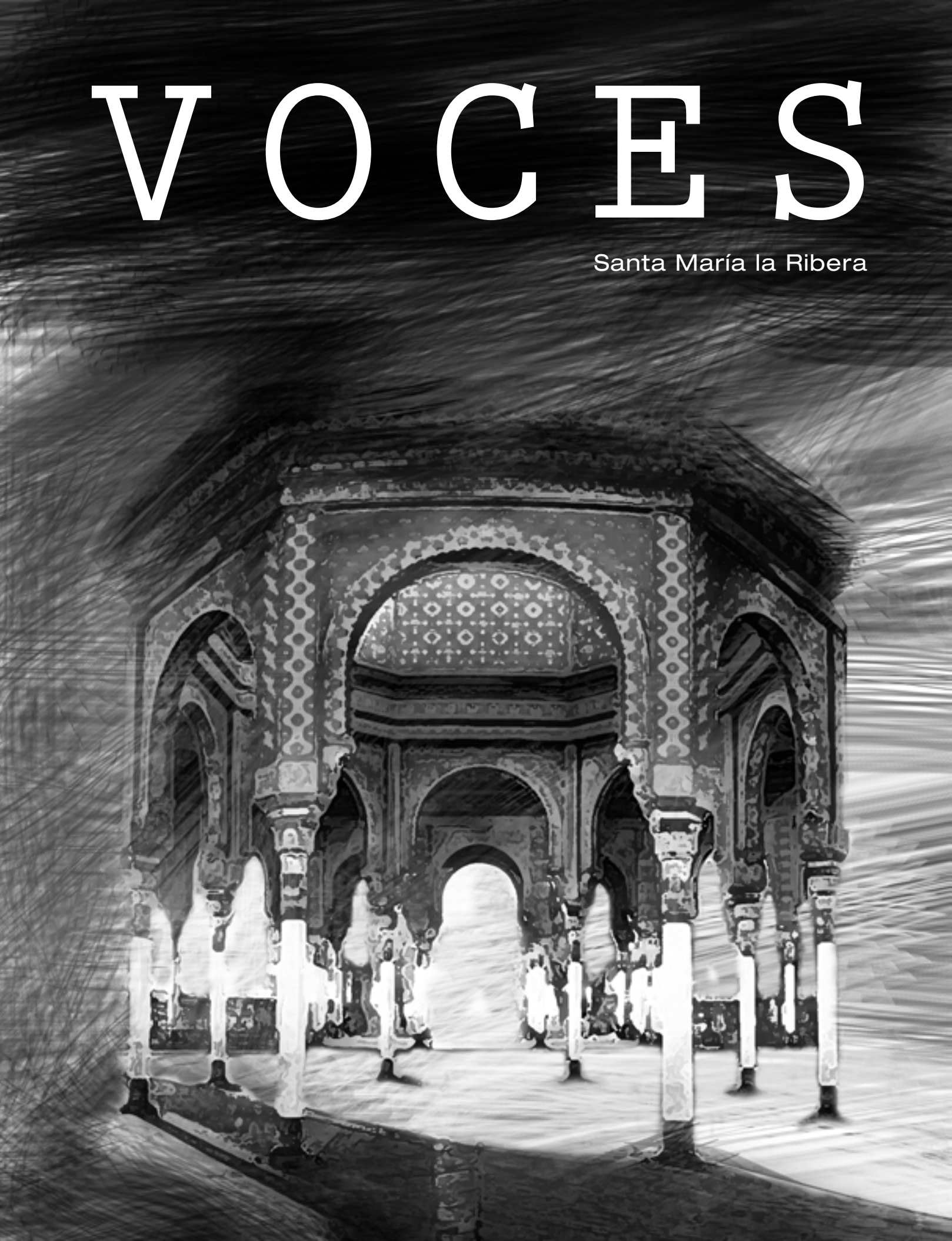


VOCES

Santa María la Ribera



VOCES

Santa María la Ribera

La presente publicación está realizada por varios artistas que residen, laboran o visitan constantemente Santa María la Ribera, como un reconocimiento a las personas que habitan este barrio, pues son ellas las que hacen que esta colonia sea tan especial, a pesar de las estrategias inmobiliarias y de las autoridades para transformar la zona.

Este proyecto es producido con el apoyo del Museo Universitario del Chopo, a través de su Fanzinoteca. El museo fue inaugurado en 1975, pero el inmueble cuenta con una historia de aproximadamente siglo y medio como recinto cultural. Su vocación ha sido promover la experimentación artística, las escenas subterráneas o heterodoxas y las economías creativas, desde la creación del Cinematógrafo en 1977, el inicio del Tianguis Musical en 1980 (en el que se promovía principalmente el trueque y que continúa hoy en la colonia Guerrero), hasta ser sede de innumerable cantidad de eventos en distintas disciplinas.

El fanzine que ahora tienes en tus manos es distribuido a través de perifoneo en la colonia y alrededores. Desafortunadamente en México la mayor parte del tiempo el espacio público se utiliza para venta u oferta de productos y servicios, es decir, con fines lucrativos. Quienes participamos en esta publicación queremos utilizar las calles y el sonido para obsequiar esta información y compartir aspectos culturales que distinguen a Santa María la Ribera, y que merecen ser destacados y preservados. Los oficios y labores de cada uno de nosotros son importantes, las tareas que realizamos día con día son las que nos fortalecen no nada más como personas, sino a toda nuestra comunidad; no nos dejemos engañar por mensajes segregativos difundidos principalmente desde los medios masivos de comunicación: tu labor y la nuestra son igual de importantes y enriquecedoras para nuestra sociedad, la participación de todos en la vida pública es vital.

Agradezco profundamente a todas las personas que participaron en este proyecto, al Museo Universitario del Chopo, Plataforma de Investigación Nerivela y, por supuesto, a los vecinos de nuestra Santa María la Ribera.

Israel Martínez
Junio 2014

Gabriela Galván e Israel Martínez son becarios del Programa Jóvenes Creadores 2013-2014 del FONCA.

Michelle Aguilar

Mariana Ampudia

Marcela Armas

Enrique Arriaga

Karla Belinda

Alejandra Carbajal

Julio Cárdenas

Mirna Castro

Gilberto Esparza

Gabriela Galván

Yair López

Lorena Mal

Enrique Maraver

Diego Martínez

Balam Ronan

Ana Paula Santana

Leonardo Santiago

Mauricio Sotelo

Karina Torres

EL JUGUERO MADRUGADOR



Santa María la Ribera es una colonia llena de oficios, de gente que trabaja con un ánimo contagiante, justo la energía que necesitamos para llevar a cabo nuestras actividades cotidianas. Fernando Andrade Pérez tiene una labor muy demandante, desde hace catorce años prepara y vende jugos. En 2011 se estableció en la esquina de Dr. Mariano Azuela y Salvador Díaz Mirón.

“Para la fruta hay cosas que surto en la mañana y otras por la tarde. Hay que madrugarle para ir a comprar, me levanto a las cuatro de la mañana y voy a la Central de Abastos por naranja, papaya, melón, sandía, plátano, piña... todas mis materias primas, y como trabajo solo, a veces no me alcanza el tiempo, tengo que estar aquí antes de las siete de la mañana. Como estoy solo me surto para toda la semana, hay fruta que compro madura y otra de aguante, para usarse en el transcurso de la semana. Voy cada cuatro días a la Central y trabajo diario.” Nos platica Fernando.

Los exprimidores tradicionales han quedado en el olvido, al menos para el ritmo de trabajo que se requiere en calles concurridas, es por eso que se utilizan extractores industriales y otras herramientas ágiles que permiten atender más rápido a los clientes. “A mí se me complica mucho con el exprimidor manual, es más práctico tener extractores. Si ves el trabajo por fuera piensas que es muy sencillo, pero ya cuando lo llevas a cabo se complica un poco, hay que saberle.” Fernando también ofrece cócteles de fruta y jugos preparados, lo que le genera mayor demanda con los clientes. “En un principio trabajaba con el puro jugo, después fui metiendo más, poco a poco. Mi hermano también se dedica a esto, cada que tengo una duda recurro a él, formamos un equipo.”

A pesar de que Fernando no es originario o residente de Santa María la Ribera, el trato con la gente y el tiempo que dedica a su trabajo ha hecho que las personas que llegan a su puesto lo identifiquen como vecino y lo vuelvan parte de la colonia. “Desde el año 2000 vendo jugos, estuve en diferentes lugares de Ecatepec: en Santa Clara, Ciudad Azteca, Valle de Aragón, hasta que llegué aquí. Este puesto lo tenían unos primos mientras estudiaban, después de que se recibieron dejaron el lugar, entonces yo me vine para acá. El puesto tiene como cinco o seis años, yo llegué aquí hace tres. El trato hacia la gente es muy importante en cualquier oficio, el que paga manda, así que hay que aprender a tratarlos. Los vecinos me apoyan, por ejemplo, cuando no puedo traer agua de mi casa por cualquier razón, la consigo con ellos.”

Fernando es una persona que se entrega con pasión a su labor y que reconoce en cada cliente a un amigo, más allá del negocio. Los jugos y cócteles de fruta que ofrece son deliciosos y, sobre todo, necesarios para nuestro cuerpo. Sus productos generan salud, bienestar. Te invitamos a pasar por su puesto, lo encuentras desde las siete de la mañana hasta las cuatro de la tarde, todos los días. Sus precios son bastante accesibles.

TERE Y LUPITA

EL LOCAL QUE NO NECESITA NOMBRE

Michelle Aguilar Vera

En la calle Fresno, número 191, entre la tapicería y la entrada a una vecindad, hay un pequeño local. Para entrar al establecimiento hay que pasar por en medio, atravesando la ligera nube de humo y vapor que se levanta mientras cocinan. Ya no hay gente, pero el aire sigue oliendo a tortilla dorada y más al fondo se percibe también el aroma dulzón del champurrado. El arreglo es muy sencillo, una mesita con varias sillas, un par de repisas con refrescos, mesitas laterales donde ponen los instrumentos de trabajo y las materias primas. Masa, por supuesto, y varios moldes que tenían guisados: flor de calabaza, chicharrón, champiñones, papa cocida y sazónada (con una receta muy bien guardada, por cierto), picadillo, queso, y grandes contenedores con salsa, por aquello que de muchos la piden para llevar por lo sabrosa que les queda.

Aunque hace tiempo que Claudia se unió al equipo, los lugareños las conocen como Tere y Lupita, o a veces como “Las quesadillas de Lupita”, porque de hecho su trabajo está repartido: una hace las quesadillas; la otra, los sopes; y Claudia se encarga de las bebidas, los platos y las salsas, salvo cuando no está Lupita –como hoy, que se quedó en casa a descansar un poquito– y ella toma su puesto para seguir la dinámica de repartirse las órdenes, así lo han hecho durante años.

“Aquí (es decir, en ese local) tenemos cuarenta y tres años, vamos a cumplir cuarenta y cuatro, son muchos años”. Lupita llegó en el 68 y empezó en Sabino, o sea, a ella se le prendió el foco de poner este tipo de negocio. Estuvo dos o tres años en Fresno, en donde está la papelería, finalmente se estableció aquí en el 70 y yo llegué en el 71. Guisamos entre las tres. Ahorita que estamos las dos, Claudia hace el hongo, la carne, las quesadillas; yo guiso la pancita, el chicharrón, la flor, y lo guisamos diario, todo es fresco. Lo preparamos en la tarde para que cuando lleguemos en la mañana esté reposado. En la mañana sólo hacemos el atole, traemos la masa y la preparamos, sacamos las cosas y empezamos a despachar a las 9:30”, dice, mientras escurre los tortilleros.

Compran la masa en el molino que está a la vuelta, y la preparan con un poco de cal, sal y mucho amasado, todo para evitar que quede boluda, para que así “le podamos dar utilidad sin hacernos batallar, porque todo tiene su chiste”, explica. “Lo que más se vende es el chicharrón, la carne deshebrada, y el picadillo”. Son los favoritos, aunque lo cierto es que se vende todo, hay veces que la papa no alcanza, o falta, pero esos tres son los que se acaban más rápido. Diariamente venden por lo menos dos kilos de picadillo, y aproximadamente la misma cantidad de los otros guisados.

Vuelvo a caminar con ella, mientras observo el sencillo escurridor de platos en donde coloca lo que está lavando. “De ahorita (cuando termina el servicio, a eso de la una de la tarde) en adelante, nos dedicamos a lavar los trastes para que quede todo limpio otra vez para mañana, porque las cucarachitas son muy guerrosas, luego se andan queriendo meter por aquí, así que hay que tener todo limpiecito. Eso es lo principal, la limpieza.” –¿Y la mano para la cocinada, no?– le pregunto. “Bueno, a veces la gente te compra porque Lupita tiene buen sazón, usa cosas de las mejores para vender, no creas que Lupita anda comprando jitomate de ese que ya está... nosotros compramos jitomate de primera, la carne igual, el chicharrón lo traemos de Tlatilco porque allá está más limpio, el de por acá ya es pura basura. Entonces, a veces le tienes que buscar.”

Me platica que ayer hicieron cuarenta y cinco quesadillas para Susana, que vive en Acapulco, y veintiún para la señora Guillermina, su hijo se fue a Estados Unidos y cuando viene ella compra para llevarlas, dice que las congela, y no es la única. Hay muchos otros marchantes, lo mismo de Querétaro que de Veracruz o Sinaloa, gente que guarda el recuerdo de esos sabores que dicen no encontrar en sus tierras y aprovechan la oportunidad de volver al localito cada vez que pasan por el D.F.

“Hace ocho días vino Carlos, ya tiene nietos, tres; vinieron a comer, y otros parientes que viven en Veracruz también vinieron. Él es pariente de uno que tiene tienda en Eligio Ancona, Alejandro, ese se fue a Aguascalientes, y cuando viene, pasa a comer. Te voy a decir, casi todos los clientes que vienen, algunos sé cómo se llaman, otros no sé cómo se llaman, pero a casi todos los conozco, los clientes que tenemos ya no son casuales sino de toda la vida. Entonces, alguien nuevo que viene a veces pregunta ¿a poco conoces a todos? Pues sí, le digo, a casi todos los conozco. Se quedan así con el ojo cuadrado.”

Así como ha visto familias crecer, mudarse, volver, Tere ha observado los cambios que ha enfrentado la colonia durante los últimos años, los sitios que describe son imprecisos, por familiares: “ha habido mucha construcción nueva, los del 211, los de frente a la gasolinera, la Cubana –los que van a hacer ahorita-, los que están ahí donde estaba el frontón, ahí van a hacer otra... de condominios, ¿es lo único que saben hacer ahora! Por un lado me parece bien porque, supongo yo que como no entra gente así de “baja calidad”, va a mejorar la colonia, ¿no? Supongo que no va a entrar tanto ratero, porque por ejemplo en El Chorizo, en La Loquera, ahí se meten; en El Laberinto, patio libre para todos. Como dicen: “Dios en la casa de todos, y cada quien en la suya”, pero a lo mejor si quitaran todo eso cambiaría mucho más la colonia.”

Platicamos un poco sobre una “ciudad perdida” que cerraron hará un par de años, “pues esa era un nido de... ya sabes, ya no tiene movimiento pero no puede irse lejos porque aquí tiene los clientes y jalaba toda la noche, ¡eh!”, me dice en voz bajita, porque lo cierto es que aunque mientras trabaja platica poco para mantenerse concentrada, se entera lo mismo de ocupaciones lícitas que de otras que no lo son tanto. En una comunidad en la que los residentes han tenido cierta permanencia es fácil enterarse de las ocupaciones de algunos, por un lado; por otro, los comerciantes parecen saberlo todo.

