta: en ese departamento elegante no hay montañas de comida ni ambiente solidario, solo hombres en esmoquin, rechazo y frialdad en el trato.

La función social de la comida en el cine de oro también es la de ofrecer una vía a las familias para salir adelante. En *Acá las tortas* (1951), de Juan Bustillo Oro, dos padres han logrado enviar a sus hijos a Estados Unidos gracias al éxito de su tortería, la cual siempre está a reventar. Sin embargo, acostumbrados al *american way of life*, los hijos se avergüenzan a su regreso del estilo de vida de su familia tortera. El rechazo a sus orígenes sucede en clave de comida: la hija reniega de que su mamá «apesta a cebolla» y hace muecas cuando le ofrecen «adobito». Ambos expresan su desprecio a sus raíces a través del desprecio a la comida popular sobre la que sus padres construyeron su patrimonio.

### QUÉ DIFÍCIL ES CONVIDAR

*Macario* (1960)

En el clásico de Roberto Gavaldón, la comida y la bebida se encuentran al centro de todo: de la vida, de la muerte, de la desigualdad que atormenta a los seres humanos incluso después de que han dado su último aliento. La película sitúa a los espectadores en los festejos de Día de Muertos de un pueblo colonial. En las casas y las calles, las ofrendas rebosan de comida; presumen de su



*Macario*, primera cinta mexicana nominada al Oscar en la categoría de Mejor Película Extranjera.

mole, su pan, los frijoles, las tortillas, las cazuelitas humeantes y las calaveritas de azúcar. O al menos ese es el caso de las ofrendas de las personas más acomodadas, destinadas a los parientes ricos. Los hogares pobres

apenas si se pueden desprender de un par de tortillas para convidar a sus muertos.

«¿Y si me muero puedo venir a comer aquí?», dice uno de los hijos pequeños de Macario (Ignacio López Tarso), un leñador pobre quien día tras día observa con una cara desencajada cómo sus hijos se pelean lo poco que puede poner sobre la mesa. El niño está parado frente a una ventana, a través de la cual se puede ver la ofrenda majestuosa de una casa adinerada. Se decepciona cuando una de sus hermanas le dice que no, que ahí solo comen los muertos ricos y que a él le tocaría ir a comer a la ofrendita de su casa. «Entonces mejor no vengo», dice triste. Acaba de entender a su corta edad que en este mundo hay más consideraciones para los ricos muertos que para las personas en condiciones de pobreza que siguen vivas aunque por poco. A él, ni siquiera la muerte lo liberará del hambre.

Macario prácticamente ha dejado de comer, pues regala constantemente sus porciones a su familia. En otra escena en que la comida es tortuosa e inalcanzable, el campesino mira con deseo salvaje un guajolote asado que preparan en los hornos de la panadería del pueblo. Se lame los labios y no puede apartar la mirada desorbitada de

---

## El cine mexicano ya había soñado con esa fantasía liberadora: la revolución que desde abajo invade la fiesta de la élite.

---

tal festín, el cual está destinado a la casona de un caballero acomodado. A partir de ese momento, Macario se obsesiona con el privilegio, tan de ricos, de no tener que convidarle a nadie (*con-vidar*, ese acto de vida en común).

Sin embargo, lo inalcanzable se mantendrá así, inalcanzable. El campesino se quedará a punto de cumplir su sueño de comerse un guajolote completo él solo, aun cuando su esposa (Pina Pellicer) asalta el corral de sus patrones para saciar el hambre de su esposo. Logrará su deseo de ser el dueño de algo únicamente en una dimensión onírica, pero no se trata de la que famosamente se desarrolla en la segunda parte del filme, en la que se muestran los poderes que Macario obtiene tras hacer un pacto con La Muerte. En realidad, sucede antes, en una pesadilla que tiene el protagonista. En ella, Macario, convertido en calaca, lidera una suerte de rebelión de los despojados que interrumpen un festín adinerado para arrebatarse la comida a los ricos. Mucho antes de películas como *Nuevo orden*, de Michel Franco, el cine mexicano ya había soñado con esa fantasía liberadora: la revolución que desde abajo invade la fiesta de la élite.



*La fórmula secreta*,  
filme ganador del  
Primer Concurso de  
Cine Experimental  
de 1965.

## COCA-COLA EN LA SANGRE

*La fórmula secreta* (1965)

Obra de culto dirigida por Rubén Gámez y uno de los pilares fundacionales del cine experimental mexicano, *La fórmula secreta* inicia con una de esas imágenes que, una vez vistas, jamás se olvidan. Una botella de cierto refresco famoso, invertida, sirve de suero a un enfermo que nunca vemos. Sin la etiqueta roja ni el logo que la caracteriza, es posible reconocer a la popular soda solo por su forma y por el evocativo color negro que la cubre en su totalidad. Está conectada a un tubito de canalización intravenosa. Gota a gota, el líquido viaja por el plástico para mantener vivo (¿o inerte?) a quien se intuye en la cama de al lado.

El medimetraje de Rubén Gámez, filmado para el Primer Concurso de Cine Experimental

de 1965 y ganador de este, utiliza metáforas poéticas para poner en jaque a prácticamente todo: la religión, las corporaciones yanquis, la complacencia del cine de su tiempo. Sus imágenes ilustran el capitalismo yanqui que llevamos en la sangre y que nos mantiene adormecidos, solo lo suficientemente vivos como para seguir consumiendo. Ni siquiera sabemos lo que hay en aquello que devoramos, ¿cuáles son sus ingredientes secretos? Gámez nos muestra algunos: la masacre de animales y el trabajo de los olvidados, campesinos que, de acuerdo con el poema que Juan Rulfo hizo para la cinta, viven con «el ombligo pegado al espinazo» desde el inicio de los tiempos.

Habitamos, por tanto, en nuestro mundito-salchicha. De hecho, Gámez también nos sorprende con una secuencia en que un hombre come un hot

dog de salchicha kilométrica. Sale del restaurante con la cuerda de embutido arrastrando tras él. Es una salchicha que parece infinita, que pasa en línea recta por marchas, por enfrente de la Torre Latinoamericana, por desfiles, por en medio de personas que platican en la calle, por puestos de mercado y zapaterías. Al final, el hombre la usa para pescar en el mar unas criaturas extrañas: hombres trajeados, probablemente empresarios, que salen del agua y muerden el anzuelo salvajemente, como los tiburones hambrientos que en verdad son.

### TESOROS EN BOLSITAS DE SORIANA

*Llévate mis amores* (2014)

En el documental de Arturo González Villaseñor, un grupo de mujeres corren y extienden los brazos con presteza y rapidez hacia el tren en movimiento. Sus manos llevan tesoros: bolsitas llenas de comida que han preparado para los migrantes hambrientos. Arroz, frijoles, pan, totopos, botellas de agua amarradas con cuerdas para que a los viajeros les sea más fácil capturar la ofrenda mientras se cuelgan precariamente de las escaleras de los vagones. El tren no se detiene, así que hay que ser veloces. Las mujeres que conforman la organización de Las Patronas, en Veracruz, no tienen mucho, pero ahí están, a un lado de las vías, lanzando un pedazo de ellas mismas a quienes se han montado al lomo de la bestia para buscar una vida mejor.

En los fotogramas de González Villaseñor, la comida es un aliento a los desplazados. Es amor y esperanza en bolsitas de Soriana, pero quienes la preparan también son revolucionarias. El director y su equipo se encargan de que conozcamos

a las mujeres del grupo, madres de familia de hogares marginados que accionan desde los lugares domésticos que históricamente se les ha conferido: el del cuidado y la preparación de los alimentos. Actos esenciales para la existencia, pero que igual son menospreciados por el capitalismo y por una sociedad patriarcal. Es desde esos espacios «chiquitos», de cazuelas vaporosas con arroz a la mexicana, que las patronas rompen con la maquinaria de indolencia y de crueldad. Cuidan al migrante caído, lo curan, lo alimentan, lo alivian y demuestran que es ahí, en ese tipo de organización vital, y no en otro

*Llévate mis amores*, documental sobre Las Patronas, mexicanas que preparan y lanzan comida a los inmigrantes.





- ¡Provechito!  
- ¡No digas Provechito!



---

Es en la mesa en donde se suelen revelar las dinámicas de un hogar, las tensiones, las alianzas, los cuidados, las relaciones verticales, lo que hay (o no) entre una persona y otra.

---

lado, en el cual probablemente se pueda cambiar al mundo. Porque no hay nada más político que poner el cuidado de la vida por encima de todo lo demás.

### NO DIGAS PROVECHITO

*Las niñas bien* (2018)

Esta escena nos llegó tanto que se convirtió en un meme. Una señora blanca adinerada te pide de favor cigarro en mano y con una mueca de desprecio que no digas «provechito». ¿Por qué? Porque eso es de nacos, de personas que de seguro comen tacos de guisado y no pertenecen a la mesa en la que ella está sentada. Es la *memificación* de uno de los momentos más memorables de *Las niñas bien* (2018), película con la que Alejandra Márquez Abella se consolidó como una de las cineastas más talentosas del panorama actual y que

hace una reinterpretación ingeniosa y libre de la novela homónima de Guadalupe Loaeza.

La secuencia no se enfoca tanto en lo que se come sino en lo que se dice mientras se come. En el lenguaje que usamos cuando compartimos la mesa con otros. ¿Qué palabras acompañan nuestro ritual, el disfrute colectivo de los alimentos? La actriz ganadora del premio Ariel, Ilse Salas, interpreta a una mujer arrogante de clase alta mexicana de los años ochenta, quien reprende a la nueva chica de su círculo social por desearles «provechito» en el desayuno. El grupo de amigas está sentado en el club exclusivo al que asisten regularmente, pero a Sofía (Ilse Salas) le molesta la presencia de Ana Paula (Paulina Gaitán), una nueva niña rica cuyo esposo recientemente disfruta de mucho éxito económico.

Los momentos en los que Sofía siente la necesidad de reafirmar su supuesta superioridad frente a Ana Paula generalmente están acompañados por la comida. Se ríe con su mejor amiga ante la posibilidad de que Ana Paula las invite a comer tacos de longaniza; la mira con condescendencia cuando, en lugar de eso, Ana Paula les trae arroz de la cocina por si aún tienen un «huequito». Cuando Sofía se entera de que Ana Paula visitará cierto restaurante elegante le dice qué es lo que debe ordenar (*escargot*), una recomendación que no es más que un impulso territorial.

Sin embargo, Sofía aprenderá que la soberbia y la negación son lugares ficticios de donde duele mucho caer.

## CLEO

### *Roma* (2018)

Cleo, la empleada doméstica de una casa de clase media, sirve a la familia a la hora de la comida con un actitud tierna y dócil. El comedor es una réplica exacta salida de las memorias de la infancia del director Alfonso Cuarón, quien revive su propio pasado en *Roma* (2018) con precisión épica. Es en esta secuencia, en la que vemos a Cleo interactuar con sus empleadores por primera vez, cuando se consolida su rol de servicio a través de la hora de la comida. Cuando hay que partirlas la carne a los niños y ponerle limoncito, mientras se reciben otras órdenes de la patrona. «Sí, señora, yo lo hago». Cleo actúa con la presteza de quien se sabe de memoria ese momento, los conoce bien a todos. El chofer y la otra empleada doméstica comen en la cocina, pero se mantienen alertas a las necesidades de la familia.

Es en la mesa en donde se suelen revelar las dinámicas de un hogar, las tensiones, las alianzas, los cuidados, las relaciones verticales, lo que hay (o no) entre una persona y otra. En otra escena posterior, que también sucede en el comedor, el rol de Cleo cambia, o más bien se complejiza. Es de mañana, los hermanos grandes se han ido ya a la escuela y Cleo le sirve el desayuno al niño más pequeño de la casa: un huevo cocido y leche. Él le empieza a contar de su otra vida, la anterior a esta, cuando era un piloto. Le dice que ella también

Página anterior:  
*Las niñas bien*, dirigida por Alejandra Márquez Abella.  
En esta página:  
*Roma*, dirigida por Alfonso Cuarón.

estaba ahí, pero era otra. La interacción inocente, en la cual el pequeño asegura que se conocieron en otra vida, evidencia una complicidad entre ambos. Una pequeña conexión. Cleo ya no solo está sirviendo comida, está maternando. Cuida a ese niño, lo escucha, confían uno en el otro y él la ve como algo más que la muchacha que vive en su casa para limpiarla. Es una suerte de segunda madre.

En ese momento se refuerzan las tensiones que la película intenta documentar: ¿Realmente se puede ser parte de una familia que te mantiene en una relación tan vertical como la de Cleo con sus patrones? Y, por otro lado, ¿cómo no sentirse una madre del niño al que una cuida y alimenta día y noche? 

