

# Km Cero

REVISTA CULTURAL SOBRE EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Número coordinado por  
Carlos Martínez Rentería

## Más allá de la nostalgia... Las cantinas del Centro Histórico

Recintos centenarios de reunión e interés cultural

Julio 2017 · Número 104  
[www.centrohistorico.gob.mx](http://www.centrohistorico.gob.mx)

**EJEMPLAR GRATUITO**

### Rastros

Portal de Mercaderes  
y Empedradillo.

### Niños

Descubre a los personajes que  
caminan por la calle Madero.

CDMX

fideicomiso  
CENTRO HISTÓRICO  
DE LA CIUDAD DE MÉXICO



## Las cantinas y el sincretismo cultural

EL ESCRITOR ALEMÁN ERNST JÜNGER AFIRMABA QUE «EL VINO HA CAMBIADO más la historia que la espada». Con estas palabras, se refería a que las bebidas que han empleado en sus festividades las civilizaciones siempre implican muchas otras cosas. En ellas confluyen diversos ritos sociales y tradiciones, la memoria oral de una ciudad, sincretismos culturales y un sinfín de expresiones que han hecho de estos elixires una presencia constante con el paso de los siglos.

En el caso de nuestro país, en torno a las bebidas y a los sitios donde históricamente se han ofrecido hay mucho que decir. El tema ha evolucionado junto con la sociedad: desde los usos religiosos de los fermentados de agave en la época precolombina hasta el descubrimiento de nuevas técnicas de destilación con la llegada de los españoles; de la masificación de bebidas de linaje europeo durante la última etapa del siglo XIX al estallido de la diversidad que han experimentado cantinas, cervecerías y bares en épocas recientes.

Las cantinas del Centro Histórico han sido los escenarios del intercambio de ideas, que a menudo han atraído la atención de escritores, músicos, fotógrafos, pintores, artistas y toda clase de personas interesadas en los gestos más cotidianos de nuestra cultura. Por ello, invitamos al escritor y editor Carlos Martínez Rentería para que coordinara un número sobre este tema. Las colaboraciones de esta edición de *Km Cero* nos permiten ir del recuento nostálgico al dato histórico, mientras disfrutamos de un interesante recorrido por rincones fascinantes.

### Los editores

#### En portada:

Vista lateral de la barra de El Tío Pepe.



Escribenos a [kmcerorevista@gmail.com](mailto:kmcerorevista@gmail.com)

**Km Cero** ES UNA PUBLICACIÓN  
MENSUAL GRATUITA EDITADA POR EL  
FIDEICOMISO CENTRO HISTÓRICO  
DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

AÑO 9, NÚMERO 104.

FECHA DE IMPRESIÓN:

22 DE JUNIO DE 2017.

**Miguel Ángel Mancera**  
Jefe de Gobierno de la CDMX

**José Mariano Leyva**  
Director General del FCHCM

**Miguel Rupérez**  
Director de Promoción y  
Difusión del FCHCM

**Jorge Solís**  
Director editorial

**Carlos Martínez Rentería**  
Coordinador Editorial

**Laura A. Mercado**  
Diseño y formación

**Miguel Á. Loredó**  
Diseño original

**Alejandra Carbajal**  
**Gustavo Ruiz**  
Fotografía

**Patricia Elizabeth Wocker**  
Corrección de estilo

**Yaremi Ávila**  
Community Manager

**Montserrat Mejía**  
Asistente

**Eunice Gamboa**  
Apoyo editorial

**Bibiana Camacho, Guillermo Fadanelli,  
Rebeca Fortul, Citlalli Fuentes,  
Valeria Gallo, Javier García-Galiano,  
Lyra Gastélum, Armando González  
Torres, Jesús Iglesias Jiménez,  
Carlos Jaral, Emiliano Martínez Escoto,  
J. M. Servín, Jorge Pedro Uribe Llamas  
y Carina Víquez**  
Colaboradores

**REDACCIÓN:** República de Brasil 74,  
segundo piso, colonia Centro, delegación  
Cuauhtémoc, C. P. 06010

**Teléfonos:** 5709 6974 | 5709 7828 |  
5709 8005

**IMPRESIÓN:** Comisa. General Victoriano  
Zepeda 22, colonia Observatorio, delegación  
Miguel Hidalgo,  
C. P. 11860 · **Teléfono:** 5516 8586

Número de certificado de reserva  
04-2016-041412402300-102



## 10 A fondo

Más allá de la nostalgia...  
Las cantinas del Centro Histórico.



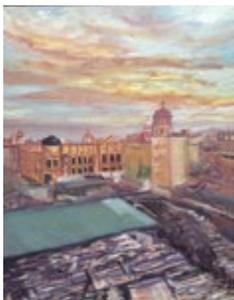
## 02 EpiCentro

Un espacio para honrar la  
memoria de Filomeno Mata.



## 40 Quehaceres

Los aromas centenarios  
de nuestra historia.



Contraportada  
**El Centro  
ilustrado**

Por Carlos Jaral

06 Instantáneas

08 Rastros

Portal de Mercaderes y Empedradillo

44 Cartelera

48 Niños



# Un recinto para la voz pública de los periodistas

Con una historia que se remonta hasta el siglo XVII, la actual sede del Club de Periodistas integra el patrimonio arquitectónico y cultural de varias épocas.



• Detalle de la herrería y muros almohadillados del Club de Periodistas.

### Filomeno Mata: la conciencia pública del país

Uno de los personajes más cruciales de la historia de México es Filomeno Mata, de quien en el mes de julio conmemoramos tanto su natalicio como su aniversario luctuoso. Fue uno de los periodistas que sobresalieron durante el Porfiriato, y le tocó vivir y desarrollar su trabajo en épocas convulsas. Nació el 5 de julio de 1845, en plena etapa en que el país se encontraba definiendo su identidad. Sin ir más lejos, recordemos a manera de ejemplo que ese mismo año Antonio López de Santa Anna emprende una serie de levantamientos contra el presidente Nicolás Bravo y sitia la ciudad. Por si esto no bastara, Filomeno Mata murió en 1911, cuando la Revolución ya había estallado, tras la proclama de Francisco I. Madero con su consigna «sufragio efectivo, no reelección», de la cual fue un decidido partidario.