Vuelve a hacer algunos comentarios sobre la delincuencia, lo que me lleva a inquirir sobre su perspectiva sobre la seguridad en la colonia. “Mira yo toda la vida he vivido aquí y a mí nunca me han asaltado, no la veo peligrosa. Salgo a otro lado y siento más peligro, llego aquí y respiro bien. Hay gente que se queja, aquí en la esquina vive una muchacha que dice que está peligrosa y le pregunto ¿Ah sí, y a dónde te vas a ir? ¿A Cuernavaca? Si ahí está peor. Cuernavaca, Michoacán, Tamaulipas, son lugares muy peligrosos, así siento, estando ahí quién sabe. Hubo un periodo chiquito, luego pasó pero siguieron diciendo que era muy peligrosa (refiriéndose a la colonia). Antes era tiro por viaje, ahora no. O la llanta, o te arrancan la cadena o te jalan el arete, tengo un raterísimo aquí (señala hacia la calle), pero ahora ya se compuso, creo, porque ya no lo he visto de mala leche, lo veo más tranquilo. Si hay rateros, son los que han nacido aquí, ahí andan, otros están guardados, otros ya te conocen y no te roban. Así es que a grandes rasgos eso es lo que hemos vivido.”

“Al negocio llega de todo, gente más o menos, gente bien, gente... de todo. Aquí a todo el mundo lo debes de tratar igual, no tienes por qué hacer distinciones, vienen a comprar. Si hay clientes que platican más, tenemos uno que viene de Querétaro y él sí: Lupita esto, aquello. La gente que se va, regresa, a algunos da gusto verlos y platicar con ellos.” Le pregunto cuántos sopes hace en un día, me explica que mucha gente les pregunta eso, pero nunca han logrado responder porque no pueden contar mientras trabajan, “no los contamos ni cuando hay poca ni cuando hay mucha. Cuando hay gente, te hablan tanto que pierdes el camino, y cuando hay pocos no le das mucha importancia. Cuando uno tiene que despachar aunque sea despacio, no te fijas en lo demás.”

Lo cierto es que con frecuencia se termina todo lo que preparan. Mantener un mismo negocio y crear vínculos con una clientela, satisfacerla para hacerla recurrente, no siempre es fácil, y menos cuando se trata de comida. No sólo es amplia la oferta que hay en los alrededores, decenas de negocios de este mismo rubro han aparecido y desaparecido sin dejar huella. Tere y Lupita se mantienen, forman parte de una serie de imaginarios familiares constantemente nutridos ahí: conocen a los padres, a los hijos, a los nietos y ellos los conocen a ellas. Desde conseguir los insumos diariamente, lavar todo y re-comenzar la historia al preparar los guisados, cuidando siempre la sazón, cuarenta y tres años se dicen fácil, pero no lo son.

Nota: El Chorizo, La Loquera, El Laberito, Los Tubos, son algunos de los nombres con que los vecinos designan algunas de las vecindades. Unas veces por su historia, otras por sus peculiaridades. Los Tubos, por ejemplo, solía tener dos tubos en la entrada, ahí los jóvenes acostumbraban colgarse y aunque ya desapareció, el nombreha permanecido.



TALLER COLABORATIVO DE BICICLETAS

Mirna Castro

Recientemente el uso de la bicicleta como transporte alternativo ha ido en aumento y hay iniciativas que se encargan de promoverlo, ya que es un medio saludable, ecológico y económico. Enchúlame la Bici es un colectivo y taller comunitario dedicado a reciclar y armar bicis personalizadas, dar clases de mecánica y asesorar al ciclista urbano. Se encuentra ubicado dentro del espacio comunitario Mi Verde Morada, en la calle Eligio Ancona número 79.

Cheko, uno de los Enchuladores, nos cuenta la historia: “Enchúlame la Bici surgió hace como tres años, lleva dos años en este lugar y un año más que estuvo como un proyecto nómada, en el que una persona andaba con una bicicleta y dos mochilas de herramienta y refacciones, y era de “Enchúlame la Bici a domicilio”, iban a tu casa. Luego encontramos este espacio -Mi Verde Morada- y aquí es donde se convirtió en taller comunitario, se pudieron abrir las puertas para que la gente aprenda mecánica, se capitalice, diseñe y personalice sus bicis.”





Enchúlame la Bici es un asunto de creatividad, autoempleo y conciencia. “La gente puede venir y más allá de hacer mecánica puede *pimpear* su bicicleta, hacerle cualquier modificación creativa que se le ocurra. En aspectos sociales es un asunto de autoempleo porque la gente puede venir y aprender, entrar en la dinámica de aprendices donde después de un rato que ya saben hacer las cosas les damos clientes, no reciben salario, aquí nadie recibe salario, aquí se trabaja, se cobra y lo que tú cobres es para ti; cada que hay alguna necesidad ‘hacemos vaquita’ y la cubrimos, pero lo que saca cada quien con sus clientes es de cada persona, como un esquema de cooperativa. Por último viene la parte ecológica, de conciencia, aquí incentivamos el ciclismo urbano, promovemos la cultura bicicletera como una solución al colapso vehicular, la bicicleta es una excelente herramienta para contrarrestar esa situación, además de que estás promoviendo tu salud, que si lo haces bien en la línea de conciencia ciclista es un medio seguro.”

Sobre la responsabilidad al volante Cheko nos comenta: “La verdad es que la mayoría de accidentes son por imprudencia, no solamente de los automovilistas sino también de los ciclistas, luego andamos pedaleando por sentido contrario, sin luces en la noche, mucha banda anda borracha en la bicicleta saliendo de los antros, no tomamos en cuenta las señales viales porque pensamos que la bici no es un coche, entonces que podemos saltárnoslas y no, en la medida en la que respetemos y seamos responsables se minimiza el riesgo de accidentes y la bici se vuelve un medio muy seguro.”

Enchúlame la Bici trata de promover la economía solidaria a través del trueque, intercambio de piezas o bicis completas, así como de servicios: ofrecen asesoría para que repares tu bici a cambio de que ayudes a arreglar otra bici, entre otras cosas. “Hacemos talleres por temporadas, terminamos una temporada el año pasado y éste ha ido más a la integración en el taller comunitario, le hemos metido más energía a las figuras, tenemos varias figuras internas: voluntarios, usuarios, aprendices, enchuladores y clientes.”

Cliente: de la forma tradicional, va por el servicio y paga por él.

Usuario: es el que quiere aprender a hacerlo. Usa el espacio y al terminar se va. Tiene un costo de recuperación de diez pesos la hora y si requieren asesoría se les asigna un enchulador que los orienta, se cobran diez pesos extra por hora.

Voluntario: es el que le gusta el proyecto y sólo quiere ayudar.

Aprendiz: quiere aprender mecánica, ya sea para armar un taller o integrarse al equipo de trabajo; el aprendiz tiene tres tiempos de aprendizaje, a partir del segundo ya puede adquirir clientes y en el tercero está a poco de convertirse en un enchulador.

Enchulador: tiene la capacidad y experiencia para resolver problemas más complicados, desde la mecánica hasta el diseño.

Enchúlame la Bici es un equipo de trabajo conformado por quince personas entre aprendices y enchuladores, la atención a clientes y usuarios es de lunes a viernes de las diez de la mañana hasta las ocho de la noche, y los sábados sólo con previa cita. Los puedes seguir en su página de Facebook tecleando su nombre en el buscador.



MURALISMO PACIFISTA EN SANTA MARÍA

Sobre un mural de Gilberto Aceves Navarro

Julio Cárdenas

Santa María la Ribera gusta de guardar secretos. Algunos de ellos están a la vista de todos, pero pasan inadvertidos, disfrazados de cotidianidad, convertidos en no-lugares, o sepultados bajo las ruinas acumuladas de historias y significados a lo largo de las eras de la ciudad. Siendo una de las colonias que marcaron los primeros desbordamientos del trazo original de la capital, no sorprende que en cualquiera de sus rincones uno pueda hallar palimpsestos, sitios donde baste excavar un poco o asomarse mínimamente a los registros para encontrar los rastros de la paulatina transfiguración de la colonia.

Una de esas pistas puede encontrarse en la esquina de Eje 1 Norte, José Antonio Alzate, y la calle Santa María la Ribera, me refiero a un discreto pero sugerente mural llamado La Guerra y la Paz, pintado en 1996 por el hoy octogenario Gilberto Aceves Navarro, un artista cuya obra transita entre el muralismo y la ruptura, sin saberse bien si es un rupturista que hace murales o un muralista incorporado a los discursos de la vanguardia, o ambas: cierto es que hablamos de una obra no sólo tardía, sino extemporánea del movimiento muralista mexicano; sin embargo, aunque alejado de las retóricas socio-políticas tradicionales, recurre al expresionismo figurativo para comunicar una idea que se plantea contribuir no sólo a la dignificación de los espacios públicos en un barrio problemático, sino provocar la reflexión y la contemplación en un sitio que, de otra forma, sólo pasamos de largo.

El mural relata, a grandes rasgos, un proceso de pacificación. La lectura se abre del lado izquierdo superior, con un doliente rostro lacrimoso de expresión desesperada. La guerra domina esa área: puños alzados, iracundos y confrontando fuerzas que vienen del lado contrario. Inmediatamente después vemos una vorágine devoradora de miradas, manos, muertos y cuerpos arrastrados por la pugna de las figuras humanas.

En la parte central podemos apreciar algunas de las figuras claves del proceso: si bien el contrapeso de fuerzas sigue aludiendo al conflicto, comienzan a aparecer seres mediadores que se esfuerzan por existir a su modo. Así, en la parte inferior central surge una figura arrodillada de expresión serena, signo ambiguo que puede interpretarse como una representación del perdón o como un enemigo aprisionado, humillado y resignado. Un poco más arriba, siluetas humanas separadas por un ser de brazos extendidos, se esfuerzan por alcanzarse y tocar sus manos, recordando a las víctimas disgregadas por las diversas gestas humanas, quienes aún se afanan por reencontrarse, a pesar de muros, fronteras y bayonetas (o cuernos de chivo, según el caso). Ligeramente a la derecha, un beso tortuoso e incómodo de dos figuras, una blanca y otra negra, culmina con el ciclo bélico en la reconciliación de su diferencia.

Finalmente, en la parte derecha del mural, una figura masculina abraza a una mujer y le entrega un niño, imagen sin duda susceptible a diversas interpretaciones como representación de la paz o, mejor dicho, de la pacificación. Tal vez sea un recordatorio de que la paz, más que necesitarla nuestro presente, debe ser un regalo para las generaciones futuras, o bien, que la tan anhelada paz sólo puede provenir del amor cotidiano y más trivial que se ejerce todos los días.

Dos rasgos inquietantes externos al mural: para poder ver el lado derecho donde está representada la paz, hay que superar una barrera de árboles que han crecido frente a la obra, encriptando el mensaje para el paseante que no se detenga a observar desde la misma acera. Por otra parte, del lado izquierdo existe una placa donde se da cuenta de la autoría y título de la obra. Pero como tantos procesos de sobreescritura en la ciudad, está cubierto por grafitis que impiden la lectura. El mural mismo también ha sido agredido por *tags*, así como por los inevitables efectos de la interperie: es una obra que se esfuerza por sobrevivir.

Cabe invitar a los habitantes de la colonia y visitantes a que conozcan esta herencia escrita sobre el muro de una esquina; que la vean y reflexionen sobre sus diversas interpretaciones posibles, apropiándose como parte del patrimonio cultural de todos. Al artista, maestro ya de varias generaciones de pintores, se le podrían dedicar unos versos escritos por Enrique González Martínez, otro viejo vecino de Santa María la Ribera:

***¡Cuán raro fue el viador que en la partida dejó,
para los tránsitos futuros,
una hoguera encendida
en la piadosa puerta de salida
o una noble inscripción sobre los muros!***

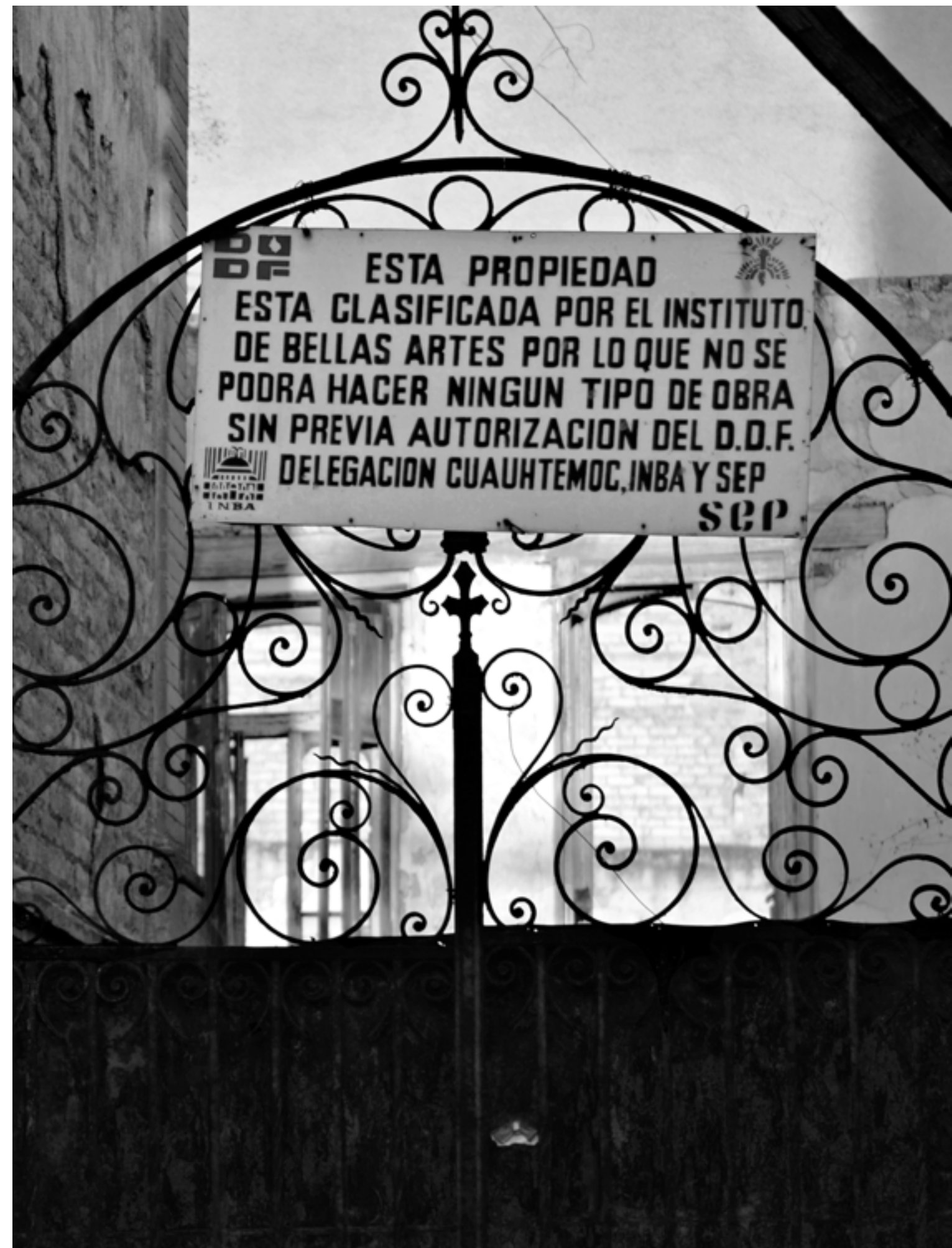


CACERÍA DE FACHADAS Y DILEMAS ESTRUCTURALES

Michelle Aguilar Vera

Caminar la colonia. Las calles de todos los días. Cuestionar la memoria. Inicié la cacería de fachadas protegidas segura de haber visto esos letreros aquí y allá, de que en muchos de esos casos lo que podía mirarse entre rejas y ventanas tapiadas eran apenas un par de travesaños o restos de muros; segura, como estaba, de que en esos espacios que para mí eran “pequeños oasis de abandono”, podría generarse algo que respetara las leyes de preservación patrimonial sin que implicara complicaciones mayores, por ejemplo, jardines comunitarios o vecinales, o quizá huertas pequeñas cuidadas entre todos y cuyos frutos pudieran compartirse...