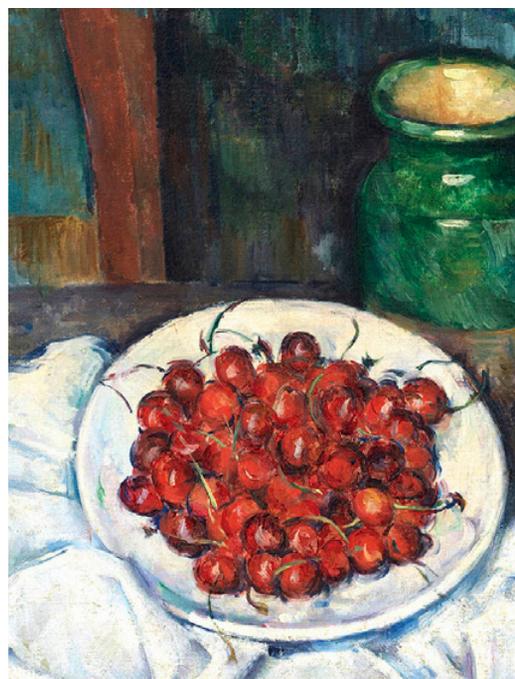
### Jéssica Oliva

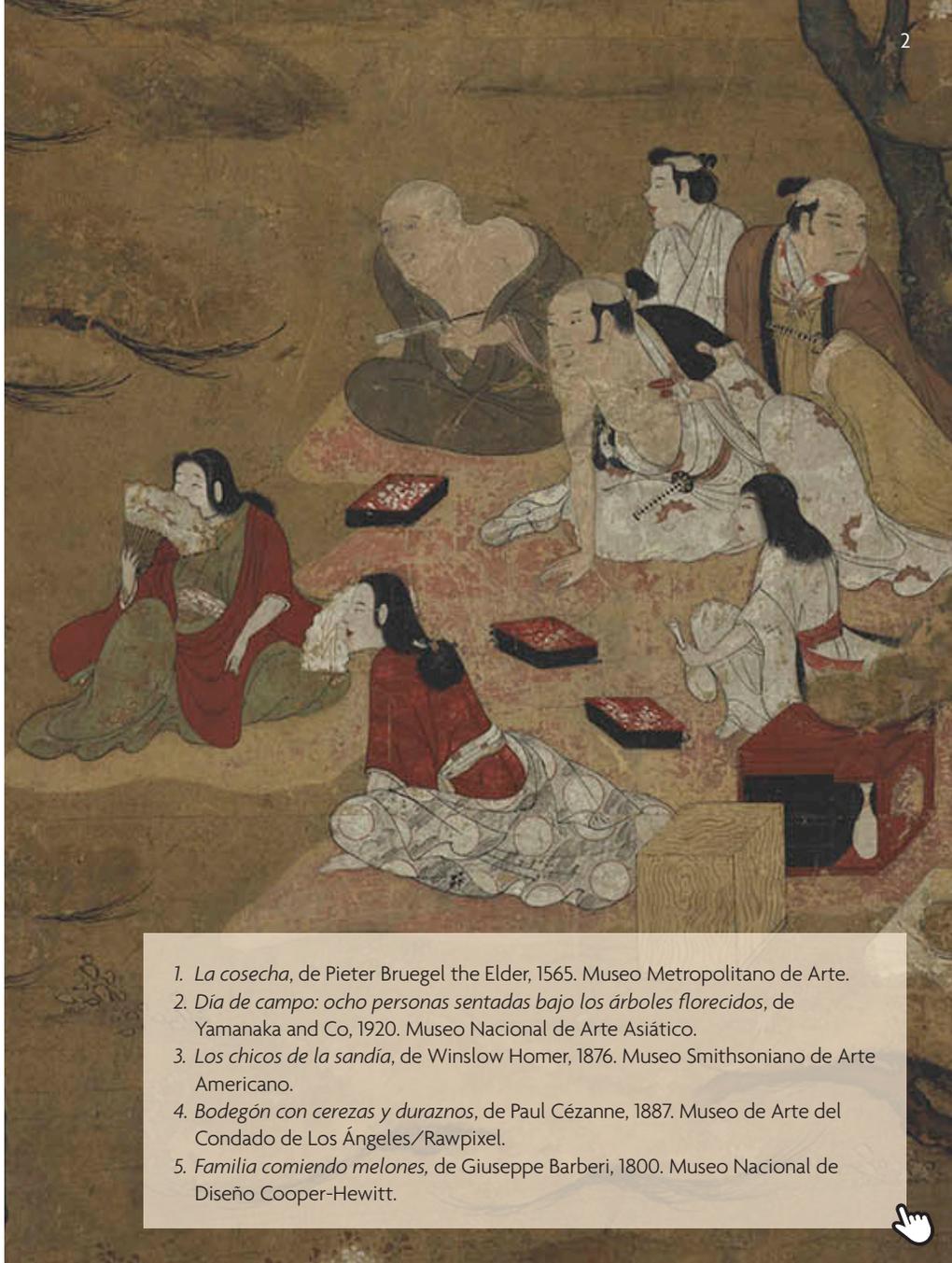
Periodista, editora y crítica especializada en cultura y cine. Actualmente se desempeña como Editora en Jefe de *Cine PREMIERE*.



## LA ALIMENTACIÓN A TRAVÉS DEL ARTE

En estas obras se reflejan los utensilios, las prácticas, la cocina y el comer como actos diligentes y de trabajo, también como momentos de descanso, de interacción y de sustento. La comida es en el arte un momento de ceremonia.





1. *La cosecha*, de Pieter Bruegel the Elder, 1565. Museo Metropolitano de Arte.
2. *Día de campo: ocho personas sentadas bajo los árboles florecidos*, de Yamanaka and Co, 1920. Museo Nacional de Arte Asiático.
3. *Los chicos de la sandía*, de Winslow Homer, 1876. Museo Smithsonian de Arte Americano.
4. *Bodegón con cerezas y duraznos*, de Paul Cézanne, 1887. Museo de Arte del Condado de Los Ángeles/Rawpixel.
5. *Familia comiendo melones*, de Giuseppe Barberi, 1800. Museo Nacional de Diseño Cooper-Hewitt.





1. *La lechera*, de Johannes Vermeer, 1660. Museo Nacional de Ámsterdam.
2. *Una mujer que vende maíz tostado*, de Saverio della Gatta, 1827. Museo Nacional de Diseño Cooper-Hewitt, regalo de Eleanor y Sarah Hewitt.
3. Códice Florentino, Libro III: El origen de los dioses, 1577. *Historia general de las cosas de Nueva España*, de Fray Bernardino de Sahagún. Biblioteca del Congreso de Estados Unidos.
4. *Bodegón con limones, naranjas y una granada*, de Jacob van Hulstondck, 1620-1640. Museo J. Paul Getty.
5. *Los comedores de patatas*, de Vincent van Gogh, 1885. Museo Van Gogh de Ámsterdam (Fundación Vincent van Gogh).



4



5



# *Serpientes y escaleras:*

*La lucha por decidir el camino de nuestra cocina*

REDACCIÓN

Por casi 30 años, Cristina Barros Valero ha escrito sobre el péndulo de cocinas y técnicas que alberga nuestro país, así como es una vocal defensora tanto de ellas como de las culturas originarias que nos las heredaron. Ante la industrialización del sector alimentario que ha posicionado a México en los principales países con obesidad y enfermedades cardiovasculares, la cocina mexicana se ha reconocido como una contraparte cada vez más activa en la problemática.

**P:** Antes de iniciar la entrevista nos pidió que no utilizáramos la palabra *gastronomía*. ¿Qué representa este término y cuál deberíamos de usar en su lugar?

**R:** Durante mucho tiempo, a los libros de este tema —incluso en los primeros textos que se editaron en Francia— se les llamaban de *cocina*, no de gastronomía. La palabra cocina siempre estuvo presente, hay hasta recetarios mexicanos del siglo XVIII con el nombre: *Libro de cocina del hermano fray Gerónimo*.

*Gastronomía* empieza a usarse cuando se pone de moda la comida desde un enfoque mercantil. Brillat-Savarin consideraba que era un área vinculada con quienes hacían de la comida un placer, es decir, una cuestión más bien elitista, de personas que saboreaban, se cuidaban de cómo estaban hechos los alimentos y enfocadas solo en el sentido placentero.

En cambio, la cocina abarca muchísimo más. Los antropólogos estadounidenses usan *cuisine* para abordar referentes culturales, la cocina de un pueblo: qué se come en un lugar; cuáles son los procesos, las técnicas, los ingredientes, cuál es la historia. Se trata de una larga tradición con un soporte cultural, como ocurre en México.

Aquí podríamos hablar de *la cocina mexicana* y, luego, yo hablaría de *las cocinas de México*. Nuestra geo-

grafía es tan compleja y contamos con todos los ecosistemas imaginables que cada cocina tiene una cualidad diferente y, además, los pueblos originarios las han desarrollado con características específicas debido a su relación con el medio ambiente.

Por eso cuando me preguntan «¿Cómo la presentamos?», yo soy investigadora en cocina tradicional mexicana. Nunca diré gastronomía, nunca.

**P:** ¿Cómo llega la cocina a su vida y qué recuerdos tiene de esos años?

**R:** En la infancia, directamente con mi abuela materna, Mamá Nina, con quien pasaba los fines de semana y vacaciones, me jalaba mucho para trabajar con ella en la cocina. Me ponía un hualito y yo me subía para ayudarle con un montón de cosas, de ahí me enamoré. Y si me ponía

Jean Anthelme  
Brillat-Savarin

(Ain, 1755 - París, 1826)

Autor de *Fisiología del gusto* (1825), considerado el primer tratado de gastronomía, en el cual escribió sobre la cocina como una ciencia que involucra la física, la medicina y la anatomía para hacer un análisis de la mecánica del gusto.

a jugar a la cocinita, me iba a la de a de veras a usar las cazuelas de barro, hacer un fogoncito y preparar algo.

Con mi madre, por otro lado, [conocí] el placer de los mercados. Se fascinaba con ellos. Cada que viajábamos era comprar las cazuelas, los comales, platicar con las marchantas. Se me quedó muy grabado, al punto de ser de las cosas que hasta la fecha disfruto muchísimo y con lo que he aprendido bastante, porque es justo con las personas vinculadas de manera directa con nuestra cocina con las que se aprende.

---

Desde la infancia tengo el gran recuerdo del pan de dulce: a la hora de la merienda comer la concha, el café con leche, un chocolate, el atole blanco que a mi abuelita le quedaba de maravilla.

---

**P:** ¿Recuerda cuál fue el primer platillo que preparó y dijo «Me lucí»?

**R:** Cuando era soltera me gustaba hacerle pasteles a mi papá. Recuerdo un pastel de avellana que me quedó buenísimo (*rié*). Pero, cuando me metí a la cocina del diario, fue un reto porque empecé mi vida de casada y me tocó echar a perder algunas cosas. Sí estaba lindo hacer el pastelito para el santo por su cumpleaños, pero yo estudiaba, me casé muy joven y no tuve mucho tiempo de aprender lo suficiente como para hacer una sopa de fideo o un buen arroz, donde, para saber cuándo está listo, se requiere saber cómo suena; ese rechinidito. Son trucos que uno va aprendiendo.

**P:** ¿Cómo era la cocina de su familia y qué tanta diferencia hay con la que tiene en su casa?

**R:** La cocina de mis papás, hablando de los años cincuenta, era una de estilo funcionalista: para su momento moderna, con grandes ventanales, todo recto, los utensilios guardaditos; muchas cazuelas, obvio el metate y molcajete —ese sí no podía faltar—, la olla exprés y licuadora. La mía es orientada a lo que se podría llamar estilo mexicano: de azulejo tipo talavera, tiene un arco sobre la estufa que recuerda a un fogón de los de antes, y arriba de este hay un montón de cazuelas y utensilios que he traído de diferentes partes del mundo: tortilladoras de madera, molcajetes de todo tipo, platonos de Santa Fe; en una olla tengo todas las cucharas de madera y todo se usa.

Yo no estudié cocina, vengo del mundo de las letras. Quería dedicarme al área educativa, pero las alfabetizaciones que empezamos a hacer los veranos con otras escuelas, como el Centro Educativo Freire, me abrieron otra vez al mundo de México: hablar con las señoras y los campesinos y ver el trabajo que cuesta cultivar y comer lo que tenemos fue una experiencia hermosísima que me reconectó con vivencias de mi infancia.

Hubo un taller que impartimos en la escuela sobre diversidad cultural en México coordinado por Leonel Durán que me hizo ver que mi tiempo en la educación había terminado y que yo lo que quería era estudiar algo directamente relacionado con las culturas originarias de México, y lo que más se me antojaba era empezar a trabajar en la cocina.

