

VOCES

Santa María la Ribera

EL BARRIO ES NUESTRO

VOCES

Santa María la Ribera

Ese extraño conocido

La publicación de *Voces. Santa María la Ribera* descansó en la convicción de que el Museo Universitario del Chopo no podía concebirse ajeno al barrio en el cual se ubica; había que establecer un diálogo con el mismo. Sabíamos que la conversación sería rica, en tanto vecinos y habitantes. Más no esperábamos los giros que aquella tomaría ni las preguntas que surgirían. De manera que se juzgó pertinente que el proyecto, originalmente de un número, continuara con tres publicaciones más a lo largo de este año.

Una duda compartida entre los que somos parte de la Santa María la Ribera es lo que significa ser reconocidos como comunidad. Desde distintos ámbitos se escucha la frase “hacer comunidad”, y suelen ofrecerse definiciones sobre lo que esta última es o debiera ser. Pero, ¿qué implica en la esfera de lo cotidiano? ¿El compartir un espacio geográfico es lo que nos vuelve una comunidad? ¿Cuáles son los lazos que nos identifican? ¿Qué sucede entre los habitantes cuya historia familiar está vinculada con la Santa María y los que recién la recorren y se afianzan en ella? ¿Cuáles son los puntos de encuentro o a través de qué actividades se generan los mismos? ¿Basta el término colectivo singular –la comunidad–? ¿No sería mejor referirnos a comunidades? ¿Por qué a veces éstas parecen diluirse para luego rehacerse? ¿Somos comunidad?

En una coyuntura como la que vive el país, se hace necesario hablar al respecto, escucharnos. Esperamos que *Voces. Santa María la Ribera* sea una vía de tantas otras que nos quedan por trazar para ello: es un tiempo que demanda dejar de ser extraños conocidos.

Brenda J. Caro Cocotle
Centro de información y documentación
Museo Universitario del Chopo
Enero 2015

Michelle Aguilar Vera

Daniel Alcalá

Mariana Ampudia

Mario Asef

Julio Cárdenas

Mirna Castro

Curious Flux

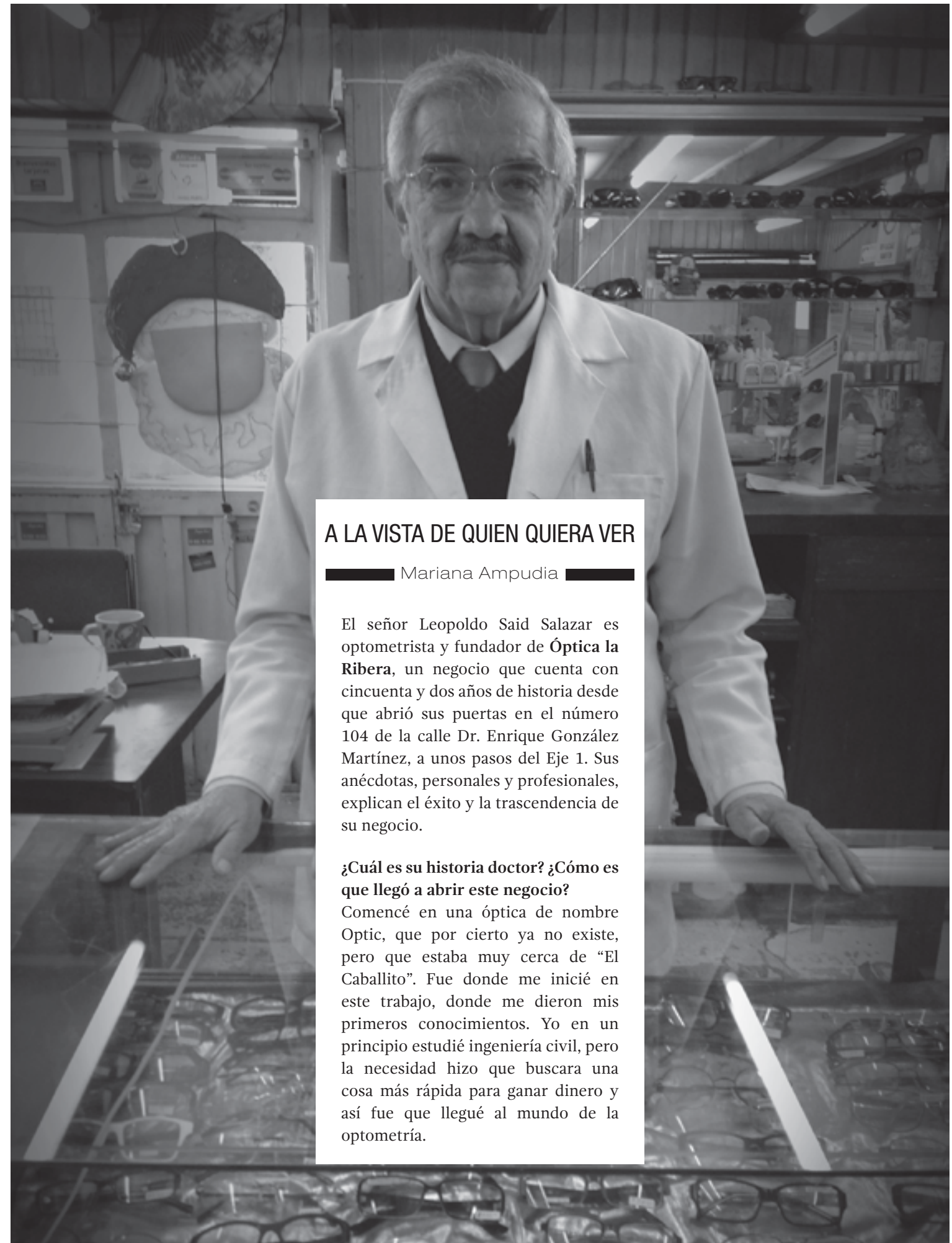
Daniel Garza Usabiaga

Mayarí Hernández Tamayo

Diego Martínez

Erick Meyenberg

Karina Torres



A LA VISTA DE QUIEN QUIERA VER

■ Mariana Ampudia ■

El señor Leopoldo Said Salazar es optometrista y fundador de **Óptica la Ribera**, un negocio que cuenta con cincuenta y dos años de historia desde que abrió sus puertas en el número 104 de la calle Dr. Enrique González Martínez, a unos pasos del Eje 1. Sus anécdotas, personales y profesionales, explican el éxito y la trascendencia de su negocio.

¿Cuál es su historia doctor? ¿Cómo es que llegó a abrir este negocio?

Comencé en una óptica de nombre Optic, que por cierto ya no existe, pero que estaba muy cerca de “El Caballito”. Fue donde me inicié en este trabajo, donde me dieron mis primeros conocimientos. Yo en un principio estudié ingeniería civil, pero la necesidad hizo que buscara una cosa más rápida para ganar dinero y así fue que llegué al mundo de la optometría.

Fue un salto muy grande, ¿por qué?

En ese momento yo empecé a practicar la optometría como un oficio. Es más, de hecho en su tiempo se conocía como una pseudo profesión, lo cual a mi nunca me pareció correcto. Entonces fue que comencé a prepararme bien; traté de ir mejorando lo más posible, en su nivel y en su tiempo, con los libros que tenía a la mano o podía conseguir, gringos o españoles. Te estoy hablando de 1959.

Después de un tiempo, ya que fui mejorando, me uní a la Asociación de Ópticos y Optometristas, de lo cual estoy muy orgulloso, porque de hecho llegué a ser presidente y pude hacer mucho con ellos. Mi idea era lograr reglamentar, con el apoyo de todos mis socios, nuestro trabajo, y convertirlo en una verdadera profesión. Primero se crearon asociaciones en toda la República. Gracias a una reunión que hice con el presidente en turno, se fue institucionalizando el trabajo y se formó en cada estado una asociación. De las que me acuerdo en este momento son las de Chiapas, Querétaro, Aguascalientes, Monterrey, Guadalajara, en fin, un montón.

¿Estamos hablando de un presidente de México?

Sí. El presidente con el que me reuní fue Echeverría. Hay una anécdota. Yo llegué y le dije: “señor presidente, lo vengo a demandar”. Pensé, “este me va a borrar del mapa” (risas). Y entonces me respondió “¿qué es lo que trae ciudadano?”. Y fue cuando le dije que mi demanda era la de tener buenos optometristas, como pueden ser los relojeros en Suiza. Entonces se relajó la reunión (más risas). Incluso le dije quién le había hecho los anteojos que traía puestos; él se sorprendió y entonces le expliqué que estábamos organizados. Ese fue un gran paso para nuestro grupo.

Además en su momento detuve la llegada de American Optical, que iba a traer como dos mil ópticas y nos iba a cortar el trabajo a los optometristas en México. Hoy desgraciadamente nuestra competencia es la china, pero aun así seguimos trabajando y dando un servicio.

¿Cómo es que decidió asentarse y abrir su negocio en Santa María y no en otro lugar?

Cuando quise independizarme los locales estaban como ahorita, con precios muy altos, y mi padre me dijo: “Mira hijo, no será mucho y no estaremos en un lugar comercial, pero si quieres, quitamos una parte de la casa y montamos aquí la óptica”. Este espacio era parte de la casa de mis padres. Él me preguntó si me sentía incompetente estando en este lugar no comercial, y yo le dije que incompetentes es lo que no debíamos ser. Yo creía en tener la mejor competencia para desarrollar un negocio próspero.

Entonces, se puede decir que yo soy originario de la colonia y fui de los primeros en dar este tipo de servicio, en una calle inhóspita, pero creo que he sido reconocido. La publicidad de voz en voz es la que me ha sostenido. Mi profesión es todo para mí, porque hice muchas cosas con mucho cariño y esto me sigue gustando, he conocido a mucha gente y tengo amistades muy fuertes.

Usted tiene clientes de todo tipo, ¿nos puede platicar un poco más al respecto?

Yo le he dado servicio a mucha gente humilde y es un gusto. Siempre estuve atendiendo en fábricas. La economía del obrero es limitada, y yo les doy facilidades de pago para entregarles el antejo. A veces la gente no puede ni ver por dónde va caminando; así se acostumbraron y creen que esa es una visión normal, pero se pueden producir muchos accidentes por falta de lentes, y fue lo que me motivó a ayudarlos. Yo pongo mi granito de arena.

El hecho de ver bien es una necesidad básica, el cómo se percibe el mundo. Usted está ayudando a que esa percepción sea más clara.

Así es. Acordémonos que de nuestra vista llega el trabajo de donde comemos. Nos pueden faltar todos los dientes, pero podemos seguir comiendo. Pero se nos acaban los ojos y hasta ahí llegamos. Hay mucha gente que con el simple hecho de pensar que se va a quedar ciega se quiere hasta suicidar, porque se sienten minusválidos. Ahora por suerte hay programas que han ayudado a la gente, regalando lentes a los niños y a personas mayores. Yo ayudé mucho tiempo en la delegación Iztapalapa a gente de la tercera edad y daba precios a rajatabla para que pudieran todos gozar de este beneficio. Hay gente que quería coser o tejer, poder vivir o subsistir, pero no veía nada, a ellos hasta les regalaba los lentes. Los que podían también me pagaban con facilidades.

Afortunadamente yo comencé a meter misivas, como protección para nosotros mismos como mexicanos. Yo quiero mucho a mi México, aquí nací y aquí me voy a morir. Entonces lo que me queda es defender lo que a mi me toca, que es dar servicio y atención a la gente. Es una bendición tener la dicha de servir al pueblo en alguna forma, porque todo se retribuye. Lo menos que podemos hacer es seguir, seguir y seguir.



ENCUENTROS CERCANOS DEL MEJOR TIPO

Brevísima guía
de reconocimiento escolar
y bordado comunitario
en tres tiempos

Mayarí Hernández Tamayo

I. Y usted, ¿se acuerda de su *Escuela*? Seguro sí, y seguro le pasa como a mí, que me acuerdo de ella a través de lugares, situaciones y personas específicas que por distintos motivos decidieron quedarse conmigo, en mi memoria, para siempre. Como Janette, una chava de la preparatoria con la que nunca me llevé y con la que sólo interactué dos veces en la vida (cuando me prestó y cuando le pagué los 2.50 pesos necesarios para sacar las fotocopias del examen semestral de biología); pero me acuerdo muchísimo de ella porque ese día, literalmente, me salvó la vida.

La *Escuela* es una realidad que marca nuestras vidas más allá de lo académico, de los exámenes o las calificaciones; es un conjunto único de emociones y sensaciones que nos reconectan de forma directa con nuestro origen identitario, porque en ese lugar lleno de lugares aprendimos a ser y decidimos ser quienes somos. Cada pelea librada en el patio, cada reacción ante un regaño o castigo y cada amistad rota o entablada, forjó sustancialmente nuestro carácter y definió la manera en la que decidimos relacionarnos con los otros y con nosotros mismos. ¿A poco no le pasó que entró a primer año llamándose Manuel o Guadalupe y salió de sexto siendo (a veces para siempre) el Pájaro o la Pecas?

II. ¿Se acuerda de los actos y los convivios escolares? A mí nunca me gustaron los festivales porque me daba pena bailar disfrazada y porque me picaba mucho el maquillaje que había que usar casi siempre; pero me encantaban las tardeadas, las kermesses y las pastorelas, entre otros motivos, porque la escuela cambiaba con la tarde-noche y porque siempre me pareció emocionante poder estar en ella haciendo cosas distintas a las habituales.

Los espacios se definen a través de su función arquitectónica, pero los lugares sólo existen en la medida en que usamos y nos relacionamos con los espacios. Así como un salón además de ser salón podía ser una discoteca durante la tardeada, o el patio que se convertía por unas horas en una feria con puestos de juegos y antojitos, la *Escuela* es, además de un centro educativo, un punto vital de intercambio y generación cultural a través del cual desarrollamos una de nuestras nociones más tempranas de comunidad. Juntándonos más con unos que con otros, inventando juegos, “echándonos aguas” de la maestra o el prefecto y aprendiendo o enseñándole a un amigo o compañero cómo bailar el trompo o cómo brincar el resorte, fuimos bordando una red invisible e inquebrantable de principios y lealtades que nos permitió el sentido de pertenencia necesario para asumirnos en la vida. Nunca fue lo mismo ir en la mañana que en la tarde, ni ser del “A” que del “C”; formar parte de un grupo o asistir a cierta escuela implicaba códigos lingüísticos y/o de relación social que nos definían individual y colectivamente frente a los otros, y que nos consolidaban internamente como un “nosotros” aunque viviéramos muy lejos, aunque no conviviéramos fuera de ella, aunque estuviera a unos metros de otra escuela que era, no obstante la cercanía, un universo totalmente distinto a la nuestra. *Un, dos, tres por mí y por todos mis compañeros*, ¿cierto?