Aquí había una de esas placas: “Protegida por el INAH”, “Protegida por el INBA”. Pero no, no está ahí. Cambio de rumbo hacia la siguiente fachada. El episodio es repetitivo, no está la placa. En su lugar una manta enlista distintos responsables, diferentes números de registro, varios nombres de arquitectos o ingenieros, etc., y un mismo anuncio: “Este edificio tiene alto daño estructural”, que también advierte “No se deje engañar”, porque el predio –es decir, la futura construcción–, ya está repartida: que no le vean la cara, aquí, no puede comprar.



En un tono similar, otras mantas anuncian a las asociaciones que han tomado responsabilidad y gestionado la “reconstrucción” de los edificios. Muchos de ellos eran vecindades, con ese estilo de patio centralizado o en forma de L tan recurrente en la colonia, que serán sustituidas por más modernos y “funcionales” edificios de departamentos. Mientras más quepan, mejor. Se supone, también, que se aseguran de que los habitantes originales tengan prioridad, hacen estudios socioeconómicos, dan apoyos para sus rentas (sólo a los que van a comprar), facilitan “sus” créditos para que puedan pagarlos, dan preferencia a las familias, y –alguna vez- dan también espacio a la gente sola (porque claro, aunque no tengan familia necesitan un techo, aunque es más conveniente si el techo es para muchos: mientras más sean los que aporten, menor es el crédito que se les da).

No suena tan mal. Pero el hecho es que muchos no tendrán su casa ahí mismo (ni siquiera en la colonia). La matemática a veces no funciona: en aras de la mejora, no siempre se construirá un número de departamentos equivalente al de las familias que son desalojadas (temporalmente, dicen), y si sí, como algunos no pueden comprar (por cierto, de ellos poco o nada se dice, palabras como indemnización o apoyo se evaporan), se le dará espacio a los que hayan quedado rezagados de otros predios.

Otro factor en el juego es que si no dan un adelanto “a tiempo”, entrarán en lista de espera -Programa de Adjudicación- en otras zonas como Guerrero, Azcapotzalco o más lejos, aunque todo su ritmo vital esté anclado a estas calles. Pero eso sí, los interesados tendrán que enlistarse y acudir a juntas partidistas recurrentes, por cierto, porque hacerlo demuestra que están honestamente interesados y si tienen tiempo, es decir, no trabajan o su trabajo se los permite, se les pedirá que asistan a manifestaciones y eventos para apoyar al partido; porque en las supuestas autogestiones, en las administraciones que representan a los vecinos, como en todo, inciden preferencias personales y económicas, porque tampoco hacen milagros y no se les puede cumplir a todos. Aunque sí, si siguen ahorrando un poco, quizá se les pueda dar algo en el siguiente predio que sea expropiado, todavía no saben en dónde.

Y claro, de vez en cuando las construcciones se retrasarán porque el INVI está siendo demandado (por el INBA, el INAH o la SEDUVI) debido a que dañaron o destruyeron la fachada y/o los elementos arquitectónicos (muros, ventanas, herrerías, rejas, etc.) que estaban protegidos debido a su valor histórico y/o arquitectónico, ¿y las familias? ¡que esperen!

Que Santa María la Ribera contiene entre sus calles incontables edificios que aún descuidados son muestra preciosa de diferentes periodos arquitectónicos (no sólo del Porfiriato, sino Art Decó, por ejemplo) es un hecho innegable. Que las personas que los habitan merecen que estas edificaciones sean aptas y seguras, es otro hecho innegable, es un derecho básico.

Es otro hecho, necesario tener en mente también, que durante el terremoto de 1985 hubo muchos edificios que resultaron dañados, pero no tan severamente como para recibir atención. Luego de investigar las características según las cuales se definen los niveles y tipos de daños estructurales, la cacería de fachadas ha devenido una híper conciencia de estos daños, que de tanto ser vistos se vuelven invisibles: estructuras expuestas, hundimientos, muros derruidos, inclinaciones, y lo que ya no puede considerarse inclinación sino chuecura total. Breves charlas con los vecinos –en caminatas aleatorias- han develado otras fallas

como techos caídos o tan dañados que generan inundaciones; tuberías rotas e instalaciones eléctricas avejentadas. ¿Entonces?

El dilema no está ahí.

El dilema está en los intereses cruzados de las muchas instituciones que figuran en el tablero: el INVI, el INAH, la SEDUVI, GDF; la Asamblea de Barrios, las diversas Juntas y Asambleas Vecinales, más las organizaciones que se forman para cuidar -según ellas- a los inquilinos; las constructoras –o mejor dicho, sus dueños-. Sin duda esta lista se queda corta y como dice la sabiduría popular: “entre menos burros, más olotes”.

El dilema está en que diseñar construcciones que respeten las características arquitectónicas e históricas es mucho más caro, y también más difícil en términos técnicos y de logística, que pegar un edificio tipo tetrapack con cuatro agujeritos por ventanas, detrás de una fachada.

El dilema está en que los que diseñan construcciones aludiendo a una reapropiación de las características arquitectónicas del tal época, los plantean como residenciales de costos tan elevados, que se vuelven poco o nada accesibles para un amplio rango de los pobladores habituales de la colonia.

El dilema está, y esto es obvio, en el uso y abuso de recursos por parte de instituciones flojonazas a las que no les conviene tener que realizar un millón de papeleos ante los defensores del patrimonio histórico y artístico. Si de todos modos seguirá deteriorándose, es mejor dejar que llegue el día en que puedan expropiar y respetar apenas una piedrita, y claro, los que no tengan para pagar, que se muden (SIC).

El dilema está en las falsas asociaciones creadas para embaucar a un montón de personas que con mucho esfuerzo va ahorrando para hacerse de un terruño propio, para asegurarse un techo.

El dilema está en las personas que no harán mejoras a su casa-habitación porque huelen el peligro de las expropiaciones y sus implicaciones, dificultades e incomodidades.

El dilema está en que es hartó repetida la cantinela del valor histórico y arquitectónico de la colonia, pero pocos saben cuál es. Tampoco se explica cómo estos espacios están vinculados a un tejido social rico en costumbres, historia, dinámicas, y cuando algo no se conoce, tampoco se le aprecia, y sin aprecio no hay cariño, y sin cariño no hay cuidado.

El dilema está en las personas que se sienten inferiores y/o excluidos, o que son indiferentes, a la riqueza de los espacios en los que cotidianamente se desenvuelven.

El dilema está en las personas que, siguiendo el discurso de renovación y mejora se consideran superiores a los vecinos con menos recursos (económicos, educativos o ambos), y a quienes consideran la “suciedad” a limpiar, como si no fueran seres humanos y sin eso no hay unión, y así divididos los vencidos son más.

Sin duda, la lista de dilemas, también se queda corta. ¿Entonces?

1. Favor de leer en tono muy irónico.





LOS MERCADOS DE LA ZONA

Mirna Castro

Santa María la Ribera es considerada una de las colonias más tradicionales y antiguas del país, y en ningún barrio puede faltar un espacio que ofrezca los productos y servicios que la comunidad demande, tal es el caso del Mercado La Dalia, un lugar en el que también se intercambian las historias de vida de varios locatarios, hijos y nietos de los primeros trabajadores fundadores del mercado en 1925.

La entrada principal de La Dalia se localiza en la calle Fresno, entre Eligio Ancona y Manuel Carpio, aunque también se puede entrar por Sabino y encontrar una serie de puestos ambulantes que son casi parte del mercado. Como en muchos trabajos, los lazos afectivos entre varios comerciantes van creciendo, el apoyo entre ellos y el buen trato, una especie de hermandad. Al hacer el recorrido por cada pasillo descubres un espacio lleno de sonoridad, de voces del barrio, música, silbidos, el pregón para ofrecer los productos, las negociaciones y transacciones...

*¡Pásele güerita!
¿Qué van a llevar?
¡Calados, calados!
¡Bara, bara bara!
¡Chulada, chulada!*

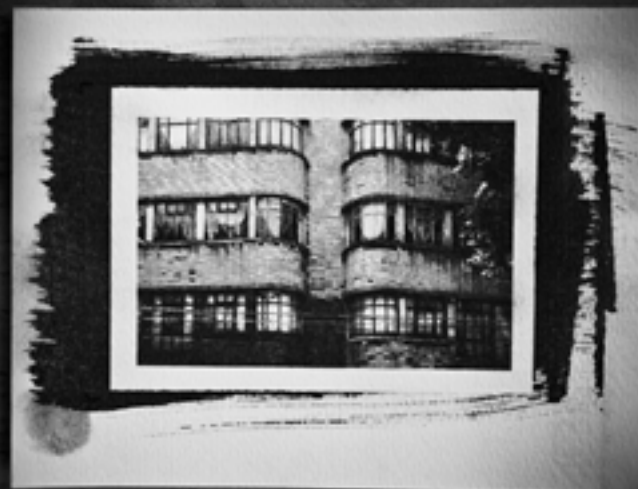
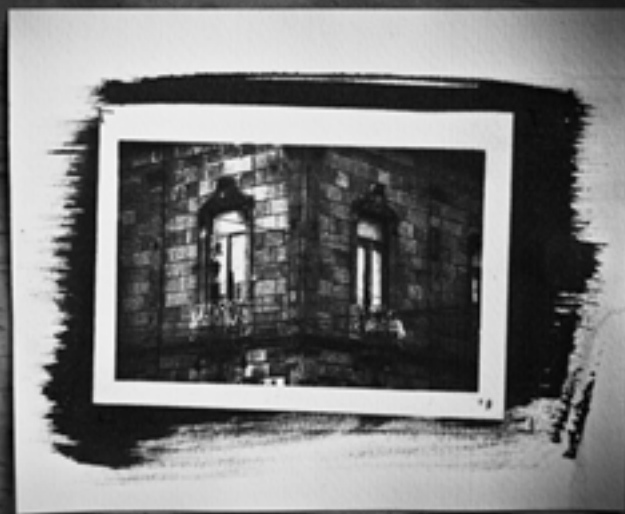
...las tijeras de los polleros, las sierras de los carniceros, las herramientas del zapatero, la venta de comida, en fin, un mar de sonidos que se dispersan un poco en la zona de la ropa y la jarciería.

Al recorrer los pasillos de La Dalia se percibe un ambiente de comunión, niños creciendo, algunos aprendiendo el oficio, otros haciendo sus labores escolares, en cualquiera de los dos casos ese niño puede ser la tercera o cuarta generación de una familia entregada al comercio dentro de su colonia. A pesar del incendio en noviembre del año pasado, el mercado sigue ofreciendo sus servicios, formando un espacio de resistencia a las cadenas de tiendas de autoservicio, que refleja parte de la cultura popular de la Ribera.

Mi Mercado San Cosme se ubica justo en el límite de Santa María la Ribera, entre las calles Gabino Barreda e Ignacio Manuel Altamirano de la colonia San Rafael, sin embargo, registros muestran que el mercado fue construido en Santa María la Ribera y trasladado al segundo inmueble en la década de los cincuenta. Conocido como El Mercado número 6, es uno de los más antiguos de la Ciudad de México, su fecha de apertura data del 30 de noviembre de 1902 según documentos oficiales, pero el aniversario fue cambiado al 26 de septiembre en honor a su santo patrono, San Cosme.

A la entrada sobre la Ribera de San Cosme se sitúan puestos de flores; recorriendo sus enormes pasillos encuentras la venta de frutas, verduras, carnes, pollo, abarrotes, comidas corridas... hasta ropa, jarciería, productos para mascotas y varios servicios, entre ellos: estéticas, sastrería y cerrajería. La convivencia y el trato en este mercado no dista mucho de lo que podemos encontrar en el primero, sin embargo su sonoridad es algo diferente, el pregón para la venta es más personal, la música llega principalmente de los puestos ambulantes afuera del mercado, mientras que dentro se escuchan los programas o comerciales de las televisiones de varios puestos, en especial de los que ofrecen comida preparada. Los silbidos no faltan, ni las pláticas entre vecinos de local que al esperar una venta charlan con los compañeros de trabajo.

Ya sea en Mi Mercado San Cosme o en el Mercado La Dalia, la gente del barrio o los visitantes pueden realizar el ejercicio de la compra-venta tradicional, es decir, el trato directo con el marchante, una relación más cercana y de mayor confianza que en cualquier tienda departamental o supermercado.



DON ANDRÉS "ANTONIO" OLMEDO MURILLO, EL RITMO DE LA VIDA.

Mercado La Dalia, local 289

Michelle Aguilar Vera

Lo recuerda todo con claridad: los puestos eran de madera, no había concreto ni mampostería, había zonas en que el piso era de tierra medio apisonada. El resto del mercado antiguo era puro fierro y metal, como el Chopo dice, "era un desastre, pero era mercado." Sus padres tenían un negocio de carnicería y lo metían en la barra de las latas de manteca, hasta que empezó a caminar y correteaba por los pasillos. Fueron diecisiete hermanos, cada uno fue tomando el puesto cuando lo requería o cuando llegaba el momento. Él lo hizo a los veintiséis años, por ahí de 1970.

"Hice buena situación de la vida. Salía del trabajo de la carne, y me pasaba al trabajo de Ferrocarriles", platica don Antonio, alias "el Artista", alias "el Pirata". Tiene setenta años, tuvo a su cargo el mantenimiento de la electricidad, alta y baja tensión del edificio de ferrocarriles de Buenavista, "ese que parece libro... lo tenía como arbolito, todo funcionando. Y todo aprendí a hacer ahí, máquinas de emergencia, todo. Así me la llevé tranquilamente hasta que "me jubilaron" en 1999. A unos los liquidaron, a otros nos jubilaron, la realidad es que se perdió Ferrocarriles, y yo seguí aquí en la carnicería hasta que llegó el momento en que la carne no se vendía y me dediqué a la pura electricidad. Trabajaba dos turnos, antes era más fácil porque los turnos eran de ocho horas, ahora son tiempos completos de doce horas, lo que no se vale, es mucho trabajar por poca ganancia. Es lo que ha pasado ahora que han cambiado mucho las leyes, las reglas del juego, del gobierno, que han matado a todas las empresas que ya no quieren ni que hagan antigüedad porque tienen que meterse al sindicato y el sindicato mata a la empresa si no cumple con los requisitos del empleado."


El suyo es uno de los cuatrocientos cincuenta locales del mercado La Dalia, remodelado en 1960. Platica que en la colonia ha habido cambios como que "los cines desaparecieron, pusieron departamentos, es como en el mercado: la gente no cambia, simplemente se va muriendo, son los hijos los que venden las cosas, no quieren arreglar una casa vieja, la venden y el que compra hace departamentos, y eso es perjudicial porque se ha disminuido todo, desde el agua hasta... los centros comerciales están abundando, quieren desaparecer los mercados para construir de esos, pero mientras uno no se deje no podrán proceder, porque los mercados tienen cierta preferencia, si desaparecen se pierde todo el ritmo de vida, no creo que pase eso, pero a como están las cosas, puede darse el caso de que si suceda dentro unos cincuenta años", platica.