Precisamente, se le recuerda por su infatigable y valiente labor periodística. Filomeno Mata fue una de las plumas que animó las páginas del mítico periódico *El Ahuizote*, así como de otras relevantes publicaciones (entre las que se encuentran *El Monitor Republicano*, *La Patria* o *El Diario del Hogar*), y llegó a ser director del Diario Oficial de la Federación, convirtiéndose en una voz capaz de forjar la conciencia pública tan necesaria en aquellos momentos.

### Un rincón para conmemorar su legado

En la actualidad, una pequeña calle guarda su memoria. De apariencia tranquila, se ubica entre Tacuba, al norte, y 5 de Mayo al sur, continuando más adelante en el callejón de Gante. Posee una sombra permanente, gracias a que está escoltada por el antiguo Palacio de Minería en dirección al poniente. Y tan solo a unos pocos metros de distancia la rodean sitios como el Museo Nacional de Arte, con la plaza Manuel Tolsá, donde se ubica la estatua ecuestre de Carlos IV, el edificio del antiguo Casino Metropolitano –sede del actual Museo de la Tortura– y el bar La Ópera, que entró en funcionamiento desde 1895 y que ha contado con visitantes tan destacados como el propio Porfirio Díaz o su secretario de Hacienda, José Yves Limantour, el premio Nobel de Literatura Gabriel García Márquez, el pintor José Luis Cuevas y los escritores Octavio Paz, Carlos Fuentes y Carlos Monsiváis, entre muchos otros.

Justo en la esquina que forma con la calle de Tacuba, Filomeno Mata fundó el periódico *El Diario del Hogar* en 1881. Su idea original consistía en una publicación ligera, en la que se imprimirían día tras día alguna receta de cocina y otras notas de «espíritu casero». Sin embargo, las circunstancias orillaron a que la naturaleza de la publicación diera un giro radical. Cuando el general Porfirio Díaz se reeligió por segunda ocasión, Filomeno Mata planteó duras críticas al régimen, las cuales motivaron a que fuera encarcelado.



• Puerta biselada.



• Ornamentos en estilo neoclásico.



## Un edificio con estilo neoclásico

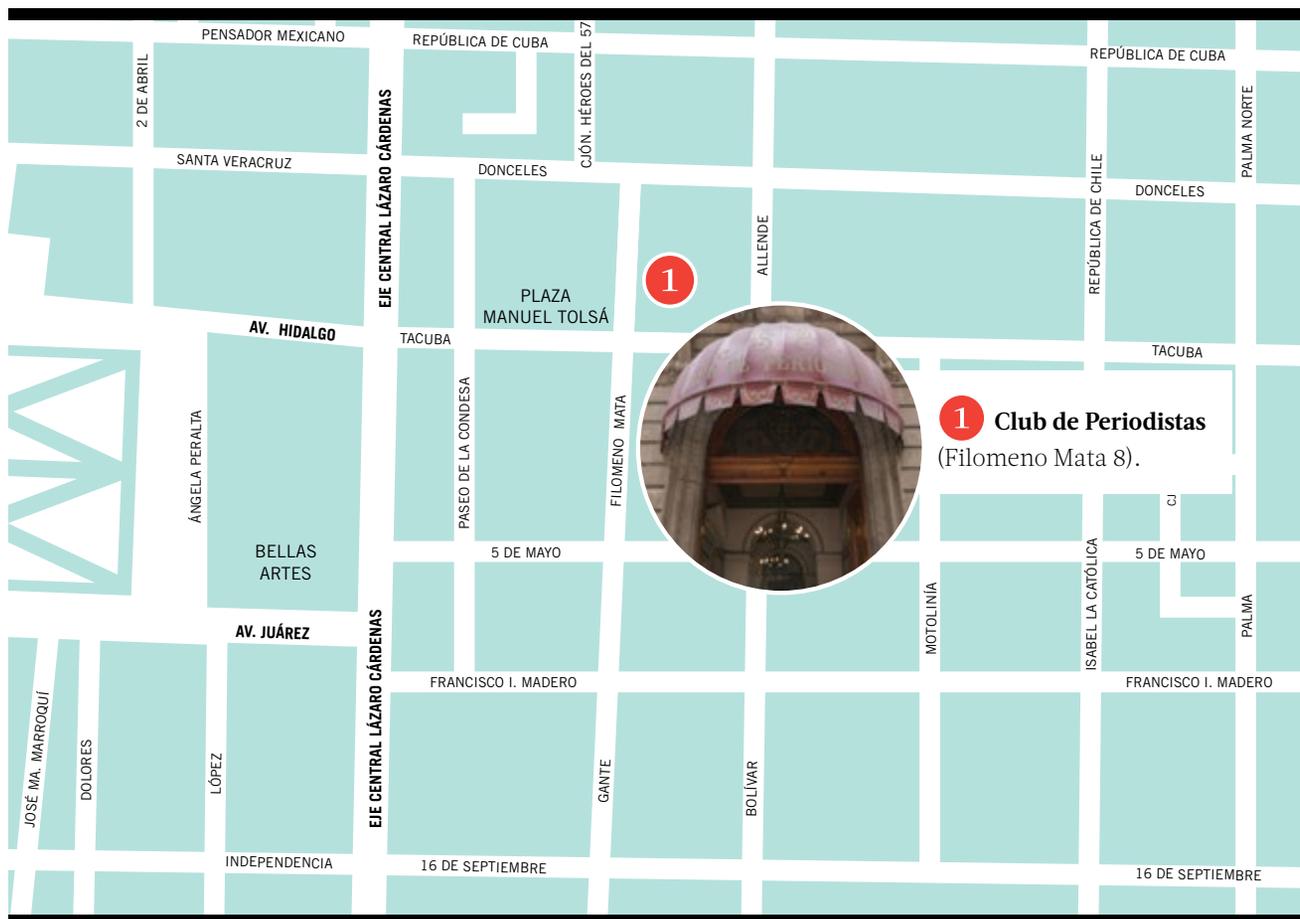
En el número 8 de esta calle encontramos la sede del Club de Periodistas, que anteriormente residió en otros lugares del Centro, particularmente en la calle de Morelos, que cruza la zona en dirección al Paseo de la Reforma. La asociación de prensa se estableció en el actual edificio a partir de 1962, cuando el entonces primer mandatario Adolfo López Mateos decretó que esta construcción, cuya historia se remonta a tiempos novohispanos, serviría para que los periodistas pudieran reunirse.