¿Ya notó que todos vivimos o trabajamos cerca de por lo menos una escuela? Sí, están por todos lados y, aunque ya no estudiemos, nuestra vida sigue ligada a estos espacios a través

de muchos modos, del tiempo por ejemplo. ¿Sí o no que uno puede saber qué hora es, y hasta puede intuir qué tan lleno irá el metro o el pesero dependiendo de la cantidad de chavitos con uniforme que se encuentre uno por la calle? Incluso, puede saber si se le hizo tarde o no dependiendo de qué esté haciendo a la hora de la entrada o la salida escolar que conciente o inconcientemente todos notamos a través del ruido que emana de los planteles según transcurra el día, o de los vendedores de antojitos y chuchulucos que circulan por la colonia a ciertas horas.

Si puede, la próxima vez que se coma un chicharrón esperando la salida del Jardín de Niños, que se pare a comprar un tamal afuera de la primaria o que se desespere por no poder sortear a las decenas de estudiantes que se arremolinan sobre una acera afuera de la secundaria, regálese un minuto y fíjese bien en el portón de esa escuela y verá que cada vez hay más carteles pegados. Además de los ‘Recados para padres’ podrá encontrar avisos oportunos y por lo menos una invitación a las distintas actividades extra escolares que ofrece el plantel a la comunidad. A lo mejor ahí encuentra el curso que andaba buscando.

III. ¿Alguna vez ha visitado su *Escuela*? Esa que le queda cerca, esa a la que van los niños y los jóvenes que ha visto crecer por años y cuyo nombre desconoce, aunque a veces sabe de quiénes son hijos o nietos porque alguno de ellos es su vecino; esa que le queda de camino al trabajo o de vuelta a casa y que es suya aunque no haya estudiado en ella porque está en su calle o su colonia, y al estarlo, determina los rasgos y los ritmos de vida de las geografías que habitamos.

El que uno ya no perciba a la escuela más allá del recuerdo personal o de su casualidad urbanística no quiere decir que desde ellas no nos noten o que no importemos. Aunque uno no lo crea o aunque no lo parezca, ahí siempre podremos encontrar el espacio necesario para crear los lugares de convivencia que todos necesitamos que pero que rara vez procuramos. Ándele, que no le ganen la pena o la flojera, dese una vuelta por su *Escuela*, en una de esas es de las que abre su biblioteca cada jueves y sábado, de las que deja que los vecinos jueguen en sus patios los fines de semana, o de las que les puede prestar un salón para que enseñe a otros a tejer o a reparar motores. Anímese y pregunte, permítase el gusto de conocer o re-conocer ese lugar y de reconocerse dentro de su comunidad, que hoy más que siempre es preciso forjar la confianza y la fuerza colectiva que requerimos para mirarnos a los ojos, para caminar juntos, sin miedo y sin soltarnos.

Mayarí Hernández Tamayo es analista y gestora cultural independiente, abocada al estudio de los procesos de construcción identitaria en contextos escolarizados y en el desarrollo de proyectos artístico-educativos de resiliencia comunitaria en zonas urbanas y semiurbanas.



ABECEDARIUM, LOS LIBROS QUE HAN PERDURADO

Julio Cárdenas



"Mi nombre es Andrés Jiménez García. Soy historiador, salí de la Facultad de Filosofía y Letras", comienza diciendo el dueño de la librería de viejo **Abecedarium**, localizada en la calle Dr. González Martínez 105, a tan sólo unos pasos del Eje 1. "Mi relación con la librería es fortuita. Por causas un poco ajenas dejé el ámbito académico y comencé en la comercialización de libros. Llegué a unas librerías del sur de la ciudad conocidas como 'librerías de viejo' y ahí conocí este oficio".

El local es pequeño. Arriba está un letrero escrito en caracteres góticos con el nombre de la librería, recordando el trabajo de aquellos amanuenses que dedicaban su vida entera a copiar textos cuando no existía la imprenta. En medio del lugar hay dos libreros y todas las paredes están saturadas de libros y letreros que indican las diversas áreas en que la humanidad ha dividido sus conocimientos. Como parte del escenario, dos asiduos visitantes y algunas tazas de café acompañan nuestra conversación.

¿Cuál es la diferencia entre la venta de libros nuevos y de libros usados o viejos?

Son distintas. Este ámbito no tiene una profesionalización, sino que está en vías de reconocerse, de formarse y patentarse incluso. El librero de viejo se caracteriza por emplear algunas estrategias como la memoria, la clasificación, conocer las reglas de la distribución, conocer la localidad donde se va a vender los libros y tener un tanto de experiencia para el acomodo y el inventariado dentro del local. Todo este bagaje cultural que forma parte del oficio lo tiene que reunir él solo, mientras que las áreas de venta de libros nuevos se dividen en departamentos especializados con un carácter más administrativo, otro enfoque.

Es decir, que el librero debe tener un poco de bibliotecólogo, de mercadólogo y de erudito.

Debe tener tintes de pepenador, después una buena memoria, eso es indispensable. Debe tener la característica del ratón de biblioteca: habitar un espacio por mucho tiempo. Diría uno de los clientes asiduos: "debe tener un carácter esquizofrénico, con una socialización pobre, pues los encuentros son casuales y de muy poco tiempo". Uno va encontrando gente que se identifica con el espacio, pero eso sucede una vez que ese espacio ha presentado características que lo hacen atrayente.



¿Cómo describirías a los clientes que visitan la librería?

La característica principal es que cada quien viene buscando una parte de sí en los libros viejos. El comprador, el lector, el husmeador, las personas que se acercan a estos espacios, vienen buscando algo de ellos mismos, ya sea por un encuentro fortuito, casual, porque les gustan estos espacios, porque les gustan que las paredes estén llenas de libros, porque hay libros de todo tipo "económicos, raros o de colección".

Hay quienes dirían que estos libros tienen una especie de aura que está relacionada con su procedencia.

Mucha gente dice "estos son los libros que han perdurado" y por eso tienen otro valor. Por eso vale la pena venir, son libros que tienen una larga vida, son los que sobrevivieron a todo: su comercialización, censura, falta de demanda o mercado, o simplemente están descatalogados. Tienen una existencia en sí misma. Y nosotros somos guardianes de ese material.

¿Hay materiales que recuerdes en particular?

Entre los que más emoción me causaron está un catecismo quechua del siglo XVII, que utilizaron los frailes que catequizaron en el antiguo reino de Perú. Otro libro que llegó a mis manos fue el *Álbum de Animales Mexicanos* de Enrique Fernández Ledesma, el texto original; pero más allá de la importancia, lo que más me atrajo de ese texto es que fue hecho en una época en que el papel era escaso y la leyenda que llevaba escrito es que era papel que durante la Segunda Guerra Mundial había sido reutilizado para hacer precisamente un álbum de animales mexicanos.

¿Cuáles son los criterios para definir el precio de un material?

Hay varias características para definirlo. Si el libro de uso está en venta, cae en su valor, porque hay una existencia en el mercado, pero si no está en venta en automático sube. Hay libros que llegarán a la librería una vez cada cinco o cada tres años y eso determinará su valor. Es un olfato que te da el tiempo, la experiencia y la memoria.

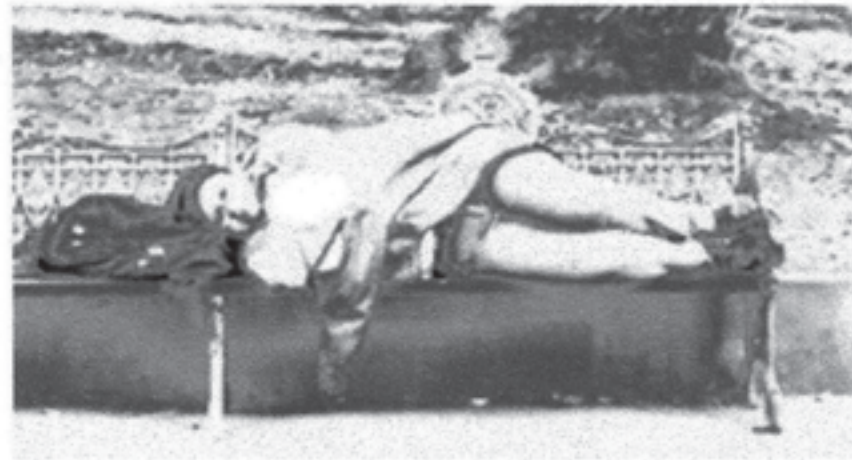
¿Cuál es la principal labor de un librero en una colonia popular como Santa María?

Fundamentalmente, la recomendación. Nuestra estrategia de penetración en los barrios populares es que tú recomiendes, a diferencia de las librerías de libros nuevos. Aquí tenemos la ventaja de que se puede tener una interlocución directa con el lector. No hay un encargado ni un vendedor. Nosotros somos la vía adecuada para decirle "este es un libro que va a apoyarle en sus dudas o en los requerimientos que tenga".

Alguna recomendación que quieras hacer a nuestros lectores.

Pues que visiten las librerías de uso, y a la gente que me acompaña quiero darles las gracias, pues que ellos estén aquí ha fortalecido la distribución y la venta de libros.

¿LO OYE USTED? SI
¿SI? LO OIGO



SE HA DE HABER ROTO EL
CAJON DONDE LA ENTERRARON
PORQUE SE OYE COMO UN CRUJIR
DE TABLAS

SI
YO TAMBIEN
LO OIGO



LLEGUE A LA PLAZA
ME LLEVO HASTA ALLI
EL BULLICIO DE LA GENTE
¿NO OYO LO QUE ESTABA PASANDO?

NO OIGO NADA

Libro Club





Ir caminando por la calle y percibir el aroma de un café es un placer que, por fortuna, muchos tenemos el lujo de vivir a diario; el aroma acaricia... Seduce. Lamentablemente, el descuido de las calles, el mal sistema de drenaje y otros factores, hacen que al andar por la ciudad no podamos oler absolutamente nada a nuestro paso, sin embargo, cuando llegamos a percibir un rico aroma es inevitable voltear para ver de qué lugar surge, es así como conocí el **Café Moka**.

Mirna Castro

Negocio de tradición familiar, actualmente atendido por su propietario el señor Ovidio Rodríguez Guzmán, el expendio ha perdurado con el paso del tiempo, ofreciendo café de alta calidad en grano o molido, e incluso para beber en el lugar, aunque no tenga precisamente el giro de cafetería. “Te voy a contar la historia del Café Moka. Somos inmigrantes Españoles. Mi padre, don Adelino Ovidio Rodríguez, llegó a México en 1917 al puerto de Veracruz. Se trasladó a la capital con mis parientes que estaban en La Merced, con don Gabino Noval, y trabajó con ellos. Después se independizó y fundó un negocio aquí en la calle de Santa María la Ribera número 10, a inicio de la década de los treinta. En 1937 le pidieron el local y se cambió al número 6, donde actualmente estamos y que en ese entonces era una casa porfiriana. En 1957, con el temblor se derruyó la fachada y se construyó el edificio en el que estamos. En noviembre cumplimos ochenta y cinco años. Mi padre falleció en 1982, así que yo tengo con él treinta y dos años”.

Tostar y moler café al punto exacto es un verdadero arte y un oficio que puede llegar a ser heredado, tal es el caso de don Ovidio. “Aprendí con mi padre los tuestes del café, los diferentes molidos, conocer el tipo de café en verde, que no tenga humedad, que no huela feo, que se sienta fresco. Yo me iba a la escuela y en las tardes, terminando mis tareas, me venía a este restirador, el cual está aquí desde que yo tenía dieciséis años (porque si no terminaba mi tarea bajaba a hacerla aquí) y ya al finalizar empezaba a desmontar el tostador, los molinos, todo lo del negocio. Ahora ocupo el restirador para hacer mis tallas de madera, en eso me entretengo mientras atiendo”.

El Café Moka es un lugar lleno de historia y ésta se plasma en algunas fotografías colgadas en la pared y en los objetos que han acompañado al expendio durante todos estos años. “El tostador es el corazón del Café Moka, es de 1929 y es todo de cobre, muchos coleccionistas han venido a quererlo comprar”. La calidad es muy importante para los dueños desde su inicio; en una foto se alcanza a leer “Café Moka el más exquisito”; en otra “Exquisitos cafés tostados”. “Antiguamente había un letrero del nombre Café Moka con letras neón en la parte de afuera, y abajo también estaban las letras con la palabra ‘exquisito’ moldeadas en tercera dimensión, pero a la delegación se les metió la idea de que no querían neón y lo quitaron, sólo quedó el nombre con letras amarillas y el de abajo lo quité, sólo quedó rotulado”.

El negocio ha pasado por dos generaciones y la tradición podría seguir con los hijos de don Ovidio. “Es un negocio familiar. Cuando yo trabajaba lo atendía mi hermana, la señora Rosa María Rodríguez, y un empleado. Ya ve que a uno a cierta edad le dicen en su trabajo: muchas gracias y ahí te ves; así que lo conservé y aquí sigo con él. Lo he conservado tal como lo dejó mi padre, lo único diferente es una cafetera nueva y el logo, el cual cambié, antes era una jarrita de café con el nombre y ahora son dos discos entrelazados con un grano de café en medio”.

En el Café Moka puedes encontrar varios insumos para disfrutar un café en tu casa: “tengo molinos caseros, prensa francesa, filtros, chocolates con café, cafeteras italianas antiguas; consigo antigüedades y luego vienen coleccionistas y se las llevan. Hasta mi tostador se lo quieren llevar pero ese no lo vendo”. El lugar no cuenta con mesas y sillas para consumo, todo es para llevar, sin embargo, hay una banquita en la entrada por si quieres tomar tu bebida mientras hueles el sabroso aroma que desprende el expendio, imaginar un poco la historia del Moka y de Santa María la Ribera en esos años mientras observas las fotografías, el molino o las cafeteras. El señor Ovidio atiende entre semana desde las diez de la mañana a las dos de la tarde y de las cuatro de la tarde a las ocho de la noche, los sábados de diez de la mañana a cuatro de la tarde.



REPOSTERÍA ARTESANAL, UN

dulce pecado

La repostería es tan antigua como la historia de la miel. El gusto por lo dulce ha hecho que se inventen postres deliciosos e irresistibles ante la vista. Recetas han pasado generación tras generación, siguiendo al pie de la letra las instrucciones e ingredientes o a veces aportando pequeños detalles. Justo ahí, con los pequeños detalles, es como inicia el proyecto de Dulce María Ávila.

¿Cómo surgió Dulce Pecado?

En la familia siempre se ha dado el gusto por la repostería; sin embargo, yo le tenía miedo a la cocina. Estudié administración de empresas y me dediqué unos años a eso, fue hasta que tuve a mi hijo cuando inició esa cosquilla de hacer algo. Mientras buscaba un recuerdo para su bautizo, encontré cómo hacer alfajores y así fue como surgió Dulce Pecado. Los alfajores me encantan, que yo pudiera hacerlos fue una maravilla.