Fuera de eso, en el mercado "todo sigue igual. Antes las carnicerías y tocinerías estaban separadas. Cuando hicieron este mercado las hicieron juntas, así se dividió el comercio de carne y eso lo perjudicó un poco porque cada quien tenía su clientela y así (ubicados en una misma área) a veces se peleaban por un cliente. Pero aquí lo que cayera era bueno. Dejó de venderse la carne, por eso los otros vendieron su local, eran ocho y sólo quedan dos; el de aquí (al lado) se hizo taquería y así se la ha llevado," don Andrés se refiere específicamente al comercio de carne de cerdo. Platica que los puercos los llevaban del rastro o de los obradores, que todavía existían; había uno al lado de La Dalia, donde generalmente se abastecían. Si no, iban al rastro de Ferrería, donde también había res, "...ahora es más como bodega porque no hay nada de eso, hay un tianguis y venden al menudeo, ya casi se acabó. Los tianguis van de un lado a otro, son ermitaños, andan aquí, allá y en todas partes, es la manera de vender."

"Yo aquí estoy para lo que caiga de electricidad, me llaman a casas particulares, arreglo cortos, planchas, licuadoras, motores y todo, todo lo que se derive del hogar. Voy a domicilio, se ha manejado de esa manera mi negocio, la prueba está en que tengo la vitrina desde aquel entonces. Tengo puras cosas que puedan servir, al cliente que las quiere, les gusta o les sirve, le vendo; a veces, las regalo, ese es mi *modus vivendi* de aquí."

Y sí, precisamente su vitrina llama la atención por su arreglo peculiar, una suerte de coleccionismo hartamente carismático: largas hileras de bombillas llenas con agua, decorados con hilos rojos, una planta vive en una esquina y sus tallos se enredan por el riel del techo, la vitrina tiene en exhibición controles remotos, cables, llaveros y toda una serie de curiosidades, y al fondo del puesto una pecera, fotografías de él en su moto, "los zapatitos son de mis nietos, la calcetines de las nietas"... "todo lo que ve aquí es puro adorno que he tenido, ahí los he querido poner, o si son cosas que necesito de ahí los agarro, no temo a que me las roben ni nada, soy muy confiado. Todo el tiempo se queda así. Del otro lado no puse porque el señor decía que si se caía un vidrio, caía en la manteca. Aparte a la gente le cae extraño ver esta novedad, porque no la hay en ningún lado." Platica que a su puesto han venido a filmar los de Canal Once, que también fueron a filmar para lo de la trayectoria del mercado, y que una vez también hizo un *sketch* para una película, pero no recuerda el nombre, y es fácil imaginarlo porque "el Pirata" es muy accesible y pródigo en historias.





“Los adornos los hice con el tiempo, empecé hace como treinta años, cuando trabajaba en Ferrocarriles, de ahí me traía los focos, la gente venía, me los pedía y se los regalaba. Antes había focos grandotes –señala unos treinta centímetros con las manos-, unos del triple de tamaño de éstos. Eran reflectores y a la gente le gustaban para pecera, para adorno. Los tenía desde que tenía la carnicería, dicen que espantan las moscas, pero no, es un mito.” Explica que también le han regalado cosas, y que algunas sí las vende, para sacar un poquito de provecho, porque hay trabajos que hace y no cobra, “me dicen que no tienen dinero y les digo que no se preocupen, ahí para la próxima, entonces me traen cositas, como un trueque, un pago por cositas que les hago: que se les quemó la línea, se tronó un contacto, un apagador, una lámpara, cualquier corto se los localizo, lo arreglo y listo, todo tiene su por qué. A veces no tiene uno, y la gente es así, no tiene para pagar, por ejemplo señoras que viven solas y si no tienen dinero qué puedo hacer, porque me piden que haga el trabajo, lo hago, ¿cuánto va a ser?, fijese que no tengo, ¿me espera para la quincena o fin de mes? Ándele pues, no se preocupe, si me pagan, bien, si no, ni modo, ahí se quedó el trabajo, es bonito trabajar así: de buena gana.”

Tuvo a su cargo el mantenimiento de la electricidad en el mercado durante unos veinticinco años. No continuó con ese trabajo porque hace seis perdió la visión en un ojo debido a un espontáneo desprendimiento de retina mientras cargaba una escalera, y a un diagnóstico mal hecho en la primera revisión que le hicieron, “dijeron que era un derrame, después me mandaron al (Hospital) de la luz, y ahí me preguntaron que por qué fui quince días después. Dijeron que iban a tratar de salvármelo, dos veces me operaron, dos veces me cobraron. Dijeron que iba a quedar bien pero veía doble, nunca se compuso porque la visión se empezó a borrar, a borrar, hasta que por completo no veo nada. Está todo oscuro, y eso me trastorna el orden, después de seis años ahora me dan mareos porque no se puede uno acostumbrar. Tampoco puedo estar en lugares altos, ya no hago instalaciones, por eso hago trabajos sencillos, puro manual, conexión, arreglos.”

Le pregunto cómo hace para manejar la moto, “pues, ya me estoy acostumbrando a ver con un solo ojo, no queda otra más que adaptarse y así es como la llevo, y en el otro tengo que usar lentes para ver de lejos. Me dicen “el Pirata” porque me pongo un parche para la moto, no sé si es el sol o la luz, necesito ponérmelo a fuerzas porque me duele y me llora el ojo, pero también necesito descansar un poquito, me lo quito una hora o dos y luego me lo pongo otra vez. De todos modos prefiero usar la moto. Con tanto carro que hay en la actualidad, no se puede manejar como antes. Mientras no me pase nada, todo está bien. Voy a cumplir cuarenta y siete años de casado. Me casé a los veintidós. Tuve altas y bajas, al principio son bajas, uno no encuentra trabajo. Se batalló al principio, no digo que no, luego vinieron las vacas gordas, como dicen, los chamacos traen cada quien su torta y pues yo las aproveché. Fuera de eso, nada ha cambiado, se sigue el ritmo de la vida y esa es la realidad de aquí, del mercado.”

CAFÉ PARA TODOS

Mirna Castro

De la ciudad etíope de Kaffa se desprende el nombre de la bebida que acompaña las mañanas de muchos, las tardes de algunos y las noches de pocos: el café. Si bien no se conoce a ciencia cierta en dónde fue tomado por primera vez y existen muchas leyendas de su descubrimiento, se sabe que los primeros en explotar las virtudes de este grano fueron los árabes, llegando a Arabia y a la India por los peregrinos musulmanes. Héctor Bello Ríos toma el papel de aquellos primeros exportadores para ofrecernos un riquísimo café en la calle Manuel Carpio número 158, esquina con Sabino.



Durante el proceso de tostado se liberan los azúcares naturales de los granos de café, dándole un toque especial de sabor a la bebida; depende el tostado, -ligero, medio, medio/oscurito, oscuro- son las notas de sabor que distinguen a cada grano, sin olvidar que la extracción al momento de prepararlo es lo que define por completo el sabor que llega al paladar. “Traemos el grano ya lavado, el café oro que le llaman, aquí lo tostamos y molemos; hemos llegado a un tostado especial, con el café de Veracruz que es el que le está llegando a toda la gente, es un tostado tipo americano sin llegar a lo oscuro completo. El molido varía dependiendo de la preparación, para esta máquina lo molemos fino, pero según cada cafetera y cada consumidor es el molido que se emplea.”

El café sin duda es un producto que se compra y vende por grandes cantidades, sin embargo, el productor siempre es el que sale menos beneficiado, como pasa con muchos productos del campo. “Este proyecto surge con un grupo de amigos y productores de Veracruz, trabajamos el concepto de economía social, estuvimos viendo que el precio del café se volvió elitista para el consumidor y, como siempre, un precio de escasez para el productor, es decir, el productor vende su producto a un precio muy bajo.”

La economía social, solidaria o sustentable, busca mantener un comercio justo, donde el productor, el comerciante y el consumidor tengan los mismos beneficios; en ocasiones se busca desaparecer el papel del comerciante para que el trato sea productor-consumidor, aunque en muchos casos es necesaria la tercer figura que vincule a las otras dos. “Nosotros le llamamos economía social porque cerramos todo el ciclo entre productor, nosotros (comerciantes) y el consumidor, buscando distribuirlo a un precio justo para todas las partes. Tú sabes que el precio del café no lo ponen los productores sino los países consumidores. Hicimos alianza con un productor de Coatepec y empezamos a traer el café de importación a la Ciudad de México para poderlo ofertar al público a un 30% menos del precio que comúnmente se da aquí. En ese esquema de economía solidaria ésta es la tercera cafetería que abrimos.”

Ya sea por las cabras de Kaldi, los monjes, o como una “cura divina”, el descubrimiento y la comercialización del café ha generado un gran mercado, la infusión de éste es una de las bebidas más consumidas a nivel mundial. México ha desarrollado una gran producción, espero disfruten de esta nota en compañía de una buena taza de café.



“Tenemos cuatro meses con el expendio y cafetería, así como el molino-tostador de café. Lo traemos de Veracruz, que es un café de mil doscientos metros de altura, de un ejido que se llama “El Grande”, también tenemos café de Chiapas, y de Guerrero de “La Pintada”. Aquí tostamos el café al gusto de la comunidad, nosotros vamos viendo, por ejemplo en esta colonia llegan muchas personas de diferentes lados, lo mismo encuentras gente de varias partes de México como de Italia, Francia, Finlandia. Nosotros buscamos la calidad de café y el tipo de café que más les gusta.” Nos platica Héctor.

SABINO

...en memoria
de la querida
Jacaranda
primavera
de 2014

Marcela Armas Lozano

EN LA CALLE DE

Soy la cuarta generación de una familia sencilla pero bien acomodada en el gran barrio de Santa María la Ribera. En la calle de Sabino, a la altura de la línea de 220 voltios de la corriente alterna, mi bisabuela construyó por primera vez el nido. Aquí hemos nacido las siguientes generaciones, justito arriba del transformador que cuelga del poste, y que hace un ruido constante que nos encanta escuchar porque nos arrulla y nos da un poco de calor durante la noche. Mi madre siempre dice que éste es un excelente punto de la ciudad. En esquina con el Eje 1 Alzate, lugar estratégico por ser éste un poderoso caudal donde corren por miles, increíbles bestias que rugen y rechinan de sol a sol. Hay que decirlo, a esa gran turbulencia debemos la estabilidad de nuestra familia. Si no fuera por la incesante vibración que se genera en el suelo, no saldrían a la superficie algunos gusanos y cochinillas sobrevivientes, pero sobre todo, tantos detritus y otros sedimentos de las jardineras que están sobre la avenida. Mi madre y mi padre me traen todos los días deliciosos bocadillos y dicen que muy pronto seré fuerte y podré ir yo misma a buscarlos.

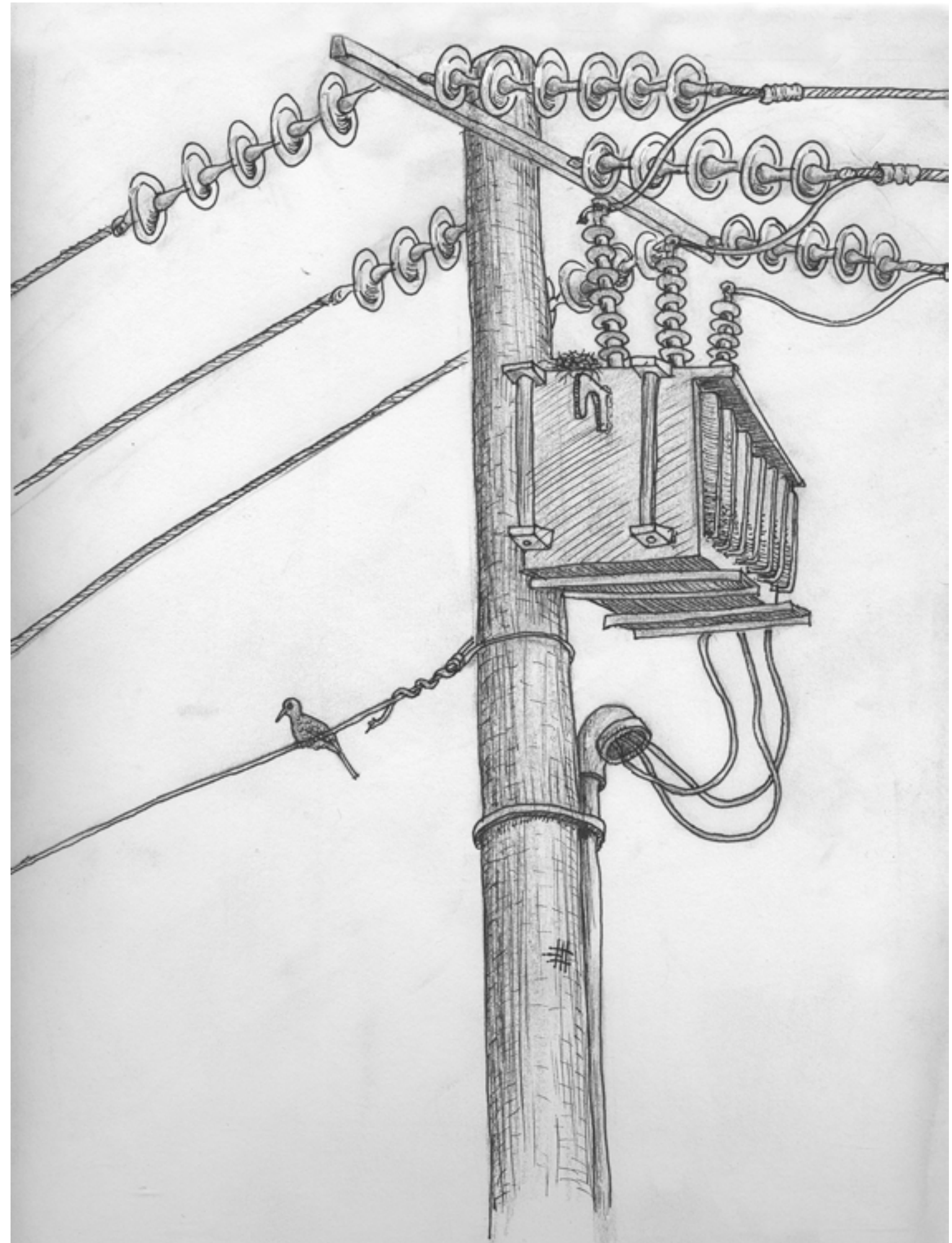
La fundación de nuestro nido se debió a un evento extraordinario que vivieron mis antepasados y que ayudó al progreso de la familia. Antes de que viviéramos arriba del transformador eléctrico -que por cierto es un gran avance de la tecnología- había un árbol enorme, uno de esos supervivientes de la tierra salvaje que no se había dejado domesticar del todo, ubicado frente a nuestro actual domicilio.

Era un árbol que en palabras de la abuela, parecía adulterar su clorofila para tornarse violeta. Según ella, una parte del año ese árbol legendario era verde y durante otro periodo era morado.

Cuenta la abuela, que mis tatarabuelos, que eran muy pobres, no tenían más lugar para construir su nido que la copa de aquel gigante, que saciado de la primavera, arrojaba su color violáceo a la sombra sumisa que se postraba a sus pies. Su escala revelaba el tamaño de su arrogancia. Le gustaba narrar con sus vestiduras el tránsito del tiempo, atrapar entre sus hojas millares de esferitas cristalinas que confinaban universos, lanzar con su fuerza invisible diminutos soles que rasgaban su sombra, entonar soberbio la dirección irreplicable del viento, entregar secretos a los colibríes espías, transfigurarse con el sol.