Desde la infancia tengo el gran recuerdo del pan de dulce: a la hora de la merienda comer la concha, el café con leche, un chocolate, el atole blanco que a mi abuelita le quedaba de maravilla. Por ahí empecé; Mónica del Villar y yo hicimos nuestro primer libro en esta especialidad: *El santo olor de la panadería* es una historia de la panadería en México. Ya de ahí me seguí en ese camino.

El taller de Leonel me hizo ver que conocía poco a este país y tenía una gran ilusión de conocerlo de otra manera, no desde la burbuja de la clase media en la Ciudad de México, sino ver lo que realmente es. Y se lo he dicho: «Me cambiaste la vida».

**P:** Si tuviera que definir la cocina mexicana, ¿cuáles serían sus características esenciales?

**R:** Lo primero: que es regional, la suma de muchas cocinas; y profundamente ligada a la naturaleza y a la manera de ver el mundo de los pueblos originarios. La cocina mexicana es biodiversa y pluricultural, porque eso somos. Cada región del país tiene ingredientes específicos. Ahorita que es verano, en la zona centro del país los hongos son un ingrediente básico para la cocina, y son recolectados a mano en los bosques, no cultivados.

Ahí iríamos al tema de cómo los alimentos que se producen están caracterizados por la milpa, y la milpa sería distinta de acuerdo con la región del país, un espejo de cómo es la cocina de ese lugar. Un campesino decía: «La milpa es como mi plato, yo siembro en ella lo que me voy a comer». Entonces, una en Michoacán va a ser muy distinta de una maya en la península de Yucatán o de una de Chiapas, a pesar de estar cerca.

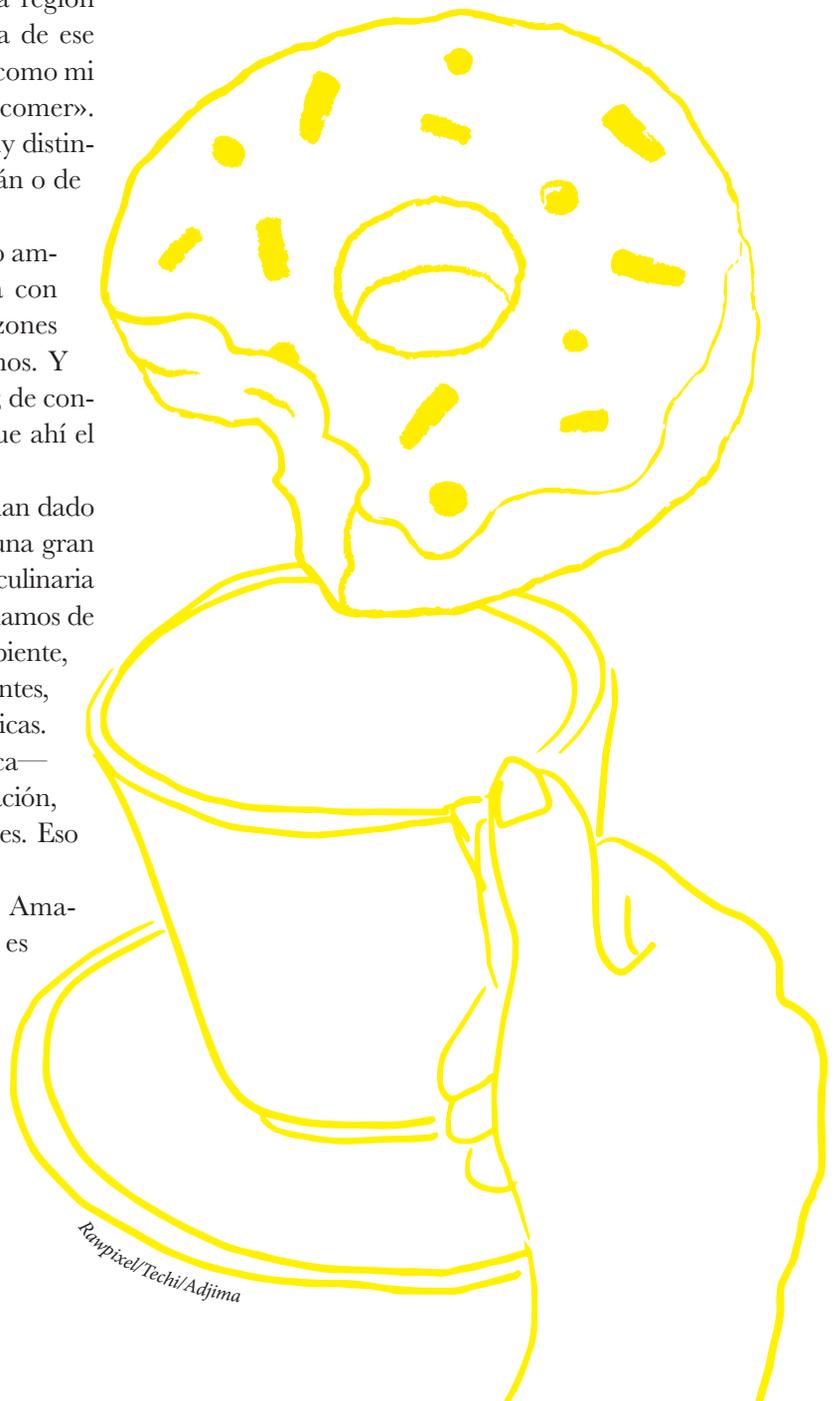
Cada cocina va a estar ligada al medio ambiente. En Nuevo León, lo que se haga con leche (quesos, dulces de leche) es por razones de conservación, son climas muy extremos. Y habrá una tendencia de conservas, cajeta; de contar con fruta cuando no es tiempo, porque ahí el clima castiga.

Los pueblos originarios son los que le han dado esa característica, porque hay países con una gran biodiversidad, pero no con una riqueza culinaria tan grande como la mexicana. Ahí ya hablamos de la relación de las culturas con el medio ambiente, el refinamiento y la elección de los ingredientes, pero también de la evolución de las técnicas. México —particularmente Mesoamérica— ha aportado técnicas, como la nixtamalización, donde todos los recursos son aprovechables. Eso para mí es un signo de gran cultura.

La planta del cacao podrá venir del Amazonas, pero aquí se domesticó y eso no es fácil: hay que ponerla bajo sombra y climas específicos, la fermentación de los granos, el tostado. Son muchas etapas que requieren de un gran conocimiento, de una reflexión, sabiduría y de procesos largos que se van heredando generación tras generación.

**P:** ¿Hoy existe mayor impulso de esos procesos o estamos en una etapa donde solo se limita al reconocimiento?

**R:** Creo que sí se han abierto muchas puertas para apreciar y valorar nuestra cocina. Es verdad que muchas personas ya buscan su comida en los mercados, pero la presencia de lo industrial sigue siendo demasiado fuerte, por eso el terrible índice de obesidad y de diabetes en este país. Hemos sucumbido ante eso y de ahí que no ha habido acciones gubernamentales lo suficiente fuertes como para detenerlo. Sí hemos escuchado al Subsecretario en



*Rewpixel/Techi/Adjima*

estos meses decir que no tendríamos tantos muertos por COVID si no fuera porque había enfermedades colaterales, particularmente inflamatorias.

Yo pensé que esto nos llevaría a una mayor reflexión y trataríamos de comer diferente. Aunque veo a algunas personas de todas las clases sociales que se están preocupando por comer más sano, tendría que haber una campaña nacional para concientizar sobre la importante correlación entre el consumo de nuestra cocina y la salud física.

He reunido varios testimonios del siglo XVI al XVIII de cronistas y frailes que hablan de la salud notoria de los mexicanos, de su fuerza, su capacidad para recorrer grandes distancias con rapidez, la resistencia de sus músculos. Nada que ver con lo que estamos viendo hoy. Y comíamos maíz, frijol, calabaza y chile; eso fue lo que nos sostuvo por mucho tiempo.

Nuestra comida era mucho más sana y variada, más de lo que se cree. Luis Alberto Vargas, doctor en medicina y al mismo tiempo antropólogo, hizo un estudio en La Mixteca y a lo largo del año se consumían poco más de 200 productos. Nosotros estamos consumiendo un rango mínimo, si llegan a 20 estamos de gane. Hemos perdido en riqueza nutricional, y por eso estamos como estamos.

La industria ha sido muy pesada y va de la mano de la publicidad. Si en la televisión nos están ofreciendo día y noche productos chatarra, lo más lógico es que caigamos en eso. Pero, si además vamos al súper, a la tiendita de la esquina o a los *stands* de las universidades y nos topamos con eso, ¿de qué nos vamos a alimentar si vivimos en un ambiente obesogénico? La contraparte sería contar con alimentos frescos y de calidad, a buen precio y accesibles en todos lados; fortalecer los mercados sobre ruedas, una fuerte campaña por parte del Gobierno para inducir al consumo de estos alimentos y una concertación con las industrias para que vayan modificando sus fórmulas en beneficio de la población.

Necesitamos políticas públicas bien decididas, una concertación para no tener este bombardeo en la tele; cuidar que ese dinero que se está entregando a las familias no vaya a la tiendita para comprar chatarra, sino a comprar alimentos frescos que estén disponibles; pero todo está planeado



para que vayamos a gastar en la industria, no ha sido casualidad: meternos en las ciudades, forzarlos este tipo de horario corrido, asignarnos roles en el hogar.

Tenemos que entender que ese tiempo que le dediquemos a preparar nuestros propios alimentos es de oro, porque lo estamos ahorrando en vida, salud, tranquilidad, bienestar y hasta económicamente nos va a redituarse, porque un enfermo, además del problema social y dolor personal, es un gasto infinito.

**P:** ¿Considera que las medidas que el Gobierno Federal ha tomado han sido efectivas o son más como parches?

**R:** Ha habido acciones importantísimas, como el impuesto adicional en los refrescos —yo pondría incluso más—, pero en contraparte tendríamos



Shutterstock/ Akane Uscanga

que hacer una reflexión profunda sobre nuestros recursos. Por ejemplo, el agua del país: ¿adónde se va si es de todos? 1. La destrucción de nuestra naturaleza, selvas y nuestros bosques; 2. Las embotelladoras, que están haciéndolas dueñas del agua; 3. Las mineras, que están gastando una enorme cantidad de agua en los procesos; y así nos podríamos seguir con otras partes de la industria, cuando lo importante sería tener agua para la producción de los alimentos y para el consumo animal y humano.

¿Pero cuáles alimentos? Porque ahí nos vamos a la otra. Las tierras que se prestan más a los cultivos son las que tiene la agroindustria. ¿Qué producen? Insumos para la industria misma para la exportación, lo más popular: como *berries* o aguacates. Están acabando con los bosques para sembrarlos y un día se van a acabar las modas y ya no

tendremos bosques. Estos monocultivos lo dejan a uno colgado de la brocha y ya todo deshecho. ¿Quién gana con las divisas de la venta que se van a Estados Unidos? Pues solo unos cuantos.

Tenemos que pensar cuáles alimentos queremos ver producidos en esas muy buenas tierras y con esa agua que es de todos: alimentos sanos, que se queden en México para los mexicanos y mexicanas, producidos de las maneras más sustentables posibles; disminuir el consumo de carne y cuidar la forma como estamos produciendo el puerco y cuidando a nuestros pollos, porque todos estos virus que están surgiendo tienen que ver con la manera en que estamos haciendo las cosas. Son causadas por el ser humano, no son casualidades. Nos las hemos labrado a pulso.

Tenemos que ir a pequeñas unidades de producción, producción familiar; que los alimentos viajen lo menos posible, consumir lo que hay alrededor para ayudar a la economía local. En Oaxaca hay un par de jóvenes que pusieron una panadería, pero empezaron a hacer todo un trabajo sobre a quiénes comprarle los insumos. Entonces, están ayudando a la economía local, asegurando que los insumos que usan vienen de los productores de los alrededores y a un precio justo. Eso detona una salud en todos sentidos: económica, social, gusto por alimentos bien hechos y de calidad. Hay que multiplicarlo por todas partes.

### P: ¿Cuáles considera que han sido las consecuencias del uso de alimentos transgénicos?

La privatización de las semillas. Creo que ese es el objetivo final de los productores, que las semillas estén patentadas y tengan un sello detectable para volverse en el único dueño y acusar de robo. Esto es una situación grave porque las semillas que han alimentado al mundo han sido de intercambio abierto durante milenios y son producto de la sabiduría de los pueblos, de sabiduría milenaria; por lo tanto, no hay derecho de que alguien se apropie de ese conocimiento.