¿Qué es un alfajor?

El alfajor es una galleta que va en forma de sándwich, rellena de dulce de leche y cubierta de chocolate. Yo los empecé a decorar para darlos como recuerdo y pues todo mundo quedó fascinado.

¿Por qué decidiste abrir este negocio?

Después de hacer los alfajores y darme cuenta de que no me salían nada mal, comencé a tomar cursos con Paulina Abascal y Paola Olayo, que son *chefs* reconocidas en el medio. Así que cuando decidí hacerlo, lo quise hacer bien, meterme de lleno. Empecé en casa trabajando pedidos por Internet; mientras mi bebé tomaba siestas yo horneaba. La gente me fue recomendando, les gustó lo que yo hacía. El primero de diciembre de 2013 abrí *Dulce Pecado* aquí, frente a la Alameda de Santa María la Ribera. Ha habido una respuesta muy bonita de la gente.

Un pastelito de taza.

Como su nombre lo indica, el *cupcake* es una pequeña tarta a medida de una taza, para una sola persona y decorada con betún; me llevé una gran sorpresa al leer que este delicioso postre tiene más de doscientos años. La receta se la atribuyen a Amelia Simms en 1796, aunque el término *cupcake* fue utilizado por primera vez treinta años más tarde por Eliza Leslie.

¿Y por qué ofrecer *cupcakes*?

La gente empezó a pedírmelos, es como lo que estuvo un poco de moda y por aquí no había algo así. Hacemos pasteles y *cupcakes* por encargo para fiestas, cumpleaños. Todo lo que hago es completamente artesanal, todo lo preparo aquí. Tenemos poco con la cafetería y algo que es característico de Dulce Pecado es que todo lo que se consume está preparado aquí mismo.

¿Nos puedes contar cómo se preparan los *cupcakes*?

Sí claro. La mantequilla la cremamos (acremar es ponerla muy suave como pomada); ponemos los condimentos, según el sabor del *cupcake* tenemos que cernir por separado todos nuestros secos (harina, royal, etc.). Ya que tenemos bien cremada la mantequilla es cuando agregamos en forma envolvente todos nuestros ingredientes secos. Podemos agregarle leche y tratamos de usar lo menos posible saborizantes y colorantes, estos últimos sólo al menos que nos los pidan. Una vez que tienes la mezcla la viertes en los capacillos, unos moldes especiales para el *cupcake*, y se hornean aproximadamente veinte minutos; dejas enfriar y luego decoras ya sea con betún de queso o de mantequilla.

Algo que quieras agregar.

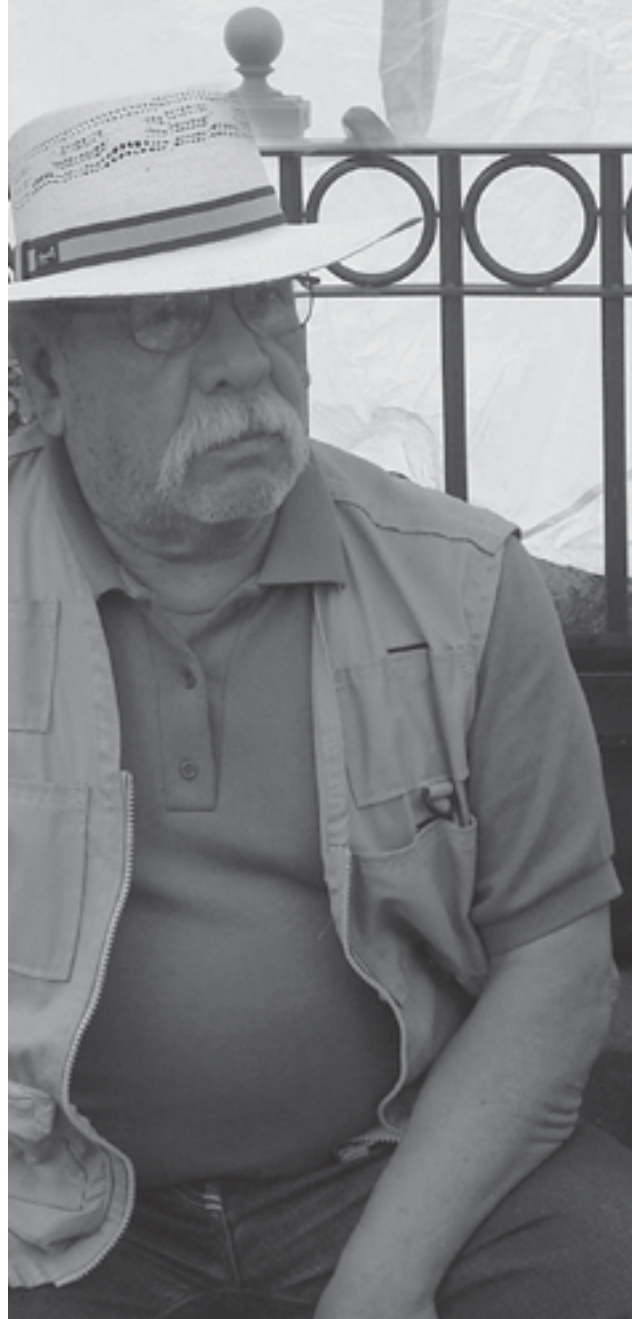
Damos clases, talleres de un solo día de entre tres y cuatro horas. Son talleres en los que se te enseña desde lo básico por si no sabes preparar nada. Pueden encontrar nuestros horarios por talleres en nuestra página de Facebook www.facebook.com/dulcepecado

Dulce Pecado se encuentra en Dr. Atl 205, Local E, y abren de martes a domingo de nueve y media de la mañana a seis y media de la tarde.



GRUPO ARTE Y CULTURA DE SANTA MARÍA LA RIBERA

Si tienen alguna idea o desean estar en comunicación con **don Porfirio** su número telefónico es 55419055 y su correo electrónico popischavez99@gmail.com



La tradición y la cultura son parte vital de una de las colonias más antiguas de la ciudad de México, Santa María la Ribera. Sus calles y edificios cuentan innumerables historias que las jóvenes generaciones, en su mayoría, desconocen; sin embargo, existen algunas instancias que tratan de rescatar y preservar los lugares más emblemáticos del barrio. Tal es el caso del Grupo Arte y Cultura de Santa María la Ribera. Conversamos con don Porfirio Chávez Peralta, historiador de la colonia, al respecto.

“Todos los integrantes del Grupo Arte y Cultura de Santa María la Ribera estamos reunidos por una causa: la conservación de la Alameda y el Kiosco. Hacemos otras labores como el aniversario de la colonia, una feria del libro y más cosas culturales, aunque eso es en segundo término. Nosotros comenzamos a trabajar con otro grupo, la Asociación para la recuperación de la Alameda, pero por algunas diferencias nos separamos y formamos este otro hace cinco años. Nuestra labor es que la gente tome conciencia de donde vive, que se sienta orgullosa de vivir aquí, no creo que exista otra colonia con la historia que tiene Santa María la Ribera”.

Dentro del grupo cada uno tiene sus actividades. Don Porfirio, con ayuda de alguno de sus compañeros (en esta ocasión por el señor Manuel H. Miranda), es el encargado de acercar la historia del lugar a vecinos y visitantes que pasan los domingos por la Alameda. “A los diez años iba a la escuela Manuel Flores y pasaba por la calle Santa María, por la *Papelería Ocadiz*, y el señor Roberto Ocadiz nos pagaba veinte centavos por vender un librito que él escribió que se llamaba *Santa María la Ribera, colonia de abolengo*, y yo me lo aprendí de memoria. Desde entonces me empecé a interesar por la colonia”.

Don Porfirio no es originario de la Ribera, pero ha pasado toda su vida en ella. Llegó a vivir a los cuatro años de edad. Su cariño por las calles, construcciones y vecinos se demuestra en cada frase sobre su hogar: “Santa María la Ribera es la colonia más antigua, bueno, nos peleamos con la Tabacalera, pero ésta se construyó con más planeación; con mercados, iglesia, alameda, sin kiosco porque este llegó después; las calles son muy anchas. No creo que exista una colonia con tanta tradición e historia. Lo que más añoro de la antigua Santa María es la convivencia con los vecinos, el cariño y respeto que había entre todos”.

La investigación de don Porfirio comenzó desde la pura tradición oral hasta ir a bibliotecas a buscar todo aquello relacionado con la Ribera. “Si yo veía a unos viejitos en las bancas me sentaba por un lado para estar oyendo lo que platicaban de la colonia y años después me fui a las bibliotecas a investigar si era cierto lo que contaban ellos; así con esta búsqueda conocí a mucha gente que vivió aquí: pintores, escritores, deportistas, que no figuran en los libros, eso sólo me lo sé de memoria, algún día lo voy a escribir. Hablar sobre el señor de los tepaches, el señor de los algodones, el de los helados, ellos para mí son personajes muy importantes, la gente que conocimos”.

El trabajo de los integrantes del Grupo Arte y Cultura de Santa María la Ribera es constante, sobre todo al tratar de integrar más personas en su labor. “Sólo somos seis personas, pero con mucho ánimo; nos falta acercar más a gente joven. Yo platico muy bien con los muchachos, me llevo bastante bien con ellos, me tratan con mucho respeto, lo cual agradezco muchísimo, pero aún no logro atraer gente. Yo sé que me falta, no sé computación y no tengo computadora; sí me gustaría aprender y tener una para que quizá en los medios que ellos ocupan poder atraerlos, aunque no sean de la colonia pero que se interesen en ella. También me gustaría conocer a otros grupos, que sé que hay en la colonia y que también están haciendo algo por Santa María”.

El Kiosco Morisco y la Alameda son un punto de reunión, sin embargo, ninguno fue diseñado para determinadas actividades como “echar la cascarita” o andar patinando. Esto no daña ni perjudica a nadie, sin embargo, sería mejor si existiera un lugar exclusivamente para ello, y es la propuesta que hizo don Porfirio a un delegado y que espera se consolide (la sede sería lo que antes eran los baños Chopo), para beneficio no sólo de los vecinos de Santa María sino de colonias alrededor.

