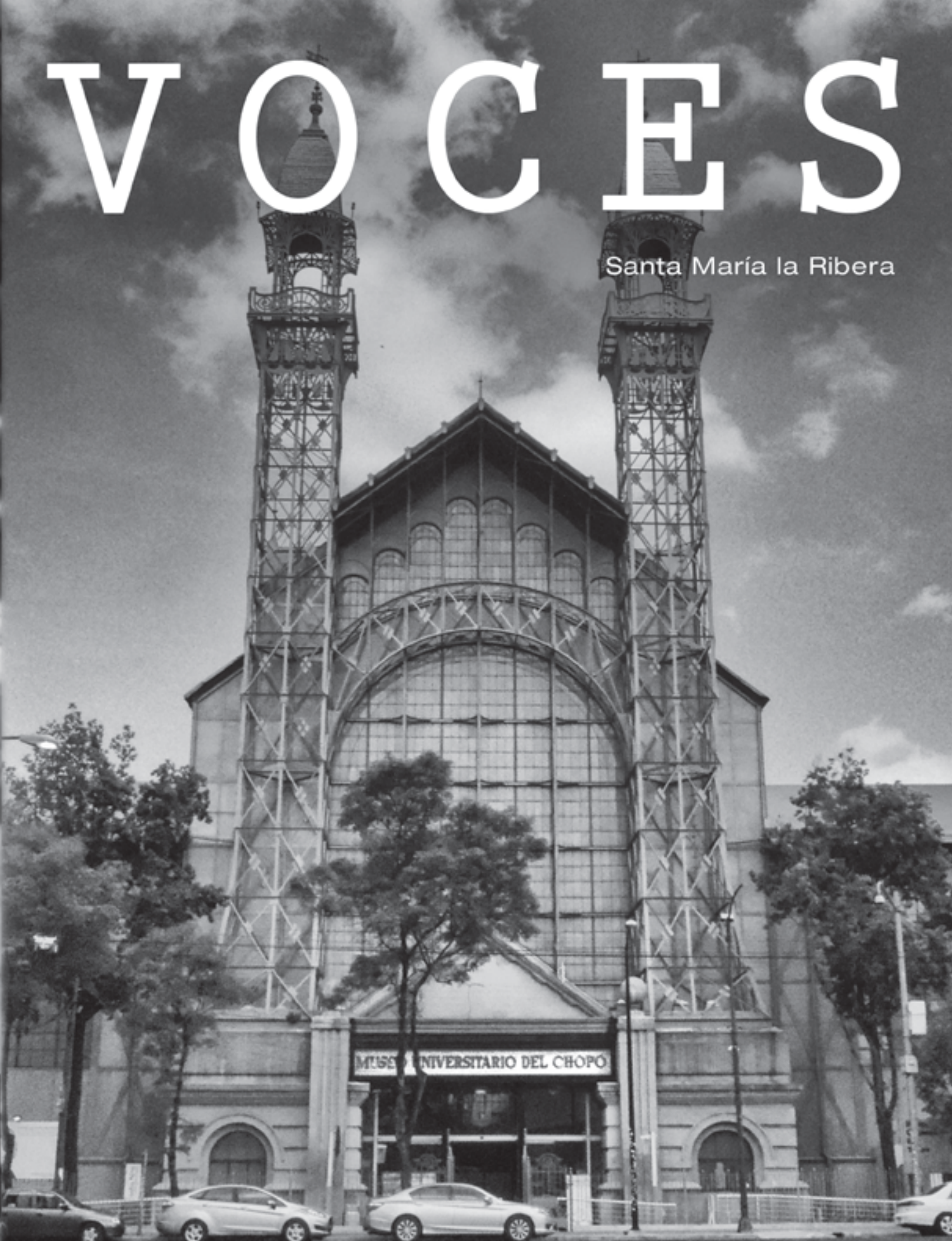


VOCES

Santa María la Ribera



MUSEO UNIVERSITARIO DEL CHOPO

VOCES #6

Santa María la Ribera

Dos años de Voces Santa María la Ribera

Con gran entusiasmo hemos llegado a la publicación número seis de *Voces. Santa María la Ribera*. Este verano cumplimos justamente dos años de haber salido a las calles del barrio a realizar nuestros primeros perifoneos. La mayoría de nuestros vecinos se mostraban desconfiados. Por más extraño que esto parezca, no estamos acostumbrados a recibir un regalo “desinteresado” en la vía pública, un gesto de comunicación más allá de cualquier objetivo lucrativo; probablemente esto se debe a que siempre que alguien intenta detenernos es para darnos un impreso promocional o publicidad, en otras ocasiones propaganda política. Algunos vecinos desconfiaban en principio, después tomaban el fanzine y al ver su contenido retornaban con nosotros para agradecerlos; más de alguno, como un gran gesto de bondad, quería obsequiarnos algunas monedas. “Es gratuito, esperamos lo disfrute”, respondíamos.

Hoy realizamos el perifoneo y *Voces* “se va volando”. Es muy afortunado esto, pero lo más gratificante para nosotros es el diálogo que podemos entablar con nuestros vecinos, muchos de ellos ahora amigos, incluso colaboradores de esta publicación. También hay vecinos que nos han comentado que están formando su colección del fanzine, o que algún familiar o amigo ya no vive en el barrio pero le gustaría llevarle el impreso, así que se convierten en una especie de mensajeros que trasladan la publicación hasta otros puntos de la ciudad, o del país. Todo esto ha sido un gran aliciente para todos quienes trabajamos en este proyecto, aunado a la distribución digital a través de www.suplex.mx que nos ha permitido llegar a cualquier parte del planeta.

Como una celebración por estos dos años quisimos publicar en este número la primera parte de un maravilloso texto del Dr. Carlos A. Molina sobre la historia del Museo Universitario del Chopo, ya que varios vecinos se han mostrado sumamente interesados en textos que se enfoquen en la historia del barrio. Aquí pues, el primer segmento de una rigurosa investigación sobre la evolución de lo que ahora es el museo. Esperamos disfrutes la lectura de este ejemplar tanto como nosotros su realización. Y recuerda que como dice nuestra pista de audio en el perifoneo: “Lleve su fanzine *Voces. Santa María la Ribera*, es gratuito”.

Israel Martínez
Agosto 2016

Michelle Aguilar

Karloz Atl

Julio Cárdenas

Mirna Castro

Jonathan Juárez

Enrique Maraver

Diego Martínez

Carlos A. Molina

Rogelio Nobara

Mónica Sorroza

Karina Torres

ÁNGEL BADILLO, DIFUNDIENDO LA CULTURA DEL BARRIO

Mirna Castro

En un barrio tan emblemático como Santa María la Ribera, encontramos una infinidad de historias y personajes que nutren la personalidad de la colonia. Tal es el caso de don Ángel Badillo, “el señor de los perros salchichas”, y no precisamente por ser un vendedor de hot-dogs, sino por sus mascotas que lo siguen y acompañan por sus paseos diarios en las calles de la Ribera. Ángel, como me pide que lo llame, llegó al barrio con tan sólo diez años de edad. A pesar de que salió de la colonia por un corto periodo, decidió regresar y establecerse en aquellas viejas calles que lo vieron crecer, en particular la calle de Pino, donde se encuentra su vivienda, frente a la casa del reconocido Doctor Atl. “Me arrobaba su personalidad, yo no sabía qué tanta importancia tenía él, pero siempre existía ese halo de admiración hacia ese personaje”, comenta Ángel con una gran sonrisa.

“Mi vinculación con el barrio en mi juventud fue muy fuerte, ya que con otros muchachos en los años setenta creamos la Comuna Cultural Popular, que fue un proyecto barrial donde teníamos clases de ajedrez, biblioteca abierta y una actividad con niños que le llamábamos ‘Pioneros’, algo así como los *scouts*, nos íbamos en excursión por aquí y por allá. Sin embargo, como no teníamos los conocimientos ni la orientación adecuada tronó la Comuna. A pesar de ello quedó latente, con decirte que algunos chavos que fueron ‘Pioneros’ aún los veo y reconocen que mucha de su formación social fue gracias a la Comuna”.

Pasaron los años y Ángel sigue interesado en el contexto de la colonia y la organización barrial; con ese mismo interés Jorge Vaca, Checo Corona, Porfirio Chávez y el mismo Ángel son las cuatro cabezas que ahora conforman la Asociación Civil Acción y Cultura Santa María, un grupo que trabaja creando programas de concientización sobre problemáticas comunes que afectan a los habitantes de la Ribera. Marianela Pérez y Enrique Figurat formaron parte de la asociación con un proyecto de reciclaje, aunque se mudaron al interior de la República y desde allá siguen trabajando en cuestiones socio-ambientales.



Como un servicio especial para la comunidad, Ángel presta un pequeño lugar como espacio para desarrollar actividades artísticas. Ubicado en la calle Dr. Atl 275, lo que fuera un restaurante se convirtió en una galería, con el apoyo de David G., pintor y artista plástico. David fue quien bautizó este proyecto como Locatl. No obstante por su ubicación fue difícil continuar adelante como galería. Después Enrique Figurat y Marianela Pérez le dieron el giro para hacer un taller de reciclaje. Desde hace algunos meses el Locatl alberga al colectivo Poesía y Trayecto, los cuales han activado el espacio para dar talleres y otra serie de actividades relacionadas con la poesía y el fomento a la lectura.

Don Ángel Badillo sigue su camino acompañado de la pata de sus cachorros; continúa recorriendo las calles, deteniéndose a observar el deterioro del barrio provocado recientemente por la gentrificación y la inversión de capitales privados para los desarrollos habitacionales que elevan el costo de los insumos diarios de los habitantes de Santa María la Ribera, pensando en nuevas acciones para crear conciencia así como para retrasar dicho deterioro.



“Trabajamos por hacer barrio, es decir, hacer ligas con los habitantes y tener bien definido el aspecto social de nuestra comunidad, buscar una identificación más propia de la colonia”. Menciona don Ángel. Parte de su labor también es apoyar iniciativas del barrio, entre ellas se encuentra el Sonido Sincelejo, un sonidero de la colonia que trae la música afroantillana, cumbia y son, reuniendo a la gente de la Ribera, “para nosotros esto también es hacer barrio”. Otra de las acciones que hacen como asociación es La Chismosita, una radio-bocina ubicada en cualquier esquina del barrio: llevan un micrófono y una bocina, y comienzan a entrevistar a los transeúntes, vecinos que se acercan a hablar de sus problemas, gustos o aficiones, generando un espacio de convivencia y escucha. Esta acción la realizan los miércoles de una a tres de la tarde cada quince días.