La otra parte: la biodiversidad. ¿Qué es lo que nos da la riqueza? Que hay muchísimas variedades, pero hay, por ejemplo, maíces especializados en nuestra cocina: palomeros, pozoleros, tortilleros; hay para todos los climas de México,

nosotros encontramos maíz al nivel del mar y en la sierra, en tierras semiáridas y en la selva. En cambio, ¿qué nos dan los transgénicos? Son para sembrarse en condiciones específicas: buena tierra, amplias planicies, regadío y su paquete de agroquímicos. En México, con las tierras que tenemos, ¿cuántas le gustan para cumplir con estos requisitos?

El otro tema con los transgénicos es que vienen acompañados de agroquímicos. Muchos de

---

A veces pensamos en los grandes cambios, pero creo que es un cambio suficiente si logramos algo en nuestra propia comunidad.

---



Rawpixel

esos se han probado en colecciones de estudios —porque no es uno ni son tres— que son cancerígenos, producen enfermedades; hay asociaciones de su uso con el aumento de autismo en Estados Unidos, hay una epidemia de cáncer en el mundo. ¿A qué las debemos? A la industria, a la contaminación del aire, claro, pero también a la de los suelos por agroquímicos y de las propias plantas producidas por ellos que van a nuestro cuerpo. No extraña cómo estamos. Cada vez a mi alrededor tengo a más personas con cáncer, me resulta angustioso.

Decía un pensador griego: «Que el alimento sea tu medicina». Dime qué comes y te diré quién eres y en qué estado de salud estás; tiene una correlación total. Cuando llega una persona con tantas enfermedades, pero joven, le preguntas qué come y ahí está la clave del desastre. Prácticamente todas las enfermedades están relacionadas con un tema de alimentación.

**P: ¿Qué nos toca exigir como ciudadanía al Gobierno y a las organizaciones en materia de seguridad alimentaria y qué acciones podemos implementar para lograr una relación más sustentable con los alimentos?**

**R:** Por un lado, unirnos para pensar políticas públicas que vayan en beneficio de la ciudadanía. Luego, exigir que cumplan lo que ya está; hay un derecho a la alimentación, pero le falta su ley reglamentaria que diga el tipo de alimentación que buscamos, la cual debe ser suficiente, sana y culturalmente afín; que tenga que ver con nosotros, no cualquier comida. Y que cada uno haga su propia lucha tratando de comprar a los productores, de preparar desde su casa; y cambiar nuestra relación con la tierra, aunque sea en macetas.

Ahora en pandemia se dieron talleres de sembrar en casa y muchas familias comenzaron a producir su perejil, cilantro y hierbabuena. Los niños y todos los que participaron tuvieron su contacto con la tierra, vieron surgir las semillas y las plantas, las cuidaron y quisieron como propias, se dieron cuenta de lo que pasa cuando no las riegan y se secan, lo mismo que le pasa al campesino. Tenemos que valorar lo que es ese trabajo, uno en favor de la sociedad entera.

Todo esto implica tiempo y un gran esfuerzo, lo sé. A veces digo: «Qué barbaridad, cuánta energía y salud lleva estar en esto», pero al mismo tiempo no puedo estar en este mundo viendo lo que pasa sin hacer algo y sin abrir la boca. No puedo (*rié*), simplemente no se me da. Ojalá más personas tuviéramos este sentido de participación, aunque sea en pequeñas cosas. A veces pensamos en los grandes cambios, pero creo que es un cambio suficiente si logramos algo en nuestra propia comunidad. ¿Qué tal si nos reunimos cuatro personas y nos repartimos la tarea de comprar los productos? Son pequeños cambios por aquí, por allá, ¡pero son un montón! Eso es lo que va a hacer la diferencia.

**P:** ¿Qué le diría a quien, por la excusa de no tener la habilidad o el tiempo, prefiere consumir comida rápida?

**R:** Le recomendaría pensar dos veces antes de comprarlo. ¿Esto de dónde viene?, ¿qué representa?, ¿cuál es su historia y cuál podría ser una diferente? Le recomendaría que piense en su salud, en la de los suyos; si va a ser una carga o no para ellos.

Nos cuesta mucho trabajo, lo sé; somos muy de la inmediatez y todo nuestro mundo está hecho para que no pensemos y estemos de prisa. La prisa nos impide pensar, nos impide estar presentes, así que nos vamos por lo rápido y lo fácil. Es lo lógico biológicamente, se trata de hacer el menor esfuerzo para ahorro de energía. Pero aquí se trata de detenerse tantito y decir: «Por aquí, ¿adónde voy, y por acá, ¿adónde voy?»». El hecho de que esa energía entre a nuestro cuerpo, construya nuestras células, se haga nuestra sangre, cuando es fresco y está limpio, el cuerpo se siente bien.

**P:** ¿Hay algo que le quiera decir a nuestros lectores?

**R:** Que reflexionemos sin condenarnos. No caigamos en el pesimismo, sino que dentro de las circunstancias de cada uno pensar en una acción a realizar todos los días —aunque sean pequeñas— para lograr un cambio. Es como un juego de serpientes y escaleras, unas opciones nos mandan al desastre y otras por caminos mejores ¿Adónde nos queremos llevar? 

## LIBROS RECOMENDADOS POR CRISTINA

### *Los libros de la cocina mexicana*

Barros, Cristina (2008). México, D. F.: Conaculta.

### *Tlacualero. Alimentación y cultura de los antiguos mexicanos*

Barros, Cristina y Buenrostro, Marco (2016). Ciudad de México: INCMNSZ/Fundación Alfredo Harp Oaxaca, 2016. Recuperado de <http://fahho.mx/Tlacualero.pdf> 

### *El que come y canta... Cancionero gastronómico de México*

(1999). México, D. F.: Conaculta.

### *Como agua para chocolate*

Esquivel, Laura (2015). México, D. F.: Debolsillo.

### *Alimentos sustentables a la carta. De la tierra a la mesa.*

García, Martha Elena y Bermúdez, Guillermo (2014). México, D. F.: Conabio/Calmil.

### *Comida mexicana. Riqueza biológica, contextos y evolución histórica*

Morales, Carmen, Rozat, Guy y Mapes, Cristina (coords.) (2018). Ciudad de México: INAH.

### *Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*

Muñoz Zurita, Ricardo (2012). México, D. F.: Larousse.

### *Cultura gastronómica en la Mesoamérica prehispánica*

Peralta de Legarreta, Alberto (2018). Ciudad de México: Siglo XXI Editores.

### *Pueblos de maíz. La cocina ancestral de México*

(2004). México, D. F.: Conaculta, 2004. Disponible en [https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Pueblo\\_de\\_maiz/pueblo\\_maiz.pdf](https://patrimonioculturalyturismo.cultura.gob.mx/publi/Pueblo_de_maiz/pueblo_maiz.pdf) 



*¿Estudiar eso de las despensas?*

# Cientelismo y alimentación

DIANA ALEJANDRA CASTAÑEDA PÉREZ

La primera vez que fui a Cuajimalpa a estudiar las campañas electorales en 2012 hubo una pregunta constante: «¿Vienes a estudiar eso de las despensas?». En más de una ocasión lo negué, ya que no era el interés de mi investigación; sin embargo, eso apareció durante el trabajo de campo: en los discursos de los candidatos (independientemente del cargo), en las acusaciones sobre los actos del otro y, en especial, en las movilizaciones de personas para los eventos masivos de los partidos y coaliciones; pero ¿qué es eso de las despensas?

**EN** el imaginario colectivo, la entrega de despensas (bolsas de comida) en tiempos electorales se asocia con el clientelismo, esto es, con el intercambio de favores o programas sociales por votos el día de la elección. En México se piensa como una práctica de manipulación política, de corrupción y se relaciona con el mal uso de los recursos públicos, con una suerte de personalización de la política (Combes, 2011). Por lo general, es un sinónimo de la compra de votos.

El clientelismo es un fenómeno difícil de medir y observar, en particular desde la modalidad de compra de votos por considerarse una práctica

clandestina, inmoral, sujeta al escrutinio del otro y por ser un delito electoral que pone en riesgo el voto libre y secreto. Un acercamiento estadístico al fenómeno es la Encuesta Nacional de Cultura Cívica (ENCUCI) 2020,<sup>1</sup> realizada por el Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) y el Instituto Nacional Electoral (INE). El programa explora las prácticas y percepciones políticas de las y los mexicanos, entre ellas, las posibles experiencias relacionadas con los delitos electorales a nivel individual y en su red de relaciones más cercana.

Para ello, diseñaron preguntas que recopilan información sobre la observación directa de

intercambios durante la campaña de 2018 y el proveedor (partido político o servidor público); entre los bienes incluidos en las respuestas destacan las gorras, playeras, mochilas, los relojes, la entrada o permanencia en programas sociales, la agilización de trámites en el Gobierno, los subsidios alimenticios y la atención médica, así como los tinacos, tabiques y pintura. Comprende bienes destinados a la promoción (propaganda) política, la atención de servicios públicos y los subsidios para la alimentación. Este último es el dato que me interesa explorar.

De acuerdo con la estimación, a nivel nacional 73.6% de la población de 18 años y más atestiguó el intercambio de regalos de tipo «subsidio alimentario o atención médica» para favorecer a un partido político en el proceso electoral del 2018. La proporción de hombres y mujeres que observaron esas acciones es similar: 72.4% y 74.7% respectivamente, es decir, 7 de cada 10 personas detectaron que alguien de su círculo cercano recibió esos «regalos» en el periodo. Al distinguir por tipo de asentamiento, la estimación para el ámbito urbano es 73.3% y para el rural 74.8%, en pocas palabras: en esas localidades la observación de estas prácticas es ligeramente más frecuente.

Si bien la medición de los delitos electorales y la compra de votos a nivel nacional es un precedente relevante, la pregunta dificulta conocer la proporción de personas mayores de 18 años que recibieron solo un subsidio alimentario y deja fuera a los proveedores de los bienes que no necesariamente participan en organizaciones políticas o en el servicio público, es decir, a quienes pertenecen a las organizaciones de la sociedad civil. Por esa razón, es necesario acercarnos al estudio de los delitos electorales, la compra de votos y el clientelismo desde perspectivas cualitativas que develen el significado de esas categorías y sus prácticas.

Para abundar en la relación entre el clientelismo y los alimentos, me interesa reflexionar en torno a dos acciones: la entrega de las despensas y la organización de actos para compartir alimentos durante el periodo electoral (las convivencias). Los datos proceden de mis registros etnográficos de trabajo de campo en Cuajimalpa, del otrora Distrito Federal, en 2012 y 2015; en ambos observé la campaña a la Jefatura Delegacional de los partidos Acción Nacional (PAN), Revolucionario Institucional (PRI) y de la Revolución Democrática (PRD).<sup>2</sup>



Rawpixel

## LAS DESPENSAS Y EL IMAGINARIO SOBRE EL CLIENTELISMO

Un acto clave en el imaginario del clientelismo es la entrega de las despensas durante los periodos electorales. Es frecuente escuchar que el candidato entregó despensas en la colonia o pueblo; que las tiene resguardadas en una bodega; que fueron usadas como moneda de cambio para movilizar personas o, en su defecto, que los alimentos entregados están en malas condiciones. Sin embargo, el flujo del intercambio es constante, ya que trasciende los periodos electorales; al menos meses antes la red de intercambio comienza a funcionar. ¿Qué bienes se ofertan? Los datos recopilados en campo dimensionan la variedad de los recursos intercambiados: lentes, zapatos, tenis para niños, niñas y adolescentes en edad escolar; materiales para la construcción (tinacos, láminas, grava); cobijas y tortibonos;<sup>3</sup> cobertores, despensas, huevos, cerdos, gallinas y guajolotes, en especial para los habitantes de los asentamientos irregulares en la Delegación (Comunicación personal con Javier Luévano, 25 de julio de 2015).

Para ilustrar el intercambio de alimentos, recuperé la experiencia de un informante dedicado al trabajo político. A lo largo de sus 20 años como



Rawpixel/U.S. Department of Agriculture

líder de una colonia, recibió muestras de agradecimiento y rechazo por sus actividades políticas; para él, una de las más significativas fue: «Solo quiero agradecerle. Me tocaron dos paquetes de pollas que usted mandó con Luis y ¿qué cree? ¡Todas están poniendo! Ahora, aunque sea solo huevo, diario tenemos. Comemos huevo hervido, frito, con chile... ¡ya no nos quedamos con hambre! ¡Gracias!» (Comunicación personal con Javier Luévano, 25 de julio de 2015). Este intercambio fue parte de un programa de aves de corral para hogares con bajos índices de desarrollo de la Delegación; el relato evidencia las emociones generadas por el intercambio: el agradecimiento

### INTERCAMBIO DE REGALOS\*

Tipo de regalo	% Nacional	% Hombres	% Mujeres
Subsidio alimenticio/atención médica	73.6	72.4	74.7
Objetos utilitarios	31.0	29.7	32.2
Materiales de construcción	24.3	25.4	23.2
Entrada/permanencia en programa social	5.2	5.0	5.4
Agilizar trámites en Gobierno	2.4	2.3	2.6
Otro	5.0	5.2	4.9

\* Porcentaje de personas que dicen haber atestado el intercambio de regalos durante campaña a nivel nacional y por sexo. Fuente: INEGI (2021).