Aliado del otoño, y resuelto a recuperar su tierra, luchaba contra el refinado pavimento, pronunciando año con año, la herida que le había hecho con la fuerza de sus raíces. Con todo y su poder, un día fue vencido, brutalmente asesinado, desmembrado. Dice la abuela que se trató de un linchamiento. Los tenía hartos, con sus hojas que manchaban el asfalto, con su presencia bárbara e inmundicia, en contra de toda civilidad. Solitario, inmóvil e indefenso fue atacado por una jauría furiosa y violenta. -¡Que caiga el salvaje! ¡que caiga!- gritaban, mientras armados abrían la corteza de su tronco. Algunos entre la multitud asistían perplejos ante la determinación de la mayoría de destruir al enemigo. Finalmente, arrebataron al indómito árbol su salvajismo. Cayeron a pedazos sus ramas. Su sombra se evaporó. Las raíces retorcidas de dolor fueron sepultadas con cemento, cancelando así cualquier fisura que pudiera fugarse el recuerdo de aquella bella Jacaranda.

**Ilustración por
Gilberto Esparza**

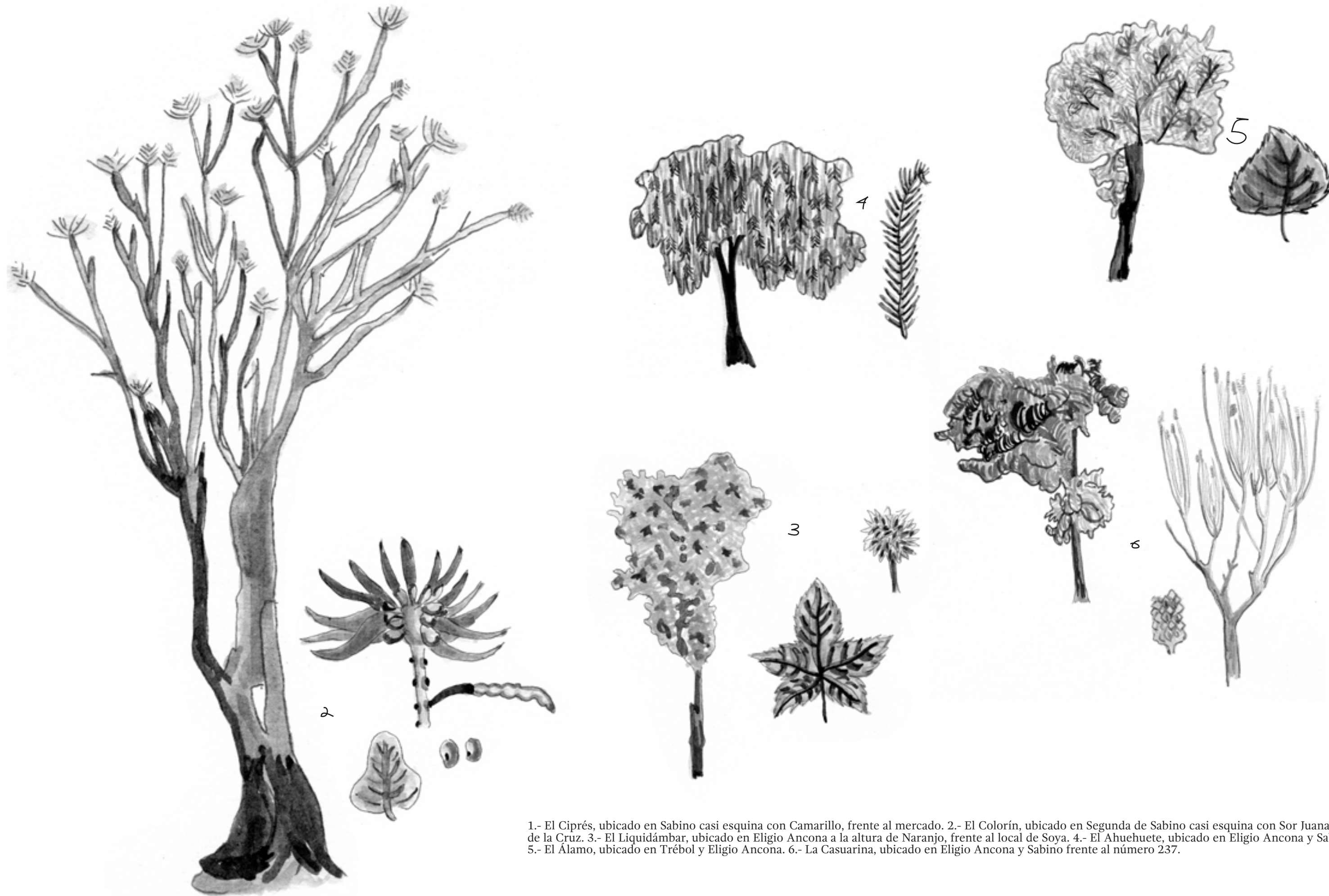


LOS ÁRBOLES DE LA SANTA MARÍA LA RIBERA

Originalmente la colonia Santa María la Ribera reconocía sus calles de sur a norte con los nombres de Encino, Olivo, Álamo, Chopo, Pino, Santa María, Ciprés, Naranjo, Sabino, Fresno y Olivo; de poniente a oriente como Violeta, Magnolia, Mosqueta, Camelia, Rosa, Heliotropo y Calzada de Nonoalco. La "vegetación urbana" fue transformando la manera de nombrar sus calles y avenidas por la de ilustres personajes.

Aún continúan registradas esas imágenes de plantas, flores y árboles. En el recuerdo de los vecinos, y en honor o en memoria, Santa María la Ribera resguarda una variedad de hermosos árboles y plantas distribuidos por todo el barrio. Los invito a caminar la Santa María conociendo sus árboles:





1.- El Ciprés, ubicado en Sabino casi esquina con Camarillo, frente al mercado. 2.- El Colorín, ubicado en Segunda de Sabino casi esquina con Sor Juana Inés de la Cruz. 3.- El Liquidámbar, ubicado en Eligio Ancona a la altura de Naranjo, frente al local de Soya. 4.- El Ahuehuete, ubicado en Eligio Ancona y Sabino. 5.- El Álamo, ubicado en Trébol y Eligio Ancona. 6.- La Casuarina, ubicado en Eligio Ancona y Sabino frente al número 237.

EL DÍA SIN MÚSICA

Israel Martínez

Entre 2005 y 2009 se llevó a cabo un proyecto del músico electrónico, artista multidisciplinario y escritor escocés Bill Drummond (mejor conocido por su grupo KLF a finales de los ochenta) llamado No Music Day, o Día Sin Música, en español. Varias instancias independientes en Inglaterra apoyaron esta propuesta, realizada cada 21 de Noviembre, un día anterior a la celebración de Santa Cecilia, Santa Patrona de la Música.

Su objetivo principal era concebir por un día una vida cotidiana sin toda la música impuesta en el espacio público: desde la radio hasta los distintos tipos de comercios, músicos callejeros o la misma música que se reproduce en casa a alto volumen. Según Drummond, rara vez podemos pensar qué es lo que queremos y lo que no queremos de la música, debido a su omnipresencia, lo que nos ha llevado a una concepción muy lejana de la música en torno a su valoración original como una forma de arte.

En 2008 se realizó el Día Sin Música en Sao Paulo, Brasil, logrando que algunos músicos callejeros dejaran de interpretar canciones por veinticuatro horas, también algunas tiendas y puestos de música negaron su venta. Sin embargo, el proyecto más contundente (y el último) vino hasta 2009 en la ciudad de Linz, en Austria, una pequeña región reconocida por su gran nivel de educación y cultura, además de su vinculación con la tecnología.

En Linz se unieron las propuestas del Día Sin Música y la iniciativa Ciudad Acústica (ésta última promueve un diseño consciente del entorno auditivo a favor de la salud) cristalizando una realidad el 21 de Noviembre de 2009: tiendas, restaurantes, escuelas, plazas públicas u hogares, no reprodujeron música, tampoco estaciones de radio, pues se concentraron en programas realizados con la voz. Los cines sólo proyectaron películas sin musicalización, asimismo, teatros y salas de conciertos permitieron únicamente actuaciones no musicales, clubes y bares también se abstuvieron. Después de mucho tiempo no hubo música en una ciudad, y así sus habitantes pudieron concientizar sobre el respeto al espacio aural de la comunidad y la importancia de la música como una forma de arte y comunicación.

Sin duda, Bill Drummond provocó una profunda reflexión sobre el sonido en la vida cotidiana.

¿Has pensado vivir un solo día sin música?



A DESTIEMPO
Lorena Mal

*2a cerrada Sabino esq. Díaz Mirón, Sta. María la Ribera

Selección de conciertos
para escuchar en
Santa María la Ribera
2014

CONCIERTO PARA PERCUSIONES

Tamborazos de acero.

Máquinas que golpean día y noche.

Ritmo en la caída asistida de muros que retumban.

Arritmia en la caída natural de casas viejas.

Fragmentos de ladrillo, cemento y pintura.

Pegue el oído al suelo

O pise firmemente, para escuchar mejor el derrumbe.

Intérpretes: Maquinaria, desgaste y mano de obra variable.

Ubicación: Múltiple, Col. Sta. Maria la Ribera.

Horario: Sin horario definido.

Duración: De días a meses, de meses a años.

CONCIERTO PARA VARIAS VOCES

Canto de múltiples tenores.

Entonaciones a diferentes escalas.

Tonos graves.

Vocales prolongadas.

Cada voz se desplaza durante la melodía.

Se anuncia la llegada del camión del gas.

Las voces se alejan una por una.

Intérpretes: Variables.

Ubicación: Alrededor del Kiosco Morisco, sonido preferente desde Manuel Carpio y Jaime Torres Bodet, Col. Sta. Maria la Ribera.

Horario: Entre 2 p.m. y 4 p.m., regularmente los jueves o los martes.

Duración: 1 hora y media aproximadamente.

CONCIERTO PARA CAMPANAS

Participan los campanarios móviles de los camiones de basura.

Las puertas de locales que anuncian la llegada de un visitante.

Las Iglesias en Sabino, Naranjo o Cedro.

Las campanas del Museo de Geología.

La resonancia de los sonidos emitidos puede escucharse en todo lugar.

Ecos entre los mosaicos del kiosco morisco.

Reverberación en las abundantes grietas de los muros de las casas.

Vibraciones en el metal de los meteoritos de Xiquipilco.

Repercusión en los huesos fosilizados del mamut de la cuenca de México.

Intérpretes: Múltiples.

Ubicación: Variable, Col. Sta. Maria la Ribera.

Horario: Continuo, escuchar atentamente (puede escucharse en cualquier momento)

Duración: Todo el día.

CONCIERTO PARA INSTRUMENTOS DE VIENTO

Instrumentos emisores de fuertes agudos.

Sonidos vaporosos y ensordecedores.

Rápidamente cubren toda la colonia.

Interpretados por vehículos de escalas diferentes.

El concierto matutino es interpretado por silbatos de trenes.

El concierto vespertino es interpretado por silbatos camoterros.

Para localizarlos se puede encontrar su rastro en las calles:

El olor a leña y brasas del horno móvil.

O las líneas de los viejos rieles sepultados por el asfalto.

Intérpretes: Vehículos productores de vapor.

Ubicación: Ambulante, Col. Sta. Maria la Ribera.

Horario: Matutino entre 8 y 9 a.m., Vespertino entre 7 y 10 p.m.

Duración: Variable.

CONCIERTO PARA ORQUESTA COMPLETA O 'TUTTI'*

Polirritmia constante.

Madera y metal de los serruchos de carpinteros.

Cadencia de las pisadas de corredores dando vueltas al kiosco.

Tambores de escoltas escolares.

Trompetas de bandas de guerra practicando al aire libre.

Coro de perros que se contestan unos a otros desde las azoteas.

Interferencia de radios entonando baladas a todo volumen.

Ruido blanco de televisores que se dejan prendidos.

Retumbes y choques de camiones y coches

Pasan por las calles a todas horas.

No hay un momento de silencio.

No hay pausa para la orquesta.

Intérpretes: Orquesta de 40,960** instrumentos.

Ubicación: Fluctuante, Col. Sta. Maria la Ribera.

Horario: Todas horas.

Duración: Todo el día.

*Término musical que significa 'Juntos', para orquestas que utilizan una gran cantidad de instrumentos.

**Número de habitantes en Santa Maria la Ribera según el Censo de Población y Vivienda, INEGI, 2010.

PAISAJES SONOROS DE SANTA MARÍA LA RIBERA

Julio Cárdenas
Mirna Castro
Enrique Maraver
Diego Martínez
Leonardo Santiago

Escucha el proyecto Paisajes Sonoros de Santa María la Ribera. Te invitamos a descargarlo de manera gratuita desde el sitio en Internet www.suplex.mx, Esperamos sea ameno y reconozcas ese ambiente que te rodea, un ambiente que hacemos entre todos.

Los Paisajes Sonoros fueron registrados en los primeros meses de 2014 en diversos puntos de Santa María la Ribera.

¿Qué es un paisaje sonoro?

Son los sonidos que escuchamos en determinado espacio y momento, lo que suena en un sitio a determinada hora. Estos sonidos son reflejo de nuestro tiempo, de nuestras condiciones de vida, nuestras relaciones interpersonales y con el medio ambiente. El sonido explica el hábitat de los individuos, por supuesto de nuestras sociedades.

suplex

Este fanzine es distribuido de manera gratuita a través de perifoneos por Santa María la Ribera y áreas aledañas. Se realizó una pista auditiva para llamar la atención de las personas bajo una selección de sonidos generosos al oído, todos ellos provenientes de la naturaleza, los cuales fueron registrados y donados por:

Yair López
Enrique Maraver
Balam Ronan
Ana Paula Santana

Y ensamblados por Diego Martínez.

Te invitamos a descargar y escuchar algunos de estos sonidos de manera gratuita desde el sitio en Internet www.suplex.mx, búscalos en el proyecto Paisajes Sonoros de Santa María la Ribera.

RESPECTO POR EL ESPACIO AURAL

Israel Martínez

1

Son las once de la mañana en Santa María la Ribera, mientras escribo este texto comienza a escucharse con suma intensidad una música que viene desde el edificio contiguo al que yo vivo y en el que también trabajo. A menudo lo hacen, me refiero a escuchar música a un volumen muy por arriba de los decibeles que señala el Reglamento para la Protección del Ambiente Contra la Contaminación (de supuesta regulación federal); no nada más a ésta hora, también por las tardes y noches, de manera intermitente; asimismo los fines de semana, a veces durante toda la madrugada.

Minutos más tarde, apenas cuando recobro la concentración cerrando todas las puertas y ventanas que se encuentran en dirección hacia este edificio, un vecino de la torre frente a la que yo me encuentro decide escuchar música a volumen considerable. No es un enigma, su sistema de sonido también está colocado cerca de una ventana que da hacia el exterior, obviamente tiene un rango amplio de frecuencias, es decir, no son bocinas de computadora, ni el teléfono celular o una grabadora portátil, tampoco un mini-componente para sala.

La batalla ha comenzado, ambos quieren escuchar su música a un volumen musculoso, afectando así el entorno y la salud de quienes vivimos alrededor, una violación al espacio aural y nulo respeto por los demás.



Departamento. Octubre 2013. 9 AM. 40dB.

Nivel óptimo. Lejanía del tráfico vehicular, escasa actividad auditiva dentro del inmueble. Respeto aural de parte de los vecinos.



Departamento. Octubre 2013. 8 PM. 35dB.