A partir de 1676, el lugar funcionó como un hospital dedicado a atender a la población menos favorecida de la Nueva España. Su administración estaba en manos de una orden religiosa, los Hermanos de Nuestra Señora de Bethlehem de Guatemala. En aquel momento la Nueva España era gobernada por su vigésimo séptimo virrey, fray Payo Enríquez de Rivera, quien había sido obispo en territorio guatemalteco, a donde llevó la primera imprenta, y quien dio impulso a los sacerdotes para que cumplieran aquí su labor humanitaria.

Sin embargo, el edificio que ahora encontramos no corresponde a la construcción original. Una parte del antiguo edificio aloja al Museo del Ejército y la Fuerza Aérea, otra al Museo Interactivo de Economía y una más a la Representación del Gobierno de Nuevo León.

En su etapa moderna, el recinto es de estilo neoclásico, que fue diseñado en 1904 por el arquitecto Genaro Alcorta, el mismo que trazó el inmueble donde su ubicó el café La Concordia, con su memorable reloj monumental, vecino del Museo del Estanquillo.

El edificio del Club de Periodistas conserva, en abierto vínculo con su pasado monacal, un patio central rodeado por dieciséis columnas de cantera. Su fachada está adornada con estrías horizontales (lo que suele llamarse «almohadillado») que le dan vida al muro. Tiene ventanales con forma de arco de medio punto, abovedados, y una hermosa herrería de la época. Y en su parte superior, las ventanas terminan con vistosos frontones, que remiten al estilo griego.



**1 Club de Periodistas**  
(Filomeno Mata 8).

Durante el periodo del México independiente, el antiguo hospital betlemita pasó a manos privadas. En las décadas del Porfiriato ahí se ubicó el hotel Ambos Mundos, donde se respiraba un ambiente aristócrata, influenciado en mayor parte por la cultura francesa. Ya en el siglo xx, albergó las oficinas de la Secretaría de Industria, Comercio y Trabajo, bajo el mandato del presidente Abelardo L. Rodríguez, por lo que la gente ubicaba la construcción como «el edificio de Pesos y Medidas».

Resulta curioso que cuando uno camina por esa estrecha acera, todo el bullicio que habitualmente define al Centro Histórico parece, si no desaparecer por completo, al menos disminuir. ¿Acaso se trata de un silencio que viene desde el fondo de los años, el mismo que han necesitado los periodistas en más de dos siglos de vida independiente para dar cuenta de lo que ha sido esta ciudad? No nos queda más que recorrer ese lugar, poniendo atención en las particularidades de esa construcción que encierra una gran carga histórica. 📍

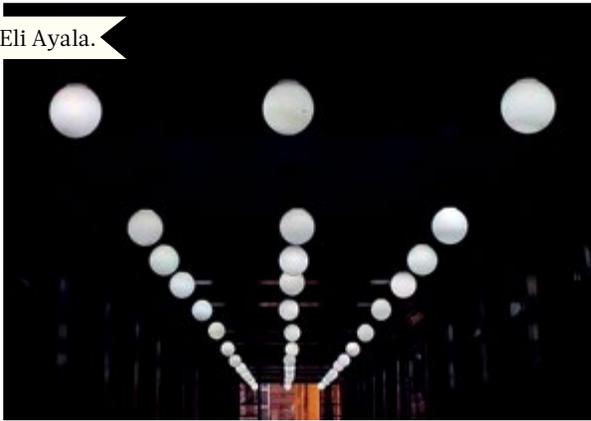
**Esta pequeña  
calle guarda una  
gran historia: la de  
una añeja tradición  
periodística  
fundamental en  
la historia de  
nuestro país.**

# La imagen del día

*Mientras sigamos caminando podemos mantener una alta certeza: a la par que somos libres estamos dotando de vida a la civilización.*

Henry David Thoreau

39, Eli Ayala.



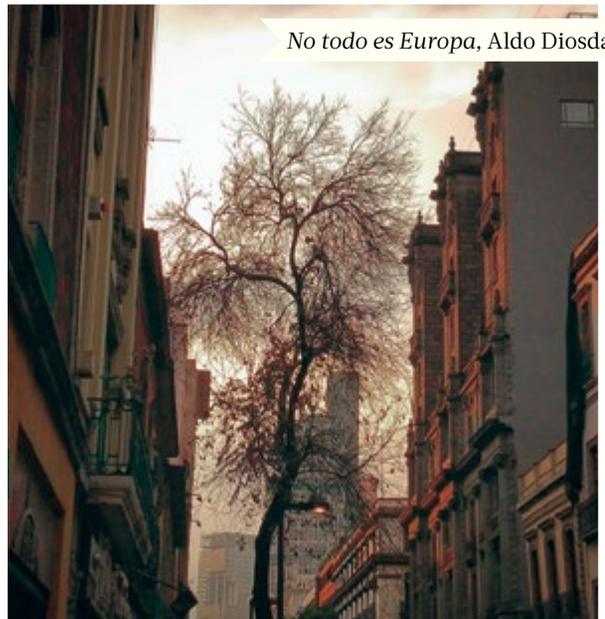
Luces de mi ciudad, María Guadalupe Velázquez Castillo.