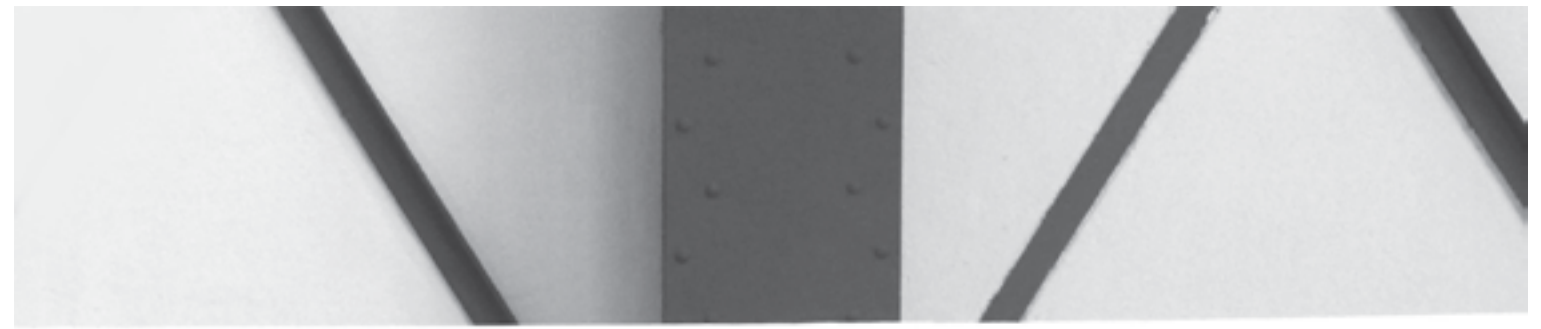


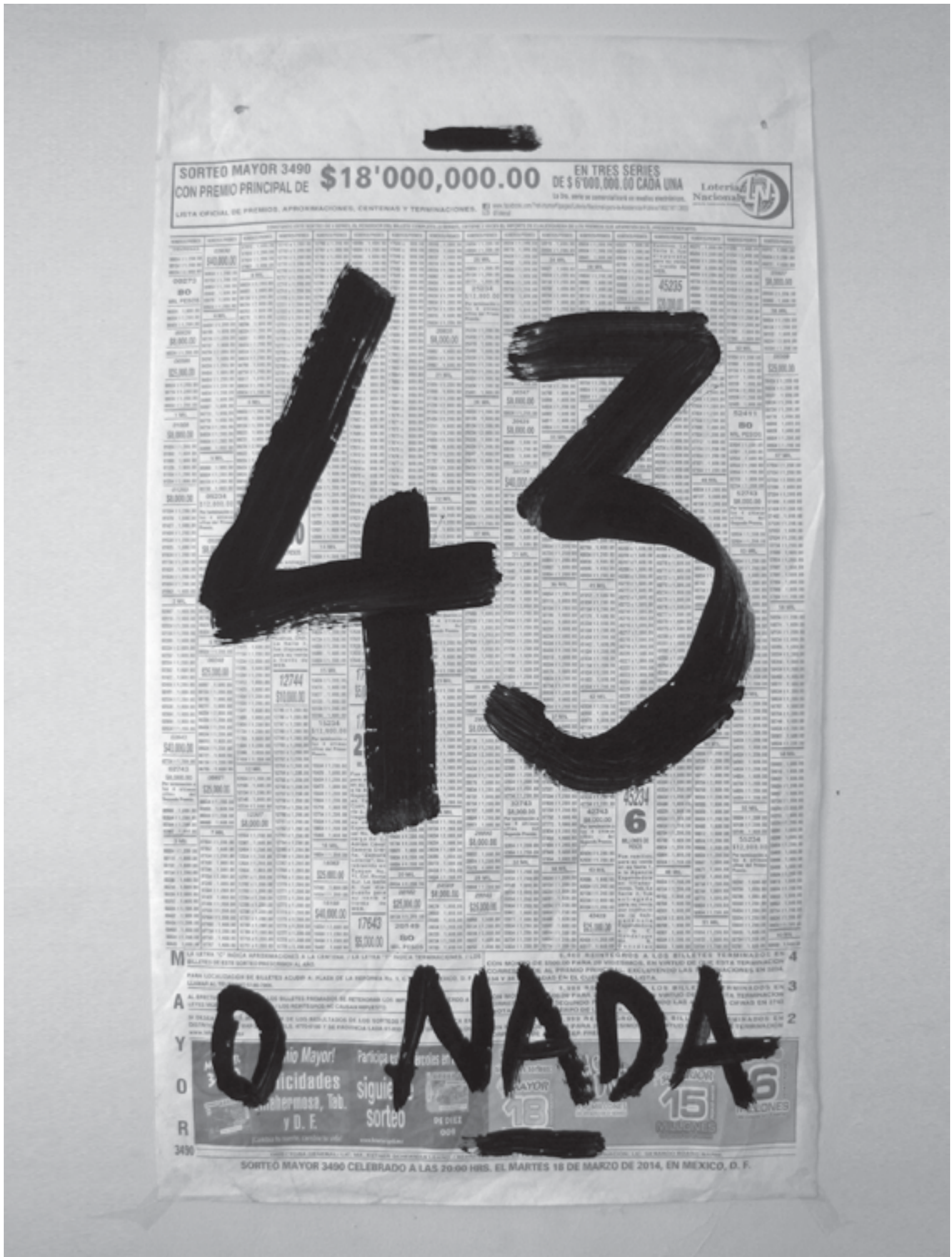
Daniel Alcalá

A través del proyecto *Hotel Garage* (expuesto en el Museo Universitario del Chopo durante 2013), Daniel Alcalá realizó un análisis urbano que subrayó la presencia de hoteles de paso en la zona de la colonia Santa María la Ribera. Cabe mencionar que la fuerte presencia de hoteles en esta zona de la ciudad estuvo condicionada, desde finales del siglo XIX y gran parte del XX, por las estaciones de tren construidas en los terrenos de Buenavista: la primera inaugurada en 1873 y demolida en la década de 1950 para dar lugar, a medio kilómetro de distancia, a una nueva estación de notable arquitectura moderna (construida por Jorge Medellín) que inició operaciones a principios de los años sesenta. No obstante, la presencia de hoteles en dicho perímetro también respondió a otro fenómeno urbano ocasionado, muy probablemente también, por la presencia de las estaciones de tren y las dinámicas sociales que articulaban (como la experiencia de la persona que viaja sola). Casi en paralelo con la construcción de la primera estación en Buenavista, el contexto urbano se volvió un espacio asociado con la práctica de la prostitución. Con el paso del tiempo este fenómeno se aceleró y, gradualmente, la mayor parte de los hoteles de la zona se fueron definiendo como de hospedaje de estancias cortas, de paso. Poco a poco aparecieron cada vez más anuncios que perfilaban dicha vocación para esos establecimientos, fácilmente identificados con las palabras Hotel y Garage. Esta situación se agudizó durante los años ochenta y noventa con el abandono del tren como medio de transporte hasta el cierre definitivo de la Estación Buenavista en 1999, a partir de la disolución de Ferrocarriles Nacionales de México como parte de una serie de medidas económicas neoliberales implantadas por los gobiernos del PRI.

El proyecto de Alcalá abordó este fenómeno social y urbano, realizando una especie de levantamiento de los hoteles de paso que existen en el perímetro que va de Insurgentes Norte al Circuito Interior, y del cruce de Insurgentes con Avenida de la República al Eje 1 Lázaro Cárdenas, que es el punto donde la estación abierta en la década de los sesenta se ubica. Dicho levantamiento ocurrió en este proyecto a través de distintas soluciones: desde el dibujo y la anotación hasta una instalación a partir de un objeto tridimensional de gran formato. Estos anuncios, generalmente luminosos, pertenecen al tipo de estructuras urbanas de carácter industrial que son el centro de atención de las investigaciones y la producción del artista, por lo menos desde el 2006.

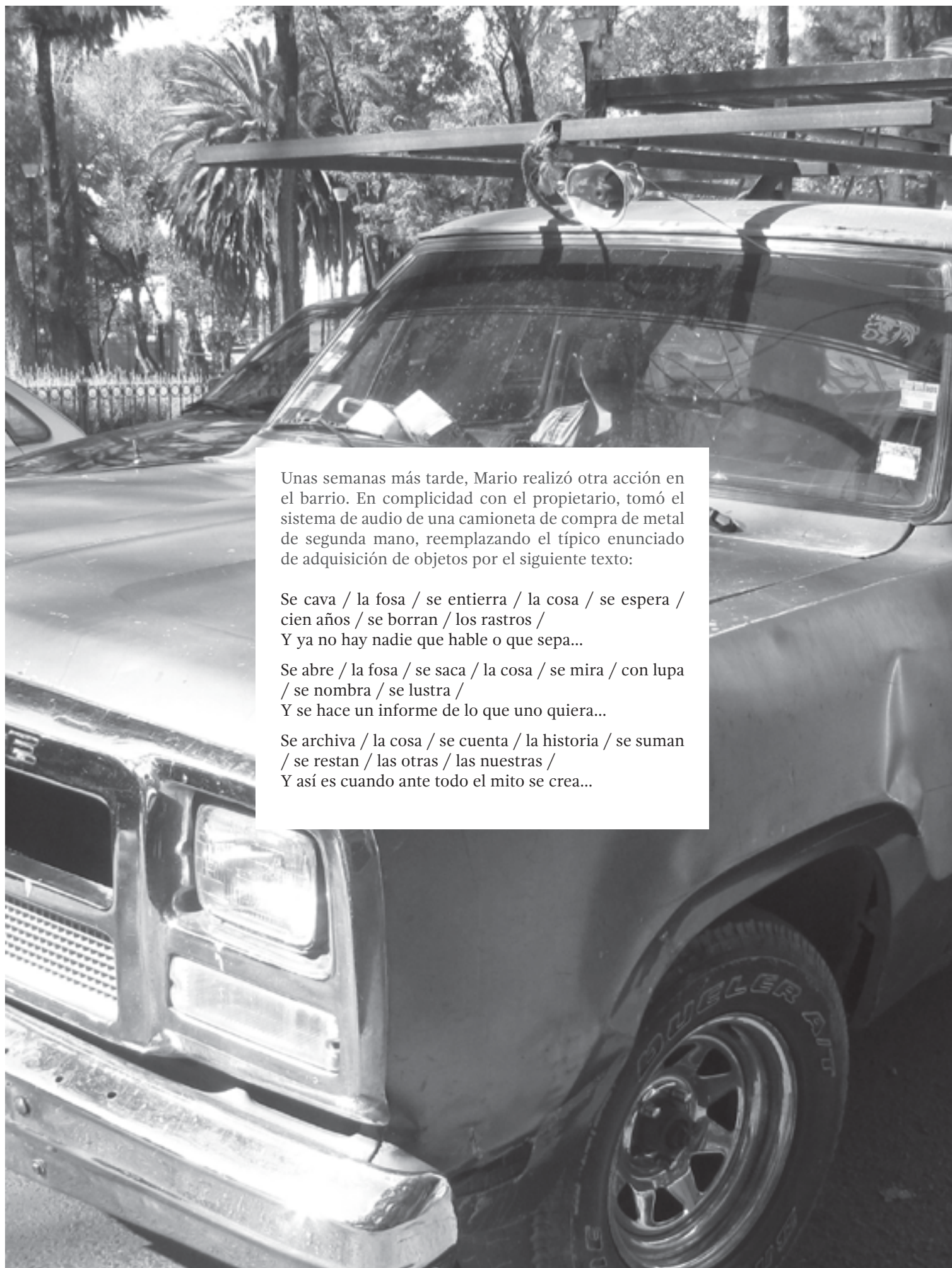
Texto de Daniel Garza Usabiaga





Los días 1 y 2 de noviembre, el artista plástico Mario Asef colocó una serie de pegatinas por distintas partes de Santa María la Ribera. Se trataba de cuarenta y tres pósters de la Lotería Nacional con la leyenda "43 o Nada". Sobre esta acción Mario nos comenta: "En las marchas de protesta por los estudiantes 'desaparecidos' en Ayotzinapa se escucha 'vivos se los llevaron, vivos los queremos'. Dadas las circunstancias del caso, el reclamo deviene en un deseo imposible de ser concedido. Si bien el todo o nada del reclamo es legítimo, este pone también en evidencia una estructura ideológica radical gobernada por el azar en donde la vida parece ser una ruleta rusa. Apostar entonces a los derechos básicos del pueblo se vuelve algo más que necesario". Infinidad de personas observaron estos pósters e inmediatamente hicieron la asociación no nada más con los hechos ocurridos en el estado de Guerrero, sino también con toda la cadena de sucesos que ha desatado y las evidencias que han salido a flote sobre un gobierno que no representa de manera fidedigna a los habitantes del país.



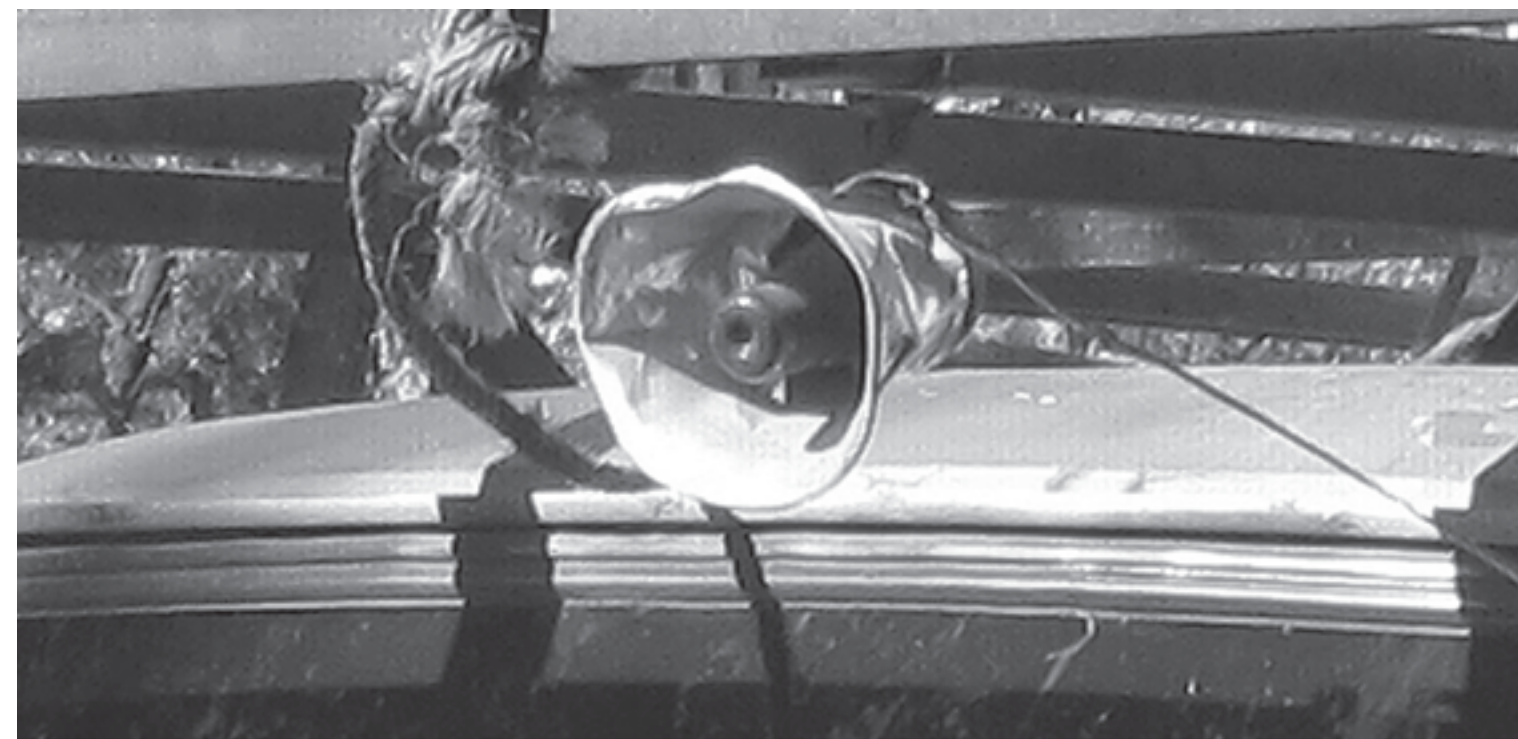


Unas semanas más tarde, Mario realizó otra acción en el barrio. En complicidad con el propietario, tomó el sistema de audio de una camioneta de compra de metal de segunda mano, reemplazando el típico enunciado de adquisición de objetos por el siguiente texto:

Se cava / la fosa / se entierra / la cosa / se espera /
cien años / se borran / los rastros /
Y ya no hay nadie que hable o que sepa...

Se abre / la fosa / se saca / la cosa / se mira / con lupa
/ se nombra / se lustra /
Y se hace un informe de lo que uno quiera...

Se archiva / la cosa / se cuenta / la historia / se suman
/ se restan / las otras / las nuestras /
Y así es cuando ante todo el mito se crea...



El texto que se escuchaba a través del megáfono de la camioneta se refiere a un instructivo del método de reconstrucción, ya sea histórica o criminalista, que se basa en enterrar y desenterrar “objetos”, base fundamental de la cultura materialista actual y, por tradición, la forma más eficaz para la creación de mitos. Mario agrega: “todo método arqueológico no puede escapar a la mera acción trivial de cavar un hoyo. Pero la acción de cavar un hoyo no es en sí misma arqueológica. La ciudad de México (tanto como la de Tenochtitlán) ha sido fundada bajo la premisa de cubrir con piedras la estructura preexistente para generar sobre ella una nueva estructura física y simbólica que amalgame los valores sociales, políticos y culturales de los nuevos gobernantes. Llegado el momento se genera la necesidad de destapar las estructuras enterradas y de re-escribir la historia”. Los vecinos se asomaban por las ventanas o miraban fijamente a la camioneta, el sonido emitido era motivo de reflexión, una cuestión importante en el arte actualmente: provocar el análisis, el debate y el diálogo entre las personas.

Ambas acciones fueron realizadas por Mario (quien nació en Córdoba, Argentina, pero vive en Berlín) durante una residencia de producción artística que tuvo en Casa Imelda, espacio fundado en 2012 por Imelda López Orozco y Jorge Juan Moyano, y que se encuentra en una icónica casa de principios del siglo XX frente a la Alameda de Santa María. En ésta se realizan propuestas creativas y experimentales en torno a la comprensión de la interacción sociopolítica. Durante su período de residencia, Mario desarrolló tres proyectos bajo el nombre *Lotería Nacional*. Aquí hemos revisado dos de ellos. Cabe destacar que su estadía en el país fue apoyada por el Instituto Alemán IFA (Institut für Auslandsbeziehungen e.V.).

Para escuchar la documentación de la acción “Compra-Venta/Cavar-Fosa” entra al sitio en Internet www.suplex.mx y descarga de forma gratuita la versión digital de este fanzine. Para ver un video, teclea esta liga en tu navegador de Internet: www.vimeo.com/115072301

EL SONORO RUGIR DEL CAÑON

SE HA CONVERTIDO EN LA MUERTE
DE MILES DE MEXICANOS

DEJEMOS NUESTRAS DIFERENCIAS
Y ACTUEMOS COMO COMUNIDAD,
ES NUESTRO TIEMPO



CONTRA EL DINOSAURIO. COMUNIDAD RE-PENSADA

Michelle Aguilar Vera

“Cuando despertó,
el dinosaurio todavía estaba ahí”.
Augusto Monterroso



La más reciente visibilización de los mecanismos violentos del dinosaurio, manifiestos en su necesidad de recurrir a la coacción física, sólo demuestran que su poder pierde legitimidad al reducirlo a dominación pura. Son tiempos en los que resulta pertinente generar unión. Seamos realistas, en el estado actual no se trata de cambiar al presidente (si la estructura es la misma, da lo mismo una cabeza que otra); también es utópico pensar en derrocar de un martillazo la estructura completa y construir una nueva, los vicios que la aquejan son como la mala hierba y las perspectivas totalitaristas nos emparentan con el dinosaurio. ¿Entonces?