Nivel óptimo. Lejanía del tráfico vehicular, aparatos electrónicos que producen sonido a volumen moderado dentro del inmueble. Respeto aural de parte de los vecinos.



Departamento. Noviembre 2013. 2 AM. 79dB.

Vecinos de edificio contiguo reproduciendo música a alto volumen en la madrugada. El sonido afecta las condiciones de sueño en la comunidad cercana. Acto fuera del Reglamento para la Protección del Ambiente Contra la Contaminación que indica no rebasar los 68dB de las 6 AM a las 10 PM, y los 65dB de las 10 PM a las 6 AM.

2

En la mayoría de ciudades de este país padecemos cierto nivel de sordera. Es muy sencillo: no existen normas que se hagan valer en torno a la contaminación auditiva y no respetamos a nadie que no sean “los nuestros”. Todos le subimos al volumen, queremos omitir lo que no nos interesa, así que nuestros oídos y el sistema nervioso se van deteriorando. Aquí un ejemplo de distintas actividades, espacios y momentos, medidos a través de un decibelímetro digital portátil:



Metrobús sobre Avenida Insurgentes. Interior. Octubre 2013. 12 PM. 98dB.

Nivel dañino para la salud de los pasajeros, provoca tensión o estrés, falta de concentración, cansancio.



Autobús sobre Avenida Reforma. Interior. Octubre 2013. 12 PM. 76dB.

Nivel no óptimo sin llegar a la estridencia. A diferencia del metrobús no se reproduce sonido en su interior, aunque el entorno auditivo es afectado por el tráfico vehicular.



Metro Línea 3. Octubre 2013. 12 PM. 95dB.

Nivel dañino para la salud de los pasajeros, provoca tensión o estrés, falta de concentración, cansancio. Promoción y comercio de mercancía a través de potentes sistemas de audio portátiles, peligro inminente para los usuarios de este transporte.



Kiosco Morisco. Santa María la Ribera. Octubre 2013. Fin de semana. 12 PM. 67dB.

Nivel óptimo al no reproducir música en la plaza, esto permite escuchar la comunicación entre las personas realizando distintas actividades de recreación o entretenimiento.



Birriería. Octubre 2013. 3 PM. 92dB.

Alto nivel de decibeles generado por la música interpretada por este dueto dentro del restaurante. La charla se cohibe, o bien, se incrementa el volumen en la plática para lograr escucharse.



Almacén de venta (super mercado). Exterior. Octubre 2013. 1 PM. 93dB.

Nivel alto generado por el perifoneo de la compañía que realiza concursos para atraer gente como labor de mercadotecnia. El número de decibeles en un espacio abierto representan, aparentemente, menor daño que en sitios cerrados, pero el nivel de estrés que produce es similar.

3

Sirvan estos ejemplos para proponer tomar conciencia de que la mayoría de ocasiones el espacio aural no es individual, sino de la comunidad. Nuestras acciones generalmente afectan a más personas. La música que nosotros elegimos escuchar probablemente no le interesa a nuestros vecinos, mucho menos intervenir sus actividades cotidianas con nuestras costumbres.

Pero esto no nada más refiere a la música. ¿Qué hay de las tareas que llevamos en el hogar por la noche? En no pocas ocasiones realizamos reparaciones a nuestra vivienda en horas que afectan el descanso o sueño de nuestros vecinos. Si de por sí es difícil aceptar que el sonido de la bomba del agua se encienda a cada momento, día y noche, lo que menos esperamos es que aparezca un taladro cuando ya estamos en la cama.

Y la propuesta va también hacia nuestro comportamiento en la calle. Tratemos de hacer conciencia desde lo personal hacia lo comunitario en torno a este problema de la contaminación auditiva, difícilmente tendrá un eco mayor en lo colectivo, pero los cambios se generan de individuo tras individuo. El claxón, por ejemplo, es otro "instrumento" que debemos aprender a dominar y que no sea un vehículo de nuestra frustración.

Toma un momento para pensar en la salud y el espacio de los demás, no vivimos aislados, nuestros actos tienen consecuencia. El sonido que proyectamos es parte de la contaminación, lo mismo, por ejemplo, que lanzar la grasa de los puestos o restaurantes a la calle, o las heces que no levantamos de nuestros perros.

Si, como dicen estudios acústicos y médicos, una escucha prolongada con más de 85 decibeles causa una gradual pérdida de ésta, entonces los mexicanos que habitamos en ciudades padecemos cierto nivel de sordera, debido a la falta de normas para la difusión aural en espacio público, entre otras circunstancias, como los hábitos de escucha.



Al bar que tiene – o tenía, no sé ya – el chaval que mi padre me cuenta trabajaba en tiempos en “el bar de Isma”, le han permitido poner un enorme cenador que ocupa buena parte de la Plaza de Cristino Martos, se escucha música en la calle, los comercios – muchos nuevos, muy modernos- cierran tarde, la gente puebla la calle a horas que antes no lo hacía...De repente Malasaña.



Me dicen que pronto la calle será peatonal los domingos, a la espera de que se peatonalice definitivamente, y que se está orquestando el desembarco de un nuevo barrio marca: lo que conocíamos como Noviciado-Conde Duque quieren que sea El barrio de la música. Una marca amable, mucho menos arisca que la vecina Triball, y que obedece a la presencia de diversas instituciones (el conservatorio de Amanuel, la Escuela Superior de Canto y el propio auditorio del Conde Duque). Pero una etiqueta artificial, de todas formas.

EL TEJEDOR DE SUEÑOS

Mariana Ampudia en colaboración con Karla Belinda

El personaje central detrás de este espectáculo —porque así merece ser llamado—, es el maestro Ángel Galicia Fragoso. Tejedor autodidacta y poseedor de un completo diccionario de puntos y puntadas, ha sido, por más de veinte años, el director de orquesta de este proyecto. Con una sonrisa franca y una precisión matemática, va llevando de la mano a sus alumnas por el proceso de creación que comienza en una simple cadena de puntos y culmina en una pieza determinada que se portará con el orgullo y la querencia que sólo ameritan aquellos ajuares hechos a mano.

Con satisfacción y orgullo, Ángel presume de su fama. Durante los años que ha trabajado como instructor de tejido en la Alameda, cuenta entre sus filas de alumnas a decenas de vecinas de la Santa María y colonias aledañas, como la Guerrero y la San Rafael. Incluso su habilidad para crear estas piezas de infinita coquetería ha atraído por décadas a pupilas que llegan de lugares tan apartados como Toluca, Santa Clara y Chiconcuac.



Ángel comenzó a impartir clases de tejido siendo parte de una asociación que trabajaba en parques y espacios públicos como Chapultepec, el Parque de los Venados, el Parque México, entre otros, liderada por la Mtra. Abad Guerrero. Dicha agrupación ofrecía varias actividades recreativas, que atraían a familias enteras a convivir en el espacio abierto, disfrutando a la vez de la camaradería y de la naturaleza que rodea a los jardines. El grupo de Abad Guerrero estuvo en activo por más de cuarenta años y se disolvió al fallecer la maestra.

El grupo de tejedores ha vivido infinidad de cambios que ha sufrido el centro de la colonia: de ser un espacio tranquilo y familiar, a un lugar de decaimiento por culpa de malos manejos y delincuencia, para después ver con tranquilidad cómo la convivencia pacífica se ha vuelto a instaurar en el lugar que rodea al Kiosco Morisco.

Se podría pensar que la actividad del tejido está en decadencia, que es un arte anticuado y en desuso. Nada más alejado de la realidad. Nuevas generaciones se están acercando a las técnicas de antaño para darle un nuevo giro, mientras que los tejedores de experiencia buscan también nuevos materiales y modelos para renovar su destreza con novedosas propuestas. Pero lo más importante son las historias que se van gestando con el ir y venir de las agujas y los hilos. Y es que el tejido va más allá de la simple labor manual, es una actividad basada en comunicación y paciencia, en donde se invierten largas horas en la faena, mientras se comparten conocimientos, experiencias y vivencias. Al final el resultado final son redes humanas, amistades que se prolongan una vida completa y que perduran más allá de la permanencia de cada uno de los puntos entrelazados.

Todos los sábados a partir de las 13:30 horas y hasta bien entrada la tarde, en la banca de la esquina que forman las calles Dr. Atl y Manuel Carpio, en la Alameda de Santa María la Ribera, se puede ver a un conjunto de manos habilidosas que, armadas con ganchos y agujas de tejer, van dándole forma a hilos de todos los colores imaginables para convertirlos en una infinidad de productos. Punto por punto, con la cadencia casi mántrica del derecho y el revés, se van formando blusas, suéteres y cobijas.

TODA UNA VIDA COMO SASTRE

Un oficio del cual no podríamos prescindir es el del sastre: artesano encargado de confeccionar el conjunto de prendas que usamos día a día. El señor José Luis García tiene nueve años ofreciendo sus servicios en la Sastrería ubicada en Salvador Díaz Mirón número 109.

“El local está abierto de las once de la mañana hasta las diez de la noche; como mucha de mi clientela trabaja pues sale entre seis y ocho de la noche, cuando salen de trabajar todavía me encuentran ya sea para venir a recoger o para dejar trabajo. He visto que todo mundo cierra temprano aquí y pues mucha gente regresa de trabajar y ya no encuentra servicios. Yo me fui adaptando al horario de acuerdo a las necesidades de los clientes.”



La mayoría de los oficios se basan en la tradición y la costumbre, es decir, pueden transmitirse de generación en generación y adquirir las habilidades con el paso del tiempo. A pesar de que existen carreras de corte y confección, y diseño de modas, el aprendizaje de la gran mayoría de sastres tradicionales viene desde la niñez, conociendo las técnicas y aplicándolas paulatinamente. “El oficio yo lo aprendí por herencia, desde chavo yo estuve con mi papá hasta que él falleció, pero yo lo tomaba nada más como un complemento, nunca pensé que tuviera la necesidad de explotarlo como mi sostén, pero por la necesidad y falta de empleo decidí poner el negocio. Mucha gente me pregunta si yo estudié para esto, pero realmente estudiar en una escuela no, yo creo que la mejor escuela fue trabajar desde chico con mi papá e ir aprendiendo día a día, la experiencia. En los oficios es lo mejor, estar haciendo, estar viendo y todo, pero es de muchos años, no es de que en un ratito ya aprendí y ya pongo mi negocio.”

Si bien el diseño y la manufactura de la ropa en nuestros días está acaparado por grandes empresas, el sastre siempre será el encargado de ajustar las prendas al gusto y necesidad del cliente. “Yo hago pura compostura, las grandes tiendas ya se encargan de toda la hechura y venta de ropa, no es lo mismo que te mandes a hacer una prenda a que vayas y la compres en una tienda, si la necesitas tú vas a un centro comercial y la compras ese mismo día, aunque no toda te va a quedar, entonces vas al sastre a que te la arregle. Aunque uno piense que es un trabajo tedioso no lo es, porque ninguna compostura es igual a otra, ningún cliente es igual a otro, de ahí la diversidad de este oficio, no es repetitivo, así que no me aburro. Cada prenda tiene su complejidad, porque la ropa no la hace un sólo diseñador, y yo trato de darle a la costura ese terminado si no igual sí muy similar, que no se note la compostura. La gente que manda hacer los arreglos sabe quién le está haciendo un buen trabajo, así lo van conociendo a uno.”

Los oficios requieren gran dedicación y entrega por el trabajo que se realiza, algunos pueden implicar un sacrificio, pero sin duda son una fuente independiente de trabajo que puede apoyar a la economía personal e incluso de una comunidad. “Es un oficio noble, aunque creo que cualquier oficio es noble, sabiéndolo trabajar y que le guste a uno, sobre todo eso, porque si tomas un oficio por obligación pues no, esto es que te guste. El oficio es eso, estar aprendiendo a través de los años y estar en lo mismo. Creo que si alguien le enseñara a los jóvenes de ahora algún oficio no habría tanto chavo en la calle, mal viviente o haragán.”



TRES TRADICIONES CULINARIAS EN TAN SÓLO UNAS CALLES

Mirna Castro



El recorrido comienza a medio día, llego a la estación Buenavista y me dirijo a la Alameda de Santa María la Ribera, la intención es pasar una tarde tranquila conociendo la zona. Camino por la calle Salvador Díaz Mirón y justo al llegar a Dr. Atl me encuentro un restaurante que llama mi atención, Kolobok, un sitio de comida rusa; entro con la intención de conocerlo, me han hablado de él, de sus empanadas y la comida tradicional que ahí se ofrece, es muy temprano para comer pero no para preguntar.

Vasily, uno de los creadores de Kolobok, me comenta que el restaurante tiene doce años en ese lugar y justo llego días antes de que lo remodelen. Las empanadas tienen aún más historia, comenzaron a venderse afuera del curso de idioma ruso en la UNAM y, posteriormente, pusieron el puesto que los daría a conocer en la colonia por sus precios y el sabor tradicional de Rusia. El puesto estaba en la esquina de Cedro y Salvador Díaz Mirón, así decidieron abrir el restaurante.

Como ya mencioné, Kolobok ofrece comida típica rusa entre la cual destacan los Pelmeni, raviolos de carne molida, tradicionalmente se preparan con varias carnes –res, cordero y cerdo–, es un platillo de fácil y rápida preparación por lo que se hace en cada casa rusa. Otro platillo es la sopa Borsch, de betabel o remolacha, y la sopa Rassolnik, de cebada con pepinillos. Vasily nos platica que los restaurantes en Rusia por lo general son de comida extranjera, así que ellos no han copiado ningún modelo, por el contrario, ofrecen los platillos que conocen de toda la vida, acercándonos un poco a la cultura rusa a través de su gastronomía nacional.

Después de la visita al Kolobok seguí caminando por la Alameda y sus alrededores, me quedé leyendo un rato mientras la gente de la colonia paseaba a sus perros, algunos niños jugaban fútbol utilizando la base del Kiosco Morisco como portería y varios chicos andaban en patineta. En mi caminata encontré el OaxacAquí, un pequeño restaurante de comida tradicional oaxaqueña. Tuve la oportunidad de platicar con Dulce, esposa de Eliezer, ambos dueños del lugar, quien me cuenta que el proyecto surgió en 2009 vendiendo una serie de productos oaxaqueños, pero que la gente de la colonia les empezó a pedir Tlayudas y otros platillos típicos y por eso decidieron poner el restaurante, el cual se ha movido por varias calles del barrio llegando a establecerse en 2011 en Dr. Atl número 205.

Tanto el dueño como el chef Noé, que está a cargo de la cocina, son oaxaqueños, por eso comer en OaxacAquí te permite conocer de manera genuina el sabor tradicional de esta región, con productos frescos como queso, cecina enchilada, tasajo, chorizo y mole, toda una delicia para aquellos que gustamos de ésta comida. Para Dulce y Eliezer fue una sorpresa encontrar que muchos vecinos de la colonia también eran oaxaqueños, y una fortuna que el Barrio de Santa María la Ribera sea muy visitado por turistas y gente que anda en busca de encontrar cosas típicas del país.

Dentro de lo que podemos encontrar en el menú están las Tlayudas, una enorme tortilla de maíz preparada con manteca de asiento, salsa de frijol, salsa de jitomate, col, jitomate y aguacate; una recomendación que me dieron fue la Tlayuda del Patrón, que lleva las tres carnes y queso. El plato No te hagas Guaje es una rica mezcla de las tres carnes sobre nopal asado acompañado de arroz, frijoles, aguacate y queso también asado. Y por supuesto, el mole negro, el coloradito y el rojo. Además del Tejate, bebida típica a base de hueso de mamey, maíz y cacao. En OaxacAquí también podemos encontrar un “menú del día”, sólo entre semana y desde la una de la tarde hasta que se termine. Pues es hora de la comida, así que una Tlayuda con queso y un Tejate son suficientes porque alguien me habló de un café japonés y tengo curiosidad de ir.