LA ASUNCIÓN, CASI SIETE DÉCADAS DE ATENDER AL PRÓJIMO

Michelle Aguilar Vera

FARMACIA
HOMEOPATICA

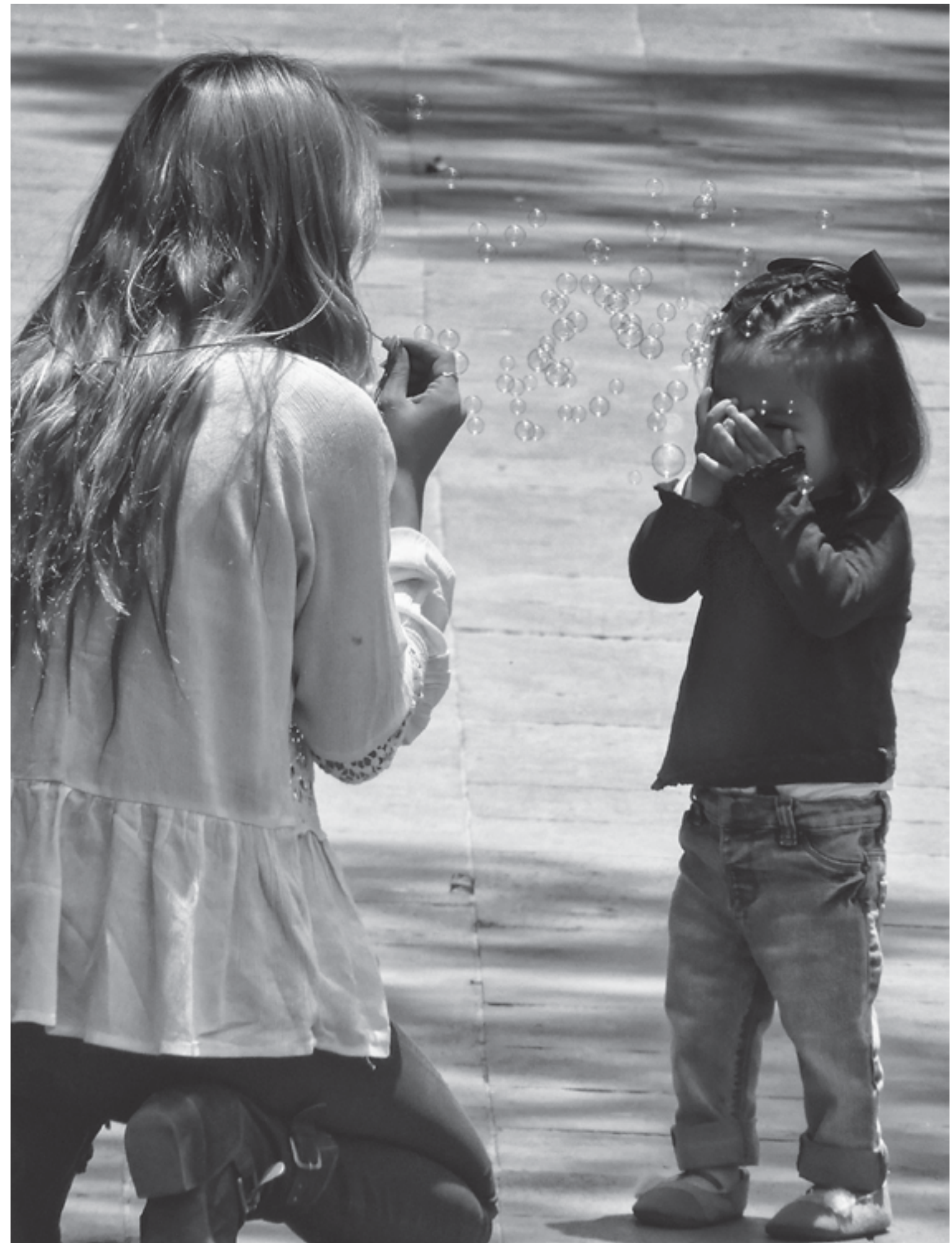
Sobre la calle Sabino, casi frente a la iglesia, se encuentra la Farmacia Homeopática La Asunción, fundada en 1948 por el Dr. Manuel Torres Pico. “Él estudió en la Escuela Libre de Homeopatía y dejó su trabajo como telegrafista para ejercer”, nos platica don José Guadalupe, quien ha trabajado aquí por cuarenta y tres años, viendo pasar por el mostrador generaciones tanto de médicos como de pacientes, que según relata Marisol –quien lleva diez años–, se han apegado al establecimiento porque “le siguen estando agradecidos y le tienen amor al doctor, a pesar de que ya no está”.

Desde su inicio hubo “consultas de mostrador”. Llama la atención que siguen siendo gratuitas porque el fundador nunca quiso ponerles precio y esta costumbre fue respetada por su hijo, y ahora por su nieto. Mientras don Lupe atiende, Marisol dice que todavía hay pacientes que le platican que era una eminencia, que “casi podía saber lo que tenías con verte. Tenía el don, tenía vocación”. Además, don Lupe afirma que “atendía desde que se levantaba; se hacían unas filas hasta allá (señala fuera de la farmacia). Se dedicó de lleno a sus pacientes. Hizo sus mezclas y fórmulas conforme iba estudiando los remedios”. A diferencia de otras farmacias, todavía siguen preparando las tinturas con las que se preparan los medicamentos.



Alopatía y homeopatía son diferentes en muchos niveles. La homeopatía sigue el aforismo postulado por Hipócrates: lo semejante se cura con lo semejante y “no se trabaja con químicos, es natural; no se generaliza porque son diferentes todos los organismos. Muchas personas la utilizan ya como lo último, vienen ya que probaron todo y no les funcionó. Algunos dicen que el efecto es lento, pero depende del organismo. Si se descuidó muchos años, lo más probable es que el proceso para sanar sea más largo. No tiene que dejar su tratamiento, pero sí puede complementarlo con homeopatía y comenzar a disminuir el químico, que es el que puede hacerle daño luego de un tiempo prolongado, cuando empiece a reaccionar el organismo y vaya mejorando”. Explica don Guadalupe.

A pesar de los alegatos en torno a su efectividad, en países como Francia y Estados Unidos esta terapéutica está regulada por leyes farmacéuticas, e incluso es parte de la cobertura de seguros médicos; en México a pesar de ser accesible “la gente desconoce el funcionamiento, entonces, ellos mismos necesitan probar”. La prevención, sin embargo, pertenece al dominio del llamado sentido común, al menos en principio: “cuidar la alimentación, vegetales y frutas. Menos sal, menos aceites. Hacer análisis periódicamente, ahí podemos ver el desorden que se nos puede presentar. Así es como lo manejamos”, dice don Guadalupe, quien durante más de cuatro décadas se ha desplazado desde su hogar en Cuautitlán hasta Santa María. Le pregunto por qué y si encontró su vocación: “Es dar un servicio, ayudar. A mí me gustaría poder apoyar más, como lo hacía el médico fundador; él, si los pacientes no tenían recursos, les brindaba la medicina gratuitamente, los ayudaba”.



EL TAQUERO DEL BARRIO QUE SALVÓ SU PROPIA VIDA



Karloz Atl

El Cuñao despacha del medio día a las seis de tarde, pero seguido se queda atendiendo hasta las ocho o nueve de la noche cuando no hay ventas, “pa que vea el patrón”, dice. Luego se rifa lavando las ollas al tiempo que deshebra la cochinita pibil y prepara los demás insumos, para que el turno siguiente tenga todo listo al llegar a eso de las seis de la mañana; de tal modo que su jornada va terminando a las once de la noche. Despacha en un local sobre Insurgentes, justo en el puente que cruza al Forum. Vive en San Cristóbal, Ecatepec, de acá se va en metrobús hasta Indios Verdes, desde donde toma una combi que hace unos cuarenta y cinco minutos por la noche, y otros veinte caminando hasta su cuarto, donde vive con su mujer y su hijo.

Hace unas semanas el Cuñao fue tomado por la lluvia al bajar las cortinas, así que corrió para alcanzar un refugio en el último transporte hacia casa. Se había entregado al trabajo y no se enteró de la hora hasta que un vendedor ambulante de la zona se lo mencionó. Llegó pasadas las 12:30 a.m. al paradero. No encontró fila donde formarse, ni combi donde subirse; ya se había ido la última según le dijo un vendedor de tamales que también vive por su rumbo. Entre goterones de agua corrió de un lado y del otro, le llamó a su mujer, luego fue a negociar con un taxista, pero ante la distancia y el peligro del destino, el costo no bajaba de los 380 pesos, era mucho. Se quedaba a trabajar para que saliera un poquito más, pero no equivalía al gasto, así que por 50 pesos el mismo taxi lo trajo de vuelta al barrio.

Alzó las cortinas, se tendió un cartón y se acurrucó en el suelo con su sudadera; se paró un par de veces a tapar la entrada con bolsas para que no pasara el agua y se dispuso a dormir. Como a las 5:30 a.m. se lavó *machin* la cara y agarró camino para su cantón, “que rico, aunque sea unas tres horas que duerma está bien”, le dijo a su mujer cuando llegó, “sí desayuno pero ya que despierte”, terminó la frase antes de cerrar los ojos. Tras un *sueñito* recuperador, contento de haber dormido y probado bocado en su casita volvió al trabajo.



Ilustración: Nury Nada Más

No es visible, pero esa ocasión el Cuñao salvó su pellejo. Y lo volvió a hacer a los pocos días, una noche que sí alcanzó la última combi. Llegó onda 11 p.m. a Ecatepec, se dirigió hacia su barrio por el puente que lo introduce bajo la carretera. Normalmente ahí se camina en grupos de tres a cuatro personas, pero este no era su caso. Se acompañaba únicamente de su mochila nueva con dos mandiles dentro, su celular y el de su mujer, aún no terminados de pagar. Unos diez chavos lo cotorrearon para después meterle un patadón que lo tumbó en el suelo, de donde en medio de varios trancazos logró zafarse. Cuadras delante se percató de que no traía su equipaje mínimo; al volver la cara, un grupo de potros humanos venían en una marcha desenfadada tras él; así que continuó su maratón, le dio vuelta a la calle para ganar tiempo y pasar a tocar la ventana de su cuarto. Fue afortunado de que su mujer no saliera, siguió corriendo, le dio otra vez vuelta a la cuadra y donde encontró una camioneta cubierta por la penumbra se metió debajo. Escuchaba sus jadeos, lo mismo que sus latidos, lo mismo que sus miedos, que su sangre palpitando. Los carnales que lo correteaban pasaron una y dos veces a su lado, finalmente se marcharon aullando groserías.

Luego del trance se limpió un poco y partió hacia su familia. Con la boca llena de sangre, hinchado del rostro, envuelto en polvo. “¿Qué hiciste? ¿A quién mataste?”, y otras preguntas terribles le hizo su mujer, cubierta de pánico al igual que su hijo, que tras los golpes en la ventana y el alboroto de la calle a media noche, apenas pudo formular con un temblor de labios. “Cómo crees que voy a hacer algo así, me asaltaron y me vinieron persiguiendo, me salvé a duras penas, pero me quitaron las cosas”. “Cómo que te las quitaron, pero si mi celular apenas lo acababa de sacar... Y tu mochila, todavía te faltaban unos pagos... Vale ma...”.

