

La complicidad y la impunidad tienen forma de guardería en Hermosillo y de carreteras en Tlaxcala

## No otorgará la USET clave a un bachillerato

VÍCTOR HUGO VARELA LOYOLA ■ 11

La belleza por sí sola

GABRIELA CONDE

El tiempo pasa, las sociedades cambian, cada generación, grupo, nación vive procesos constructivos o destructivos particulares, mismos que las marcan; cada generación le teme a cosas distintas; por ejemplo, quienes nacimos durante la guerra fría y presenciamos la caída del socialismo (con las imágenes que se repetían en los noticieros: alemanes abrazados, gente de todas las razas tomándose fotos frente a los escumbros, mientras otros guardaban un pedazo de muro como *souvenir*) dejamos de tenerle miedo a la tercera guerra mundial.

En cambio, crecimos con los enemigos bien identificados: el calentamiento global, la contaminación, el cáncer, el sida, el terrorismo y, sí, el desvanecimiento de las utopías.

Toda identidad es un proceso, una realidad transitoria, discursiva, relativa, construida por múltiples experiencias y lenguajes. Cultura e identidad son, pues, términos mellizos, los artistas, con sus narrativas, nos hablan de eso que viven, de eso a lo que le temen.

Ahí en la diversidad de sus discursos, cuadros, libros, partituras, es donde podemos aproximarnos al conocimiento—reconocimiento del mundo.

A pesar de que muchas de las narrativas actuales se difunden y validan por el *mass media* tendiente a homogeneizar el discurso (como si las experiencias que construyen el proceso de identidad fueran únicas), es reconfortante encontrarse con aquellos artistas que ejercen como dínamo su carácter crítico para mostrar y transformar su realidad, los que se aprovechan de la condición inquietante de su trabajo para permitir la ruptura, la revolución, el nuevo orden de las cosas. Porque a pesar de la belleza y del impacto emocional que produce el arte, esto por sí solo no es suficiente.

## Debe mesero tener chispa: Manuel Loera

LORENA FLORES ORDÓNEZ

Durante 11 años, Manuel Loera Méndez se ha pasado todos los días atendiendo mesas y lavando platos y cubiertos; “es rentable esta actividad, con las propinas y mi salario me alcanza para atender las necesidades del hogar”

“¡Bienvenido, estamos para servirle!”, es la frase con la que Manuel recibe a los comensales que ingresan al restaurante donde trabaja. Eso sí, siempre con una sonrisa para transmitir confianza a los clientes.

Manuel tiene 32 años de edad y trabaja desde hace 11 años como mesero en un restaurante de Chiautempan, lugar que se ha convertido casi en su segundo hogar.

“Llevo más o menos 11 años trabajando de mesero, me gusta mucho mi empleo; aunque muchos no lo crean, ser mesero es rentable porque las propinas que te dejan algunos clientes te ayudan para cubrir tus gastos, bueno, eso si los atiendes bien y está en sus posibilidades darte unos centavos”, apunta Manuel.

Loera Méndez nació en Apizaco y a los 21 años de edad empezó a buscar trabajo, debido a que sus padres no tuvieron la posibilidad de apoyarlo económicamente para que él tuviera una profesión.

Comenta que en ese municipio buscó empleo, pero le fue imposible encontrar algo seguro, pues lo contrataban para atender negocios durante periodos cortos, de dos o tres meses, fue ahí cuando decidió buscar una oportunidad laboral en otro municipio y su opción fue recorrer las calles de Chiautempan. Su búsqueda duró una semana, pues un jueves vio un letrero en un restaurante donde solicitaban un mesero.

“Entré al establecimiento, cumplí con los requisitos y al otro día me dijeron que me presentara a trabajar.”

“Fue un jueves cuando descubrí que en un restaurante solicitaban mesero, entré, me pidieron mis papeles y los entregué, al siguiente día me citaron para empezar a trabajar”.

Al principio no le agradaba este oficio, pero su necesidad lo agobiaba y no podía seguir sin

Este apizaquense ha pasado 11 años de su vida atendiendo mesas y lavando platos y cubiertos; “es rentable esta actividad, con las propinas y mi salario me alcanza para atender las necesidades del hogar”

empleo porque tenía que apoyar a sus padres. Conforme pasó el tiempo le tomó cariño a la actividad que llevaba a cabo, ya que era satisfactorio llevar hasta la mesa los alimentos a las personas.

En ese restaurante laboró aproximadamente tres años,

día ingresar y así fue, volví a prestar mis servicios como mesero, recuerda.

Para Manuel Loera, su día de trabajo comienza a las 10 horas y termina a las 19 horas y de ahí retorna a su hogar para convivir un rato con su esposa y sus tres hijos.

pesos y la mejor propina que ha recibido han fue de 80 pesos por parte de unos turistas que visitaron Chiautempan.

—¿Cómo le va con las propinas?— se le pregunta.

—Bien, algunas veces la gente te deja 1 o 2 pesos de propina que son buenos, pues al menos te alcanza para una paleta, pero cuando hay mucha afluencia me he ganado 250 pesos en un solo día, principalmente los fines de semana.

Sin embargo hay temporadas cuando no le va bien en las propinas y un ejemplo fue durante el periodo de la contin-



Lo que más le costó a Manuel en su actual trabajo fue aprenderse los tres tipos de menú que se sirven a diario, recuerda ■ Foto Alejandro Ancona

pues un día empezó a bajar la asistencia de comensales y, en consecuencia, el dueño inició el recorte de personal, primero fue la cajera, luego siguió la cocinera y al final el mesero.

“Como ya no habían ventas los dueños del negocio optaron por hacer recorte de personal, primero despidieron a mi compañera que era cajera, luego a la cocinera y por último me dieron las gracias a mí”, recuerda.

—¿Qué fue lo que hizo ante este nuevo problema?

—Empecé otra vez a buscar trabajo, pero afortunadamente a unas cuantas cuerdas había otro restaurante y ofrecí mis servicios. Para mi fortuna me dijeron que si tenía experiencia po-

Recuerda que una de las cosas que más se le dificultó, fue memorizarse los tres tipos de menús que maneja el restaurante donde trabaja a la fecha.

“La vida como mesero realmente no es nada fácil, porque debes atender al cliente como se debe para que no haya problemas, algo que me costó trabajo fue memorizarme el menú (risas), porque aquí no daban los menús por escritos como en mi anterior trabajo”.

De lunes a domingo, Manuel desempeña sus actividades como mesero y en su centro de trabajo le dan un día de descanso (sábado); además, asegura que en un buen día de propinas ha recibido más de 250

gencia sanitaria del virus de la influenza humana, pues no hubo muchos comensales por espacio de dos semanas.

La experiencia acumulada en 11 años de trabajo en este oficio, le ha enseñado que si al comensal le agrada la forma en que fue atendido, entonces está en posibilidades de dejar una buena propina.

“Con lo que gano de propinas me alcanza para sostener a mi familia, aunque mi esposa también trabaja y así entre los dos juntamos más de dinero”.

“Ser mesero es muy bueno y aún más si tienes esa chispa con la gente y los atiendes con respeto y amabilidad, esa es la clave en este trabajo”, puntualiza.