Pensando sobre esta cuestión de crear comunidad, una mirada alrededor me mostró que ya somos comunidad, fragmentada, sí, pero que existe. Nos vinculamos más o menos con aquello con lo que simpatizamos, con lo que compartimos una historia, intereses, valores e ideales, trabajo, etc. y es posible que a primera vista estos círculos apenas se rocen o que se hagan más tangibles en el choque que en la armonía. Si lo macro se refleja en lo micro y viceversa, ¿qué es lo que todo esto está reflejando?

Así, de repente me encontré con este texto:

“Las armas y la lucha pertenecen al dominio de la violencia, y la violencia, a diferencia del poder, es muda; comienza allí donde acaba el discurso. Las palabras utilizadas para combatir pierden su cualidad de discurso; se convierten en clichés. El alcance que los clichés han adquirido en nuestro lenguaje y en nuestros debates cotidianos puede muy bien indicar hasta qué punto no sólo hemos perdido nuestra facultad de discurso, sino también hasta qué punto estamos dispuestos a usar medios violentos [...] para resolver nuestras diferencias”.¹

Es obvio y también necesario señalar al gobierno, sin embargo, la realidad de todos los días está tejida con las pequeñas o grandes violencias que ejercemos el uno contra el Otro en el plano de lo cotidiano. Contemplando que esta violencia implica la ruptura del diálogo, y que sin éste es imposible siquiera tratar de imaginar algún tipo de solidaridad, de unión, comencé a preguntarme hasta qué punto ejerzo algún tipo de violencia contra el prójimo y en qué es lo que me violenta.

Todo comienza con algo tan sencillo como un empujón en la calle, con una “aventada de lámina” (al peatón, ciclista u otro automovilista), por el hacinamiento y la saturación en los transportes públicos y la calle, todos esos “pequeños” detalles. Hace tiempo que la convivencia no es materia exclusivamente de valores y educación, sino de sentido, precisamente, común. ¿A quién le gusta, por ejemplo, que le toquen el claxon en la oreja cuando cruza la calle, que le regateen su trabajo hasta el último peso o que le dejen basura en la puerta? Si lo llevamos a grados más extremos, como los que estamos viviendo, ¿a quién le gusta que le “levanten” a sus hermanos/hijos/amigos en redadas fortuitas destinadas a escenificar “las necesidades de paz de un gobierno ‘desamparado’ ante los ‘anarquistas?’”. La respuesta es obvia.

Lo cierto es que en principio los humanos formamos comunidades para asegurar la supervivencia, para luchar contra los peligros acechantes del dinosaurio. Esto nació y a la vez reforzó la noción del Otro (sobre todo del que no forma parte de nuestro círculo) como peligroso, y cientos de años después aún estamos haciendo legislaciones para asegurarnos “el bien común”. Cedimos nuestra soberanía y creamos un “macrodinosaurio” para defendernos de uno más pequeño con el que hubiéramos podido establecer el diálogo, y el supuesto protector se convirtió en peligro cuando dejó de escucharnos para atender a sus intereses económicos, olvidando que asegurar el bienestar vital mínimo requerido por todos los estratos sociales genera paz, seguridad y productividad, lo que en última instancia le convendría.

Volvemos de lo macro a lo micro y tomamos como ejemplo la célula familiar: es el primer lugar donde aprendemos a sentirnos seguros, a dialogar y negociar, y ni siquiera ahí, donde los usos y costumbres son compartidos, generalmente, y además se supone cariño, existe el acuerdo total. ¿Por qué tendría que esperarse éste en círculos más amplios donde en ocasiones el Otro es tan ajeno que es fácil perder de vista lo que tenemos en común? Nuestra historia nos recuerda que podemos unirnos en las enormes tragedias, como el terremoto del 85, pero ¿para qué esperar que algo de esa magnitud nos alcance?



Existe toda una serie de ejemplos de comunidades reestructuradas en torno a intereses comunes. Es cierto que muchas de ellas han tenido que echar mano de la violencia una vez que llegaron al hartazgo. Ejemplos de este tipo son los linchamientos colectivos de asaltantes, violadores, etc. O aquellas comunidades que ante los abusos del gobierno coludido con ese largo tentáculo que es el narcotráfico, han tenido que formar grupos de autodefensa. Ejemplo, el caso Mireles. La violencia de la que han tenido que echar mano es precisamente otra muestra de la ruptura en el discurso, pero hay otros ejemplos, como el de la comunidad Wixárica (huichol) que han apelado a la firmeza de su convicción para proteger su territorio sagrado de manera pacífica. En varios municipios del Estado de México fueron los ciudadanos quienes emprendieron planes de microeconomía para solventar las carencias que el Estado no les estaba atendiendo, y una vez que lo lograron evitaron que este mecanismo fuera cooptado. Las alternativas existen, pero es necesario el interés y el trabajo.

Nunca como antes las redes sociales han permitido la visibilización y difusión de información, pero eso no es tampoco “estar comunicados”, sino apenas un primer paso para estarlo porque hay voluntad. Es importante estar informados tanto como filtrar las noticias que nos llegan, conocer los derechos que tenemos como ciudadanos en busca de la recuperación de la soberanía porque si ni siquiera el gobierno delegacional nos representa, ¿cómo esperar que lo haga el federal?

Las protestas públicas pueden ser molestas por la suma de “pequeños caos” que desencadenan, sin embargo, son un derecho que no era respetado hace cincuenta años (que se dicen fácil si no se cuenta la cantidad de desaparecidos políticos, abusos, crímenes y asesinatos que, si bien se hicieron abiertamente tangibles en el 68, no eran nuevos, y que siguen sin ser materia resuelta). Es la carencia de un proyecto político lo que las menoscaba dejándolas en eso: manifestaciones, catarsis, llamaradas de petate, y dándole herramientas al dinosaurio para poner en jaque el derecho civil por el que se llevan a cabo y que está al filo de ser perdido si nos descuidamos. Y quizá esa es la palabra clave: cuidarnos, sí, a nosotros mismos, y a los “nuestros”, donde los “nuestros” no son sólo el microcírculo de los allegados, sino uno que comienza por extenderse a los que nos quedan cerca porque el hecho es que, nos demos cuenta o no, vivimos de manera interdependiente. Entonces, no se trata de crear más círculos, es decir nuevas comunidades, sino de ampliarlos en torno a intereses pertinentes para todos.



Podemos comenzar por proponer y activar juntas vecinales para sugerir planes de desarrollo para la colonia (que inicien desde el nivel vecinal para finalmente llegar al nivel delegacional), estar informados, hacer uso de las herramientas que ya están a nuestra disposición, por ejemplo: Ventanilla Única de Transparencia del D.F., Presupuesto de Egresos de la Federación, Presupuesto del D.F., PROSOC, etc.; conocer los nombres y propuestas de los diputados, y ¿por qué no? si se quiere, entrar en contacto con ellos. La cultura de la legalidad, la cultura política, comienzan por nosotros: sólo por medio de la acción (del tamaño que sea) es que puede generarse algo. Se trata entonces de aprovechar aquellas áreas en las que cada uno tiene más experiencia o pasión, en la que cada quien puede aportar, respetando el nivel de acción y aportaciones, porque el hecho es que no todos tenemos la misma disposición y si esperamos a que cada uno aporte lo mismo... Bueno, nos quedamos donde estamos. Paciencia y resistencia son ingredientes básicos, porque nada va a cambiar en un parpadeo y al dinosaurio le caemos mejor desgastados, cansados y enojados con el Otro.

También podemos evitar las rupturas que nos sobran, porque en la desunión está la debilidad y nos violentamos cuando nos discriminamos, nos señalamos, criticamos o ignoramos; lo único más peligroso que el miedo (y que nutre al dinosaurio) son la indiferencia y el silencio. Y quizá así, con pasos pequeños, podemos disminuir por fin las tensiones y entablar el diálogo, generar una agenda ciudadana, concreta, aterrizada en pequeñas acciones, en torno a los intereses que nos son comunes: derechos humanos, corrupción, políticas de seguridad pública, etc. Debemos tratar de alcanzar algún consenso y priorizar, es para esto que vale la pena re-pensarnos como comunidad: conjunto hecho de múltiples diferencias donde no es la diversidad lo que impide o dificulta el encuentro, al contrario, lo enriquece. Habría que comenzar por mirar al Otro, escucharlo, reconocernos en él, apostar por la posibilidad del encuentro. Por hacer conciencia individual de todas esas pequeñas violencias cotidianas desde el sentido común: “No le hagas al otro lo que no quieres que te hagan a ti, ni te hagas a ti lo que no le harías al otro”, y tener presente que la discrepancia no es personal (en ningún plano) y que si lo común es verdaderamente común, se puede consentir.

Y por cierto, este es año electoral.



¹Arendt, Hanna, “Comprensión y política,” en *De la Historia a la acción*. México, Paidós, ICE/UAB, 1995, p. 30.

*Imágenes: documentación de la exposición *El regreso del dinosaurio*. Erick Meyenberg. Museo Universitario del Chopo 2014



BOX AL AIRE LIBRE

La Alameda de Santa María la Ribera es un lugar vital, punzante, en el que el sentido de comunidad toma forma al convivir en el espacio público. Distintas actividades recreativas suceden a diario, desde un grupo de jóvenes en patineta o bailando hasta la impartición de clases de algún deporte o disciplina. Caminando alrededor del Kiosco Morisco nos encontramos a jóvenes en plena rutina de entrenamiento de box. Al finalizar la clase nos acercamos para hablar con el entrenador, Oscar Jesús Ocaña García. Esto fue lo que nos compartió de la actividad que él ofrece a cualquier persona interesada.

DE 9 A 12 PM
Y
DE 4 A 6 PM

EQUIPO
PARA
ENTRENAR

NIÑOS	ADULTOS
2 BENDAS DEL N°5	3 BENDAS DEL N°5
1 BOTELLA DE AGUA	1 BOTELLA DE AGUA
ROPA DEPORTIVA	ROPA DEPORTIVA
1 PROTECTOR BUCAL	1 PROTECTOR BUCAL

CLASE
DE 4 A 10 AÑOS BOX DE 10 EU ADELANTE

NIÑOS	ADULTOS
10 \$	15 \$
45 \$	60 \$

DE LUNES A VIERNES
2 CLASES
GAPADO 1 CLASE
9 AM A 12 PM

¿Cómo iniciaste dando clases de box?

Yo fui un chavo de la calle, me hice aficionado al boxeo y me junté con un amigo que conocía de este deporte, mi maestro Víctor Silva Lozano, bueno, él fue profesional y de ahí me enseñó cómo hacerlo. Él me pasó un consejo: que así como yo trate a la gente es como me va a ir en la vida, por eso yo me metí en la cabeza que tengo que ayudar a toda la gente, en especial a la juventud, para que pueda tener en su cabeza otras ideas, no que se vaya al vicio o al alcohol o algo por el estilo.

¿Cuánto tiempo tienes dando clases?

Voy a cumplir cuatro años dando clases aquí en Santa María. También di clases por Tlatelolco. Como instructor llevo cinco años y medio; como alumno duré un año ocho meses.

¿Vives en Santa María la Ribera?

No, vivo en la entrada a Pachuca, pero vengo todos los días.

¿Y qué te trajo justamente aquí a la Alameda de Santa María?

Yo tenía una noviecita y me quedé de ver con ella aquí. Le pregunté a ella si había algún entrenador aquí de boxeo o algo y me dijo que no; también le pregunté que si yo podría entrenar ahí y me dijo que sí, que lo único que hacían era zumba en la mañana, y yo vine a esa clase porque también me gusta la zumba, después me apegué a mi ejercicio que es el boxeo.

¿Y cómo iniciaste las clases?

Pues nunca me pude ver con mi novia aquí, de las tres veces que quedamos nunca la vi, pero yo seguí viniendo a hacer mi entrenamiento, mi rutina de ejercicio; la gente se me acercó y me preguntaron que si yo daba clases, y yo dije que sí porque ya tenía el conocimiento por mi maestro, y ya de ahí empecé a venir para acá.

¿Has tenido algún problema por ofrecer un servicio a la comunidad en este lugar?

No y yo no pienso que esté mal o que le tenga que pedir permiso a alguien más, porque no estoy vendiendo droga; no estoy enseñándole a la gente a robar o hacer alguna otra anomalía, yo lo único que estoy haciendo es fomentar el deporte.

¿Cuáles son tus horarios?

Tengo dos horarios, de lunes a viernes a las nueve de la mañana, y por la tarde a las cuatro. El sábado nada más doy las clases en la mañana.

¿Cuántos alumnos has tenido por clase y cuánto duran las sesiones?

Aquí he llegado a tener doce en la mañana y dieciocho en la tarde, aunque he llegado a tener registrado en mi libreta cerca de cien personas, pero no todos vienen. Duran de cuarenta a cuarenta y cinco minutos para los principiantes y una hora y media cuando menos para los avanzados.

De lunes a sábado Oscar llega con un diablito en el que carga su equipo: guantes, costal, cuerdas de saltar, pesas y una cuerda que amarrada al mismo diablito sirve para unos ejercicios del entrenamiento. Coloca todo alrededor de una jardinera, casi frente al Kiosco Morisco, pone un par de cartones con las indicaciones del equipo que necesitan para entrenar (vendajes, ropa deportiva, protector bucal y botella de agua), así como los horarios y costos de las clases y se dispone a esperar a sus alumnos.



Llegamos a la Alameda de Santa María; son las ocho de la mañana, en la esquina de Sabino y Dr. Atl vemos ya formado a un grupo de personas con sus perros. El instructor da la señal y comienzan a caminar, persona y perro al lado; una señal más y se detienen, “sentado”, ordenan a los perros, algunos hacen caso al instante mientras que a otros los deben enseñar. Así comenzamos a ver la clase de obediencia básica para perros. El entrenador del Club Canes, Marco Antonio Martínez, nos permite ir observando su clase mientras se acerca para hacer algunos comentarios sobre su trabajo y los ejercicios que en ese momento realizan los perritos. Al finalizar la sesión le hemos hecho algunas preguntas.

¿Cómo iniciaste en esta labor?