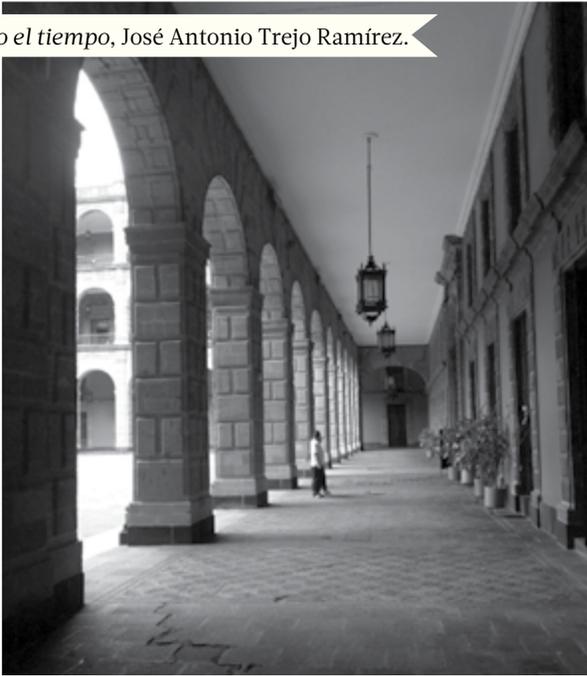
Saliendo de la Catedral, David Salín.



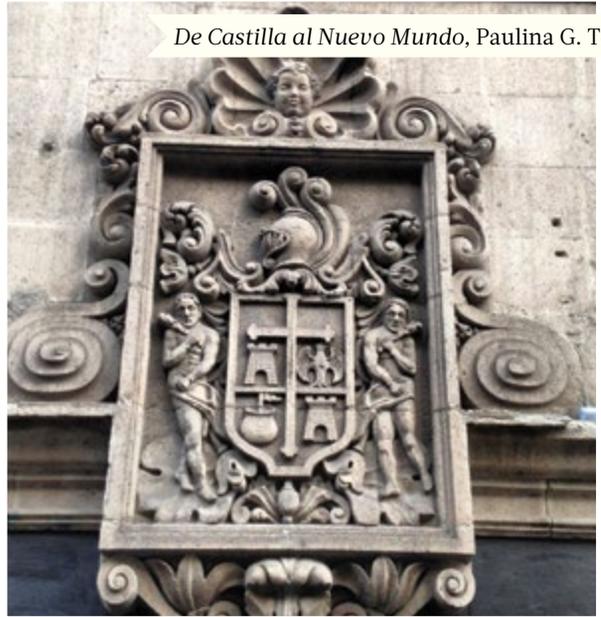
No todo es Europa, Aldo Diosdado.



*Paso el tiempo, José Antonio Trejo Ramírez.*



*De Castilla al Nuevo Mundo, Paulina G. Tello.*



*Calle, Alondra Aspeitia.*



*Ciudad con luna, Felipe Arciniega.*



*Palacio de Minería, Alejandro Luna.*



¿Quieres ver tu foto publicada  
como la #ImagenDelDía?

Anímate a participar. Sólo manda tu  
fotografía del Centro Histórico con un título a  
[kmcerorevista@gmail.com](mailto:kmcerorevista@gmail.com) o a través de  
nuestras redes sociales.



## PORTAL DE MERCADERES Y EMPEDRADILLO

En su breve extensión, estas calles resguardaron las campanadas de un reloj, el ir y venir de todo tipo de mercancías y el andar de los cocheros sobre el trote de sus mulas o caballos.

**E**n la esquina suroeste de la plaza de la Constitución, donde desembocan 16 de Septiembre y 5 de Febrero, existe una calle llamada Portal de Mercaderes que, hacia el norte, a un costado de la Catedral, toma el nombre de Monte de Piedad (antes Empedradillo). Un elemento arquitectónico y una institución son los que dieron nombre a estas calles: los portales y el edificio del Monte de Piedad, construido en 1863.

### El Portal de Mercaderes

Los portales ubicados entre Madero y 16 de Septiembre son tan antiguos como la edificación de la temprana capital de la Nueva España, aunque han sido remodelados varias veces con el paso del tiempo. Hacia 1524 se acordó que los habitantes que tuvieran casas alrededor de la plaza construyeran portales para que los comerciantes pudieran resguardarse

del sol y la lluvia con sus mercancías, pues aún no existía un mercado. El resto del tiempo, los portales debían permanecer desocupados. Sin embargo, sus dueños los rentaron a personas que ejercían ahí diversos oficios, como los escribanos, que después se ubicaron en los portales de la plaza de Santo Domingo.

Resulta curioso imaginar que, además, esos portales servían como paseo para los habitantes. José María Marroquí, en su libro *La Ciudad de México*, relata que entre las décadas de 1840 y 1850, todos los domingos y días festivos se paseaban los miembros más ilustres de la sociedad entre las once de la mañana y la una de la tarde; y en la noche el sitio se volvía aún más concurrido. Se reunía tal cantidad de personas y avanzaban tan lento que era necesario organizarse en ese estrecho espacio: unos iban por la derecha y otros regresaban por la izquierda.



• En la esquina de 16 de Septiembre con 5 de Febrero se ubicaba El Parián.

### Mercado del Parián

En la esquina de la plaza que ve hacia 16 de Septiembre y 5 de Febrero hubo un mercado cuyo aspecto se aprecia hoy gracias a una de las maquetas ubicadas en la estación del metro Zócalo: el Parián. Su historia inicia en 1658, cuando se componía de casi trescientos cajones de madera, provisionales y distribuidos sin mucho orden, donde se vendían variados productos. Luego se fincó un edificio inaugurado en 1703 y, casi un siglo y medio después, fue demolido durante el mandato de Antonio López de Santa Anna, en 1843.

El padre y el tío del escritor Guillermo Prieto tenían comercios en el Parián y, según cuenta él mismo en *Memorias de mis tiempos*, la mayoría eran de ropa: «la parte interior [del edificio] estaba cruzada por callecitas estrechas en todas direcciones, y en el centro una manzana de cajones, que así se llamaban las tiendas». En la cara que daba al Palacio Nacional había cajones de fierro, con su expendio de campanas, chapas, rejas y balas; hacia Catedral, había relojerías; frente al Portal de Mercaderes estaba la Sedería de Rico, que vendía encajes y sedas traídas por la nao de China. El Parián, señala Prieto, era el sueño dorado. En suma, la plaza comercial de moda de la antigua capital.