Fue una noche difícil la de nuestro taquero, la noche en que se convirtió en héroe, en la que salvó su vida. La misma que evitó que su mujer fuera a recogerlo tirado debajo de una camioneta, después de habernos compartido el arte de sus manos en unos tacos. No sabemos cuántas veces más lo ha hecho, tan sólo con dejar de despachar y deshebrar la carne más temprano. Por eso mismo pienso en los siguientes versos para el Cuñao:

Vienes diariamente a restaurar el hambre de nosotros, aquí en Santa María. Ahora quiero restaurarte, como si al leer esto, cada uno y cada una de los que leemos juntos. Nadie sabía tu historia, ni tu sabrás las nuestras, pero por fin nos hemos conocido. No es cuestión de ser creyentes sino humanos, empoderados de nuestro libre albedrío, al que recurrimos para enfocar un buen pensamiento para ti y tu familia; un pensamiento hermoso para todos los taqueros de la colonia, para las manos que preparan las salsas verdes, rojas y multicolores. Que siempre Cuñao, podamos correr como tú lo hiciste entre las tinieblas, para salvar nuestra propias vidas, después de haberlas ya salvado al salir al trabajo.

Ilustraciones: Carlos Titos Barraza



LOS MURALES DE JORGE VICARIO ROMÁN EN EL TEATRO SERGIO MAGAÑA

Julio Cárdenas

Es por todos sabido que el muralismo mexicano fue consecuencia de las necesidades expresivas de un momento histórico específico en nuestro país: la posrevolución. Quizá aparece como una manera de dar forma a relatos que explicaran los sucesos recién acontecidos —y por ende, lograran reconciliarse con ellos—, en los que varios miles de mexicanos habían perdido la vida en una vorágine de violencia que parece perdurar hasta nuestros días. Artistas de “gran calibre”, cada uno desde su particular horizonte interpretativo, configuraron el imaginario visual del México del siglo XX, y a pesar de que actualmente nuestro deber sea hacer una revaloración crítica de muchas de las posturas y lecturas que formaban el corpus teórico e histórico del nacionalismo revolucionario (así como de aquello en lo que éste se convirtió), bien vale la pena adentrarse en las formas particulares de expresión de este periodo para entender algunas de las ambiciones estéticas e ideológicas de las que somos herederos.



En ese sentido, mucho se ha escrito sobre los grandes muralistas, pero siempre da gusto encontrarse con piezas no tan socorridas por los historiadores del arte, como es el caso de los ocho frescos que el pintor michoacano (aunque alguna fuente de la época menciona que era originario de Morelos), Jorge Vicario Román, realizó en 1936 en el interior del inmueble ubicado en la calle Sor Juana Inés de la Cruz 114 de la colonia Santa María la Ribera, y que actualmente opera como el Teatro Sergio Magaña, cuya historia no sólo es sumamente interesante sino que está directamente vinculada con la intervención que el artista realizó en sus muros.

A fines del siglo XIX, el predio donde se encuentra el lugar era conocido como la Quinta San Miguel. En 1888, una mujer española llamada Manuela Chillarón adquirió la propiedad donde mandó construir el Templo de Nuestra Señora de la Salud en 1901. El lugar funcionó como recinto religioso hasta 1935, cuando por decreto del entonces presidente Lázaro Cárdenas los bienes de la Iglesia pasaron a manos del Estado. El plan original con el templo era convertirlo en centro de enseñanza, pero éste se volvió sede de la Casa del Agrarista y tal parece que en aquel tiempo se llamó Auditorium Emiliano Zapata. Durante la década de los ochenta el espacio fue administrado por la Compañía Nacional de Subsistencias Populares (Conasupo), un programa asistencialista de la época, misma que lo convirtió en el Auditorio Roberto Amorós, en honor al funcionario originario de Coatepec, Veracruz que fundó dicha paraestatal. Posteriormente, en 1990, el lugar pasó a manos de la entonces Dirección General de Acción Social, Cívica y Cultural (Socicultur DDF), que después con la desaparición del Departamento del Distrito Federal se llamaría Secretaría de Cultura del DF. En 1991, se le otorgó el nombre de Teatro Sergio Magaña, en honor al reconocido dramaturgo. Desde entonces ha operado bajo la dirección de Luis Chavira Alva, quien amablemente nos recibió en el lugar y nos contó muchos otros pormenores de su historia.

Seis murales se encuentran pintados en los muros laterales del recinto, otro en la parte posterior de la gradería superior y uno más se encuentra en un pasillo lateral exterior al teatro. Éste último es una representación alegórica de los cuatro elementos (fuego, agua, tierra y viento) en una estructura en forma de arco donde cuatro personas de rasgos indígenas sostienen cada uno al elemento que simbolizan. En este mural llama la atención la representación del cuerpo indígena dignificado que, en paralelismo con los dioses y héroes que aparecen en frescos clásicos europeos, reivindican el orgullo de la identidad nacional que aquellos artistas tenían en mente.

Los murales que se encuentran en el interior del teatro son la representación de una línea de tiempo que plasma la visión histórica oficial al momento del ascenso del *cardenismo*, y pueden tomarse como un replanteamiento ideológico de los murales que Diego Rivera realizó en Palacio Nacional unos años antes, pero sobre todo, son una revisión de la historia del derecho agrario en México, al menos desde la óptica del nacionalismo revolucionario. La lectura de cada uno inicia en la parte superior y van desde el primero ubicado en el lado derecho del escenario, hasta completar la vuelta al lugar en el lado opuesto. El primero de ellos abre con la imagen de un paraíso precolombino en el que se funda Tenochtitlán luego del peregrinaje desde Aztlán; un pasado ideal que, dividido por un bíblico árbol de manzanas, da paso al periodo de la Conquista, con la figura central de Hernán Cortés rodeado de otros colonizadores y un clero que esclaviza a los indígenas. Concluye con unos salvajes y enfurecidos conquistadores que traen consigo la matanza de los guerreros aztecas, que con escudos y lanzas no son rivales para el fuego español.



En el segundo mural aparece en la parte superior el ojo de Dios observando cómo un capataz obliga a los pobres a entregar tributo al clero. Inmediatamente abajo, un fragmento de la cédula real de 1535 que dice "Repártanse las tierras sin exceso, entre descubridores y pobladores antiguos y sus descendientes que hayan de permanecer en la tierra, sean preferidos los más calificados y no las pueden vender a iglesias ni monasterios, ni otra persona eclesiástica, so pena de aquellas que hayan perdido y pierdan y puedan repartirse a otros", que definió la situación de la propiedad de la tierra durante la Colonia. Salto cuántico en el tiempo al llegar a la parte media del mural, cuando la figura central de José María Morelos y Pavón (ciertamente no aparece Hidalgo), quien sostiene un documento que presuntamente sería Los Sentimientos de la Nación, encabeza la triunfal rebelión contra unos gachupines derrotados en el fuego de la Independencia. Con mucha prisa, en la parte inferior de este mural se ve a unos reformadores comandados por Benito Juárez, quien con autoridad señala la expulsión de un clero ridículo y caricaturizado. Cabe destacar la aparición de Diego Rivera disfrazado de fraile en este episodio que representa las Leyes de Reforma.

El tercer mural se encuentran en un muro lateral de las gradas superiores del teatro. En él se resume el *porfiriato* y denuncia los sistemáticos abusos que sufrían los trabajadores de la tierra en aquella época, así como una burguesía altamente beneficiada que festeja el centenario de la Independencia. El clero sigue presente, vendando los ojos del pueblo, enriqueciéndose de la limosna, mientras los campesinos mueren en la miseria, en algunos casos asesinados "Por faltas al patrón". Porfirio Díaz sostiene con una mano una copa de vino y en la otra un lazo donde está amarrado Jaques Yves Limantour, quien en algún momento fuera el candidato oficial favorito para suceder a Don Porfirio. En la parte posterior, una pintura apaisada muestra de manera alegórica la explosión de la Revolución con Emiliano Zapata con el sol a cuestas, comandando cuatro caballos que avanzan desbocados y sosteniendo una tela roja con las palabras "Tierra y Libertad". A sus pies, un campesino cosecha con la hoz en la mano. El sol que se había ocultado desde el primer mural vuelve a aparecer en el quinto, también ubicado en la grada superior, donde se muestra en el lado izquierdo a Zapata convocando a los campesinos y en el lado derecho a Madero sosteniendo su Manifiesto a la Nación, siendo respaldado por los revolucionarios armados y furiosos (uno de ellos, con la efigie de la Virgen de Guadalupe en el sombrero).

El sexto mural representa diversas vicisitudes del periodo revolucionario, llamando sobre todo la atención un fragmento del Plan de San Luis donde se lee "Para la reivindicación de las tierras usurpadas a los indígenas y el pago de indemnizaciones por tales despojos", seleccionado para el mural tal vez por ser uno de los ejes en el discurso *cardenista*. En la parte superior, una pila de cuerpos de revolucionarios muertos; en la parte media, aparecen dos burgueses en el lado derecho observando con desagrado diversos sucesos de la parte inferior del mural, donde están Álvaro Obregón y Venustiano Carranza a caballo, éste último sosteniendo la Ley Agraria y la Constitución de 1917. En la parte izquierda inferior, se puede ver al que parece ser José Vasconcelos de espaldas sobre un escudo de la Secretaría de Educación, sosteniendo un libro que dice "Lectura Popular".

Por último, el mural adyacente al lado izquierdo del escenario tiene como personaje principal a Lázaro Cárdenas en el momento de la Reforma Agraria, quien aparece entregando un título de propiedad ejidal. En la parte superior, un sol brilla sobre el Departamento Agrario a la izquierda, mientras que a la derecha aparece una fábrica y el Banco de Crédito Ejidal. La parte media representa trabajadores y campesinos gozando de bienestar y abundancia. En la parte inferior, al fondo se puede apreciar una Escuela Ejidal y también destacan diversas figuras entre el pueblo que lo circunda y representa el presente luminoso (por otra parte representado por la reaparición de un árbol paradisiaco similar al del primer mural): una mujer sosteniendo un bote de la Cruz Roja, niños leyendo, otros practicando deportes. Llamen la atención dos detalles curiosos: uno es que este mural se realizó un par de años antes de la expropiación petrolera, por lo que obviamente el evento más importante del cardenismo no está plasmado, y el otro es un estandarte rojo con una hoz donde se lee "Liga Femenina", aunque el letrero está parcialmente cubierto por un lienzo rojo pintado encima. Finalmente, la firma de J. Vicario Román puede leerse en la parte central inferior de este mural.

Estos son algunas cosas que pudimos apreciar en el conjunto, sin embargo, son obras llenas de detalles que vale la pena apreciar y reconocer en vista propia. A pesar de que los murales y parte del inmueble fueron restaurados en 2005, cabe señalar que en algunos de ellos, principalmente los colocados en la gradería superior, es inevitable observar cierto deterioro. Aún así, son obras interesantes, contemporáneas del principal periodo de actividad del movimiento muralista y, lo más importante, que forman parte del patrimonio de una colonia que se ha desarrollado de la mano de los sucesos históricos que están contados dentro de los muros del Teatro Sergio Magaña.



LA RADIO DEL BARRIO

Mirna Castro

La radio ha sido una vital fuente de comunicación durante décadas. Desde sus primeras transmisiones en 1920 generó un nuevo canal de vinculación entre el locutor y el radioescucha. Hoy continúa como una fuente de entretenimiento y, gracias a la conectividad que ofrece internet, podemos escuchar tanto estaciones locales como de cualquier continente. Generar programas con buen contenido acerca a los radioescuchas a conocer, dialogar y vincularse con el tema que se propone; hacerlo de forma barrial permite que los temas sean sobre problemáticas sociales dentro de la comunidad, asimismo, ayuda a conocer actividades que se llevan a cabo en el mismo barrio y que pocos conocen. Toda esta labor la viene haciendo Diego Ruvalcaba desde hace poco menos de un año en Radio Santa María.