Soy entrenador canino con una experiencia de veinticinco años, todo nació como un hobby. Desde pequeño a mi manera entrenaba perros, recogía a los perritos de la calle, los entrenaba y mi mamá los regalaba ya entrenados y volvía a recoger otros, así inició todo. Mi mayor motivación profesional es que los perros se integren a la sociedad de una forma más sana, sin que los humanicen, enseñar a las personas a que respeten al perro como lo que es. Cuando empecé en Reforma me pasé ocho meses sentado en un banquito; hice una manta donde decía que iba a entrenar perritos; a la gente que pasaba le daba volantes. Fueron ocho meses de no faltar un solo domingo hasta que llegó el primer perro.

¿En qué año se formó el Club Canes?

Comenzó en 1991. Iniciamos en la glorieta Simón Bolívar ahí en Reforma. Lo fundamos cuatro personas: Víctor Hugo Martínez, Gabriel Méndez, Luis García y su servidor.

¿En qué consiste el entrenamiento?

El curso básico consiste en caminado junto sin jalarse, el sentado y echado a la orden, venir al llamado, sociabilizar correctamente (que no salten sobre las personas, no peleen o agredan a otro perro o persona cuando van por la calle). También tratamos de concientizar a las personas de cosas básicas como levantar las heces que generan sus perros, no las podemos dejar tiradas en la vía pública porque es un foco de contaminación para todos, y enseñarlos a hacerse responsables de lo que hace su perro. Es muy importante que la práctica se realice de forma correcta y sin maltratar al perro, aquí todo lo hacemos con base en el refuerzo positivo, es decir, premiar más y regañar menos.

¿Cuánto tiempo dura una sesión?

La clase aquí es de dos horas el sábado, pero se necesita constancia y que practiquen en casa; esto es como la preparatoria abierta, vienen los sábados y si entre semana no practican las cosas se pierden. El perro que hemos entrenado más rápido ha sido en tres meses; con el que más nos hemos tardado ha sido de ocho meses a un año, pero te puedo garantizar que siendo constantes y practicando en seis meses tu perro ya está entrenado con el curso básico.

¿Se pueden entrenar a perros de todas las edades?

Sí, todas las razas, todas las edades y perros con muchos problemas: por decir, estos dos perritos yorkie tenían problemas de agresión, ningún perro podía acercarse a ellos a menos de tres metros porque ya estaban agrediendo y ahorita ya pueden estar junto a otros o incluso entre ellos.

¿Cómo llegaron a Santa María la Ribera?

Después de estar diez años en Reforma nos dicen los de la delegación que ya no podíamos estar ahí. Nos movimos a Tlatelolco, hace unos años unas personas que iban de esta colonia nos dijeron que por qué no abríamos un club aquí y así fue como nos venimos para acá. Tenemos cuatro años en la Alameda, llegamos con tres alumnos que venían de Tlatelolco. El grupo es variable, a veces hay cinco alumnos, a veces hay veinte.

¿Cuánto cobran?

Se cobra una inscripción al club de cien pesos y lo mismo por clase. A las personas de cincuenta años en adelante no se le cobra nada, es como una retribución que yo hago a ellos.

La convivencia sana entre nuestro perrito y la sociedad es necesaria; a veces el cariño a nuestras mascotas nos hace mal educarlos o consentirlos al grado de causarles algún daño, de la misma forma que el descuido lo puede ocasionar. Dejar a un perro no entrenado sin correa podría hacer que lo atropellen; no enseñarlos a convivir con más personas y perros ocasiona que se vuelvan temerosos o agresivos. Los perritos aprenden de nosotros y el Club Canes es una sólida opción para enseñarles. La cita es todos los sábados desde las ocho hasta las diez de la mañana en la Alameda.



El fanzine *Voces. Santa María la Ribera* se publicó por primera vez en el verano de 2014 con el apoyo del Museo Universitario del Chopo, y teniendo como objetivo obsequiar a la comunidad que reside, labora, transita o visita este bondadoso barrio, un impreso que difundiera oficios, labores, actividades y cultura de nuestra colonia. Utilizamos el perifoneo, es decir, la reproducción de sonido en espacio público a través de bocinas, para llamar la atención de las personas, tratando de ser prudentes con el volumen de nuestro megáfono. En nuestro país, generalmente, el perifoneo se usa para ofertar o vender productos y servicios, o bien, para propaganda política, sólo en algunas comunidades para difundir mensajes de otra naturaleza; nosotros decidimos hacer uso de esta estrategia para obsequiar estos contenidos que creemos son importantes de compartir, pues hablan de nuestra comunidad. A raíz de la afortunada aceptación que tuvo el fanzine y del aliento de muchos de nuestros vecinos para seguir adelante, el Museo nos propuso continuar con la publicación y es así como ahora tenemos en nuestras manos este segundo número y habrá dos más durante este 2015. Esperamos que lo disfrutes y que siga aportando a difundir la cultura de la Ribera.

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

Si deseas leer o compartir esta publicación en versión digital, descárgala de manera gratuita desde el sitio www.suplex.mx





MINISÚPER LUPITA, LA IMPORTANCIA DEL NEGOCIO DE TRADICIÓN FAMILIAR



Mariana Ampudia



Bastan apenas un par de visitas a la tienda de abarrotes “Lupita” para darte cuenta de la calidez de quienes se encuentran al frente de este negocio. Desde hace poco más de treinta años, don Toño Alarcón y su esposa Irma Zárate han formado parte de la vida cotidiana del barrio. La ubicación de la tienda cambió hace dos años, hoy en día se encuentra en Salvador Díaz Mirón número 27 (y antes a tan sólo unos metros en la esquina de esta misma calle y avenida Insurgentes) pero la dedicación y el compromiso de sus dueños han sido siempre los mismos.

Don Toño y doña Irma llegaron a la Santa María para comenzar un proyecto de vida hace tres décadas, y durante este tiempo han sido testigos de los cambios del barrio, del ir y venir de la gente que decidió también hacer de este espacio su centro de operaciones. Han visto a los que llegan, los que se van y los que se quedan. “Sí ha cambiado la colonia, antes había mucha gente, esto estaba lleno, ahora ya no hay tanta, está más tranquilo, aunque se ve gente más joven”, comenta doña Irma.

La relación del tendero con el entorno es particular. Al ofrecer productos de consumo diario, la gente regresa regularmente, los rostros se hacen conocidos, los saludos se vuelven cotidianos y comienza una dinámica de complicidad. No es de extrañar que don Toño y doña Irma sepan un poco de la vida de los demás, desde cuál es la marca de cigarros que fuma uno de sus clientes hasta el estado de salud de los familiares de otro. “Desde que estábamos en la otra tienda teníamos gente ya de muchos años que nos conocía, y cuando nos cambiamos de lugar nos siguen buscando”.

“La tiendita de la esquina es ese lugar en donde van a encontrar de todo y más barato, además de atenderlos con un buen trato. Lo que nosotros hacemos es traer las cosas del mercado que la gente busca y necesita. Si van a tardar media hora o más en ir a otro lado, nosotros tratamos de tenerlo a la mano, para que no pierdan tiempo”, continúa doña Irma. Bajo este sencillo principio, este negocio de tradición familiar le brinda la oportunidad a los vecinos de la zona para fortalecer lazos tanto económicos como sociales dentro de la colonia, y regresar a casa con un merecido “¡buenos días!” o, en su caso, un “¡buenas noches!”. Apoyemos este tipo de negocios familiares, hagamos que el flujo económico circule entre nuestra misma gente y no que se vaya directamente a las gigantescas cuentas bancarias de un limitado grupo de propietarios de cadenas empresariales (supermercados). Pensemos en nuestra comunidad, fortalezcámosla.

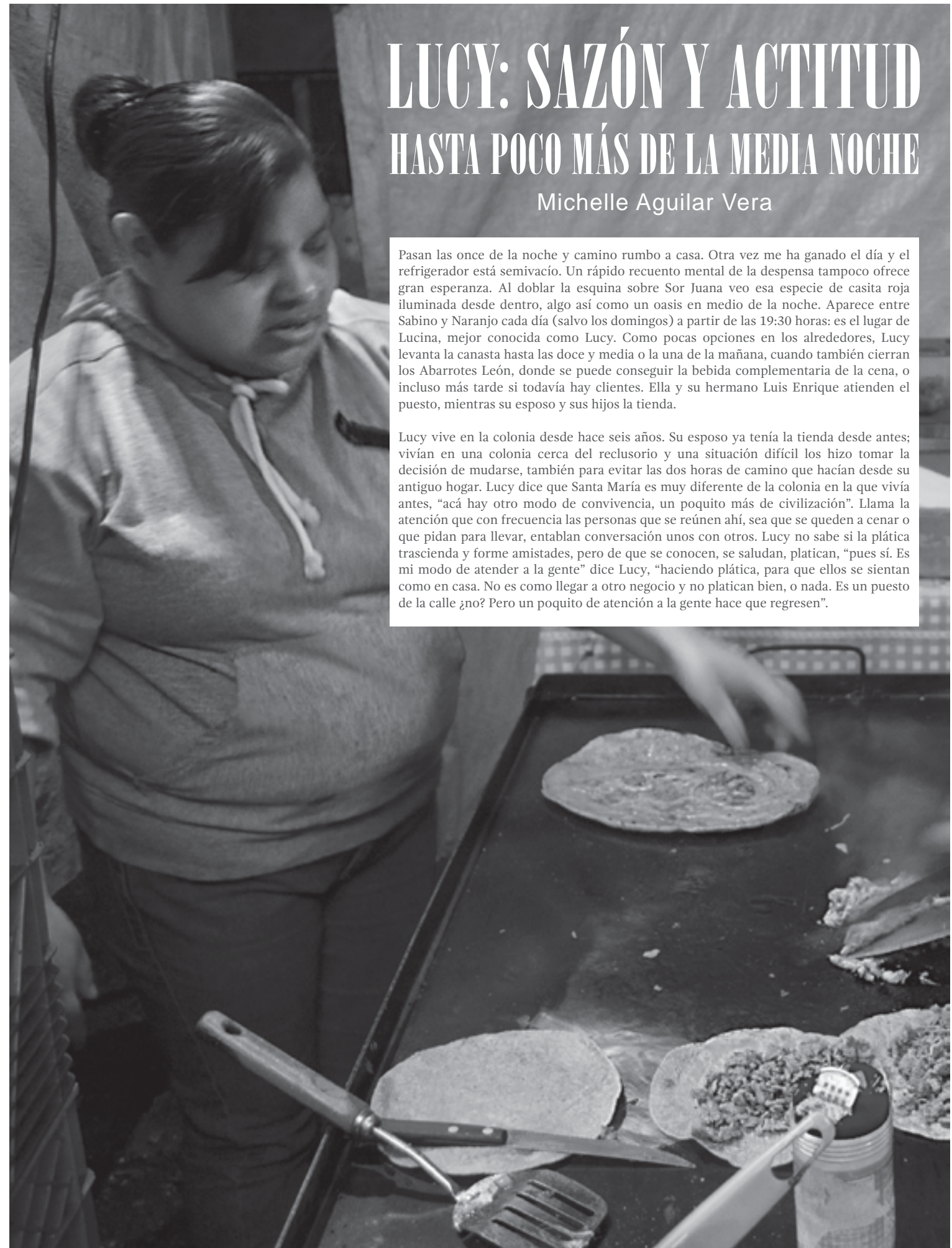
Minisúper Lupita abre todos los días, de domingo a jueves desde las nueve de la mañana y hasta la media noche. Los viernes y sábados es posible encontrar a la familia Alarcón atendiendo a sus clientes hasta la una de la mañana.

LUCY: SAZÓN Y ACTITUD HASTA POCO MÁS DE LA MEDIA NOCHE

Michelle Aguilar Vera

Pasan las once de la noche y camino rumbo a casa. Otra vez me ha ganado el día y el refrigerador está semivacío. Un rápido recuento mental de la despensa tampoco ofrece gran esperanza. Al doblar la esquina sobre Sor Juana veo esa especie de casita roja iluminada desde dentro, algo así como un oasis en medio de la noche. Aparece entre Sabino y Naranjo cada día (salvo los domingos) a partir de las 19:30 horas: es el lugar de Lucina, mejor conocida como Lucy. Como pocas opciones en los alrededores, Lucy levanta la canasta hasta las doce y media o la una de la mañana, cuando también cierran los Abarrotes León, donde se puede conseguir la bebida complementaria de la cena, o incluso más tarde si todavía hay clientes. Ella y su hermano Luis Enrique atienden el puesto, mientras su esposo y sus hijos la tienda.

Lucy vive en la colonia desde hace seis años. Su esposo ya tenía la tienda desde antes; vivían en una colonia cerca del reclusorio y una situación difícil los hizo tomar la decisión de mudarse, también para evitar las dos horas de camino que hacían desde su antiguo hogar. Lucy dice que Santa María es muy diferente de la colonia en la que vivía antes, “acá hay otro modo de convivencia, un poquito más de civilización”. Llama la atención que con frecuencia las personas que se reúnen ahí, sea que se queden a cenar o que pidan para llevar, entablan conversación unos con otros. Lucy no sabe si la plática trasciende y forme amistades, pero de que se conocen, se saludan, platican, “pues sí. Es mi modo de atender a la gente” dice Lucy, “haciendo plática, para que ellos se sientan como en casa. No es como llegar a otro negocio y no platican bien, o nada. Es un puesto de la calle ¿no? Pero un poquito de atención a la gente hace que regresen”.



YUCATÁN Y PERÚ A LA REDONDA

La oferta gastronómica de Santa María la Ribera es muy grande, desde los antojitos hasta platillos *gourmet*. Entre tanta variedad nos detendremos en dos lugares que nos ofrecen comida característica de dos zonas: Yucatán y Perú. El señor Víctor Alonso Pérez Ruiz nos habla de **Máare! Hanal**, restaurante ubicado en Dr. Atl número 187, frente a la Alameda, el cual comenzó a ofrecer la tradicional comida yucateca hace ocho años. La familia de la esposa de don Víctor es originaria de Yucatán; sin embargo, la sazón característica al iniciar con el negocio fue gracias a él. “Nosotros no teníamos planeado abrir un restaurante, iniciamos porque nos salía bien la cochinita. Mi socio y primo político, José Ramón Castilla, es yucateco, aunque yo no lo soy empecé a preparar la cochinita un poco mejor que ellos, a mí me gusta mucho cocinar”.

Además de cochinita pibil, la Hanal (significado de la palabra comida en maya) que se disfruta son platillos típicos de la zona como el pavo en escabeche, queso relleno, frijol con puerco, sopa de lima, vaporcitos (tamales), panuchos, salbutes. “Toda la comida es típica de allá, salvo la que metimos como ensaladas para la gente que no come carne; abarcamos la gran mayoría de platillos yucatecos. Sí es comida típica pero de lo más conocido, porque también hay comida muy de pueblo, por decir el pib, que es un tamal grandote a base de puerco y pollo que se prepara principalmente en día de muertos, pero eso es muy tradicionalista, aquí lo llegamos a preparar cuando nos lo piden, pero no lo tenemos siempre a la carta”.