### Empedradillo

En la esquina de Tacuba y Monte de Piedad (Empedradillo), Hernán Cortés mandó colocar en 1528 un reloj para que los oidores (jueces) llegaran a tiempo a las audiencias (juicios) que se realizaban en aquellas casas, cuyo terreno ocupa actualmente el Monte de Piedad. Siglos más tarde, en 1839, se trasladó al Empedradillo el sitio de coches de alquiler que estaba a un costado de Catedral, a la altura de Madero. Ahí, los coches, jalados por mulas, se formaban a lo largo de la calle, desde Guatemala hasta 5 de Mayo, en una línea continua que no dejaba espacio libre para el paso del peatón. Sucedió que mientras los coches estaban estacionados, los animales –que debían cumplir ciertas características para andar por la ciudad (ser mansos, ni flacos ni viejos)– se acercaban tanto a las ruedas del coche de adelante, que las personas evitaban pasar por ahí porque temían que de una embestida les rompieran las costillas.<sup>1</sup> La algarabía que armaban cocheros y mulas ha desaparecido, pero el trajín de estas calles medulares no ha disminuido, solo ha cambiado. Por ejemplo, las estaciones del Turibús y de tranvías turísticos hoy tienen como punto de partida el antiguo Empedradillo. 🚩

<sup>1</sup> Archivo Histórico de la Ciudad de México, Vehículos: coches, vol. 4202, exp. 138.



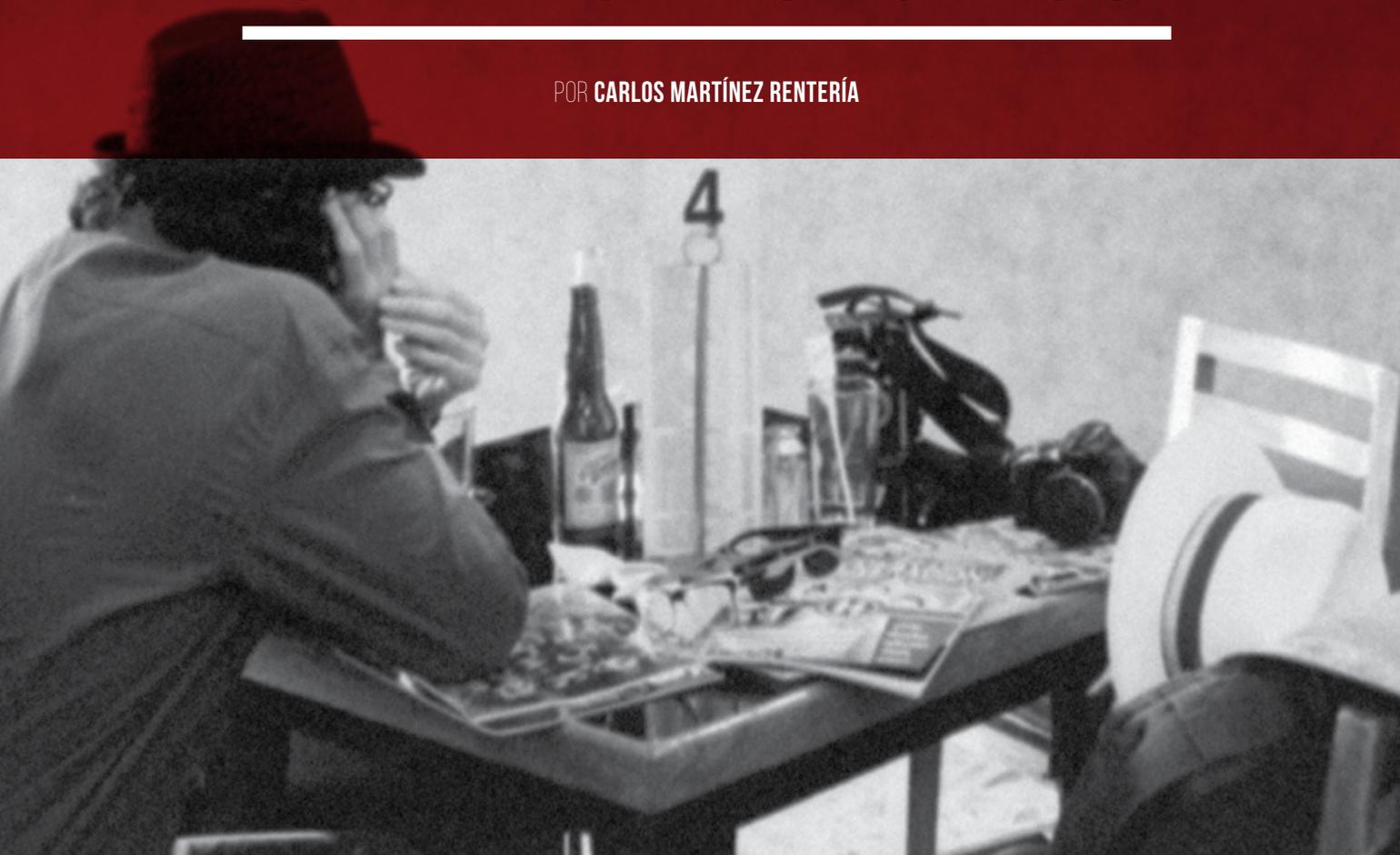
---

MÁS ALLÁ DE LA NOSTALGIA...

# • LAS CANTINAS DEL • CENTRO HISTÓRICO

---

POR CARLOS MARTÍNEZ RENTERÍA





«Cantinas en donde la humildad estaba por encima de la arrogancia. Después siguió El Mirador, La Ópera, La India, el Salón Palacio. La vida nos hizo viejos, como es natural, y ahora vamos a bares de otra condición, ya no nos atrevemos a ir a cantinas porque los ancianos, a la hora de los trancazos, no pueden ni correr; cuando era chamaco yo los daba, ahora prefiero ir a un bar tranquilo en donde no me vaya a tocar un golpe».

(Tomado de la entrevista «El alcohol destruye y al destruir crea», realizada al escritor Alí Chumacero para la revista *Generación*).