Termino mi comida en medio de varias parejas y un grupo de amigos, se nota que el lugar es bastante concurrido. Camino de nuevo por la Alameda, me detengo, recorro unas calles hacia el Circuito, Jaime Torres Bodet, Naranja, Sabino, Fresno, mientras transito voy viendo las estructuras de las casas, los locales y la gran actividad que tiene la zona. En Fresno doy vuelta hacia el Eje 1 para caminar por la avenida rumbo a Dr. Enrique González Martínez. Al llegar a la dirección que me dieron no veo el café japonés, pero sí una casa que llama mi atención, me acerco y con sorpresa me doy cuenta de que era el lugar que buscaba. Entro a la casa y en la barra está una chica, más tarde sabría que se llama Ibeth y que lleva trabajando poco más de un año en el Café King.

Ibeth me comenta que uno de los dueños es el chef Isamu Ito, le avisa que estoy en el lugar y me piden que espere. Al fondo veo un chico comiendo, yo me quedo casi en la entrada donde está la barra, hay dos cuartos más donde se sitúan las mesas para los que van a disfrutar de los platillos tradicionales nipones. Mientras espero pido la carta, tengo curiosidad por conocer lo que ofrecen, leo algunos de los platillos: Buta no Shogayaki, variedades de Yakimeshi, las especialidades Onigiri de diversos rellenos, sopas de Ramen, Yakisoba y Udon, sigo algo satisfecha de la comida así que sólo pido un té de jazmín y un Onigiri de salmón con queso crema.

Antes de cocinar mi Onigiri, Isamu me da unos minutos, me cuenta que anduvo viajando por varias partes del mundo y al llegar a la Ciudad de México, hace veinte años aproximadamente, le gustó mucho y aquí se terminó su dinero; su plan era quedarse una semana y ya lleva toda una vida siendo parte del Distrito Federal. También me contó que llegó a Santa María la Ribera hace aproximadamente diez años, poniendo un negocio de anime japonés en la calle Jaime Torres Bodet, pero cerró posteriormente. En febrero del año en curso el Café King cumplió un año y, como su nombre lo dice, se creó como cafetería, en la que también vendían algunos productos japoneses y postres, sin embargo, ante la insistencia de los clientes, Isamu comenzó a ofrecer algunos platillos de Japón, comida casera de fácil preparación.

La gente empieza a llenar el lugar, es mejor dejar que Isamu siga cocinando porque yo también estoy esperando mi Onigiri. Después de varios minutos por fin llega un sorprendente triángulo de arroz al vapor relleno de queso crema y salmón, adornado con una alga. Mi té está tibio y aunque se me antoja un helado de té verde ya no puedo más, termino mi Onigiri con dificultad, me despido de Ibeth y voy a la cocina a hacer lo propio con Isamu.

Mi camino termina de la mejor forma, completamente satisfecha y con ganas de regresar a probar varias cosas más. Vasily, Eliezer y Dulce, e Isamu, complacen los paladares de aquellos que van en busca de un pedacito de alguna de las tres naciones con comidas típicas y caseras, y lo mejor es que para disfrutarlo no tienes que salir de Santa María la Ribera.

ENTREVISTA A BERNARDO PLASENCIA DE LA LIBRERÍA BODET

Julio Cárdenas

¿Podrías describir las actividades que se realizan en la librería y los espacios culturales que tienen?

La Bodet, como algunos la conocen, es una librería generalizada donde contamos con todo tipo de temas y más de cien editoriales. Además, tenemos un espacio donde promovemos diferentes tipos de actividades: exposiciones de fotografía, pintura, clases, talleres, conciertos. y la sala de lectura Arturo Azuela Arriaga, dentro del Programa Nacional Salas de Lectura de CONACULTA.

A diferencia de otras librerías, ¿qué tipo de textos o productos se pueden encontrar en el lugar?

Es una librería pequeña, sin embargo, la variedad de títulos que manejamos en ocasiones no se encuentran en las librerías grandes: algunos ejemplares de filosofía, pedagogía, arte y ciencias sociales. En ocasiones, contamos con algunas artesanías, discos y libros de editoriales independientes, como Letritas del Changarrito. Asimismo, nos damos a la tarea de conseguir libros raros, viejos o descatalogados.

¿Por qué apostar a un negocio cultural en un barrio popular?

Consideramos que la lectura es el medio por excelencia de acceso a la cultura, por lo tanto, para poder contribuir al cambio en la sociedad y fomentar el mejoramiento en la calidad de vida, decidimos establecer la librería en este barrio, donde además pudiéramos tener una co-relación con los vecinos y ser partícipes en el acontecer de la región.

¿Cuáles son los hábitos de lectura más comunes en Santa María la Ribera?

Curiosamente no hemos podido establecer un patrón que generalice el gusto. Los hábitos han sido muy diversos, desde historia, novelas, *best sellers*, pero también un gran interés por lo infantil.

¿De qué manera se relacionan con otros actores de la comunidad?

Por un lado, en las actividades que realizamos siempre buscamos integrar a los vecinos, difundimos las cosas que otros hacen o las aperturas de nuevos establecimientos vecinos. Buscamos consumir productos locales, como papelería o insumos. Y por otro lado, en eventos que hemos organizado, por ejemplo, en el Kiosco Morisco el Día de Muertos tuvimos el apoyo de diferentes empresarios, sobre todo restauranteros.

Desde su punto de vista, ¿cómo se ha transformado en los últimos años la colonia?

Santa María la Ribera ya está en el mapa como atractivo turístico, como barrio mágico, y como espacio potencial para habitar por su vida y dinámica de barrio. Los habitantes cada vez se preocupan más por su entorno al querer opinar y ser consultados sobre los cambios que se realizan. Cada vez se ven más extranjeros recorriendo sus calles, e incluso residiendo. Por otro lado, la apertura de negocios va satisfaciendo nuevas necesidades o demandas.

¿Qué actividades tienen en mente para el futuro?

Iniciar una segunda sala de lectura dirigida a adultos mayores. También queremos retomar cine-debate, donde a raíz de una película se discute el tema o se implementa una dinámica creativa con los asistentes. Para el próximo mes de noviembre realizaremos el Tercer Festival de Día de Muertos, estableciendo una red de actores, empresarios e instituciones donde promovamos el mejoramiento, el desarrollo y el apoyo común.

¿En qué redes sociales podemos encontrarlos?

En [facebook.com/ilikebodet](https://www.facebook.com/ilikebodet) y [facebook.com/bodet.libreria](https://www.facebook.com/bodet.libreria). También en twitter @bodetlibreria

EL ÁLAMO

Del náhuatl *nixtli*, cenizas, y *tamalli*, masa, la nixtamalización es el proceso de mezclar el maíz con cal; data desde hace más de 3,500 años y da como resultado el nixtamal, la masa que sirve para hacer la tlaxcalli, mejor conocida como tortilla, alimento principal en la dieta del mexicano.

En la ciudad existen cientos de molinos que se ocupan de ese proceso, el cual libera una gran cantidad de nutrientes del maíz. Cynthia Castillo Trejo, encargada del molino El Álamo, nos cuenta un poco el método que ahí utilizan. “El proceso para hacer el nixtamal aquí va desde la cocción del maíz con cal, se pone una tina con agua hirviendo y cal, esto se mueve, dependiendo la cantidad de maíz que se le ponga son las vueltas que se le tiene que dar a la tina, lo tapas y lo dejas reposar cuatro horas, después de ese tiempo el maíz ya se coció. Se lava el maíz para que se le caiga el pellejito, lo amarillo, ya que está bien limpio se pasa al molino. La masa que sacamos aquí es puro nixtamal, no se mezcla con nada, ni con harina ni con otra cosa. El puro maíz se muele y así se manda a las tortillerías, ya depende de cada tortillería si le quieren poner harina para darle más suavidad o algo así.”

El Álamo tiene más de siete décadas y es uno de los más antiguos en la colonia. “Llevo tres años trabajando aquí, pero el molino tiene entre setenta y ochenta años, aunque estuvo cerrado un tiempo hasta que lo volvieron a habilitar. Hace tres años me quedé sin trabajo y el dueño, el señor Alfonso Merino, me ofreció laborar. Yo me encargo de contestar los teléfonos, tomar los pedidos y llevar las cuentas.”

Los molinos son el primer paso para la creación de la tortilla. Aunque el proceso artesanal de moler con metate y poner la masa en un comal de barro ya no se ve en la ciudad, los trabajadores de los molinos hacen un trabajo extraordinario y bastante pesado. “Aquí sólo son dos los que se encargan de hacer el nixtamal y repartir los pedidos, entre ellos se van rolando las actividades. Distribuimos masa a seis tortillerías en diferentes colonias, como San Rafael, Tlatelolco, Tlatilco y aquí en Santa María la Ribera.” El Álamo también cuenta con servicio de tortillería aunque no como las tortillerías habituales en la colonia. “La tortilla nada más la sacamos al medio día y si nos llegan a pedir antes. Tenemos algunos pedidos en cocinas de la zona, se les hace la tortilla o el sope, depende lo que nos pidan. Aquí tenemos varios cortadores para tortilla, desde el de diez centímetros hasta el de dieciséis y aparte los de flauta y los de sope que son diferentes.”

Si estás buscando un buen nixtamal, El Álamo se encuentra en la calle Dr. Mariano Azuela número 111, en un horario de las siete de la mañana a las cuatro de la tarde.

SERVICIOS Y CONSENTIDORES

Mirna Castro

Ubicada en la calle Salvador Díaz Mirón número 106, justo frente al Kiosco Morisco, Tlapalería y Ferretería El Girasol ha estado al servicio de la comunidad de Santa María la Ribera por sesenta y cinco años. El Sr. Jorge Miyauchi nos comentó un poco sobre el negocio de la familia: “lo inició mi padre, al comienzo sólo se llamaba Tlapalería Gonzalo y era de la mitad del tamaño que ahora. En 1978 cambió al nombre que lleva ahora, pero hasta los noventa se agrandó el local. El negocio yo decidí continuarlo. Es recomendable que desde niños se familiaricen con el negocio, los hijos son rebeldes y siempre quieren hacer lo contrario, por eso muchos lugares han cerrado, porque no hay quién los continúe. Yo todavía no sé a quién se lo voy a pasar, hay alguien en mente pero aún no se decide.”

Para ofrecer un buen servicio se necesita conocer a detalle el negocio y no sólo de compra y venta, “hay que saber de todo: electricidad, plomería, las herramientas necesarias para cada oficio. Somos como psicólogos, tenemos que descifrar lo que la gente quiere o necesita. Cada ramo tiene su vocabulario y hay que aprenderlo. Recientemente hemos tenido que aprender los conceptos de seguridad para recomendar qué llevar, por ejemplo; con las instalaciones de gas pues no se puede ‘al ahí se va’.”

La Estética D’Marco es bastante popular no nada más en Santa María la Ribera, sino en colonias o barrios por esta zona de la Ciudad de México. Marco Antonio Rojas Baltazar nos habla sobre los servicios que ofrece en esta estética ubicada en Jaime Torres Bodet número 155 esquina con Salvador Díaz Mirón. “Me llamo Marco Antonio pero todos me conocen como Mayra, llevo dieciocho años cumplidos en este local. Yo no vivo en Santa María la Ribera, llegué a trabajar a una estética que se llamaba Scorpion que estaba en Eligio Ancona y Pino. A raíz de trabajar en ese local y de irme haciendo de mi propia clientela surgió la idea de abrir un negocio propio. Los clientes no sólo son de la zona, vienen de distintos lugares alrededor.”

“Ofrecemos cortes de caballero, dama, niño, tintes, rayos, bases, decoloraciones. Antes no se conocían como cambios de imagen, pero te tienes que modernizar, van cambiando los términos, ahora ya se le llama cambios de imagen cuando haces un tinte o colocas unos rayos y cortas el cabello. Los cambios de imagen entre tinte y corte salen hasta en ochocientos pesos dependiendo el largo del cabello. Arreglamos a novias y quinceañeras, puro maquillaje y peinado.”

A pesar de tener un horario D’Marco cierra hasta que termina con el último cliente, quizá sea lo que le de más presencia a la estética, ya que si pasas frente a la Alameda es uno de los locales que verás abierto hasta la media noche. “Abrimos de las doce del día a las diez de la noche, pero si hay clientes hasta que se termine; lo más tarde que hemos cerrado es a la una y media de la mañana, en la temporada de cortes. Estamos de lunes a sábado, no trabajamos los domingos, sólo los dos últimos de diciembre que es cuando hay más trabajo. Somos cinco personas, todas cubren un turno de ocho horas. Yo llego a trabajar de las cuatro de la tarde hasta cerrar. Todo se maneja por citas, tenemos un número al día y cuando se termina ese número ya no se atiende, a excepción de los que llegan y se quieren esperar.

Como bien sabemos, cuidar de una mascota no es una tarea sencilla ya que dependen mucho de nosotros. Sobre la calle

Salvador Díaz Mirón, entre Dr. Mariano Azuela y Dr. Enrique González Martínez, encontrarán un lugar que presta servicios profesionales para estos cuidados. Atendida por el médico veterinario zootecnista Carlos A. Puga Chacón, la Clínica Veterinaria Doctor de Animalitos lleva seis años, aunque él ha estado desde hace catorce al servicio de las mascotas de la comunidad de Santa María la Ribera. “Brindamos servicios de estética como limpieza general, baño y rasurados, pensión del perrito, alimentos, accesorios, servicio veterinario (medicina preventiva, vacunaciones, cirugías y otros servicios que se requieran), todo se realiza aquí. Está abierto todos los días de las nueve de la mañana a las siete de la noche, incluso también brindamos servicio nocturno y de urgencia, es decir, las veinticuatro horas. No tenemos servicio a domicilio porque no nos da tiempo de ir a las casas, sin embargo tenemos el servicio de ir a recoger a los perritos a domicilio y traerlos a la clínica.”

La Alameda es el lugar ideal para sacar a pasear a los perritos de los habitantes de la zona, si bien en los últimos meses se han hecho remodelaciones a las jardineras las cuales no permiten que entren mascotas, al caminar alrededor del Kiosco Morisco respetando las áreas y siendo responsables con los desechos, nuestros amigos pueden disfrutar de un buen paseo. “Para generar conciencia manejamos propagandas como trípticos que les damos a los dueños de las mascotas, para que conozcan los cuidados básicos y la alimentación adecuada. No vendemos mascotas, solamente pequeños animales como hamsters, ratoncitos, tortuguitas, peces; perros y gatos no, nosotros proponemos la adopción de mascotas porque generalmente hay muchos perritos en la calle y nos encontramos con muchos de sus desechos.”

Cuando uno está de antojo busca lugares para cumplir esos caprichitos del paladar, una opción la encontramos sobre la calle de Manuel Carpio número 129, entre Jaime Torres Bodet y Naranjo. Atendido por Angélica Santiago y Everardo Contreras, Caprichitos nos complace con los antojos de bebidas frías sin alcohol. “Caprichitos es una frappertería, es un concepto que está en desarrollo, vendemos frappés, esquimos, smoothies, chamoyadas...” nos comenta Angélica, a lo cual Everardo se suma: “Lo que ofrecemos son productos fríos, pero son cosas que nosotros preparamos, no queremos vender paletas y helados, queríamos algo diferente que tuviera nuestro toque.”