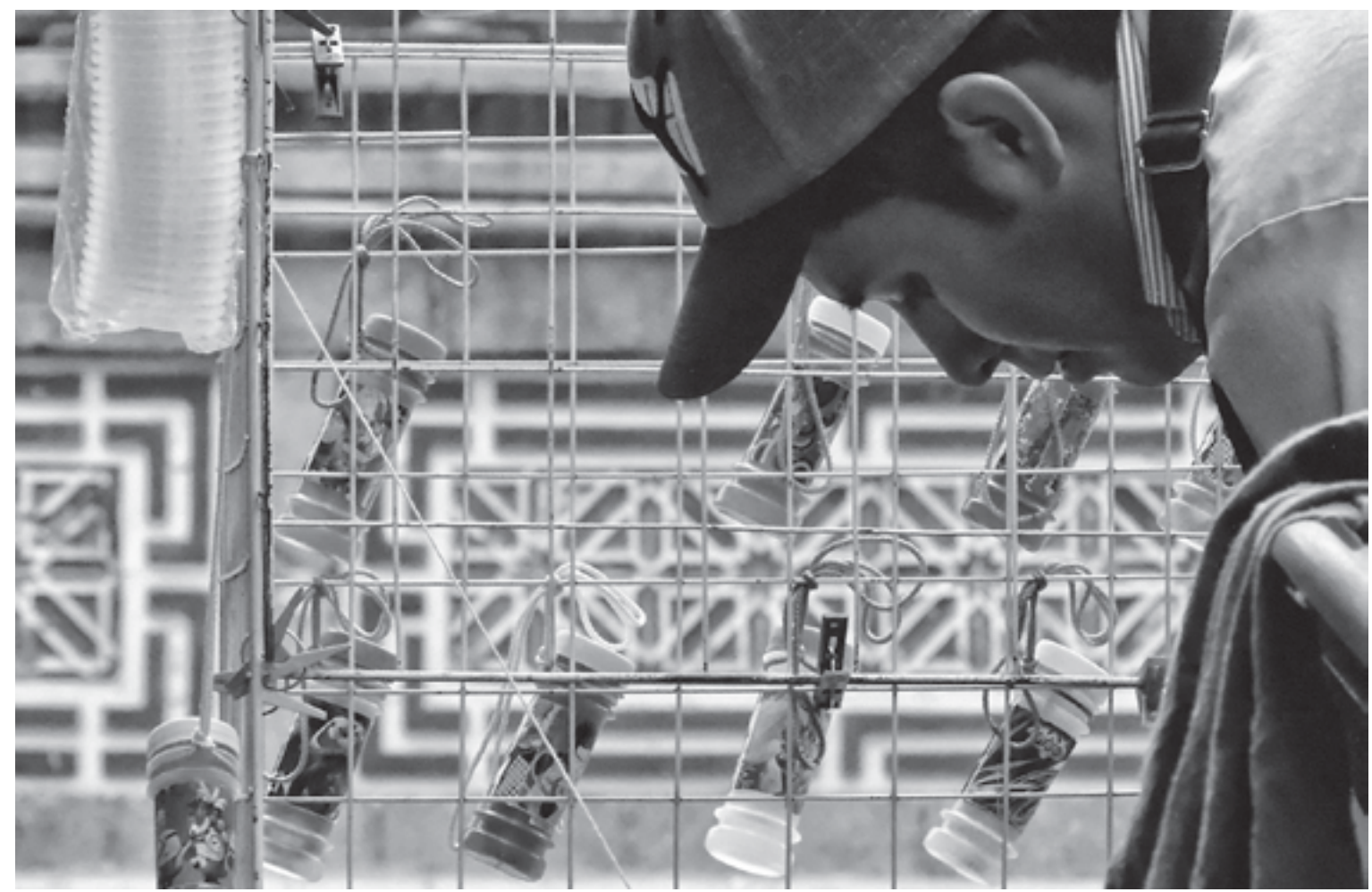


Diego nos comenta que ha vivido durante veintinueve años en la Ribera, pero que no fue sino hasta hace cuatro años que empezó a involucrarse con las problemáticas de su entorno. Hace un par de años surgió su primer proyecto, el Cine Club Santa María, que ofrece funciones accesibles a todo público. Con este proyecto comenzó a recibir invitaciones para hablar en programas de radio por internet, y una propuesta para armar un programa del Cine Club, sin embargo, le atrajo más hablar sobre el barrio. Pronto el programa se popularizó entre los vecinos, ya que Diego transmitía desde diferentes lugares como cafeterías y espacios culturales. La estación donde se transmitía el programa terminó, pero no así su pasión por seguir hablando de la colonia, sus lugares y sus habitantes; es por ello que creó Radio Santa María, “cuando terminó la otra estación dije: ¿por qué no puedo hacer mi propia estación? De pronto un día me agarró la loquera y monté un portal que es santamariaribera.mx, la estación de radio que está las veinticuatro horas del día para seguir con el programa”, nos cuenta Diego.

La radio se mantiene de forma convencional, con patrocinadores que pagan espacios de publicidad; lo peculiar aquí es que son los mismos locatarios los que hacen sus comerciales, apoyados y producidos por Diego: los vecinos explotan su creatividad para ofrecer sus servicios, hablar sobre su negocio e invitar a que lo conozcan. La barra de programas incluye El Álamo Rock, con Paco Banks y Horacio Aragón, los miércoles de siete a nueve de la noche, repasando la historia del rock en inglés y en español. Santa María más verde, programa que se transmite los sábados desde el Museo de Geología, con el biólogo Joel Tovar. El programa que le da nombre a la estación, Radio Santa María, con Lizzete, Sergio y Diego, el cual sigue con transmisiones itinerantes desde diferentes rincones del barrio los jueves de siete a nueve de la noche. El resto de las horas son programadas con música de artistas que viven o vivieron en la Ribera, y La Reina de Puro Norte se acaba de unir a la estación con un programa que se transmite los martes de diez a doce de la noche.

El interés de Diego por continuar con la estación y el programa, aún enfrentándose a dificultades técnicas y escasos recursos para mantener el sitio en la red, es por los beneficios que ha traído al mismo barrio. En su programa invita a hablar a vecinos, personas que quieren transmitir alguna idea o comentar sobre iniciativas. Tal fue el caso del programa que nos tocó presenciar desde la antigua casa de Enriqueta Camarillo, es decir, la Casa de Cultura; ahí conocimos a los chicos del Taller Raíces del Barrio, que buscan dar a conocer la biodiversidad que rodea a Santa María la Ribera mediante talleres para todas las edades. Tuvimos el placer de escuchar la entrevista con Avi Michel, integrante de la legendaria banda de rock Ritmo Peligroso, y deleitarnos con algunas de sus rolas durante el programa. De las páginas a la radio, también *Voces* hablamos sobre el surgimiento del fanzine y cómo ha sido recibido en el barrio.

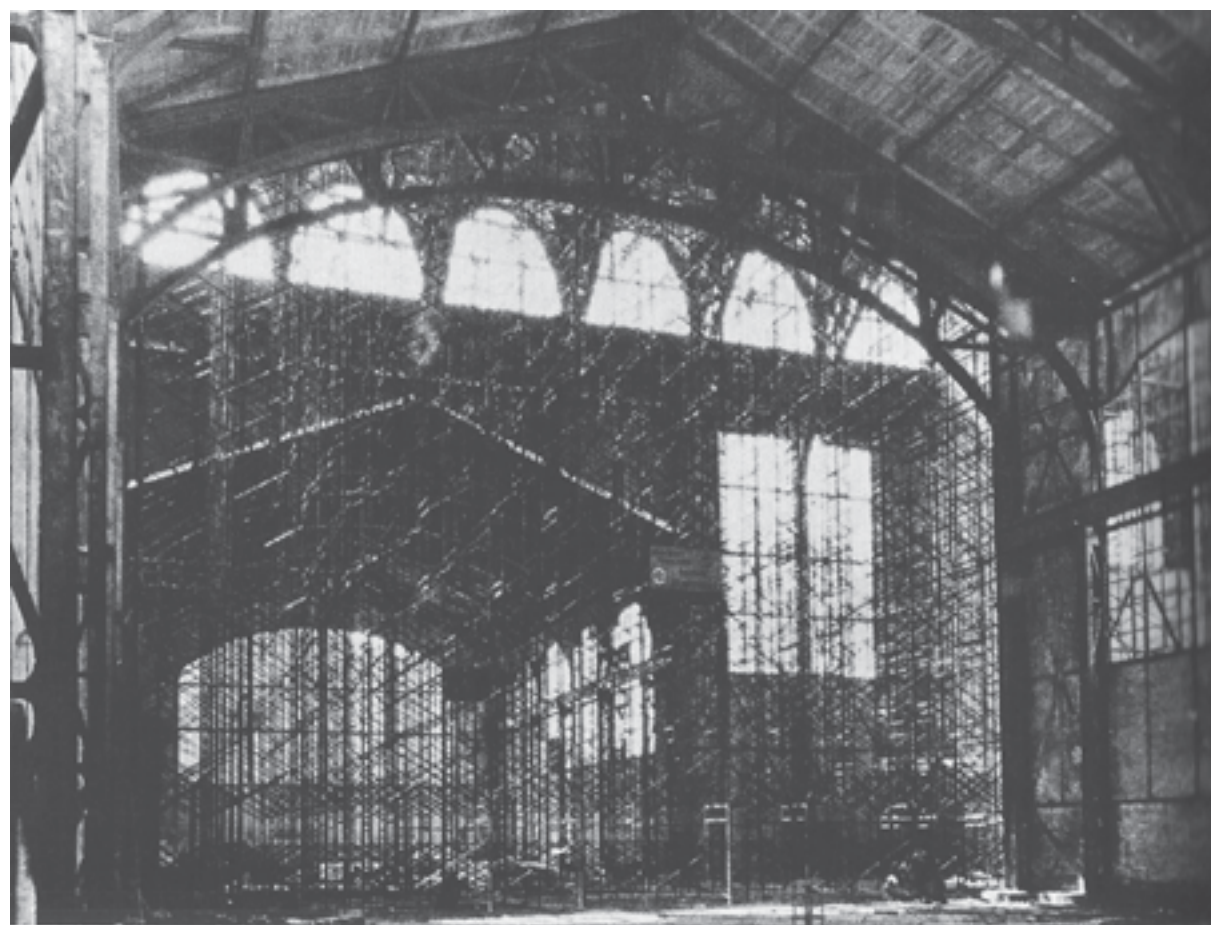
Los planes de Diego son seguir invitando a los vecinos, como una especie de micrófono abierto, ofreciendo un canal de comunicación convencional pero que se ha perdido con los años. Las transmisiones en vivo las pueden seguir en los horarios antes mencionados o en sus repeticiones, y a través de un podcast que “cuelga” en la página <http://santamariaribera.mx/wordpress/> donde además podemos leer noticias y enterarnos de la cartelera cultural que sucede en el barrio.