Cuando el historiador José Mariano Leyva me invitó a coordinar un número especial de cantinas para una edición de la revista *Km Cero*, obviamente respondí que sí de inmediato. A estas alturas de mi vida, uno de los pocos temas de los que me puedo sentir experto es el de las viejas cantinas, principalmente las ubicadas en el Centro Histórico. Ya anteriormente he convocado a mis más queridos amigos para participar en un par de ediciones de la revista *Generación* y también en el libro *Alcohol y creación*, que se encuentra agotado. Poco a poco este tema se va vinculando de manera inevitable con la nostalgia y la orfandad, pues las auténticas cantinas están destinadas a la extinción.

Sin embargo, la vitalidad simbólica de su arquitectura, de su mobiliario, sus percutidos acabados y, sobre todo, la dignidad de sus decadentes personajes, las hacen espacios que merecen ser rescatados de una manera comprometida por parte de quienes tienen la responsabilidad de preservar nuestro patrimonio cultural, más allá de toda nostalgia.

La historia de las cantinas no solo se queda en ese refugio sin tiempo que se resguarda detrás de sus puertas que se abren como bisagras para transportarnos fuera de este mundo, sino también son referentes imposibles de descartar de esa otra gran historia que es la de la política, la moda, la urbanidad y en general todo aquello que constituye la construcción de una sociedad. Es decir, las cantinas son el mejor termómetro para advertir la vida de nuestras ciudades.

En este número de *Km Cero* podremos leer instantes memoriosos y emociones íntimas de lo que ha significado una cantina, varias o todas para un puñado de autores de al menos tres generaciones que han incursionado en estos espacios sagrados desde hace al menos treinta años.

Quizá el punto en común en el que coinciden, además de festejar juntos alguna tarde, es en esa preocupación existencial ante la inevitable muerte de las cantinas.

Como ya lo mencioné antes, no se trata de quedarse en la nostalgia, pues la gentrificación urbana es inevitable, sin embargo, sí valdría la pena intentar una nueva apuesta legislativa que garantice la preservación de estos espacios con un valor indudablemente cultural, como serían los casos de las cantinas El Tío Pepe, La India o La Dominica, por mencionar algunas.

Imposible sería registrar aquí todos aquellos emblemáticos templos del beber que han desaparecido, que van del Salón Madrid (donde ahora hay una churrería), el decadente antro llamado Dos Naciones y, desde luego, la cantina que tuvo la licencia con el número 1: El Nivel. Tampoco fueron nombradas aquí algunas otras beneméritas instituciones, como La Potosina, ubicada en Moneda y Correo Mayor, en cambio, entre todos los textos aquí reunidos, son evocadas más de cuarenta cantinas que heroicamente siguen en pie.

Agradecemos a los muy conocidos escritores y a las aún jóvenes promesas, autores que participaron en esta edición que abordan el tema cantinesco desde lo histórico hasta las experiencias juveniles casi adolescentes: Guillermo Fadanelli, Jesús Iglesias, J. M. Servín, Rebeca Fortul, Armando González Torres, Bibiana Camacho, Javier García-Galiano, Citlalli Fuentes y Emiliano Martínez Escoto, además de las fotografías de Gustavo Ruiz y Alejandra Carbajal.

Esperamos que esta entrega de *Km Cero* sirva para sensibilizar a quienes puedan preservar estos espacios en su posibilidad más digna de revaloración cultural e histórica. O, por lo menos, digamos salud y que vivan las cantinas. ☘

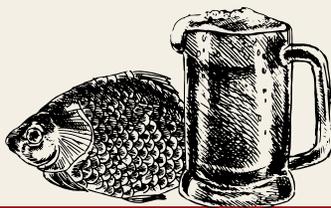
---

## A fondo

---



• La Dominica.



# CANCIONES PARA SILBAR

POR GUILLERMO FADANELLI

Uno de nuestros narradores más reconocidos hace un recuento de cantinas en el Centro Histórico y nos invita a descubrir que, más allá de ser simples sitios de reunión, encierran una forma de conocimiento guiado por la sencillez, el desencanto y la memoria.

**M**ANLEY HALLIDAY ES EL PERSONAJE CENTRAL DE UNA de las novelas más emotivas y extraordinarias que han estado en mis manos: *El desencantado*, de Budd Schulberg. Conforme avanzaba en la lectura de esta obra, yo mismo iba transfigurándome en ese viejo escritor de los años treinta quien por falta de dinero se ve obligado a entrometerse como guionista en el babélico y arrogante mundo del cine. Halliday era «un hombre que hablaba de sí mismo como si llevara diez años de muerto», un hombre al que la vida disipada, la juerga continua y el alcohol lo habían llevado a parecer un fantasma, y que había dado ya por terminada su vida desde 1929. Sin embargo, empujado por la necesidad de ganar unos pesos para mal vivir, tenía que soportar a una manada de atorrantes que escarbaban en la tierra, como perros enloquecidos, para hacerse de un lugar en Hollywood. Hay un momento en el que Halliday se ve obligado a expresar a otros qué clase de estilo musical es su preferido; y después de confesar que él se inclina por la música tosca y sencilla sin muchos retoques artísticos, añade que le gustan «las canciones que se pueden silbar».

Cuánta simpatía me causa el desencanto y la sencillez que rodean la vida de Halliday. Creo que este hombre podría sentirse en paz y tranquilo dentro de una vieja cantina mientras lleva a su boca una cucharada de sopa caliente. A mí también me gustan las canciones que se pueden silbar, y prefiero las cantinas toscas, algo avejentadas y servidas por meseros amables que saben callar y además no esperan mucho de ti, acaso que, sin necesidad de hacértelo notar, conozcas bien el momento en el que debes marcharte. He vivido lo suficiente para reconocer que el placer tiende a esconderse y es escurridizo, y que mis cantinas preferidas son las más humildes o discretas. Los meseros poco generosos y que especulan con la botana en pos de obligar a los parroquianos a consumir tendrían que hacer antesala en el infierno: no se debe jugar con la sonrisa de un condenado a muerte.

Viví durante un lustro en la calle de San Jerónimo, en el Centro Histórico, y no había en aquella última década del siglo xx cantina o bar que se ocultara a mis ojos. Cada una de ellas es ahora una ráfaga de viento o tenue luz dentro de una memoria que se avecina a la oscuridad o a la penumbra.



• Fachada de Portales de Tlaquepaque en Bolívar.