“Nuestro proyecto surgió hace como dos años, empezamos a trabajar a media cuadra del kiosco de la Santa María, ahorita en este local llevamos tres meses. El negocio lo pusimos porque ambos somos estudiantes y de aquí nos ayudamos. Al estar aquí hemos convivido mucho con la gente de la colonia, yo llevo diez años siendo vecina y en este año que llevo dando servicio aquí he conocido mucha más gente, incluso con las personas que son mis vecinas.” Para Angélica “arreglar el local fue toda una odisea, queríamos poner algo que nos representara y pusimos el kiosco, y a la gente le gusta mucho porque se identifica mucho con él. También hay varios que se han acercado nada más para decirnos que les gusta mucho la pintura.”

Ante los problemas económicos y la falta de empleos que aqueja a la sociedad, la iniciativa de tener un negocio como un apoyo, o un estilo de vida, ha ido en aumento. Comprar productos elaborados por la gente de la comunidad puede servir de ayuda para levantar la economía de la colonia.



¿MANITA DE GATO O ZARPAZO PRIVADO?

Michelle Aguilar Vera

La belleza de la vecindad no siempre está en sus formas arquitectónicas, aunque esta colonia, “inaugurada” como tal en 1961, tenga todavía desperdigados entre sus calles lo mismo detalles arquitectónicos como una gárgola que sobrevivió a la modernización, frisos que se adaptaron en la remodelación y edificios protegidos -en su totalidad o parcialmente- por su valor histórico y arquitectónico. La riqueza de la vecindad está también en la variedad y colorido de los hilos con que se elabora su tejido social. Conviven y han convivido personas de las más variados estratos culturales y socio-económicos, con los más diversos intereses, oficios y profesiones.

Por regla general, uno piensa que se relaciona sólo con quienes tienen intereses similares, y quizá es cierto. Para mí, todavía es un enigma por qué cuando vivía en la vecindad el noventa por ciento de los vecinos nos conocíamos: teníamos idea de qué hacíamos o al menos qué nos molestaba e incluso intercambiábamos servicios. Lo mismo había comerciantes que médicos, veterinarios, estudiantes o valedores del tianguis (si les digo vendedores, se molestan); en términos de intereses o gustos, no teníamos casi nada en común salvo por el patio centralizado que cruzábamos para llegar a nuestros hogares y, sin embargo, había una especie de “acuerdo”; y por qué ahora, en el edificio de departamentos, no sólo falta todo eso, sino que -y quizá por lo mismo- es mucho más complejo subsanar las fricciones naturales que se dan por las áreas comunes: los techos, el estacionamiento, los asuntos con la conserjería, la pizarra de los anuncios, etc.



No es que quiera hacer una apología de las vecindades, pero esta vida vertical parece tener implícitos otros matices, la cuestión de los niveles (otra vez, verticalidades), del ser todos “gente de bien”, y supuestos por el estilo. Porque la cuestión de ser propietario o inquilino que renta, era exactamente la misma en la vecindad, y porque presumir un poder adquisitivo no es señal ni de honestidad ni de licitud (los mafiosos, por ejemplo, tienen muchas casas, ¿y?)

El punto es que cada vez hay menos vecindades en la colonia, están siendo sustituidas por edificios de departamentos, también hay algunos en lo que eran lotes vacíos y estacionamientos; si bien este proceso no es nuevo, sí se ha multiplicado velozmente en los últimos años, y aunque se apela tantísimo al valor histórico y patrimonial, son contados aquellos que tienen algún tipo de diseño que guarde al menos cierta línea con el entorno en que son insertados. La mayoría, en aras de la funcionalidad, y para saciar los requerimientos de vivienda (no lo confunda con saciar los bolsillos de las inmobiliarias, ¿o sí?) harán verdaderas cajitas de sardinas carentes de gracia y los venderán a precios exorbitantes por motivos bien sencillos: ubicación y accesibilidad de la colonia, la abundancia de servicios y ¿por qué no? su riqueza patrimonial.

Ahora, paralelamente, se han estado llevando a cabo diversos esfuerzos para “mejorar” la colonia, por ejemplo, la recuperación de la estación de Ferrocarriles para construir el Suburbano. Ya en marzo de 2013, el periódico El Universal publicó una nota anunciando que se haría un corredor cultural a lo largo del Eje 1 Norte como parte de un Proyecto Integral de Recuperación del Espacio Público¹. Se hicieron varias pintas sobre las bardas del Eje 1, destinadas a “concientizar” sobre el agua, terminó de habilitarse un pequeño jardín de juegos, se instalaron aparatos para hacer ejercicio, se ha continuado con la poda de árboles y todavía falta la prometida ciclovia.

Hasta aquí, todo más o menos bien. El problema no son las mejoras, especialmente aquellas destinadas a aumentar la seguridad, sino hacia dónde apuntan. Por ejemplo, la remodelación del Kiosco Morisco (por cierto, ¿dónde quedó el piso de mármol?), de las fuentes (que se ven tan encueraditas sin los mosaicos de talavera) y el remozamiento general de la Alameda, han derivado en una serie de prohibiciones y nuevas reglamentaciones como el intento de cancelar los talleres y actividades recreativas que se realizan ahí los fines de semana, lo cual afecta no sólo a las personas que organizan estas actividades y vendimias, sino las dinámicas de convivencia, de uso del espacio de los vecinos y familias para las que la Alameda es desde hace años un punto de encuentro, dispersión y disfrute; lo mismo que a las personas que han estrechado vínculos comunitarios por medio de la asistencia a los talleres.

Otro, la construcción del centro comercial, el segundo en la zona, pues el primero fue la Plaza Santa María que pasó por un periodo verdaderamente oscuro y de afluencia mínima, porque se les piensa como detonadores de seguridad, pero poco se mira cómo afectan a los pequeños comercios que han logrado subsistir por años, lo mismo en las calles que en el mercado, por ejemplo.

Entonces, no es la mejora lo que inquieta, sino las muchas señales de verticalidad que empiezan a aparecer en torno a ella. Hace un par de semanas me llamó la atención el anuncio de departamentos en venta que en grandes letras amarillas dice: Ven a la nueva Condesa.

¿Nueva Condesa? ¿En serio esa es la línea publicitaria para atraer nuevos colonos? Aunque los estudiosos todavía discutan si el concepto es aplicable o no (el último seminario tuvo lugar en la Facultad de Geografía de la UNAM los primeros días de abril de este año) en México y América Latina en general, el proceso de “mejoras” y sus consecuencias sigue avanzando con un comportamiento muy similar al que ha seguido en otros países, le dicen gentrificación y hay quien lo traduce como elitización.

A grandes rasgos funciona haciendo estos pequeños y grandes cambios en los espacios urbanos y con alguna frecuencia se esconde detrás de conceptos como: revitalización, recuperación, regeneración, rehabilitación, renovación, etc., busca y permite de manera explícita apoyar las inversiones privadas y el desarrollo de proyectos inmobiliarios en materia de vivienda, servicios, comercio, y tiene como una de sus consecuencias el desplazamiento de los habitantes originales del barrio, sea porque se encarece la vivienda, por la manera en que afecta a los pequeños comercios empujando a los dueños a buscar otro nicho, o incluso por la alteración del orden cotidiano. Un ejemplo es, justamente, la colonia Condesa, donde la abundancia de comercios, de flujo externo, y el acento sobre las actividades nocturnas, ha generado para los habitantes lo mismo problemas con las áreas de estacionamiento que una constante discusión sobre los niveles de ruido y que, en todo caso, a muchos no ha dejado más opción que migrar hacia otras áreas.

¹Redacción; El Universal, Secc. Cultura; Marzo 12, 2013. Consultado el 14 de marzo de 2014: <http://www.eluniversaldf.mx/cuauhtemoc/nota58697.html>

¿Dónde está el límite, entonces, entre esa manita de gato para darle mejor pinta a la colonia y hacerla atractiva, invitadora, para difundir su riqueza histórica, y el zarpazo privado que la contempla sólo como materia económica sin tomar en cuenta a sus habitantes, sus dinámicas y costumbres?

Lo he dicho, mejorar los medios de vida en la colonia nada tiene de malo, mientras resulte incluyente, mientras se encuentre la manera de dar voz a los intereses de los habitantes y no a los inversionistas y dueños del capital; mientras el aumento de habitantes deje de ser pretexto para la manipulación de recursos como el agua; mientras se de prioridad y seguridad a los oficios y comercios que son parte integral de la vida de la colonia en todos los sentidos; mientras la atención esté puesta en la mejora de la vida de los habitantes y no por medio de la institución de una serie de órdenes que les limitan y empujan a encerrarse evadiendo el contacto con sus vecinos para evitar problemas.

Existe un caso ejemplar en México: Tepito, que ha defendido tanto su riqueza barrial que desde los años sesenta ha sido frecuentemente estudiado como fenómeno cultural y social, y donde la mayor parte de los proyectos que se desarrollan tienen que ver con hacer patentes estas características para sus propios habitantes, de modo que puedan ver su riqueza, apreciarla y protegerla. Existen fricciones entre ellos, sí, pero cuando es necesario están unidos para defender lo que por derecho de antigüedad les pertenece... ese patio central, horizontal, donde pueden mirar más allá de la individualidad, hacia sus intereses comunes.



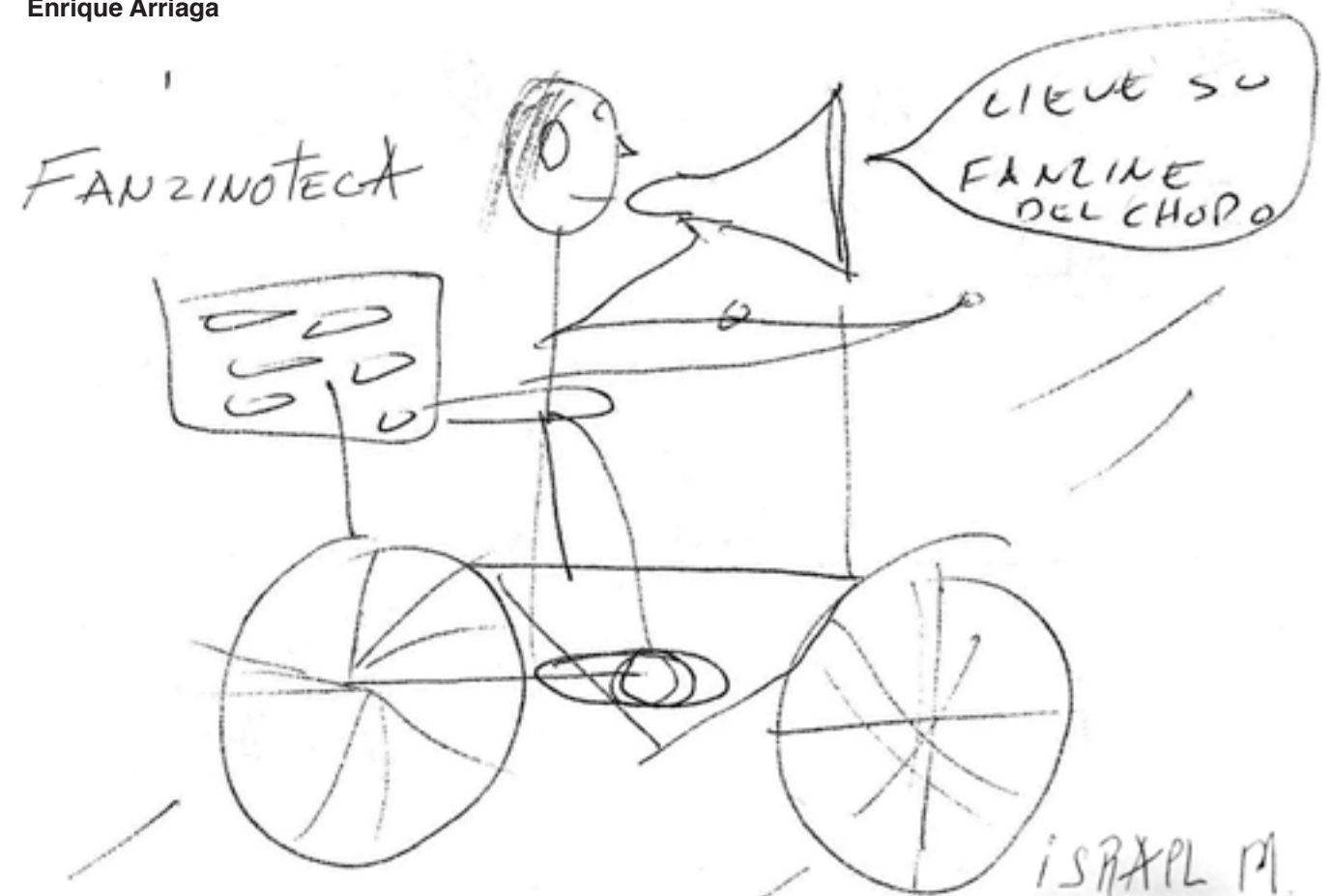
Esta publicación es el resultado de un ejercicio de co-participación planteado por el artista multidisciplinario Israel Martínez (vecino de esta colonia) en colaboración con la Fanzinoteca del Museo Universitario del Chopo. La propuesta logra articular dos de las principales motivaciones detrás de su cuerpo de obra: el sonido y la auto-edición. Este trabajo se desdobra en tres partes: un impreso que bien podría funcionar como boletín de barrio, fanzine, o publicación de artista; la distribución del mismo mediante el perifoneo; y la creación de piezas sonoras que serán difundidas por las calles de la colonia y en Internet.

Desde su origen como Museo Universitario "El Chopo", la institución ha creado vínculos con la colonia y otros barrios circundantes. Actualmente ésta condición forma parte de sus líneas estratégicas, y ésta publicación refleja el interés por extender su oferta cultural más allá del edificio que lo contiene. El programa Fanzinoteca, surge por la necesidad de documentar, estudiar y recopilar material auto-publicado como el fanzine, el cómic alternativo, las revistas independientes, entre otros; dado que estos subrayan la diversidad cultural y el valor de la experimentación realizada al margen de las instancias oficiales. El Chopo fue uno de los lugares donde estas publicaciones comenzaron a circular por primera vez hace más de treinta años.

La Fanzinoteca busca conformar un acervo de este tipo de impresos para que cualquier interesado en la materia pueda consultarlos. Esta colección se ha ido generando a partir de una serie de muestras en las que han participado coleccionistas de fanzines, artistas, personajes del underground, colectivos editoriales y gente interesada en donar tanto sus propios trabajos como parte de sus colecciones. Las muestras se llevan a cabo en la sala de lectura del Centro de Documentación del museo y comprenden la exhibición de las publicaciones, la comisión de un fanzine con un tiraje amplio de distribución gratuita para el visitante, el diseño de la exposición y un evento realizado por los invitados.

La intención del programa Fanzinoteca es fomentar el interés en la auto-publicación, por lo tanto, para su segunda etapa, dejará a un lado las muestras, poniendo énfasis en proyectos que dinamicen los formatos de exhibición y procuren generar nuevos circuitos de circulación. Es así que Voces. Santa María la Ribera, inicia esta nueva fase, con una propuesta que desborda los límites del museo y busca, a través de una estrategia clara, establecer vínculos entre vecinos.

Enrique Arriaga



VOCES

Santa María la Ribera

Michelle Aguilar / Mariana Ampudia / Marcela Armas /
Enrique Arriaga / Karla Belinda / Alejandra Carbajal / Julio
Cárdenas / Mirna Castro / Gilberto Esparza / Gabriela
Galván / Yair López / Lorena Mal / Enrique Maraver /
Diego Martínez / Balam Ronan / Ana Paula Santana /
Leonardo Santiago / Mauricio Sotelo / 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.

suplex