A partir de esta edición de Voces, compartiremos algunos fragmentos del libro “Érase una vez un museo. Apuntes para el edificio y Museo Universitario del Chopo”, del Dr. Carlos A. Molina, publicado por el Museo/UNAM. Si deseas leer el texto completo y acceder a más imágenes y otros detalles, te invitamos a adquirir una copia de esta obra en la librería del museo



Estructura del museo: vista general de la nave principal, 1911
Archivo Fotográfico del Museo Universitario del Chopo, UNAM

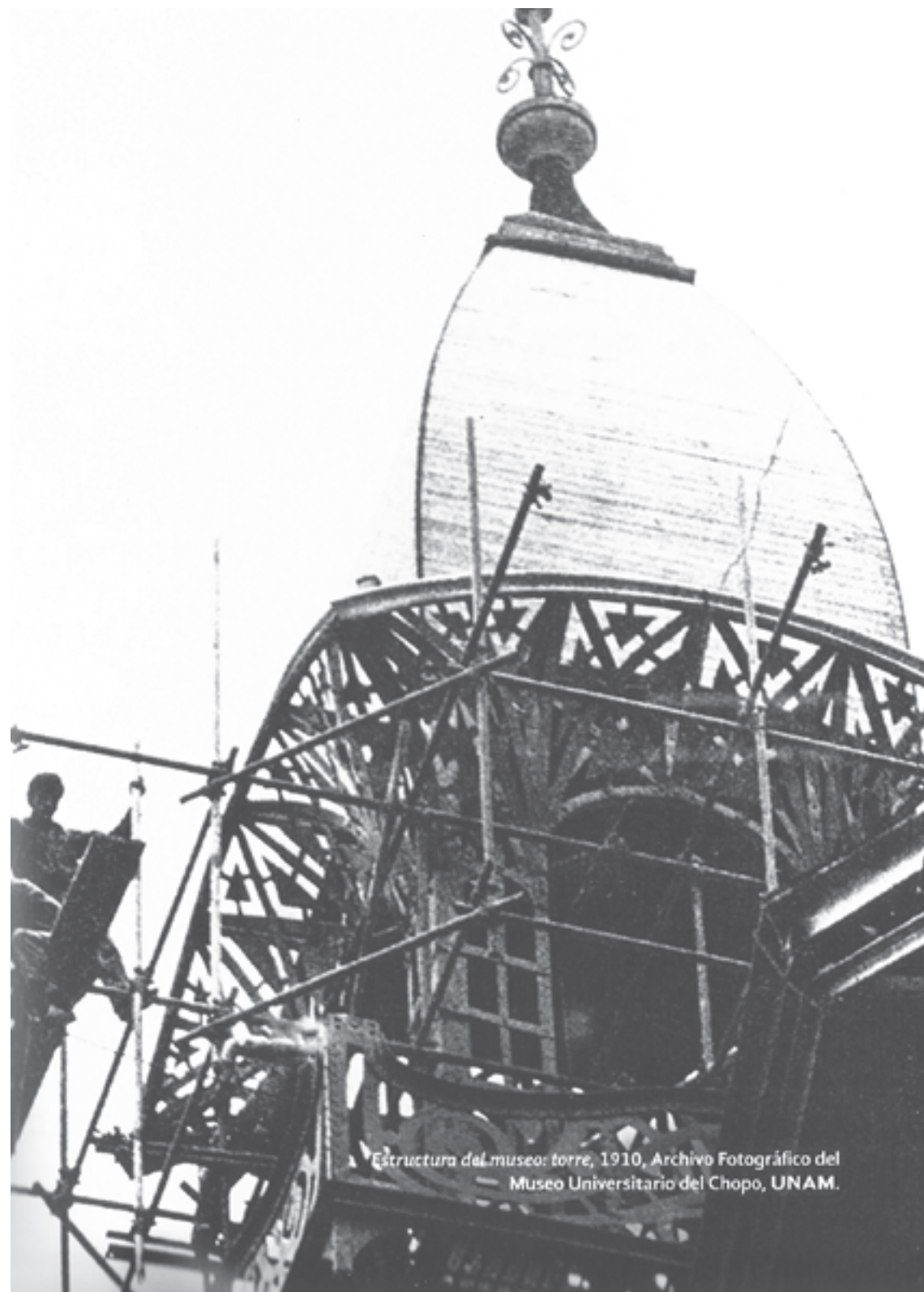
La historia del que hoy conocemos como Museo Universitario del Chopo tiene un origen híbrido. Por un lado se trata del devenir de una institución cuyo objetivo es la difusión de la cultura en su sentido más amplio, la galería propiamente dicha, que arreglará sus colecciones de diversa manera a lo largo del tiempo y se transformará obedeciendo arquetipos sobre cómo deben exponerse los objetos científicos, artísticos o patrimoniales. Por otra parte, es sólo un almacén de hierro que alberga al museo y donde se preserva un repertorio de objetos culturalmente relevantes; el relato entonces se articula sobre la procedencia y el significado de un edificio con la diversidad de configuraciones para este espacio.

Los elementos arquitectónicos, su edificación y los cambios al interior del museo, nos permiten observar tres aspectos: primero, la región ideológica en que México se encontraba con respecto a otras naciones; segundo, la adecuación espacial del edificio en comparación con otros museos similares o instituciones, considerados en su momento como modelos a seguir; y la arquitectura misma, no como fue planeada, sino del modo en que se usó cotidianamente y cómo se ha transformado hoy en día. Pese a tratarse de la misma construcción, en cada uno de estos aspectos, ha de considerarse un Chopo claramente distinto.

En la segunda mitad del siglo XIX, la ingeniería parecía tomar el sitio de la arquitectura al erigir e implementar nuevas y versátiles soluciones para una modernidad que exigía estaciones de transporte masivo, centros comerciales, plazas recreativas e instituciones para públicos cada vez mayores. Por ello, se producían piezas-tipo (vigas, tornillos y tuercas salidas de un torno o vaciadas sobre un molde) que una vez ensambladas, se convertían en una solución de diseño. La estructura y la eficiencia de la fábrica se imponían al antiguo oficio del albañil y del artista-constructor.

Aquella aparente rivalidad entre la estética y la técnica parecía resolverse a favor de los ingenieros, más volcados en brindar soluciones prácticas a necesidades específicas, anteponiendo siempre la funcionalidad y utilidad a la belleza, y prescindiendo de referencias al pasado en sus construcciones. El historicismo de las fachadas como manifestación de un estilo se abandona en aras de la simplicidad y un urbanismo incipiente. De aquel entonces data el edificio que albergará al Chopo: es una época en la que comienzan a realizarse las llamadas Exposiciones Universales, en donde se presentaba al público los adelantos tecnológicos e industriales, productos comerciales y artísticos y en donde las teorías de Darwin y del colonialismo se justificaban a sí mismos con esas grandes exhibiciones. El primer emblema y materialización de esas muestras fue el Palacio de Cristal, edificado para la primera Exposición Universal en 1851, en Hyde Park, Londres, y se convirtió en el modelo para otras construcciones que tendrían funciones similares.

En el caso del edificio que hoy alberga al Chopo, la estructura metálica fue pensada no sólo como ingeniería o arquitectura, sino como representación: una explicación plástica de la imagen que el México *porfirista* proyectaba como su futuro próximo. El almacén de hierro del Chopo es una metonimia del *porfiriato*, su política cultural y su planeación urbana. Es necesario mirar el lugar que el Chopo ocupaba en el Distrito Federal de principio del siglo XX. Este monumento al progreso fue un acto de fe para aquel capitalismo industrial y, en la actualidad, un vestigio de una disciplina científica que desde entonces ha cambiado: la Historia Natural. El edificio puede verse como un registro histórico que nos permite entender la historia de la biología decimonónica y como un túmulo conmemorativo para una utopía que ya no opera: el México de principio del siglo XX. Debe tomarse en cuenta el sitio que esta construcción guardaba con respecto al resto del territorio que así conformaba, es decir, el rumbo que tomaría el crecimiento urbano, la movilidad que se proponía para el área y la variable temporal que dicho asentamiento ofrecería.



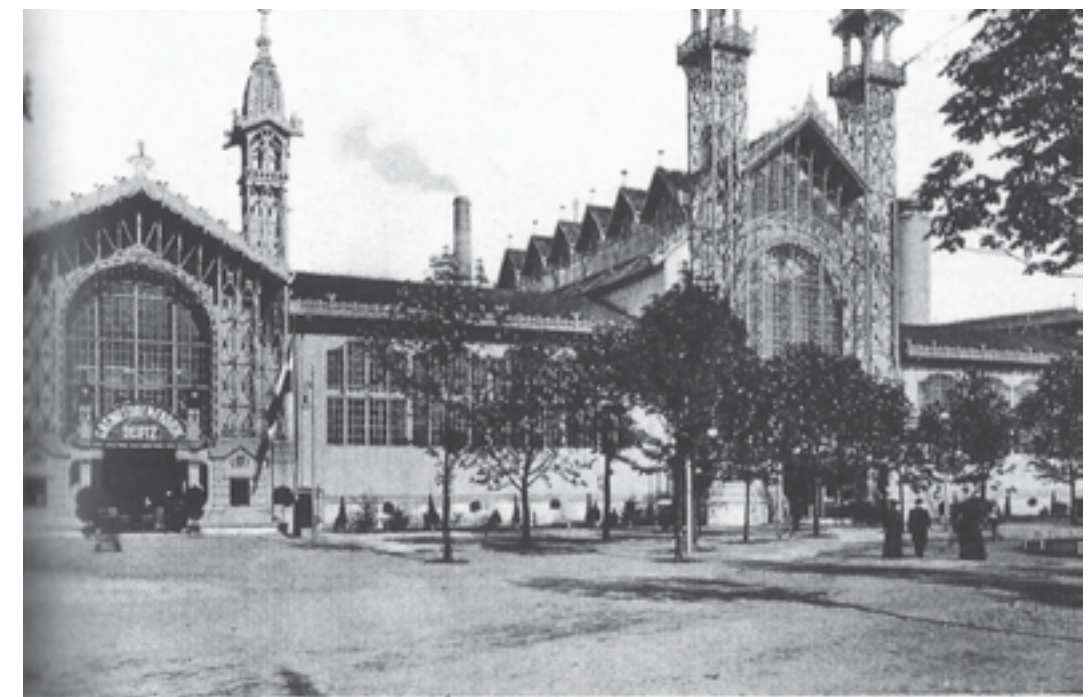
Estructura del museo: torre, 1910, Archivo Fotográfico del Museo Universitario del Chopo, UNAM.

En dicha época se suponía que la relación cotidiana entre la ciudadanía y la infraestructura urbana habría de mejorar si la ciudad misma estaba mejor planeada. Se hicieron confluír esfuerzos gubernamentales con el objetivo de expandir los límites de doblamiento, acompañando dicho crecimiento con medidas que agregaran a los terrenos recién colonizados inversiones financieras en diversos rubros, buscando resultados óptimos para el capital involucrado y una forma específica de convivencia entre los allí vecindados.