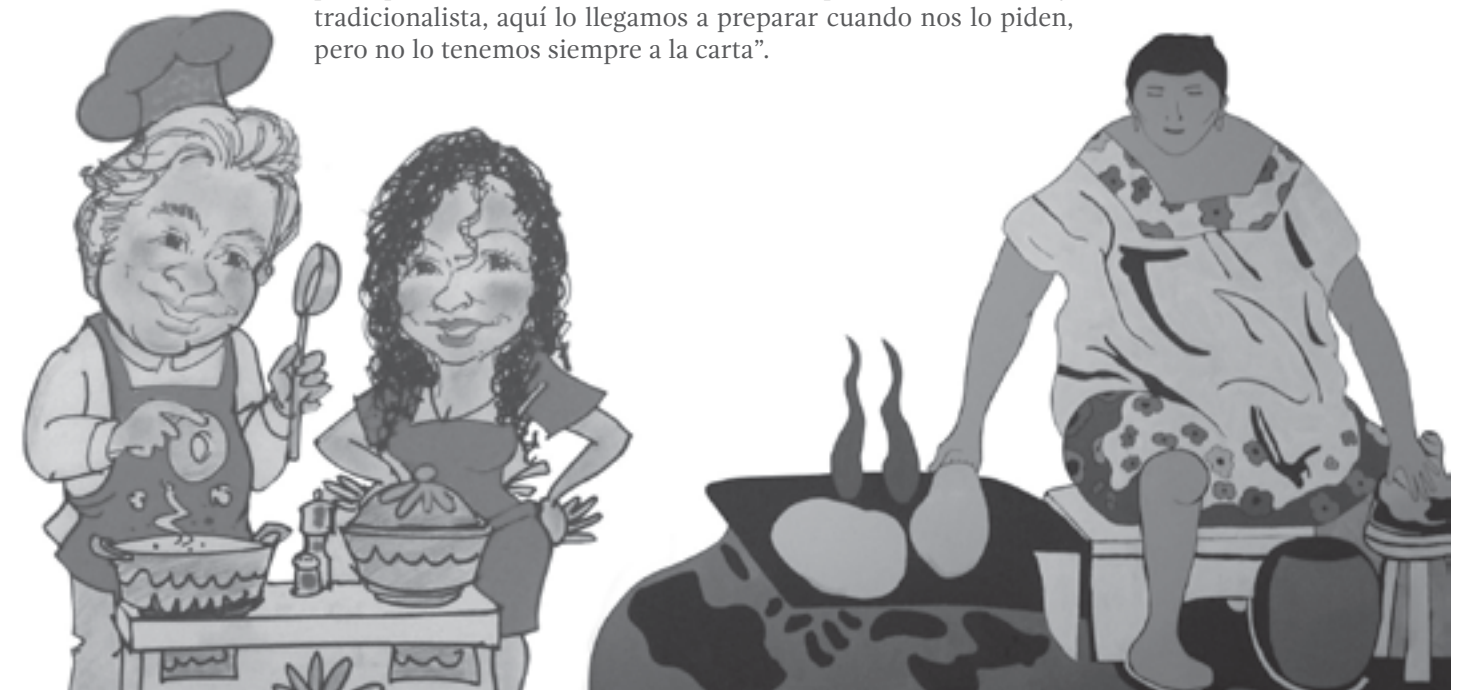
Hace dos años puso el puesto junto con un amigo argentino, “él vendía sus cortes y yo esto, luego él se mudó a Toluca y ya no pudo venir, y seguí sola... Mi mamá cocina muy rico. De hecho le heredé la mano a mi mamá. Yo me vine muy chica de mi pueblo a la ciudad, a los doce años, y terminé creciendo aquí. En mi primer trabajo la señora me enseñó a cocinar. A lo mejor aprendí a cocinar con ella, pero el sazón es de mi mamá. Cocino igual”.

Salió de Tuxtepec, Oaxaca porque “allá la vida es muy difícil y más en situación... Pues yo vengo de padres que no son ni ricos ni nada de eso, son personas que viven el día a día, que son del campo. Allá no es bien pagado el trabajo. Allá no haría nada a comparación de aquí. Uno viene a trabajar para... Yo, para salir adelante y para ayudar a mis padres. Yo hubiera querido seguir estudiando pero ya no se pudo. Les dije a mis papás que venía a trabajar y pues dijeron que sí. Vine con mis hermanos; ellos ya estaban acá, son más grandes. Normalmente la gente de Oaxaca viene por eso, porque allá es difícil. Por eso estoy aquí”. Menciona que si hubiera estudiado habría sido maestra o médico, para enseñar o para salvar vidas. De vez en cuando puede ir a visitar a su familia, cada tres o cuatro años. De repente vienen a verla, pero cuando puede va aunque sea de entrada por salida. “De allá prefiero la tranquilidad, aquí no se puede decir lo mismo, no hay mucha seguridad, si no te sabes cuidar pues... Tienes que aprender a cuidarte para estar bien”.

No ofrece comida típica de Oaxaca, aunque a veces prepara tamales oaxaqueños y hasta le hacen pedidos. Hace unos meses además de las deliciosas quesadillas, sopes, huaraches y pambazos, ofrecía otras cosas como hamburguesas sencillas y hawaianas, pero la persona que le estaba ayudando dejó de poner el letrero y descuidó un poco el negocio, así que tuvo que retomarlo ella y pronto volverá a ponerlas en el menú.

No es la primera vez que pasa por mi cabeza preguntarle si hace comida sobre pedido, y me platica que sí: “cualquier guisado, hasta sopa, antes me los pedían con un poquito de anticipación, unos tres días para poder prepararme y buscar los ingredientes, y yo los llevaba a su casa. Por ejemplo, hoy una persona me preguntó si podía ir a hacer unas quesadillas para su posada y le dije que sí”. Lo mismo la tinga que la carne deshebrada o los champiñones con cebolla y epazote o nopales con requesón (la opción vegetariana), le quedan igualmente sabrosos. Con frecuencia escucho alabanza a las sendas gordas de chicharrón casi tamaño disco de vinil, y las tortillas recién hechas y doraditas (para los que no les gustan masudas) a las que ni les sobra ni les falta una gota de aceite, también confirman la maestría que tiene Lucy en el comal. La verdad es que Lucy cocina muy rico. “Yo sé, yo podría decir: ay sí, cocino muy rico, pero si a la gente no le gusta...” dice entre risas, mientras se sonroja ligeramente, “pero pues la gente habla y uno escucha”.

Y sí, así es como he escuchado a otros comensales declarar que Lucy tiene mano santa o que se nota que todo lo prepara con amor y cuidado, pero cuando le pregunto a ella cuál es el ingrediente secreto me dice “actitud, eso es lo más importante”. No importa que la jornada sea larga: levantarse muy temprano para preparar a los niños para la escuela, un mínimo de dos horas empleadas en ir a comprar los insumos a diario hasta Canal del Norte, regresar y comenzar a guisar a eso de la una, armar el puesto a las siete y comenzar a dar servicio a las 19:30. Levantar el puesto, lavar trastes e ir a dormir a eso de las dos de la mañana para recomenzar el ciclo. Lucy destila buena onda y una amplia sonrisa siempre atenta que permean “la actitud con que se sirve, con que se trata a la gente que viene, también para que regrese”.



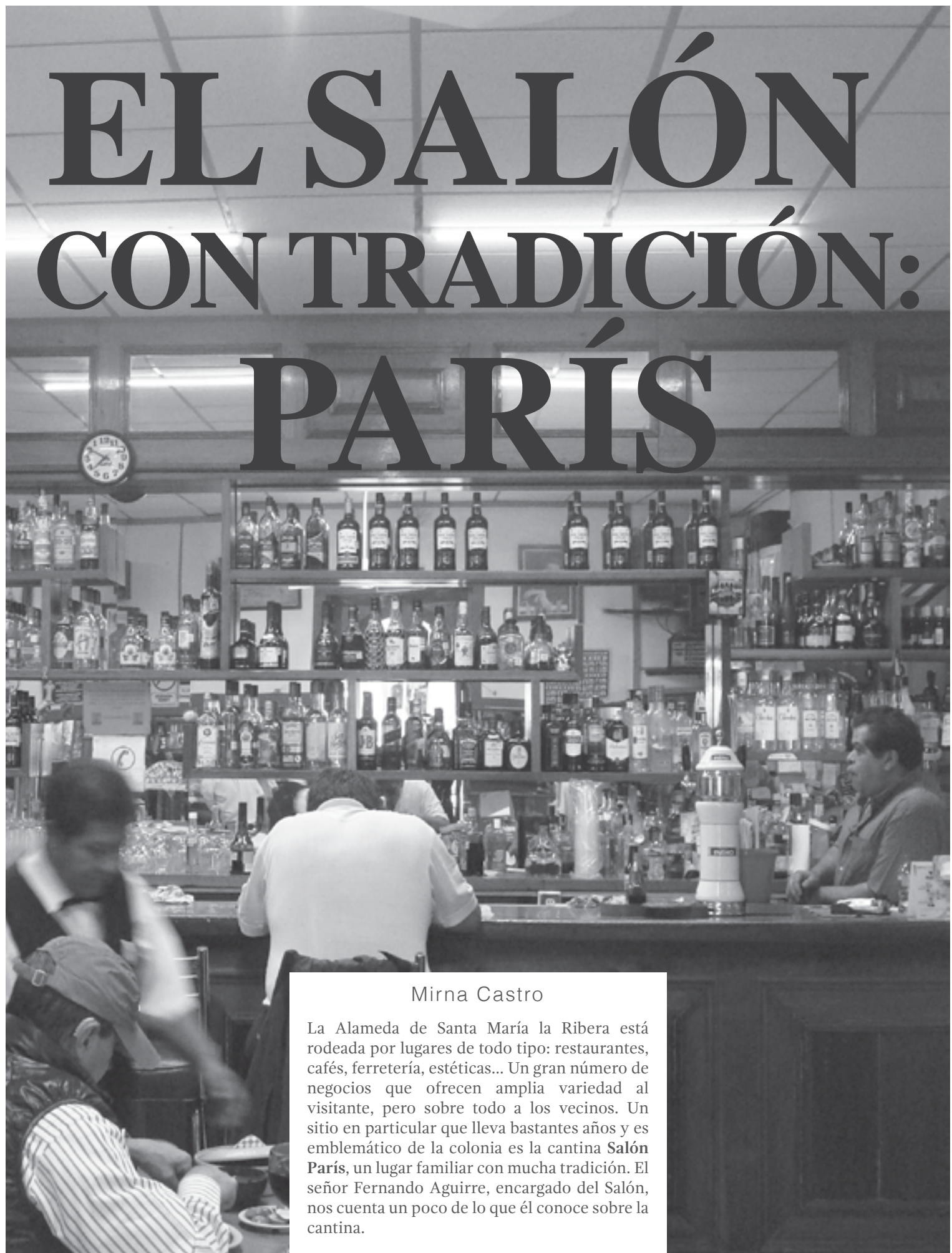


Máare! Hanal abre desde las once de la mañana a las ocho de la noche todos los días. El espacio está lleno de cuadros con imágenes de sitios del estado y algunos adornos que muestran el traje típico de la zona, “empezamos con unos cuadros que son de Yucatán y a unos clientes, ahora amigos, les gustó la decoración y nos dijeron que nos iban a hacer algunos obsequios, de ahí la gente nos comenzó a regalar cuadros y con eso decoramos el lugar”. Del techo cuelgan unos listones de colores que hacen referencia a la Danza de las Cintas, un baile probablemente adoptado de Europa hace más de dos siglos, así como los vecinos de la Ribera han adoptado gustosamente el “auténtico sazón yucateco”.

Y si hablamos de acoger nuevos sabores, desde hace poco menos de dos años Santa María la Ribera ha disfrutado de una mezcla de sabores propia de Perú gracias a **Las Delicias de Don Lucho**, restaurante ubicado en Manuel Carpio número 144. Hablamos con don Luis Enrique García y nos comentó que tienen aproximadamente ocho meses en ese local, “empezamos a vender en la casa los domingos y luego nos quedó chica y buscamos un local más grande. En casa sólo vendíamos comida peruana, cuando nos pasamos acá decidimos abrir un poco el menú”.

Don Luis y su esposa son peruanos nacionalizados mexicanos, de ahí la oferta mixta que ofrecen a sus comensales; sin embargo, las personas que van a su restaurante buscan el peculiar sabor de la sopa peruana. “Tenemos la gran ventaja de que a la gente le gusta la comida peruana, por decir el ceviche, el lomo saltado, pero lo que más buscan y les gusta es la sopa peruana”. Entre otras delicias Don Lucho ofrece el “bistec a lo pobre”, un platillo a base de carne a la plancha, huevo, papas fritas y cebolla; caldo de gallina, anticucho con papa y choclo (maíz) y los picarones. Además de comida a la carta ofrecen un menú económico que lleva la famosa sopa peruana, un segundo plato y postre. De la comida “a lo mexicano” mejor ni hablamos, esa ya la conocemos.

La decoración, según nos comenta don Luis, es típica de su país, una combinación entre rojo y blanco que hace muy vistoso el lugar, un gran cuadro de Machu Picchu y uno con una curiosa caricatura de los dueños, entre otros, decoran las paredes. A la entrada nos encontramos con una vitrina llena de productos peruanos: dulces, juguetes y morrales que don Luis y su esposa traen desde su país para aumentar la oferta tradicional de Perú.



EL SALÓN CON TRADICIÓN: PARÍS

Mirna Castro

La Alameda de Santa María la Ribera está rodeada por lugares de todo tipo: restaurantes, cafés, ferretería, estéticas... Un gran número de negocios que ofrecen amplia variedad al visitante, pero sobre todo a los vecinos. Un sitio en particular que lleva bastantes años y es emblemático de la colonia es la cantina **Salón París**, un lugar familiar con mucha tradición. El señor Fernando Aguirre, encargado del Salón, nos cuenta un poco de lo que él conoce sobre la cantina.

“Aquí llevo como cuatro años trabajando. La cantina según lo que yo sé tiene ochenta años, abrió por ahí de 1934; ha pasado por diferentes dueños, no conozco a quien haya sido el fundador, pero el actual dueño, el señor Maximino Miranda, tiene como veinticinco años con el negocio. Es un lugar tradicional, se conserva todo lo característico de una cantina; a veces nos piden cocteles especiales, pero aquí casi se sirve lo más tradicional (cerveza y tequila). Desde su apertura el nombre se ha conservado: a pesar del cambio de dueños siempre ha sido el Salón París”.