Fiscalía Especializada en Delitos Electorales de Nuevo León.

Un bien para destacar son los viajes a balnearios y museos de la Ciudad de México, ya que, en el marco de una vida carente de distracciones, la integración a las redes clientelares significa una oportunidad para divertirse.

y la satisfacción. ¿Será necesario explorar el lado afectivo del clientelismo?, ¿qué elementos verían la luz con ese enfoque?

En el trabajo de campo, un informante señaló que la entrega de despensas había cambiado en los últimos años ya que las personas se quejaban por la calidad de los productos recibidos, lo que al parecer evocaría cierta racionalidad de los «clientes»:

La mejor despensa depende de la presentación. Con el candidato del PRD entregaron despensas [...] la bolsa tenía hecho un nudo o no sé si la habían amarrado con algo; se veía la bolsa con cola y amontonado medio kilo de lentejas, de frijoles, una sopa de pasta... Se veía muy apelmazada y de mala calidad. El aceite también era de mala calidad; la gente es pobre, pero sabe: «Este papel de baño que dieron es una porquería». Hubo gente que llegó a decir: «Mejor que me den un rollo bueno a cuatro rollos de papel malo: prefiero un rollo de Pétalo a cuatro rollos bien aplastados» (Comunicación personal con Daniel Flores, 28 de septiembre de 2015).

Otros elementos son el apoyo con trámites de actas de nacimiento gratuitas, la mejora de los servicios públicos (drenaje, desazolve, alumbrado público), la atención médica especializada. Un bien para destacar son los viajes a balnearios y museos de la Ciudad de México, ya que, en el marco de una vida carente de distracciones, la integración a las redes clientelares significa una oportunidad para divertirse, como señaló Auyero (2001). Al menos desde la teoría antropológica, esto implica un compromiso entre las partes: el político (inter-

mediario/patrón de la red) ofrece recursos o una promesa de ellos y los clientes, en retribución, se comprometían a participar en los actos de campaña, asistir a las reuniones y emitir su voto a favor.

### LOS CONVIVIOS EN EL MARCO DEL CLIENTELISMO

Los convivios en fechas importantes usualmente son financiados por los candidatos y los líderes de la estructura de campaña; esto permite revivir y expandir las redes de resolución de problemas, en que el disfrute es un elemento cohesionador (Hagene, 2015). En ese sentido, días antes de las campañas en 2012, hubo reuniones convocadas por organizaciones locales para realizar faenas en las barrancas de la Delegación, es decir, con la finalidad de recoger basura e implementar una estrategia para evitar daños a las viviendas durante la temporada de lluvias. Tras la jornada de limpieza, se invitó a las y los asistentes a degustar un taco de guisado en el patio de una líder de la comunidad. Durante el convivio, la charla incluyó preguntas sobre la familia, proyectos políticos, actividades laborales; hubo risas, bromas, fotos y agradecimientos (Diario de campo, Cuajimalpa, 2012).

Durante la campaña, se realizaron reuniones con motivo del Día del Niño, de la Madre y del Maestro; además, hubo otras de carácter religioso (fiestas patronales) en los pueblos de la Delegación que tuvieron el apoyo de los candidatos, uno de ellos cargó al santo patrón. Esto se interpretó como un acercamiento y una muestra de confianza entre el pueblo y el político, de acuerdo con un entrevistado. En este tenor, el clientelismo se percibe como una relación de confianza, estable, de apoyo recíproco consumado en el acto de compartir los alimentos, de celebrar los acuerdos existentes o de generar nuevas promesas.

La organización de las reuniones para consumir alimentos durante los actos proselitistas de los candidatos podía ser un desayuno, comida o cena; el objetivo era presentar el proyecto político, escuchar las solicitudes y quejas de la ciudadanía, así como celebrar a las madres, y a las niñas. Por ejemplo, en el Tianguillo se realizó un desayuno para celebrar el Día de las Madres: «las mujeres llegaban

---

La organización de las reuniones para consumir alimentos durante los actos proselitistas de los candidatos podía ser un desayuno, comida o cena; el objetivo era presentar el proyecto político, escuchar las solicitudes y quejas de la ciudadanía.

---

acompañadas de sus hijas e hijos o de otras mujeres. Al tomar asiento en la mesa, las personas del equipo le servían sus alimentos: chilaquiles rojos con pollo, frijoles con queso y un vaso con jugo de naranja». Hubo servicio de meseros, así como una rifa de electrodomésticos y diversos utensilios para la cocina; de acuerdo con los líderes convocantes, se estimó la asistencia de 750 mujeres.

Días después, en otro acto para las madres en la colonia Las Galicias, se ofreció a las asistentes un plato con mole rojo o chicharrón en salsa verde, arroz, frijoles, una rebanada de pastel y un vaso con refresco; no hubo meseros ni rifa (Diario de campo, Cuajimalpa, 2012). El objetivo de ambos actos de campaña era acercar a las ciudadanas con el candidato a través de un convivio, pero en ninguno de los actos se presentó.

En el mismo sentido, el día de la Jornada Electoral, en una de las casillas de San Lorenzo Acozilco se decía que, tras emitir el voto, las personas podrían ir a la casa del líder a comer carnitas. Al respecto, la investigadora Turid Hagene (2015) relata: «El día de la elección, primero de julio [de 2012] acudí por la tarde al patio de Juan, a donde me habían invitado a comer carnitas, [...] la comida ritual más accesible en Acozilco [...]. Conforme llegaban las personas, cada una mostraba



Pexels/Alí Alcántara

su dedo con tinta electoral [...] era una oportunidad para mostrarles “el afecto, el carisma que uno tiene con ellos”» (p. 57). En mi observación de 2015, escuché un relato similar afuera de una casilla, uno de los movilizadores mencionó que en casa de un líder del pueblo «ya habían preparado las carnitas» para los votantes.

*Eso de las despensas* se convirtió en la clave para investigar el clientelismo y diferenciarlo de la compra de votos. Al entrevistar a los informantes, el término oscilaba entre *trabajo político*, *trabajo filantrópico*, *labor social* o *estrategia de movilización*, demarcado de la compra de votos, esa práctica usada por quienes no tenían legitimidad, liderazgo ni trayectoria política. Las categorías nativas distinguen esas prácticas de resolución de problemas cotidianos fundadas en la confianza, la reciprocidad, la afectividad y las promesas de intercambio. Observar esos elementos fue posible con la etnografía y la escucha de las historias de vida.

El planteamiento vertido en estas líneas no significa que esté a favor de las prácticas de corrupción o del mal uso de los recursos públicos, sino que es un llamado a pensarlo desde otras perspectivas: como una red de apoyo en espacios donde el Estado no ha cumplido con sus funciones, lo cual

da lugar a una ventanilla de atención que camina, escucha, soluciona, promete y teje relaciones políticas que, en algunos casos, se manifiestan a través de protestas, bloqueos, cierres de carreteras o en el cambio de las tendencias electorales. 

#### Notas

1. La Encuesta recaba información sobre los valores y prácticas de los(as) ciudadanos(as) para comprender el involucramiento de la ciudadanía en los asuntos públicos; conocer las características de la cultura cívica y el ejercicio de la ciudadanía de los(as) mexicanos. Se levantó de agosto a septiembre de 2020; tiene representatividad a nivel nacional y por seis regiones.
2. Los nombres de las personas entrevistadas y de otras con quienes interactué durante la estancia en el campo han sido cambiados para proteger su privacidad.
3. Un tortibono es un cupón con un costo mínimo (altamente subsidiado) otorgado a determinadas familias para intercambiarse por un kilo de tortilla en las tiendas Conasupo, las lecherías Liconsa y otras tiendas departamentales. Era una política de la década de los ochenta que se implementó en el Distrito Federal durante el periodo de estudio, al menos para el caso de Cuajimalpa.

#### Referencias

- Auyero, Javier (2001). *La política de los pobres: las prácticas clientelistas del peronismo*. Buenos Aires: Ediciones Manantial.
- Combes, Hélène (2011). «¿Dónde estamos con el estudio del clientelismo?», *Desacatos*, no. 36, pp. 13-32.
- Hagene, Turid (2015). «Debatiendo conceptos con metodología etnográfica: el caso del “clientelismo político” y la “compra de votos”», *Nueva antropología*, vol. 28, no. 83, pp. 47-71. Recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0185-06362015000200004&lng=es&tlng=](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0185-06362015000200004&lng=es&tlng=) el 3 de mayo de 2022.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2020). Encuesta Nacional de Cultura Cívica (ENCUCI), tabulados básicos 5.5 y 5.11, delitos electorales. Recuperado de <https://www.inegi.org.mx/programas/encuci/2020/> el 3 de mayo de 2022.

#### Diana Alejandra Castañeda Pérez

Investigadora. Autora del libro *¿Cuántos votos quieres? Trabajo político y movilización electoral en Cuajimalpa, Ciudad de México*.

# ¿VIVIMOS ENTRE DESIERTOS Y PANTANOS ALIMENTARIOS?

LOS **DESIERTOS ALIMENTARIOS** SON AQUELLAS ÁREAS URBANAS EMPOBRECIDAS...



EN LAS QUE LOS PUNTOS DE VENTA DE ALIMENTOS SON **ESCASOS O NULOS**.

LOS **PANTANOS ALIMENTARIOS** SE REFIEREN A ZONAS EN LAS QUE ABUNDA EL ACCESO A **COMIDA CHATARRA**...



Con poca oferta de alimentos **nutritivos** y **saludables**.

ESTUDIOS DE REINO UNIDO Y ESTADOS UNIDOS SUGIEREN QUE AMBOS FUERON **CONSECUENCIA** DE LA LLEGADA DE LOS **GRANDES SUPERMERCADOS** Y DEL AUGE DEL **FAST-FOOD**...

Que **desplazaron** a los pequeños comercios.



PESE A QUE MÉXICO VIVE CIRCUNSTANCIAS DIFÍCILES DE SALUD, COMO LA **DESNUTRICIÓN** Y LA **OBESIDAD**, SE HA HECHO POCO PARA IDENTIFICAR ESTAS ZONAS DE **MARGINACIÓN ALIMENTARIA**.

Solo impulsando su **investigación** se podrán proponer **POLÍTICAS PÚBLICAS** para mitigar el problema.



# Mexicano

ESPACIO SOCRÁTICO Y HUMANISTA

*Recipiente de utopías y diversidad*

Lugares de placentera charla y fructífera tertulia literaria, mentideros en donde la murmuración era deleitosa y diario ejercicio; a menudo hicieron las veces de gabinetes de lectura, allí los parroquianos podían leer los periódicos y, por lo mismo, cumplir a maravilla con esa trascendente función pública [...]

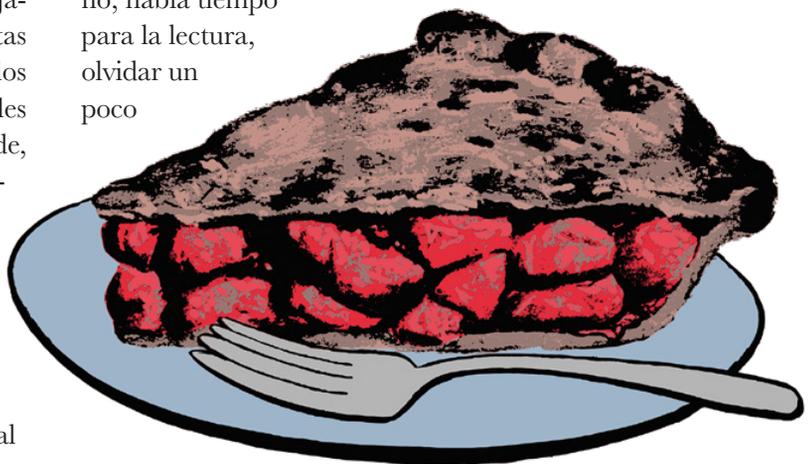
Clementina Díaz de Ovando

**SE** hallaba sobre la calle Galeana entre Hidalgo y Ocampo en el centro de Monterrey, frente al costado poniente del Hotel Ambassador. Su horario de nueve a nueve no siempre se cumplió, los clientes mantenían oídos sordos a la exigencia de cierre. El decorado lo definía: Café Mexicano (INMECAF), colores brillantes acompañaban las sillas artesanales junto a mesas cubiertas con bellos sarapes, los cuales daban al ambiente una exaltación a lo nacional y mucha alegría, un holgorio visual. El equilibrio del oído lo brindaba una suave selección de música instrumental con autores mexicanos, desde clásica hasta popular, de todo género, el jazz tenía su lugar especial. Las temperaturas altas en la ciudad no importaban, el lugar gozaba de buena climatización y tomar una bebida caliente y aromatizante allí era un deleite. En exterior, las mesas de jardín en hierro forjado rodeaban una fuente grande con banquetas amplias. Llegar por las mañanas aseguraba a los clientes la lectura de algunos periódicos locales sin deshojar o faltos de alguna sección ya tarde, una cortesía del lugar que se agradecía, también algunos medios de tiraje nacional.