La firma social de Fábricas de Francia y la de El Palacio de Hierro, establecidas en 1885 y 1888 respectivamente, fueron constituidas por socios accionistas provenientes de la Barcelonnette (localidad ubicada en los Alpes franceses), quienes llegaron a México con Maximiliano de Habsburgo, Joseph Léautaud, Auguste Garcin, los hermanos Henri y Jules Tron, León Signoret y Joseph Olivier, quienes emplearon en 1891 a Ignacio de la Hidalga para construir el primero de estos almacenes. Estos franceses fueron también los desarrolladores inmobiliarios de las colonias que ocuparían los antiguos ranchos de San Rafael, el Cebollón, San Cosme, la Horca y el Chopo.

Hasta 1899, en la ribera de San Cosme, operaba todavía el rancho El Chopo. Posteriormente, su terreno se adquirió para readaptarlo al uso fabril cuando se abrió la cervecería La Central, modelo industrial de la época. Diez años después, la gente de los alrededores seguía refiriéndose al rumbo con aquel nombre, el Chopo. Al poniente, el límite último de la ciudad era el río del Consulado; al nororiente, las vías del tren y el hipódromo de Peralvillo. En 1904, se pusieron a la venta dos grandes casas en las calles de Chopo y Pino, antiguas propiedades del vizconde de Gabriac, francés vecindado ahí cuando la Guerra de los Pasteles. El sobrino del presidente, el general Félix Díaz, apareció como primer postor. No cabe duda que aquella era una zona privilegiada, con servicios de vanguardia y que resultaba una inversión inteligente para las clases acomodadas de la época.

Un pabellón es siempre la materialización de una jerarquía de valores, y allí donde se le erige, en el linde mismo de su construcción, se delimita y define una territorialización. Hacia 1900, la ciudad de México terminaba a unos cientos de metros de la estación del ferrocarril de Buenavista; a partir de allí se proyectó el crecimiento de la capital porfiriana. En esa frontera, la nueva clase media se asentó en colonias que la iniciativa empresarial asociada al régimen fraccionó y vendió. Se echaron a andar previsiones económicas y cada función en el área –habitacional, comercial, de recreo o infraestructura- se planteó como valor agregado. Se trata del capital circulante con el que aquella presidencia y sus políticas de población e higiene, transporte y desarrollo urbano, buscaba colonizar la ciudad de México del inminente siglo veinte y promovía a partir de la imagen del ciudadano modelo que concibió el *porfiriato*.



Düsseldorf 1902. Gutehoffnungshütte und Gasmotorenfabrik Deutz.

Tarjeta postal para la Ausstellungshalle der Gutehoffnungshütte AG auf der Industrie- und Gewerbeausstellung en Düsseldorf 1902, 12 Agosto 1902, cartón, 9 x 14 cms. Museo Industrial, Oberhausen, Alemania.



La Compañía Mexicana de Exposiciones operó en esta capital entre 1895 y 1903, con el objetivo último de llevar a cabo una feria comercial e industrial similar al circuito de Exposiciones Universales que en Europa había inaugurado la de Hyde Park, en Londres, en 1851, y la de París-Trocadero en 1867. En 1902 se realizó la Exposición Industrial y Comercial de Dusseldorf, en Deutz, Alemania (sitio a las afueras de la capital de Renania-Westfalia del Norte) para la que se edificó un pabellón que la albergara. Había sido diseñado por Bruno Möhring, urbanista, miembro de la Deutscher Werkbund y profesor en el Technische Universität de Berlín. Al terminar dicha feria, dos de las estructuras que conformaban aquel complejo de edificios fueron adquiridas por el mexicano José Landero y Coss: la Gutehoffnungshütte y la Gasmotorenfabrik. Con estos sólidos armazones, que se proponía sirvieran como inmueble principal y a partir del cual se desenvolvería la incursión mexicana en el circuito de las Exposiciones Universales, México se situaba con respecto al ideal de civilización de su época. Sin embargo, el proyecto nunca se echó a andar. Aquel ideal decimonónico donde industria y artes celebran universal entusiasmo y propugnan al “progreso” como determinante histórica –el paradigma cultural al que pertenece el edificio en su elaboración original- jamás se llevó a cabo en esta pretendida advocación mexicana.

Las piezas se embarcaron allí mismo, a orillas del Rin. Se hicieron a la mar por Rotterdam y, a unos doce nudos de velocidad, debió tomarles un poco más de dos semanas llegar a Veracruz. Existían, para 1900, dos troncales de ferrocarril que atravesaban México. El primero, la vía que conectaba en El Paso, Texas, al Ferrocarril Nacional –tramo completado en 1888- con el tendido del Northeastern Railway, que pasando por Saint Louis llegaba hasta Chicago. De la frontera hacia la ciudad de México, el largo recorrido empezaba en Chihuahua y seguía por Durango hasta Aguascalientes. Del Bajío iba a Tula y entraba al D.F. por Cuautitlán. El otro troncal era el recorrido que se hacía del Muelle Fiscal en Veracruz vía el Ferrocarril Interoceánico rumbo a Córdoba, Orizaba, la vuelta hasta Apizaco, San Juan Teotihuacan, la Villa de Guadalupe y Buenavista. Por allí llegaron los fierros para nuestro Chopo.

Del Muelle Fiscal en el puerto pasó directo al tren y, otras dos semanas después, éste descargó furgones en los patios de Buenavista a poca distancia de su nueva ubicación. Una vez aquí, Landero y Coss echó mano del Massey-Gilbert Blue Book, el directorio comercial publicado en México desde 1903 en inglés y con la mejor información sobre prestación de servicios en la capital. Allí encontró que la Deutsches Haus, situada en Colegio de Niñas número 4 y presidida por el ferretero Robert Boker, recomendaba a los ingenieros Ludwig Bacmeister y Hugo Domer para el ensamblaje de las piezas. El despacho Domer & Bacmeister estaba en la primera calle de Mesones. La primera muestra que se instaló en la nave del Chopo fue la Exposición Japonesa de 1910.



Portada y serie fotográfica a lo largo de este fanzine por Rogelio Nobara.

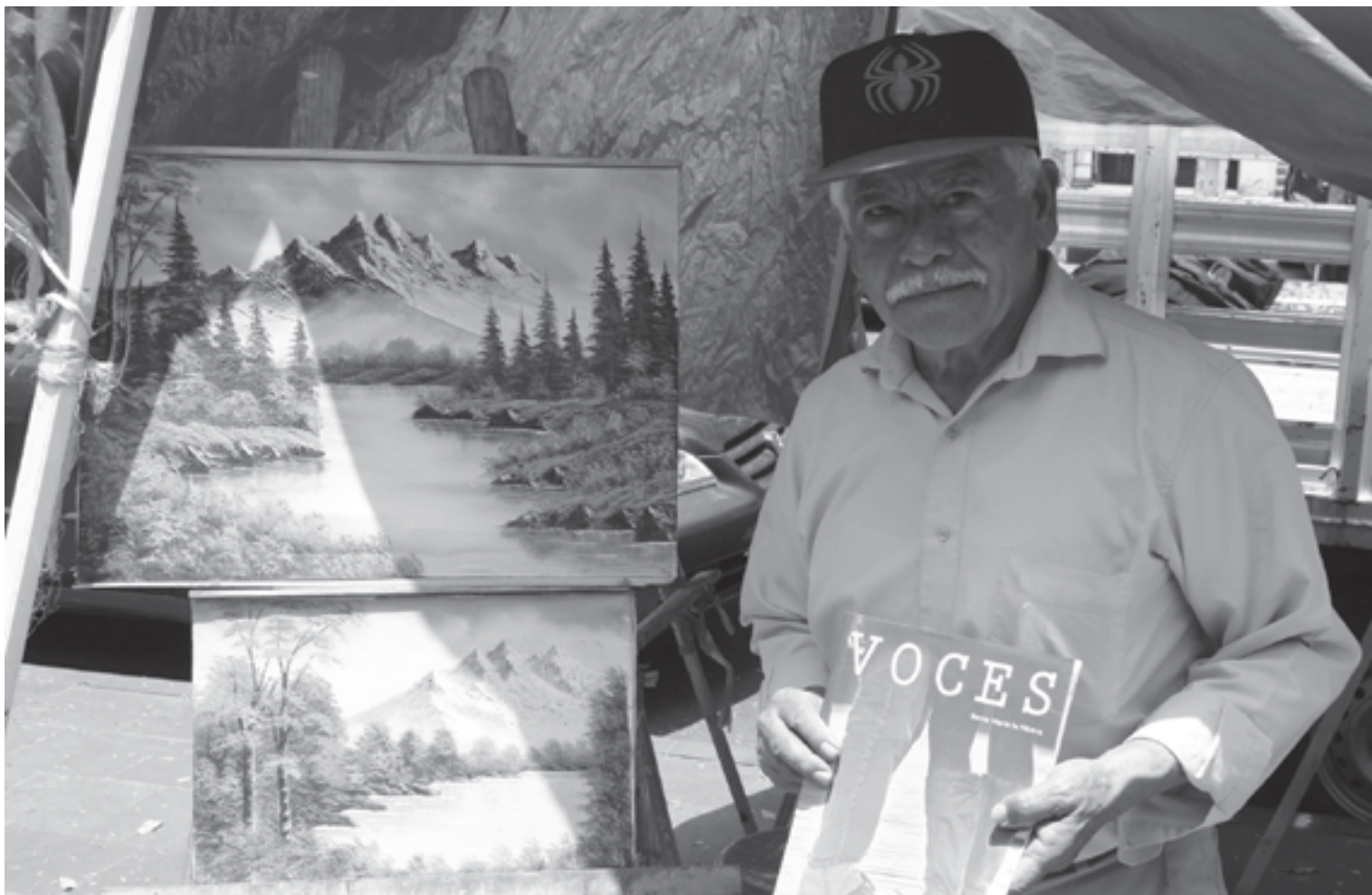


El fanzine *Voces. Santa María la Ribera* se publicó por primera vez en el verano de 2014 con el apoyo del Museo Universitario del Chopo, teniendo como objetivo obsequiar a la comunidad que reside, labora, transita o visita este bondadoso barrio, un impreso que difundiera sus oficios, labores, actividades y cultura. Utilizamos el perifoneo, es decir, la reproducción de sonido en espacio público a través de bocinas, para llamar la atención de las personas, tratando de ser prudentes con el volumen de nuestro megáfono. En nuestro país, generalmente, el perifoneo se usa para ofertar o vender productos y servicios, o bien, para propaganda política; sólo en algunas comunidades es utilizado para difundir mensajes de otra naturaleza. Nosotros decidimos recurrir a esta estrategia para obsequiar contenidos que creemos son importantes compartir, pues hablan de nuestra comunidad. A raíz de la afortunada aceptación que tuvo el fanzine y del aliento de muchos de nuestros vecinos para seguir adelante, el museo nos propuso continuar con la publicación, y es así como ahora tenemos en nuestras manos este sexto número. Esperamos que lo disfrutes y que siga aportando a difundir la cultura de la Ribera.

Nuestro correo electrónico es:
voces.santamaria@gmail.com

Si deseas leer o compartir esta publicación en versión digital, descárgala de manera gratuita desde el sitio www.suplex.mx. Para estar al tanto de las actividades en el Museo Universitario del Chopo visita www.chopo.unam.mx.