La India, La Vaquita, El Nivel, La Mascota, Salón Corona o La Faena, sumadas a un rosario de ergástulas nocturnas, me dieron abrigo y a veces también me lo quitaron. Sin embargo, me gustaría referirme a mí mismo como si tuviera veinte o treinta años de muerto. Luego entonces, el Manley Halliday en el que me he convertido recuerda y se acomoda dentro de una sola cantina: Los Portales, en la acera poniente de la calle Bolívar y a unos metros de República de El Salvador. Oteo la fachada neoclásica y el amplio salón en cuyas paredes los bajorrelieves descoloridos narraban pasajes de la historia tarasca. Es posible que en mi desesperación por hacer real la vida haya inventado un lugar que no existió, pero lo dudo mucho, pues fue allí donde a partir del 6 de octubre de 1986 aprendí a vivir en las entrañas de una cantina. Yo asistía a la universidad, hecho que no me causa vergüenza, mas no

fue en la Facultad de Ingeniería donde me educué o me entregué al amansamiento; de ello al final se encargaron los pasos y los días.

«En el intento de conocerse uno se desconoce», escribió Fernando Pessoa; y yo a Los Portales iba junto con mis amigos a desconocerme. La botana consistía en una acción instantánea: de una misteriosa puerta aparecía un mesero, el Chaparro –atado a una corbata manchada de grasa–, quien sin mayores gestos apilaba una decena de mojarras fritas supurando aceite en nuestra mesa. Había que utilizar las manos para desmenuzar el pescado y solo en ocasiones especiales se nos ofrecía un tenedor. Un montón de recortes de papel de estraza se utilizaban como servilletas y la cerveza era barata y fría, como debe exigírsele a cualquier anfitrión que se precie de serlo. Me he entrenado para pisotear la nostalgia y



• Parroquianos en la barra de Portales de Tlaquepaque.

no narraré o ensalzaré mis recuerdos. Es estricta literatura o hecho verdadero que, en algún momento de la madrugada, una camioneta llegaba a la puerta de Los Portales y depositaba cientos de mojarras crudas en la acera, a un costado de la coladera para que esta no absorbiera a la multitud de pescados muertos. Minutos después aparecía el garrotero y por medio de una pala recogía las mojarras y las amontonaba en una carretilla de metal. Y horas después de eso, la cocina, el hervidero y los olores. ¿Por qué vuelven todas estas imágenes a mi mente? Es el fantasma de Manley Halliday que me ha tomado el pulso y, en seguida, me ha sustituido. «Y tú, Manley, ¿cómo te sientes hoy?». «Como un millón de dólares en doblones de oro enterrados a tres metros bajo tierra». Canciones que se puedan silbar..., una cantina tosca y sencilla..., una cerveza fría y barata..., unos meseros que no te quieran robar. ☩

**La India, La Vaquita,  
El Nivel, La Mascota,  
Salón Corona o La Faena,  
sumadas a un rosario de  
ergástulas nocturnas,  
me dieron abrigo y a  
veces también me  
lo quitaron.**



---

# • BREVÍSIMA HISTORIA DE LAS CANTINAS EN LA CIUDAD DE MÉXICO •

---

POR JESÚS IGLESIAS JIMÉNEZ

Los distintos expendios de bebidas cuentan con una historia centenaria, que los convierte en auténticos escenarios históricos.

**L**A CONQUISTA DE LOS ESPAÑOLES SOBRE TERRITORIOS precolombinos generó dos importantes consecuencias en el ámbito de las bebidas alcohólicas: por un lado, desaparecieron los rígidos controles legales que limitaban la cantidad de pulque que bebían los mexicanos; por otro, se introdujeron el vino y los procesos de destilación para obtener bebidas de alta graduación alcohólica.

Durante el Virreinato, en la capital novohispana el pulque —que contaba con acogida entre indios y mestizos— convivió con el vino y otros destilados —que estaba destinado para españoles y criollos—. En ambos casos, el consumo se permitió con una gran liberalidad. En las pulquerías, la bebida fermentada podía degustarse o pedirse para llevar a casa, mientras que los vinos y destilados se vendían en tabernas y vinaterías.

Con el paso del tiempo, consumir pulque ha supuesto lidiar con la dificultad para controlar su proceso de fermentación, lo que hace muy difícil su conservación. A esto hay que sumarle la competencia de la cerveza, que fue introducida en México a principios del siglo xx, con el apoyo de

los gobiernos posrevolucionarios. Como consecuencia, las pulquerías han desaparecido casi en su totalidad. Es encomiable el esfuerzo que en la actualidad desarrollan empresarios jóvenes para rescatar esta herencia prehispánica.

De mayor interés para el tema de este escrito resultan las tabernas, verdaderas abuelas de las cantinas, que eran lugares donde se vendían bebidas alcohólicas, pero a menudo también se ofrecía comida y en algunos casos hospedaje. La existencia de estos lugares sobrevivió a las frecuentes convulsiones del México independiente, que de 1821 a 1878 sufrió innumerables asonadas y dos invasiones extranjeras: una por parte de los Estados Unidos, en 1846, y otra bajo los auspicios de Francia, en 1862.

Durante los meses de ocupación norteamericana de la Ciudad de México, entre 1846 y 1848, se dio un incremento de la demanda de bebidas alcohólicas y el surgimiento efímero de establecimientos al estilo del *saloon* estadounidense, que dejaron su recuerdo en los futuros nombres que detentarían varias cantinas legendarias, como el Salón Correo y el Salón Bach, entre muchas otras.

Bajo el largo gobierno del general Porfirio Díaz, que con un breve paréntesis se extendió desde 1878 hasta 1910, se logró la estabilidad política y el desarrollo económico. Esto dio lugar a que la población de extranjeros en México, en particular la de los españoles, se recuperara. Durante este periodo las autoridades fomentaron la inserción de los inmigrantes en diversos ámbitos de la economía del país, especialmente en el comercio de abarrotes, muebles y ropa.

Buena parte de los españoles que llegaron a la Ciudad de México se acomodaron en el nicho de la venta de abarrotes, mediante tiendas que comerciaban lo mismo con productos alimenticios que con bebidas alcohólicas, las cuales se vendían en el mismo establecimiento.