La carta de bebidas, novedosa y exótica, atraía a quienes buscaban lo diferente en una ciudad no precisamente abierta a lo diverso en esos años; ciudad que exaltaba el ahorro, el esfuerzo y el trabajo como valores indiscutibles de moral regia. La copiosa oferta al

paladar provocaba a las papilas y el café ocupaba el trono en las recetas, un arte al gusto. La promesa de sabores era insospechada a la vista, una gama de mezclas con ron, whisky, brandy, tequila, cremas, licores, frutas, granos y especias prometían gozo, pero si caías en descuidos, borracheras insospechadas te abrazaban y abrasaban.

La bebida más popular y económica: el democrático café americano con generosos rellenos y el café de olla. El grupo al que pertencí, por algún motivo —quizá el de «conejillos de indias»— recibíamos primicias gustativas gratuitas al llegar variaciones al menú, un privilegio sin duda, los precios no eran para estudiantes escasos de dinero. La disposición experimental permitió empatías y complicidades de los administradores con los clientes sin sobresalto alguno; había tiempo para la lectura, olvidar un poco



## El Café Mexicano es referencia de una comunidad en búsqueda de tolerancia, un instante acogedor del trasiego de una década cubierta por la sombra represiva contra estudiantes, campesinos, ferrocarrileros y médicos.

la presión del consumo y asegurar que las escrituras creativas, disruptivas, arengadoras, amorosas, políticas o de rupturas existenciales fluyeran entre la cofradía.

Contiguo al Café, estaba la Librería México —antecedente de las librerías del Fondo de Cultura Económica—, tapizada de estantes de piso a techo y en ellos una variedad suficiente de títulos y editoriales en la amplia sala principal con acogedor entrepiso y un atractivo semisótano con literatura infantil; las mesas de novedades junto al espacio para revistas o publicaciones periódicas cerraban el círculo de cualquier necesidad lectora: un agasajo al ocio, la lectura, la escritura, la información y el conocimiento. El Café Mexicano fue un proyecto del Instituto Mexicano del Café, INMECAF, organismo de divulgación y promoción, con importante rama comercial del aromático mexicano en el ámbito internacional.

Los clientes del Café, mujeres y hombres, fluían. El malabarismo social de creativos de las artes, junto a políticos, investigadores, maestros, estudiantes o

librepensadores, hacían del lugar un recinto heterogéneo y circense; un laboratorio social donde convivían militantes de partidos políticos (PC, PRI, PRT, PMT, PARM, PPS, PLM) a lado de maoístas, masones, feministas, travestis, hinduistas, astrólogos, taurinos, etcétera. Postrimerías de los años setenta, un trasiego de ideas y murmuración especulativa de sucesos en política y cultura local, nacional e internacional, igual galácticos: había un par de ufólogos quienes disertaban sin parar sobre naves marcianas. Oficios y profesiones mezclados: estudiantes, comerciantes, turistas, desempleados, artistas, biólogos, vagabundos, secretarías, activistas, fayuqueras, seminaristas, periodistas, físicos, matemáticos, antropólogos, vividores, narcomenudistas, galanes, sindicalistas, burócratas, curas, poetas, modelos, obreros, cronistas deportivos, políticos, literatos, arquitectos, ajedrecistas, médicos, músicos, arquitectos, esotéricos, pilotos y sobrecargos, profesores, anticuarios, contadores, abogados, extranjeros, exconvictos, notarios, sociólogos, guerrilleros, peluqueros, ingenieros, brujas, ladrones, charlatanes, conspiradores, cantantes, psicólogos, filósofos, y más.



Obra del artista Geroca. En esta página: *Homenaje al café*, 2010. Siguiente página: *Calle céntrica*, 2008.

Tanta idea dispar generaba charlas y especulación; otras veces, discusiones temáticas nada ordinarias y sí, exclusivas: la crítica y el análisis humanista bullía. Eran redes sociales de carne y hueso, vivas, tocables, sin anonimato o enmascaramiento. La realidad y el deseo, convivían, Luis Cernuda dixit. Los parroquianos del Café Mexicano se autonombraban y bautizaban en secreto unos a otros, según su imaginario. «Los satélites», amigos de amigos; «Personajes en busca de autor», un guiño a Pirandello; «Los caligramas» (mi nicho) nombre de un taller de literatura subdividido por géneros literarios numeroso y plural, interesados además de la escritura y la lectura, por la filosofía, la política y los temas culturales; cerca de la tribu «Los artistas», actores, pintores, músicos, bailarinas y fotógrafos. Un grupo de catedráticos, filósofos, políticos, economistas y abogados, en amistosa sátira al grupo literario se autonombro «Los crucigramas», conversaban de política, la universidad, la academia, la nota roja, la filosofía, eran cultos; «Los rábanos», rojos por fuera, blancos por dentro, cercanos a los crucigramas, discutidores jocosos de trascendidos y grillas políticas de la prensa, participaban en aso-

---

El ambiente en el Café Mexicano era socrático, se debatía y cuestionaba. El diálogo se anteponía en la comunicación trezada de los grupos, se coincidía en ocasiones, otras no, sucedía entonces la contienda.

---

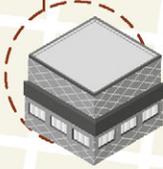
ciaciones políticas o sindicales o en la masonería, buenos lectores de novelas y de poesía, empleados municipales, estatales y profesores, gustaban de la bohemia y las peñas musicales. «La mesa legal» se formaba con abogados, contadores, administradores y notarios; «Los mapaches», apoyadores de logísticas electorales, interesados en eventos que reunieran gente, se cruzaban y conocían con «Los orejas», trabajadores de Gobierno, «sondeadores» y preguntones, ambos núcleos de dos o tres personas rondaban cautelosos y a distancia los círculos, eran amables. Dejar fuera a «Los médicos», imposible, eran pasantes de medicina y egresados, calmaban malestares menores a los habituales del café al diagnosticar con tino las dolencias.

El ambiente en el Café Mexicano era socrático, se debatía y cuestionaba. El diálogo se anteponía en la comunicación trezada de los grupos, se coincidía en ocasiones, otras no, sucedía entonces la contienda. El interés humanista y utópico era eje en la mayoría de las discusiones en que se compartían saberes y dudas, todo entraba en juego en busca de certezas. Los había rondando, simpáticos metiches o dandis de galanura perdida, rabos verdes pues; además amigables solitarios

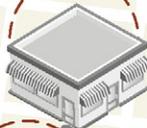


Espacios para  
la tertulia  
que se fueron...  
y algunos sobrevivientes

CAFÉ LA BLANCA



CAFÉ LISBOA



CAFÉ EL PASO



CAFÉ GALVÁN

CAFÉ NUEVO BRASIL



CONCORDIA



VIPS



SANBORNS

CAFÉ SHIRLEY

CAFÉ APOLO

BAR REFORMA



CAFÉ MEXICANO



CAFÉ PICOS

CAFÉ FLORES



## UBICACIÓN

▶ VIGENTE

▶ CERRADO

**CAFÉ APOLO** Padre Mier 578, col. Centro (actualmente oficinas Grupo Gentor).

**BAR REFORMA** José Garibaldi 938, col. Centro.

**CONCORDIA** Zaragoza entre 15 y 5 de mayo (actualmente jardines).

**CAFÉ FLORES** Escobedo y Corregidora, col. Centro (Hotel Fiesta Americana).

**CAFÉ MEXICANO** Galeana, entre Hidalgo y Ocampo, col. Centro (frente al costado poniente del Hotel Ambassador).

**CAFÉ GALVÁN** Ruperto Martínez esquina con Juárez, col. Centro.

**CAFÉ LA BLANCA** Ruperto Martínez y Colegio Civil, col. Centro.

**CAFÉ LISBOA** Espinosa, col. Centro.

**CAFÉ NUEVO BRASIL** Zaragoza 232 Sur, col. Centro.

**CAFÉ EL PASO** Zaragoza 130 Sur, esquina con Ruperto Martínez, col. Centro (actualmente Universidad Metropolitana).

**CAFÉ PASEO ESPINO-BARROS** Morelos y Parás, Centro.

**SANBORNS** Escobedo Sur 920, col. Centro.

**VIPS** Padre Mier 355 Ote, col. Centro.

**CAFÉ PICOS** Hidalgo y Escobedo, col. Centro, Frente a la Plaza Hidalgo (actualmente es otro restaurante).

**CAFÉ SHIRLEY** Galeana 310, entre Ocampo e Hidalgo.

**CAFÉ INFINITO** Raymundo Jardón 904, Barrio Antiguo.

**CAFÉ PARAÍSO** Morelos 958, Barrio Antiguo.

**BAR CAFÉ IGUANA** Diego de Montemayor 927 Sur, Barrio Antiguo.

## OTROS CAFÉS Y RESTAURANTES

### MANOLÍN

Francisco I. Madero 1975, col. Centro



### CAFÉ RESTAURANTE AL

Francisco I. Madero 520, col. Centro



### PALAX

Francisco I. Madero 717 Oriente, col. Centro



### CAFÉ RUBIO

Francisco I. Madero 3517, col. Acero



### RESTAURANTE LATINO

Venustiano Carranza 500, col. Centro

### OBRERO

Morones Prieto 666, col. Independencia



SOBRE AV. MADERO

EN OTRAS CALLES

como Don Filiberto, distinguido y educado, o Raúl «Coiffure», ambos vecinos cada uno en su negocio: Antigüedades el primero y Alta Peluquería el segundo. Y Galería Miró a unos pasos. ¡Cómo olvidarla!

La comunidad del café era atractiva, su espectro heterogéneo y libertario abría el interés a bus-

cadores del amor loco según Breton o de la Maga de Cortázar, animados por lecturas literarias y pasiones. Dialogantes expertos acudían y con gracia o talento obtenían invitaciones a beber café. Los había sabelotodos con encanto u antipáticos; algunos buscaban retas o medir su «alta erudición» con quien pudieran. Hubo un ladrón, el «Punto y coma», quien padecía secuela de polio en una de las piernas. Bien vestido y elegante, menudito ojiverde, gustaba del puro y del bastón, un profesional del hurto de objetos en tiendas de departamentos.

Mención aparte y honores merecen, los sustractores de libros, una minúscula élite que sobrevivía de ese acto; verdaderos bibliófilos y conocedores al igual que benefactores, los apreciábamos. Tanto individualidad concita un coro de expresiones, una armonía de voces y gestos de improvisación libre, los vientos de cambio en el paisaje anticipaban la diversidad cultural; hombres y mujeres, estas últimas, eventuales, asistían con interés.

El Café Mexicano es referencia de una comunidad en búsqueda de tolerancia, un instante acogedor del trasiego de una década cubierta por la sombra represiva contra estudiantes, campesinos, ferrocarrileros y médicos. Existía una economía titubeante y la esperanza del desarrollo económico afluía ante nuevos descubrimientos petroleros; la autoridad entrante convocaba «administrar la abundancia» y la inclusión de nuestro país en el concierto mundial de las economías en ascenso, asomaba.

La singularidad del Café Mexicano atrajo cronopios y famas. Agitaba allí el dislate, la reflexión y claro, la dialéctica; mientras metían nariz o posaban sentaderas gente de toda clase social, riquillos o clasemedieros con pretensiones, hasta profetas radicales de la destrucción del mundo. En la periferia husmeaban curiosos, quienes deseaban integrarse o quizá recibir respuesta a sus preguntas. Todo visitante de cafés —cafetero dirán— es también un cazador de rostros, un atrapador de conversaciones y hallazgos. Se realizaron exposiciones con el arte de los clien-



Obra del artista Geroca. Arriba: *Escondido en el bar*, 2019. Abajo: *Bronca de perros*, 2017.

tes, intercambios y trueques de libros, presentaciones, lecturas en atril, monólogos teatrales, charlas, etcétera, etcétera, coexistían con detenciones y cateos corporales policíacos al cerrar el Café, también persecuciones y huidas de librerías, espionajes y amenazas anónimas a clientes que pertenecían a la política y a feministas.