EL CORRAL DEL CHIVO: TOMATES Y CEBOLLAS EN VEZ DE TUERCAS Y TORNILLOS

Mónica Sorroza Hernández

Hace veinticinco años don José Manuel Gutiérrez Fernández fundó El Corral del Chivo, restaurante especializado en comida mexicana en donde la carta presenta una variedad de platillos típicos: birria “estilo Jalisco”, pozole, costillas al carbón y quesos fundidos. Si bien el menú no es muy extenso, sobra y basta para satisfacer a los comensales, ya que el sazón del Corral y su inigualable servicio lo convierten en uno de los lugares favoritos para visitar en Santa María La Ribera.

A unos cuantos metros de la entrada del restaurante ubicado en la calle Jaime Torres Bodet 152, el delicioso aroma de tortillas recién hechas, carne al carbón y consomé, comienzan a inundar la acera, en donde la gente hace fila para entrar al lugar. Es un sitio bastante acogedor ya que semeja una pequeña casa de rancho. El nombre y la decoración van de la mano: la puerta del baño de madera parece la entrada a una galera, las mesas imitan la superficie de un corral y los tres arcos por los que se observa la vegetación del parque son como “una ventana al campo”.



Don José Manuel, ¿entonces usted es de Jalisco?
No, yo soy de Veracruz.

¿De Veracruz? ¿Y por qué decidió poner un restaurante especializado en birria?

Yo estudié mi carrera de ingeniería automotriz en Veracruz. Mi padre murió cuando tenía dieciocho años, y cuando terminé mi carrera me pregunté “¿Ahora qué hago, me vuelvo mi propio patrón o me busco un patrón?” Pues decidí ser mi propio patrón. Cuando terminé mi carrera puse un taller en un pequeño terreno que me regaló mi abuela. Luego compraba y vendía coches, traía los coches y los vendía aquí en el autocinéma o viceversa. Llegar a Veracruz con un auto de aquí del Distrito Federal era un éxito porque estaban en muy buen estado.

Por el negocio de autos ya estaba yo más tiempo en México que en Veracruz, de eso ya tiene veintiocho años. Aquí frecuentábamos un restaurante que vendía birria. Un día llegamos y nos enteramos de que el dueño había muerto y le dejó el negocio a la hija y su esposo, un licenciado de esos que “se la saben de todas a todas”. Comenzó a despedir a la gente que tenía más de veinte años trabajando con ellos y eran el alma del negocio. Estaban discutiendo cuando nosotros les dijimos a los muchachos: “ustedes no se preocupen, si los corren de este negocio, nosotros ponemos un restaurante”. Porque a nosotros nos gustaba mucho el comercio. Y a los tres días fueron a buscarnos, que siempre sí querían trabajo. Tuvimos que ir a buscar un local. Así entre mi primo y yo pusimos nuestro primer restaurante ubicado en Serapio Rendón, que se llamó El Chivito. Fue entonces cuando cambié las tuercas y tornillos por tomates y cebollas. Desgraciadamente en las sociedades entre familia siempre hay problemas, así que le dije a mi primo: “antes de que perdamos hasta el parentesco mejor aquí liquidamos la sociedad” y tuve que buscar otro local. Fue así que llegué aquí al centro de Santa María. Primero comencé con un local de comida corrida y poco a poco comencé a hacer yo la birria, y uno que tiene buen sazón pues la mejoré.

¿Siempre le gustó la cocina?

Siempre. Uno con la vida va aprendiendo. A mi mamá le gusta mucho la cocina y muchas veces uno hereda los tips. Mi mamá es de Oaxaca y mi papá es de Gijón, España. Mi papá llegó cuando la Guerra Civil y se quedó a vivir en Veracruz. Por la empresa en la que trabajaba viajó a Tuxtepec, Oaxaca y ahí se conocieron. Cuando cocino cuido mucho mis cantidades. Actualmente la mayoría compra latas de puré de tomate, pero yo no, yo prefiero ir a la merced a comprar todos los ingredientes y condimentos, es mucho mejor. Ese ha sido parte del éxito del negocio, estoy muy al pendiente de que todo sea natural.

O sea que tiene la mezcla de la cultura oaxaqueña y española.

Así es, sin embargo yo vendo estilo Jalisco. Todo mundo me dice “bueno, y si eres de Veracruz ¿por qué no vendes mariscos?” Y digo: “es que uno vende la contra, lo contrario, no lo que debe de ser”.

Al preguntarle a don José Manuel si conoce la historia de algún cliente suyo en relación con El Corral su rostro cambia totalmente, parece que a su memoria vienen un gran número de rostros conocidos. Seguramente ha visto a más de una generación asistir al local a comer birria, ya que tal como él cuenta, primero comienzan de novios y ahora ya conoce hasta a los hijos de aquellas parejas. Sin embargo, una historia de amor en torno al negocio llama mucho la atención. “Yo por ejemplo llegué, alquilé el local y conocí a la hija de mi casero. Después me casé con ella y ahora es mi esposa... Pero le sigo pagando la renta”, ríe.

Ahora sí que se enamoró del lugar literalmente.

Así es, ya por eso me quedé aquí en México y en Santa María.

En el barrio hay varios negocios de birria. ¿Qué caracteriza al Corral del Chivo?

Los otros negocios me benefician, porque tengo competencia, entonces debo de esmerarme en atender muy bien a mi clientela y todos los días mejorar, estar al pie del cañón.

Don José Manuel acepta que no ha abierto sucursales en otro lugar para dedicarse cien por ciento al negocio ubicado en Santa María la Ribera. La frescura de los alimentos, la atención a los comensales y el sazón inigualable del Corral del Chivo es un esfuerzo diario y constante para él.

PAN Y ARTE: LA CULTURA TAMBIÉN ALIMENTA

Jonathan Juárez Melgoza



Disfrutar la cultura no es una actividad exclusiva de la vista o el oído; apreciar una pintura, un escrito antiguo o una impresionante pieza auditiva transmite tantas tradiciones, experiencias y saberes como paladear un exquisito guiso o un bocadillo. No es casualidad, por tanto, que el verbo saber esté emparentado etimológicamente con el sustantivo sabor. En ese sentido, la labor de algunos lugares dedicados a la alimentación es fundamental para resguardar semejante sabiduría; tal es la importancia que tiene un espacio como Pan y Arte, ubicado en Sor Juana Inés de la Cruz esquina Cedro.

Fotografías de José Alfredo Hernández Salazar



Pan y Arte es una panadería sui géneris de reciente apertura; su concepto nace al combinar el rescate por la panificación tradicional con un espacio para la expresión cultural. Sus responsables, Alejandro Vargas y Mauricio Sánchez, concuerdan que dignificar tal oficio es algo relevante para nuestra vida urbana, pues éste ha sido menospreciado e industrializado por las grandes tiendas o cadenas de pan. Una labor enorme considerando que, según la Cámara Nacional de la Industria Panificadora, México es el quinto mayor consumidor de pan en el continente americano, cuya industria garantiza 1.5 millones de empleos. En tal contexto, Alejandro señala que su interés no es meramente comercial, sino que también desea difundir tanto la tradición de la panadería como hacer más agradable y sana la alimentación de las personas, además de ofrecer un pan de calidad a un precio accesible para la población de Santa María la Ribera y sus colonias circundantes. Si, como diría Antonio Gaudí, ser original es volver a los orígenes, la originalidad de este lugar consiste en apuntar hacia lo esencial de esa antigua tradición y compartirla con la comunidad.

El inicio de Alejandro en la panadería se remonta a más de treinta años y, aunque fue aprendiendo de forma gremial, paulatinamente se capacitó como asesor técnico en lugares de enorme prestigio como el hoy desaparecido Instituto Tecnológico de Panificación; dichos conocimientos le han permitido dar talleres, pláticas, asesorías y cursos en toda la República Mexicana, e incluso participar en eventos europeos sobre dicho alimento.

El amor a la panificación tradicional es un eje central para Pan y Arte. Si bien el mayor interés de Alejandro ha sido crear un centro o laboratorio de capacitación y formación sobre panadería tradicional, las dificultades técnicas y el costo para realizarlo han aplazado dicho proyecto. Debido a lo anterior, la mayoría de su maquinaria para panificación es aquella que tradicionalmente se emplea para la enseñanza y capacitación en escuelas de cocina, pues fue comprada originalmente para este fin. De igual forma, esto trasluce su gusto por compartir semejante estilo de panificación que se refleja en el esmero por rescatar recetas, preparaciones e ingredientes tradicionales con excelente calidad. Todo ello le permite elaborar panes con nombres cada vez menos recordados por los habitantes de las Ciudad de México: calvos, sacristanes, empinadas, picones, cazuelas, gendarmes o pachucos. Todas esas piezas cada vez menos comunes en la panadería capitalina poseen interés para Alejandro. Sin embargo, éste no deja de lado ni descuida aquellos sumamente aceptados por la gente como bolillos, baguettes, conchas, donas, panqués, cuernos, panes de muerto, banderillas, roles con rompo o strudels de manzana, que se han vuelto los favoritos de la clientela y que pueden disfrutar sentados mientras piden un chocolate o una bebida caliente en su mesa. En cada pan, los comensales pueden saborear un cúmulo de conocimientos horneados.

Para refrendar ese deseo por propagar la cultura, Pan y Arte posee un foro cuyo muro se encuentra adornado con rostros bien conocidos de la cultura popular: Cantinflas, Tin-Tan, Chabelo, Frida Khalo, Capulina, entre otros muchos que participan en un enorme collage visible desde la calle. Desde dicho espacio la presencia de los asistentes puede ser amenizada por las notas de algún músico o las palabras de un conferencista. Mauricio indica que este foro nació como extensión de un programa de radio por internet que compartía con Alejandro y que tiene como fin tanto apoyar a nuevas propuestas artísticas, como ser un espacio de difusión para la comunidad de Santa María. Y aunque han pasado pocos números por este foro, cabe resaltar que tuvo una inauguración de lujo con un concierto-baile ofrecido por la Sonora Dinamita. Así, han circulado músicos como Canelo Kot, El cuarto de Dante, Óscar Flores "Racso" o Sammy Guzmán, y conferencias de temáticas como yoga o el fenómeno OVNI. Sin embargo, Mauricio insiste que la invitación está abierta para que artistas, conferencistas, grupos de teatro o músicos puedan agendar y presentar sus propuestas sin costo alguno, además de apoyarles a través de su programa radial. En correspondencia, otro de los intereses de Pan y Arte es impulsar a los artistas de la colonia y acercar a los habitantes de Santa María a diferentes propuestas culturales.

Finalmente, ambos responsables señalan que un último interés de Pan y Arte es ser un factor de integración social dentro de la comunidad; en la perspectiva de sus responsables se espera que dicho local pueda constituirse como un espacio para la convivencia donde comprar pan o asistir a un evento germine en una charla y fortalezca vínculos entre vecinos. Mauricio, quien siempre ha vivido en Santa María la Ribera, busca que su espacio también contribuya de esta manera a la colonia. Según él, la creación de vínculos permite generar ambientes de confianza, participación y apoyo mutuo que ayuden a mejorar un ambiente social cada vez más deteriorado. En correspondencia, el trato de los responsables busca garantizar un ambiente de confort, calidez y seguridad para cada comensal que asiste; por ello, buscan que Pan y Arte sea un punto de reunión de los vecinos o de creación de amistades. Dichas intenciones se comprueban al visitar el local; cada pieza se muestra antojable y la amabilidad con que el personal atiende a sus comensales es impresionante. De esta manera, no parece extraño que, pese al poco tiempo que lleva abierto, ya tenga clientes quienes asisten diario a comer.