Si bien no es la cantina más vieja de la zona, su ubicación en Jaime Torres Bodet esquina con Salvador Díaz Mirón, la hace una de las más conocidas del barrio. Al entrar al lugar te encuentras con paredes llenas de fotografías, mesas de madera, una sinfonola y la barra donde puedes ver una variedad de licores y donde los meseros recogen la botana que ofrecen a los comensales.

“Diario se preparan cuatro diferentes platillos; con el consumo de tres bebidas se les da la comida gratis. Somos ocho personas trabajando de las once de la mañana hasta pasada la media noche, a veces nos podemos quedar hasta las dos de la mañana, los domingos abrimos en un horario de once a seis de la tarde o siete de la noche. A la hora de la comida es cuando hay más gente: vienen familias completas, chavos y muchas personas de por aquí. Del miércoles al sábado es cuando tenemos más clientes”.

A pesar de que el lugar es grande y en ocasiones está completamente lleno, el servicio es bastante rápido y, dicho sea de paso, la comida es deliciosa. Sin embargo, no es el único motivo por lo que el Salón París es conocido. Don Fernando nos comenta: “llegan muchos queriendo conocer el lugar porque según aquí venía José Alfredo Jiménez, él era de aquí del barrio y pues venía a echar la cascarita en la Alameda y luego ya se metía a la cantina, se sentaba en una esquina, sacaba su servilletita, pedía su copa y ahí se ponía a componer canciones”.

Y ya que hablamos de canciones, al Salón en ocasiones llegan mariachis, tríos o cantautores, pero por lo general el sonido del lugar es la charla de amigos, la risa de las familias que asisten, una que otra canción sonando en la sinfonola o el sonido de la televisión en especial cuando hay partidos de fútbol. “Aquí nomás tenemos la sinfonola que es lo que le gusta oír a la gente, porque si meto música en vivo corro a la clientela. Aquí la gente viene a platicar, a hacer negocios, a comer”.

El Salón París es un gran punto de encuentro y referencia para muchos lugareños; así como el nombre también se conservan las tradiciones, la oferta y la atención a los comensales. Algunos clientes mencionan que entrar al lugar es como si viajaran en el tiempo; otros dicen que es como si el tiempo se detuviera por lo bien que lo pasan ahí.



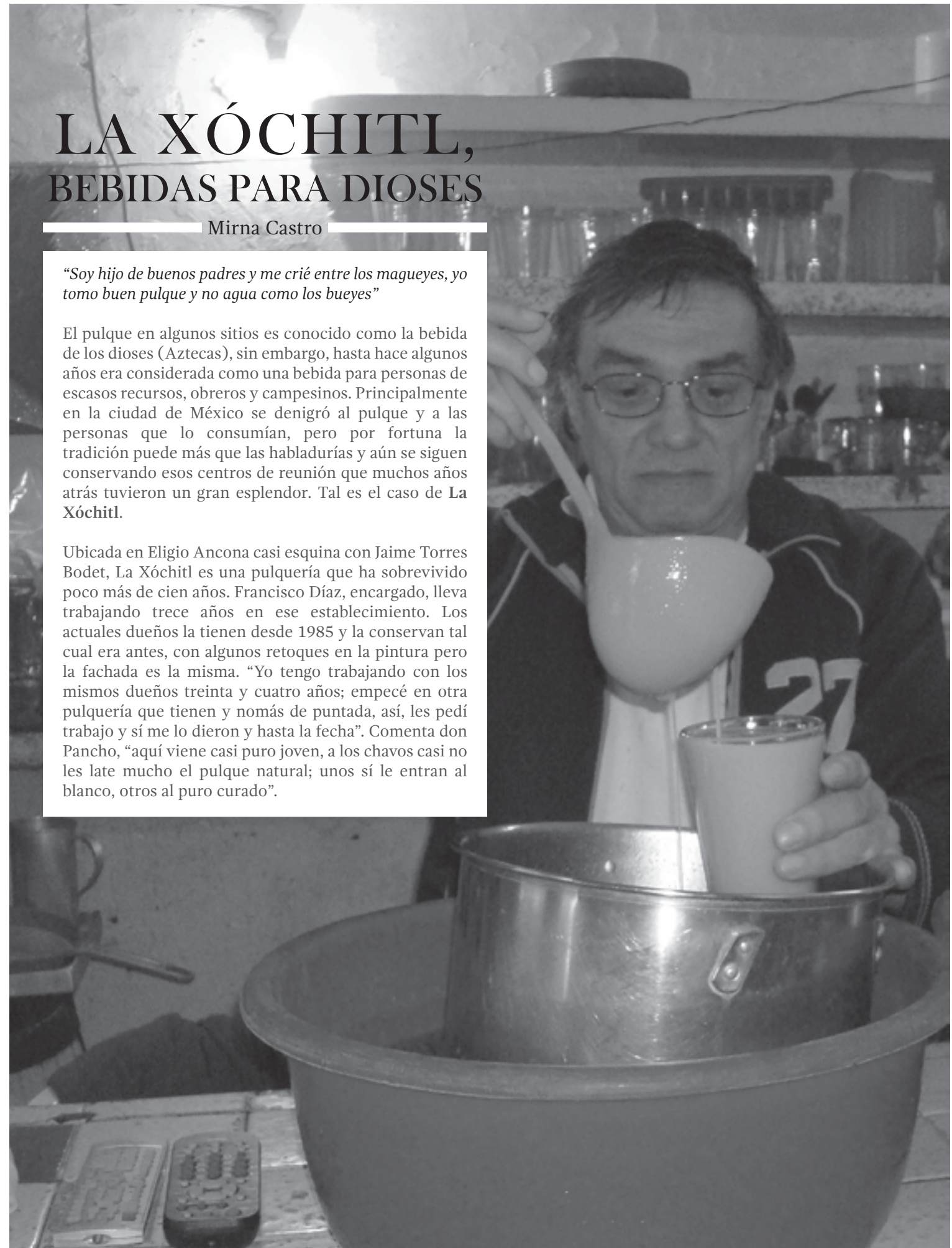
LA XÓCHITL, BEBIDAS PARA DIOSES

Mirna Castro

“Soy hijo de buenos padres y me crié entre los magueyes, yo tomo buen pulque y no agua como los bueyes”

El pulque en algunos sitios es conocido como la bebida de los dioses (Aztecas), sin embargo, hasta hace algunos años era considerada como una bebida para personas de escasos recursos, obreros y campesinos. Principalmente en la ciudad de México se denigró al pulque y a las personas que lo consumían, pero por fortuna la tradición puede más que las habladurías y aún se siguen conservando esos centros de reunión que muchos años atrás tuvieron un gran esplendor. Tal es el caso de La Xóchitl.

Ubicada en Eligio Ancona casi esquina con Jaime Torres Bodet, La Xóchitl es una pulquería que ha sobrevivido poco más de cien años. Francisco Díaz, encargado, lleva trabajando trece años en ese establecimiento. Los actuales dueños la tienen desde 1985 y la conservan tal cual era antes, con algunos retoques en la pintura pero la fachada es la misma. “Yo tengo trabajando con los mismos dueños treinta y cuatro años; empecé en otra pulquería que tienen y nomás de puntada, así, les pedí trabajo y sí me lo dieron y hasta la fecha”. Comenta don Pancho, “aquí viene casi puro joven, a los chavos casi no les late mucho el pulque natural; unos sí le entran al blanco, otros al puro curado”.





Los curados también vienen de la época prehispánica: algunos de nuestros antepasados mezclaban yerbas para crear un preparado que le daban a algunos enfermos; por otro lado, mezclaban el pulque con tuna roja y miel de abeja, el cual hacía más dulce y nutritiva la bebida. En La Xóchitl los curados más solicitados son los de fresas con crema y pistache, según cuenta don Pancho; principalmente los prepara el fin de semana que es cuando más clientes llegan. También nos compartió la forma en la que preparó el curado que tenía en ese momento: “Nomás se lava la guayaba bien, se licua y se pasa un trapo para sacar la pura pulpita, tantito color y ya está, es muy rápido”. Todos los curados los prepara él, le llevan la fruta y ahí mismo los hace, van desde los más conocidos como el de avena, apio y mango hasta los más raros como el de uva, ciruela amarilla y ostión.

La tradición de las pulquerías radica en que no se ofrece ninguna bebida diferente, sólo el pulque; oportunamente don Pancho comenta que “ya casi no quedan pulquerías tradicionales, la mayoría o las nuevas meten de todo para jalar más gente. Casi aquí de la colonia no viene mucha gente, vienen más de otros lados, hay unos chavos que vienen desde Naucalpan. Parece que en la colonia les gusta puro alcohol y como nosotros nomás vendemos puro pulque pues se van a otros lados”.

El pulque también es considerado como un complemento alimenticio por las proteínas, hidratos de carbono y vitaminas que contiene; un cliente comenta que él prefería, cuando era joven, tomar un jarro de pulque en la mañana en lugar de café. Si bien no sólo de pulque vive el hombre, una característica más en la tradición de la pulquería es la botana que se ofrece, principalmente a la hora de la comida: “cada día se le varía a la botana: ahorita aquí está el chicharrón, la salsa y las tortillas”. Así que si quieren disfrutar de una buena salsa de molcajete no duden en darse una vuelta.

No hay una hora determinada para beber un buen pulque: ya sea de día, por la tarde o llegando la noche, podemos disfrutar de un jarrito. Don Pancho termina por invitarnos a probar los curados de La Xóchitl: “toda la semana estamos aquí, hasta los domingos, de nueve de la mañana a ocho de la noche”.

TALLERES LIBRES DEL CHOPO

FEBRERO - JUNIO 2015

ADOLESCENTES Y ADULTOS: APRECIACIÓN CINEMATOGRÁFICA . FOTOGRAFÍA BÁSICA
INICIACIÓN A LAS ARTES PLÁSTICAS . DIBUJO . REDACCIÓN . PSICOLOGÍA DEL ARTE
REDACCIÓN E INTRODUCCIÓN A LA LITERATURA . PERIODISMO CULTURAL . ESCRITURA
AVANZADA . ESCRIBIENDO AUTOBIOGRAFÍA Y BIOGRAFÍA . DANZA CONTEMPORÁNEA
EL DANCING EN MÉXICO . TEATRO PARTICIPATIVO . YOGA . TAICHI CHUAN . INICIACIÓN
AL MOVIMIENTO DEL CUERPO . SENSIBILIDAD CORPORAL . BIOENERGÉTICA . MODELADO
EN ARCILLA Y BARRO . **JÓVENES:** TEATRO . **NIÑOS:** INICIACIÓN A LAS ARTES PLÁSTICAS
MODELADO . BALLET CLÁSICOTEATRO . **ESPECIAL:** HISTORIA DEL ROCK

PERÍODO Y HORARIO DE INSCRIPCIONES:
Hasta 27 febrero, 9:00 a 14:00 hrs.

MÁS INFORMACIÓN:
5546-8490 y 5546-5484 ext. 100 y 123
chopo_educativo@hotmail.com, www.chopo.unam.mx



Amigos del Museo del Chopo



@museodelchopo

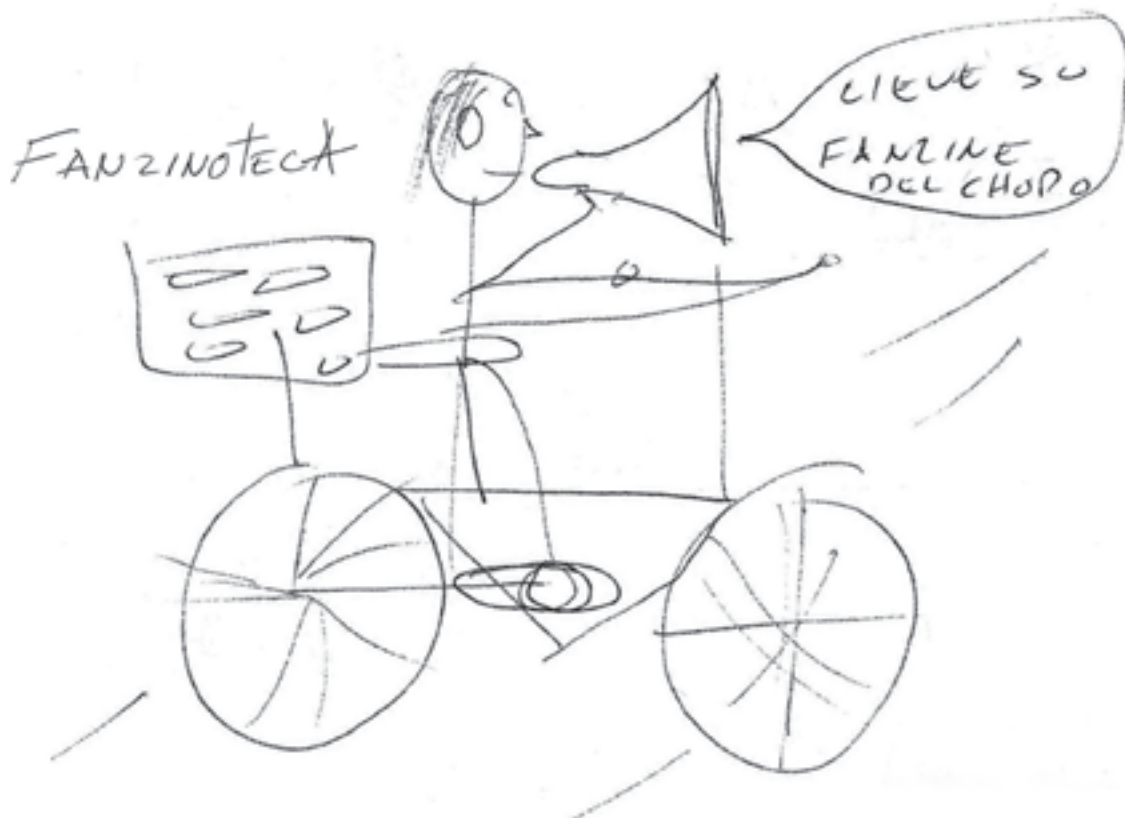
MUSEO UNIVERSITARIO DEL CHOPO
DR. ENRIQUE GONZÁLEZ MARTÍNEZ 10
T. +52 [55] 55468490
www.chopo.unam.mx

VOCES

Santa María la Ribera

Michelle Aguilar Vera / Daniel Alcalá / Mariana Ampudia
Mario Asef / Julio Cárdenas / Mirna Castro / Curious Flux
/ Daniel Garza Usabiaga / Mayarí Hernández Tamayo /
Diego Martínez / Erick Meyenberg / Karina Torres

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



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



MUSEO UNIVERSITARIO DEL CHOPPO

DR. ENRIQUE GONZÁLEZ MARTÍNEZ 10

T. +52 [55] 55468490

www.chopo.unam.mx

f Amigos del Museo del Chopo @museodelchopo