Cerraban los años setenta, había sospecha y veladura. En el lugar se escribió y habló de poemas, volantes y proclamas; se cargaba papel para imprimir en mimeógrafo manual y guillotinar hojas; se rifaban libros para obtener recursos e imprimir otros libros, se pedía dinero, se presta igual. Se discutían y distribuían panfletos, folletos y revistas. Se canjeban libros, dibujos, grabados, abrazos y besos. Se organizaban acciones nocturnas para pegar carteles y manifiestos, al igual que armar grupos y realizar pintas con poemas en las paredes, entonces actos ilegales. Muchas veces fue el lugar de citas para partir y apoyar huelgas y marchas o salir a «botear», obtener recursos para las luchas sandinistas en Nicaragua y las fuerzas insurgentes de El Salvador; igual se llevaban frascos con miel de abeja, limones y agua para la huelga de hambre de madres de desaparecidos políticos en la iglesia del Sagrado Corazón o de los obreros de Vitro o de Fundidora u otros movimientos de obreros. Cabe decir aquí, en reconocimiento justo del rito, que después de la hora del café, las reuniones, diálogos y discusiones se trasladaban a otros templos: bares y cantinas.

La ubicación del Café Mexicano fue estratégica, de allí se acudió a los márgenes del río Santa Catarina y desde el ateísmo observar (congelados, gran helada) la feligresía católica volcada ante el Papa Juan Pablo II en su primera visita a la ciudad, para luego abrir el diálogo entre los contertulios y alguien del equipo de seguridad y logística del Pontífice. Un par de años pasaron y la discusión fue el concierto de Queen en el Estadio Universitario, acontecimiento nacional y marca de apertura a conciertos masivos. 15 días después la polémica regresa, el fenómeno social provocado por el popular tamaulipeco Rigo Tovar y su gru-

Obra del artista Geroca. *Bar el Gallito*, 2008.



En el lugar, se escribió y habló de poemas, volantes y proclamas; se cargaba papel para imprimir en mimeógrafo manual y guillotinar hojas; se rifaban libros para obtener recursos e imprimir otros libros.

po musical Costa Azul en el río Santa Catarina lo exigía, un suceso de gran escala, inédito por lo masivo. La controversia tenía residencia en la plaza, horas y días, opiniones y pláticas generaron el diálogo permanente que se dio en el Café Mexicano de 1975 a 1985.



Obra del artista Geroca. Izquierda: *Señoras en el café*, 2022. Derecha: *Cena de goles*, 2019

El nombre del lugar poco dice a las generaciones actuales: fue ojo de huracán. Un centro de tranquilidad aparente, girando discreto en círculos amplios; un remolino de temáticas con luces y sombras; confluyeron en él generaciones continentes y procesos en movimiento. El traslado a los ochenta cedió paso a otros terrenos y la proyección de expectativas aumentó. La sociedad cambia y las formas de convivencia trasmutaron del espacio «café» al «espacio cultural». El concepto filosófico de «ideología» —favorito de mi tribu— era estigma; hoy es un concepto digerible, se pronuncia y escucha con frecuencia normalizado su uso sin señalarlo solo como pensamiento marxista o de la izquierda.

Elegí el Café Mexicano como prototipo de lugares de reunión social, fue un recinto natural que concentró inquietudes comunitarias de diferentes grupos. A la fecha no se halla algo similar a esa ágora convocante que reunía discusión dialéctica y a la vez espacio silente para lectura y reflexión, sin contar la fiesta y el regocijo que también brindó. Ahora mismo hay cafés donde se dan conversaciones informales con buenos grados de profundidad y observación del pulso social y

el ánimo de una comunidad, pero no se acercan al ejemplo.

Hago repaso de sitios donde se han generado y madurado planes, proyectos, sueños e intenciones de corte cultural, político o de emprendimientos y aparecen imágenes de invitaciones para la socialización, el diálogo y la conversación. Es indudable que los cafés han sido lugares de encuentro en ciudades y barrios; centros sociales que atraen a la convivencia y la comunicación o aldeas urbanas formadoras de colectivos u expresiones de organización social. Nombraré algunos cafés visitados por mi generación, durante las discusiones para desarrollar actividades de organización y de comunidad: Apolo, Concordia, Flores, Mexicano, Rubio, Galván, La Blanca, Lisboa, Nuevo Brasil, El Paso, Benavides, Paseo Espino-Barros, Sanborns, Al, Palax, Manolín, Latino, Obrero, Vips, Picos, Shirley, El Infinito, Paraíso, etcétera. Son más visibles ahora Starbucks y Tim Hortons. Incluiría gustosa al Café Iguala, aunque lo que menos vende es café. **P**

**María Guadalupe Belmonte Vega**

Poeta, promotora cultural y reportera. Gestora de Gargantúa Espacio Cultural. Ha sido Directora de la Casa de la Cultura Nuevo León y de la Biblioteca Central del Estado.

# TENTEMPIÉ POÉTICO DEL SIGLO DE ORO

## AL SEÑOR DE UN CONVITE, QUE LE PORFIABA COMIESE MUCHO

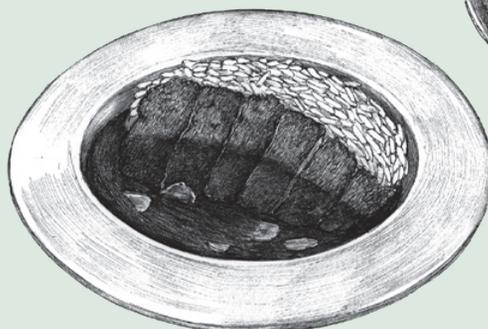
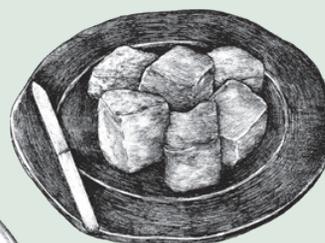
Francisco de Quevedo, *Parnaso español*

Comer hasta matar la hambre, es bueno;  
mas comer por cumplir con el regalo,  
hasta matar al comedor, es malo,  
y la templanza es el mejor Galeno.

Lo demasiado siempre fue veneno:  
a las ponzoñas el ahíto igualo;  
si a costumbres de bestia me resbalo,  
a pesebre por plato me condeno.

Si engullo las cocinas y despensas,  
seré don Tal Despensas y Cocinas.  
¿En qué piensas, amigo, que me piensas?

Pues me atiestas de pavos y gallinas,  
dame, ya que la gula me dispensas,  
el postre en calas, purga y melecinas.



**EN RETORNO DE UNA DIADEMA,  
PRESENTA UN DULCE DE NUECES QUE PREVINO A  
UN ANTOJO DE LA SEÑORA VIRREINA (FRAGMENTO)**

Sor Juana Inés de la Cruz, *Inundación castálida*

Y volviendo a mi romance,  
digo que él, allá en su lengua,  
razonando medios días  
y pronunciando centellas,

me dijo: «Esas nueces guarda,  
de quien yo fui cocinera;  
que, al rescoldo de mis rayos,  
les sazoné las cortezas.

y mira que yo no soy  
tan bobo como se piensan  
los que dicen que por Dafne  
dejé mis luces a ciegas:

que yo soy un dios doctor,  
que vivo con la experiencia,  
y estoy en edad que sé  
dónde el zapato me aprieta;

y habiendo visto el nogal  
y el dulce fruto que lleva,  
no había de andarme tras  
laureles, a boca seca.

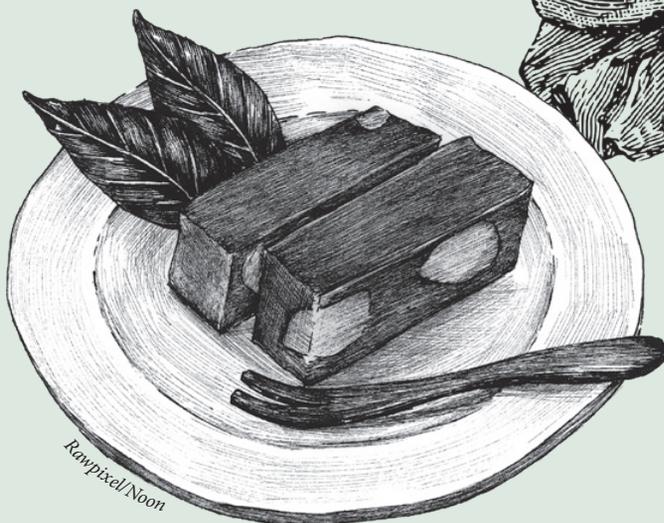
Guárdalas, que puede ser  
que aquella deidad que peina  
rayos, cuyas peinaduras  
componen mi cabellera,

conciba feto de luces,  
concepto de rayos tenga;  
que no es verdad el que el cielo  
siempre ingenerable sea.

Preséntaselas entonces;  
que, si afable las acepta,  
espero que por tu mano  
lograré mis conveniencias».

Esto dijo Apolo; y yo,  
señora, para que veas  
que cumplo con el oficio  
de pretendiente febea,

te las remito, por que  
a Apolo, si no están buenas,  
por mal cocinero, cortes  
el copete y las guedejas.



## DIÁLOGO ENTRE BABIECA Y ROCINANTE

Miguel de Cervantes, *Don Quijote de la Mancha*

B. ¿Cómo estáis, Rocinante, tan delgado?

R. Porque nunca se come, y se trabaja.

B. Pues, ¿qué es de la cebada y de la paja?

R. No me deja mi amo ni un bocado.

B. Andá, señor, que estáis muy mal criado, pues vuestra lengua de asno al amo ultraja.

R. Asno se es de la cuna a la mortaja.

¿Quereislo ver? Miraldo enamorado.

B. ¿Es necesidad amar?

R. No es gran prudencia.

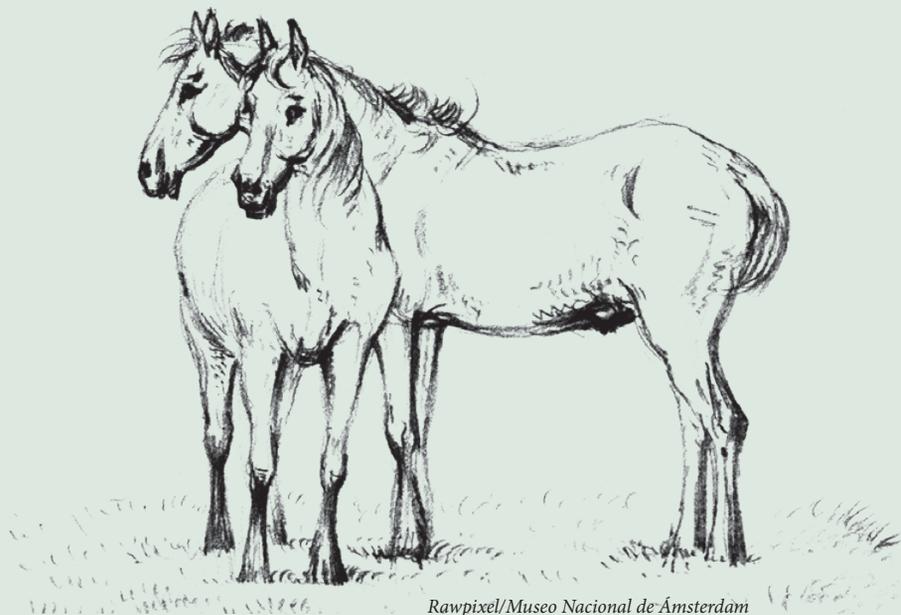
B. Metafísico estáis.

R. Es que no como.

B. Quejaos del escudero.

R. No es bastante.

¿Cómo me he de quejar en mi dolencia, si el amo y escudero o mayordomo son tan rocines como Rocinante?



Rawpixel/Museo Nacional de Amsterdam

# Biblioteca Central del Estado: 36 AÑOS

REDACCIÓN



*Biblioteca Central del Estado*

**ERA** el Monterrey balbuciente de modernidad, la Macroplaza tenía un año de construida, así que toda una serie de edificaciones gubernamentales se dispusieron alrededor de la gran superficie de adoquín y estatuas (400,000 metros cuadrados). Comparada entonces con la Plaza Roja de Moscú, considerada en aquellas épocas la de mayores dimensiones, hoy totalmente superada por las plazas públicas de las principales ciudades chinas. En ese entorno nació la Biblioteca Central del Estado «Fray Servando Teresa de Mier», un 28 de

mayo de 1986, la cual a lo largo de los años ha sido un asidero de los amantes de la lectura y un refugio para quienes buscaban afanosamente un espacio para el ocio cultural.