La apuesta de Pan y Arte es por una cultura que no sólo atrape al intelecto, sino por una capaz de nutrir a su comunidad a través del pan, los espectáculos y la generación de vínculos sociales. Así, es fácil sostener que la cultura también se come.



“¿Cuál es su café preferido? Me gusta el americano. ¿De sabor intenso o no muy cargado? Intenso”. Mientras observamos la decoración del lugar, él saca de la repisa de su izquierda un tarro grande con trozos de piloncillo, después busca en un especiero un poco de clavo y finalmente encuentra en los estantes por debajo de la barra una fresca y jugosa naranja. Posteriormente vierte café en una taza mediana, con la ayuda del frasco grande tritura el clavo, y finalmente corta un pedacito de la piel de la naranja, del que exprime un par de gotas que al caer en el líquido caliente lo inundan con su potente aroma.



El responsable de este café de olla de sabor y olor inigualable es Fernando de Jesús Arango, quien llegó explorando el barrio hace casi cuatro años. Para él, ser barista es una búsqueda entre el paladar y la personalidad de cada uno de sus clientes. Por ello, en su vocación jugar con los sabores y experimentar es un requisito. Nos encontramos en el número 159 de la calle de Cedro, muy cerca del Eje 1, el lugar es pequeño pero acogedor, a simple vista es una cafetería más de la Ribera, pero ¿qué hace especial al The Latte Cafe? Según Fernando es el menú, no la carta que vemos cuando nos reciben, sino aquella que se va formando de acuerdo al gusto del cliente. “El menú está basado en las necesidades y gustos de la colonia, a cada persona le gusta algo en específico y nuestra labor es atenderlos de la mejor forma posible. No sé cómo pero me he logrado aprender los gustos de los clientes frecuentes, por lo que cuando piden algo de la carta lo ajusto a cómo he visto que más le gusta”, menciona Fernando.

Cada establecimiento dentro del barrio va adquiriendo su propia esencia. Para Fernando y Christian Celis, su socio, la importancia de ofrecer buena comida y excelente café ha marcado su sello. “Tratamos de que nuestros insumos sean frescos y de calidad, por lo cual evitamos comprar en grandes consorcios; a partir de que abrimos este café empezamos a explorar más la colonia, lo cual nos llevó al mercado de La Dalia, en donde nos surtimos de lo necesario”, indica Fernando. El grano que ofrecen es de Coatepec, Veracruz, “fue curioso cómo nos decidimos por este grano; el proveedor que tenemos lo conocimos tocando de puerta en puerta y desde hace más de tres años lo hemos mantenido porque notamos que se preocupa por la calidad del grano, incluso si viene mal él mismo nos dice para que nosotros como baristas encontremos la forma de equilibrarlo para que siga saliendo con la misma calidad”.

En The Latte Cafe llevan más allá el concepto de “al cliente lo que pida”, Fernando se ha convertido en una especie de *sommelier* de café: personalizando la bebida de cada cliente, entrega el aroma, cuerpo y sabor que serán grabados en el paladar de las personas que acuden frecuentemente a este establecimiento. The Latte Cafe está abierto de martes a domingo desde las ocho de la mañana hasta las diez de la noche, con ligeras variaciones en el horario los fines de semana. Después de la charla y de probar varios cafés nos dimos cuenta que en verdad lo que distingue este lugar es el cuidado y atención que le ponen a la preparación de las cosas, porque es la misma que nos ofrecen como clientes. ¿Te late el café? Ya sabes a dónde ir.



UNA RAMITA DEL FRESNO

El pan es un alimento esencial para el ser humano. Se cree que los primeros panes se realizaron con harinas de bellota; ahora sabemos que sus componentes (cereales, sal y agua) son una fuente de hidratos de carbono, fibra, vitaminas y minerales. ¿Quién no ha disfrutado de un rico bolillo, una concha, una dona, o un cuerno? Aunque el árbol de fresno no produce ninguna harina ni fruto comestible, en este barrio la calle que lleva su nombre contiene “la raíz” de Panaderías El Fresno, la cual ha extendido sus “ramas” con varios expendios donde los lugareños acuden a saciar el antojo del delicioso sabor de un buen pan. En Manuel Carpio, casi esquina con Mariano Azuela, nos encontramos una de estas “ramitas”, un expendio que ofrece el producto a los vecinos y trabajadores de algunas empresas cercanas.

Aline Rodríguez, encargada del lugar, nos comenta que a pesar de ser una calle poco transitada tiene una considerable demanda, cuestión que notamos al estar ahí por poco menos de veinte minutos y ver entrar y salir a clientes con su clásica bolsa de papel kraft con el nombre de la casa matriz impreso. “Aquí se vende más el bolillo, la gente de por aquí es muy bolillera, o sea sí vendemos pan de dulce pero el pan blanco es lo que más buscan”, nos dice Aline, mientras embolsa cuatro bolillos que un cliente acaba de poner sobre el mostrador.

Atender un expendio de pan no es nada sencillo: abrir el local alrededor de las seis de la mañana, limpiar y recibir el pan, cumplir una jornada de ocho horas y pasar la batuta al segundo turno, es bastante pesado. Sin embargo, nuestra entrevistada comenta que siempre ha sido comerciante y estar en la panadería le gusta. “Mi trabajo es atender bien al cliente; aunque algunos lleguen medio enojados, hay que saberlos tratar; uno como comerciante a veces la hace hasta de terapeuta porque llegan los clientes y cuando te van conociendo agarran confianza y te cuentan sus problemas”, menciona.

Las charolas casi están vacías, es sábado por la mañana y queda poco pan. El expendio no se abre los domingos, aunque la panadería principal abre todos los días del año. Aline comenta que ella entró a trabajar en El Fresno y que la afluencia de gente ahí es enorme, teniendo de frente al mercado de La Dalia muchos locatarios se van a surtir. Es hora de retirarnos, el olor del bolillo ya hizo que nos gruñan las tripas, podemos imaginarlo chopedito en un chocolate calentito, o relleno con un poco de aguacate... “Me das dos en bolsa de papel por favor”.



Foto: Rodrigo Alcocer

SIPHONOPHORA Thomas Glassford

modernidad pirateada

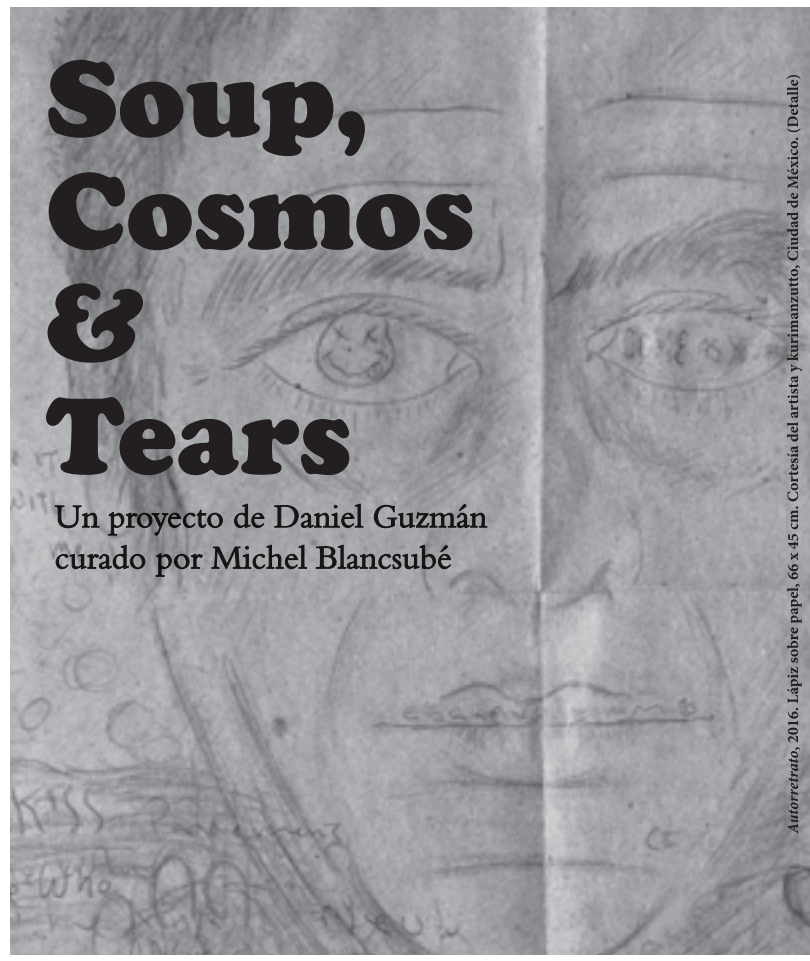
Una investigación de JOTA IZQUIERDO en colaboración con:
AUDIMIX - CARLOS SOMONTE - CRISTIAN FRANCO - DANIEL GUZMÁN
DARÍO BLANCO ARBOLEDA - DIEGO IBAÑEZ - EL PROYECTO SONIDERO
ENRIQUE ARRIAGA - ISRAEL MARTÍNEZ - JORGE SILVA - JUAN PABLO MACÍAS
KARINA MORALES - LAUREANA TOLEDO - LUIS FIGUEROA (SONIDO APOKALITZIN)
MIRJAM WIRZ - PABLO GAYTÁN - SARAH MINTER - TANIÉL MORALES
VICENTE RAZO - YASODARI SÁNCHEZ



Imagen de Alejandro Corona (Angua)

Soup, Cosmos & Tears

Un proyecto de Daniel Guzmán
curado por Michel Blancsubé



Autoretrato, 2016. Lápiz sobre papel, 66 x 45 cm. Cortesía del artista y kurimanzutto, Ciudad de México. (Detalle)



f Amigos del Museo del Chopo
t @museodelchopo

MUSEO UNIVERSITARIO DEL CHOPO
DR. ENRIQUE GONZÁLEZ MARTÍNEZ 10 . SANTA MARÍA LA RIBERA
T. +52 [55] 5546-8490 . 5546-3471 . 5535-2186
www.chopo.unam.mx



VOCES #6



Santa María la Ribera

Michelle Aguilar / Karloz Atl / Julio Cárdenas / Mirna Castro / Jonathan Juárez / Enrique Maraver / Diego Martínez / Carlos A. Molina / Rogelio Nobara / Mónica Sorroza / Karina Torres

Fanzine coordinado por Israel Martínez, producido por el Museo Universitario del Chopo y distribuido gratuitamente a través de perifoneo por Santa María la Ribera y zonas aledañas.

"Las opiniones expresadas son de exclusiva responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente el punto de vista del Museo Universitario del Chopo".



 Amigos del Museo del Chopo  @museodelchopo

MUSEO UNIVERSITARIO DEL CHOPO
DR. ENRIQUE GONZÁLEZ MARTÍNEZ 10
T. +52 [55] 55468490
www.chopo.unam.mx