En el caso de cualquier estudiante, la existencia de la Biblioteca Central solía llegar en aquellos años como una sugerencia de las maestras de literatura o matemáticas de la preparatoria. Si decidías aventurarte, ir al centro de Monterrey constituía una experiencia nueva: traspasar las puertas de entrada de la Fray Servando y enfrentarse a un



Biblioteca Central del Estado

fichero bibliográfico que solo podrías ir dominando con el paso del tiempo.

Aunque esas herramientas ya quedaron atrás, las tarjetas del fichero dejaron su huella olfativa, el olor a encierro del conocimiento. La clasificación Dewey era velozmente capturada por la pluma BIC negra, punta gruesa y cuerpo transparente, en que se alcanzaba a ver el nivel de la tinta. Anotadas las clasificaciones de los libros buscados, había que ubicar la sala propicia, la sección de la biblioteca que correspondía al texto que se necesitaba para documentarse. Así se iba identificando con el paso de los años la sección de libros de consulta (diccionarios, enciclopedias), la de ciencias naturales (biología, química, geología, matemáticas) o la sala general en donde podían encontrarse libros de literatura, filosofía, arte, psicología y demás.

Treinta y seis años después, la Biblioteca Central es un fabuloso punto de encuentro, un espacio multimodal al que asisten niñas y niños, al que acuden cronistas del estado a compartir el cono-

cimiento de su terruño, en donde se desarrollan charlas periódicas sobre temas capitales para la humanidad, en donde hay un cine club y se desarrollan eventos en el auditorio: conferencias, premiaciones y simposios.

La Fray Servando ha vivido la transición digital de una manera que podríamos considerar grácil. Ante la animosidad que produjo la aparición de la internet y las redes sociales, la Biblioteca hubo de adaptarse a las demandas de la población. De tal suerte, se abrieron dos salas con computadoras donadas por una conocida compañía telefónica, se dispuso de personal de servicio social para la atención de las personas que por diversas razones debían conectarse para revisar opciones de trabajo, navegar por los buscadores, redactar una demanda o un mensaje para su persona amada.

¡Cuántos libros maravillosos pueden encontrarse en la Biblioteca Central! En ella se puede hallar el *Adán Buenosayres* de Leopoldo Marechal, una adaptación porteña de la Divina Comedia con sus protagonistas camuflados por seudónimos, sus siete niveles de inframundo y la plástica del idioma en lunfardo. Otro libro impactante que se puede leer es *El primer hombre* de Albert Camus, un relato autobiográfico dejado inconcluso por el ganador del Nobel, el manuscrito fue encontrado en el maletero del coche en donde tuvo su trágico deceso. Siempre ha sido placentero vagar por los pasillos de los anaqueles de libros, husmear y adentrarse en las diferentes colecciones, como la aguja en el pajar, para luego, de súbito, sorprenderse de la joya de libro que se puede llevar de préstamo durante una semana.

Aunque en eso de los préstamos hay clientes morosos, los cuales pueden llegar a ser suspendidos de sus derechos para préstamo a domicilio por la tardanza en la devolución de libros. Además, hay que escuchar las palabras y mirar el rostro adusto del Mago, el gentil bibliotecario, y solamente sentir pena. Así tiene que ser, el que la hace la paga, y si eso te llega a pasar no quedará más que seguir yendo a la Biblioteca Central para conocer las nuevas incorporaciones al acervo y ensoñar que los dan a préstamo mientras los lees en sala.

La Biblioteca Central ha pasado por muchas pruebas de supervivencia. Se cuenta que un día,

cuando se celebraba un hecho que nos dio patria, las chispas de los fuegos artificiales alcanzaron plafones del edificio de la administración estatal, contiguo a la Biblioteca, por lo cual se desató el siniestro sin haber afectado el acervo. En otras ocasiones fueron las terribles goteras que, nada más al desencadenarse la temporada de lluvias, movían a la clausura de los estantes por medio de sábanas plásticas transparentes en la sala general, en prevención de cualquier tipo de chapuzón de las letras, a pesar de que algunas obras se sentirían muy en su elemento, como *Moby Dick*, *La isla del tesoro*, *Los viajes de Gulliver* o *20 mil leguas de viaje submarino*.

Sobre este tema, desde la redacción de *Punto Dorsal* hemos tenido la oportunidad de hablar con la actual dirección de la biblioteca, quien nos ha informado que las autoridades han trabajado en los últimos meses en el mantenimiento de los techos y que además próximamente se renovará por completo el obsoleto sistema de climatización que ha tenido al público lector «sudando la gota gorda».

La Biblioteca Central ostenta un hermoso mural de Gerardo Cantú, donde se expone la fundación de Monterrey y los diferentes simbolismos que describen el ser nuevoleonés. La Fray Servando dispone de dos niveles, un espacio acondicionado para personas con discapacidad, en donde se les enseña el sistema braille, poesía y algunas otras cosas; sus salas de lectura, su ludoteca y el auditorio que mencionamos anteriormente. Sin olvidar que es también la sede de la Red Estatal de Bibliotecas Públicas, la cual cuenta con un equipo especializado y dedicado a coordinar y apoyar a las más de 300 bibliotecas públicas instaladas en los municipios de Nuevo León.

Ahora que vamos saliendo de tiempos de pandemia, recomendamos ver la película *La biblioteca* (*The public*, 2018) dirigida por Emilio Estévez. Cuando vivimos en el encierro, la nostalgia y la desesperanza de no saber cuándo volvería

Siempre ha sido placentero vagar por los pasillos de los anaqueles de libros, husmear y adentrarse en las diferentes colecciones, como la aguja en el pajar, para luego, de súbito, sorprenderse de la joya de libro que se puede llevar de préstamo durante una semana.

el disfrute de los bienes culturales, hacía viajar a las épocas en que se podía devorar la enciclopedia *Summa Artis* o disfrutar de una película proveniente de la colección disponible en la Biblioteca. De igual forma, la idea de *The public* demuestra que las bibliotecas son más que espacios hechos para la lectura, son lugares vivos con hombres y mujeres de diferentes orígenes en la eterna lucha por conocerse a sí mismos. 



Biblioteca Central del Estado

# Gastronomía HUMANISTA

REDACCIÓN



Ducasse, Alain y Regouby, Christian (2019). *Comer es un acto político*. Tafalla, Navarra: Txalaparta.

---

Comer bien no es un asunto de poder adquisitivo, sino un problema de conocimiento, de aprendizaje y de comportamiento.

---

A ciertas horas, la comida es lo primero que tenemos en mente, pero lo último en que pensamos. Resulta cómodo y fácil que, a través de una aplicación, otras personas la preparen y envíen a casas y oficinas. ¿Para qué perder tiempo en el menú si los algoritmos deciden que comer? Se ha pasado de la *fast food* a la *app food*. Las consecuencias para la diversidad culinaria son notables. Ante este hecho, hacía falta un revulsivo en las mesas, uno indicado para tomar antes de cada platillo, tal y como lo hizo Alain Ducasse.

En colaboración con Christian Regouby, el chef francés Alain Ducasse escribió *Comer es un acto político* como un llamamiento a la participación cívica a partir de lo que se consume en las mesas. Su libro parte de la premisa de que comer bien no es un asunto de poder adquisitivo, sino un problema de conocimiento, de aprendizaje y de comportamiento. El desafío verdadero implica la democratización de la buena cocina. Este es el reconocimiento de que comer no solo es un acto social, sino también ciudadano.

El autor señala una gran paradoja de los países desarrollados: a medida que pasan menos hambre, más pierden la conciencia del significado de comer. En las sociedades en las cuales los alimentos sobran, existe la posibilidad de prestar una mayor atención a los productos que se consumen, así como también de guardar un mayor respeto hacia estos. La elección entre no comer carnes, aves, pescados y mariscos de un origen dudoso, o dejar de comprar especies animales amenazadas o vegetales con organismos genéticamente modificados son acciones importantes. Por esa razón, la alimentación en las sociedades de consumo se ha vuelto en un acto político cotidiano. En cambio, para dos tercios de la humanidad, es un acto de supervivencia diaria porque no hay más elección que comer o no.

Resulta imposible dejar de comer para sobrevivir, pero lo que se busca es un nuevo paradigma: no se puede seguir ignorando lo que se lleva a la boca para subsistir. Comer se ha vuelto un acto político, una manera de ser en el mundo. Esta estrategia es un empoderamiento, el cual consiste en elegir un nuevo régimen alimentario y, al mismo tiempo, la voluntad de evitar la pasividad ante las demandas de la sociedad de consumo.

Ducasse apuesta por una cocina de la naturalidad con los siguientes rasgos: cultural por su manera de ver el mundo; económica por la red humana que implica entre quienes producen y quienes cocinan; saludable y excelente para el bienestar por su equilibrio nutricional; y respetuosa con el medio ambiente y con el entorno de producción de los alimentos.

*Comer es un acto político* es una apología de la gastronomía humanista, basada en una filosofía que busca, dentro de cada persona, la esencia de lo que somos. Es un llamamiento para quienes tienen la oportunidad de comer hasta la saciedad a diario y pueden usarla como herramienta para configurar el futuro de la humanidad.

La cocina debe desempeñar un papel social, ya que puede permitir encontrar un lugar en la sociedad a la gente excluida del progreso. En la gastronomía, hay que pasar de un mundo de competición a uno de cooperación, fusión y apertura, así como recuperar las identidades culinarias locales del planeta.

Ducasse insiste que la calidad de los alimentos y de la comida no es un asunto de dinero, sino de tomar conciencia y cambiar de comportamiento. La única condición para una calidad asequible a todo mundo es averiguar qué hay detrás de aquello que se nos sirve de comer y así recobrar el poder sobre nuestras bocas.

El libro termina con un manifiesto por una gastronomía ciudadana y, en la tradición francesa de derechos humanos, con un Llamamiento a una Declaración Universal de la Gastronomía Humanista (recuadro anexo). A final de cuentas, las decisiones políticas pueden tener determinada repercusión en el sector alimentario y en la gastronomía. Sin embargo, esta última también es una herramienta política cuando se elige qué y por qué se come. Ducasse lo califica como un instrumento de democracia directa considerable. La decisión final está en nuestras bocas. 

## Frentes por la calidad de la comida según Alain Ducasse:



Rawpixel/ Juite de Graang

1. Responder a las necesidades humanas esenciales —nutricionales y relacionales— para la salud de los seres humanos.
2. Promover el modelo cultural de la diversidad.
3. Desarrollar una economía basada en la calidad.
4. Fomentar la calidad alimentaria procedente del artesanado.
5. Situar al ser humano en el corazón de la naturaleza y a la naturaleza en el corazón del ser humano.

## Llamamiento a una Declaración Universal de la Gastronomía Humanista

### ARTÍCULO 1

- El **derecho** a beneficiarse de una información y de una trazabilidad clara y transparente respecto a los productos.
- El **deber** de informarnos y de responsabilizarnos de nuestras elecciones.

### ARTÍCULO 2

- El **derecho** a recibir una educación gustativa.
- El **deber** de cultivar nuestros sentidos, de aprender y de transmitir.

### ARTÍCULO 3

- El **derecho** a estar conectados a las regiones y a la tierra.
- El **deber** de respetar y de proteger la tierra y sus ritmos.

### ARTÍCULO 4

- El **derecho** a todo aquello que preserve y mejore la salud de los seres humanos, indisoluble de la salud de todo el mundo vivo —flora y fauna—.
- El **deber** de comprometernos a actuar para preservar la biodiversidad de lo vivo.

### ARTÍCULO 5

- El **derecho** a disfrutar del placer y de la convivencia de las comidas.
- El **deber** de hacer evolucionar nuestros comportamientos hacia la alteridad y el acto de compartir.



Rawpixel/ Hans Sebald Beham

# #DESCUBRECONARTE

Centro de las Artes



Escuela Adolfo Prieto



Pinacoteca de Nuevo León

Casa de la Cultura de Nuevo León



Nave Generadores



Teatro de la Ciudad



Concha Acústica



Librería Conarte



Museo Estatal de Culturas Populares



Niños Conarte



conarte.org.mx



conarte nuevo león





[www.puntodorsal.mx](http://www.puntodorsal.mx)

COMISIÓN  
ESTATAL  
ELECTORAL  
NUEVO LEÓN

**CEE** 

5 de Mayo 975 oriente,  
entre Diego de Montemayor y Platón Sánchez,  
Centro, Monterrey, N. L., México  
800.CEENLMX (233 65 69)

[www.ceenl.mx](http://www.ceenl.mx)

    /ceenl.mx