Tal mezcla de tienda-cantina se popularizó y tuvo gran éxito hasta el año de 1931, cuando el gobierno de la ciudad prohibió que la venta de alcohol se llevara a cabo junto con la de abarrotes. Esto dio lugar a que se separaran tales actividades, en principio dividiendo los locales con un muro. Es así que nacen las clásicas cantinas que formaron parte fundamental de la vida de la ciudad durante el siglo xx, con un «gachupín» detrás del mostrador, meseros mexicanos, herederos de la picardía de Pito Pérez, bebidas más o menos adulteradas y las clásicas botanas que invitaban la comida al ritmo de la libación.

Es una pena que estos templos de la fraternidad etílica, donde se fraguaron innumerables acciones culturales y políticas y se dejó fluir el tiempo en el hedonismo más inocuo, se encuentren en la actualidad en vías de desaparecer ante el cambio de las modas y la presión mercantilista. Poco a poco, se están convirtiendo en modernos y estilizados comederos, tiendas de conveniencia o incluso farmacias. Ojalá que, de manera similar a lo que parece ocurrir con las pulquerías, la juventud hambrienta de la nostalgia de antaño se anime a rescatarlas de un fin que hoy parece inexorable.

Mi padre llegó a México en 1924 para trabajar en El Puerto de Vigo; es el joven que aparece despachando abarrotes y bebidas en las fotografías que se muestran; y es quien, años después, más maduro, se observa en la última imagen dirigiendo El Universo. Su vida evolucionó a la par de las cantinas donde halló trabajo: El Puerto de Vigo, El Universo, La Nochebuena, La Villa de Madrid y El Bar Latino, ascendiendo con los años desde dependiente hasta patrón. Escribir esta historia o visitar las cantinas que aún existen como testigos desleídos de su pasado esplendor son maneras de evocarlos con cariño entre los recuerdos de aquella ciudad en la que transcurrió mi niñez y que el paso inclemente del tiempo ha ido borrando frente a mis ojos. 🍷

## Durante el Virreinato, en la capital novohispana se dio un sincretismo en las bebidas.



• Cantinas El Puerto de Vigo y El Universo (cortesía del autor).

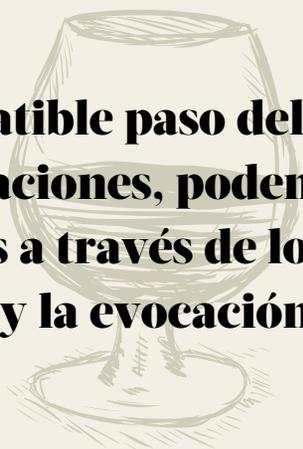


# LA CANTINA FANTASMA

POR **JAVIER GARCÍA-GALIANO**

Las cantinas son puertas que nos conducen a otros tiempos y poseen las huellas de quienes las frecuentaban, como el líder cubano Julio Antonio Mella, el escritor Salvador Elizondo o el poeta Pedro Garfias.

## Ante el imbatible paso del tiempo y sus transformaciones, podemos entrar a estos lugares a través de los testimonios y la evocación.



«**L**A CANDENTE MAÑANA DE FEBRERO EN QUE BEATRIZ Viterbo murió» –escribió Borges al inicio de su conocido cuento «El Aleph»–, «después de una imperiosa agonía que no se rebajó un solo instante ni al sentimentalismo ni al miedo, noté que los carteles de fierro de la Plaza Constitución habían renovado no sé qué aviso de cigarrillos rubios; el hecho me dolió, pues comprendí que el incesante y vasto universo ya se apartaba de ella y que ese cambio era el primero de una serie infinita. Cambiará el universo, pero yo no, pensé con melancólica vanidad». Las ciudades marcan el tiempo con una premura implacable que con frecuencia no concede siquiera el refugio posible de la nostalgia: las casas se convierten en edificios que se destruyen compulsivamente para construir otros semejantes a los de lugares ajenos, y se adivina que serán destruidos cuando la usura lo exija; las esquinas se vuelven idénticas, con los mismos comercios impersonales que dominan otros barrios, otros pueblos, otras ciudades; las calles cambian de nombre y, a veces, incluso también la ciudad cambia de nombre. Sin embargo, parece que siempre queda una cantina.

Pero también las cantinas se transforman, en algunas ocasiones desfavorablemente por sus pretensiones, en otras se vuelven más fascinantes por su decadencia, y a veces desaparecen.

Hace acaso un año cerró La Providencia, que se hallaba en avenida Revolución casi esquina con La Paz, en San Ángel, un sitio del cual se decía que «por La Paz y Revolución se llega a La Providencia». Como lo infirió Armando Hatzacorsian, esperaba que se tratara solamente de la cantina, porque el cierre de La Providencia puede interpretarse teológicamente como el peor signo de los tiempos.

Y, sin embargo, esa cantina permanece como un fantasma. No se trata de la única cantina que sigue existiendo como algo más que un recuerdo. Hace un par de meses cerró sus puertas de dos hojas, por única y última vez, la Dos Naciones, en la calle de Bolívar, entre Uruguay y República de El Salvador. Tenía una sinfonola que, por supuesto, no prescindía de los grandes éxitos de José Alfredo Jiménez, habitante y cantor de la cantina, de José José, de Juan Gabriel y Lupita D'Alessio.

La Dos Naciones estaba abierta a toda hora. Cuando no quedaba a dónde ir, se recurría a ella. En la madrugada, los trasnochadores que seguían bailando en el piso de arriba con mujeres que el alcohol, la oscuridad, la efusividad, la disposición y la circunstancia volvían encantadoras, se confundían con aquellos que abajo empezaban a curarse la cruda, con bebedores matutinos y con algún extraviado. Después del mediodía, en la oscuridad del piso de arriba se esperaba a esporádicos clientes o se mantenía la palabrería

## A fondo

ebria de los trasnochadores más perseverantes; abajo, en el local que daba a la calle, oficinistas, dependientes, contadores, secretarías, vagos y borrachos bebían y comían la cuantiosa botana. Al atardecer, los más perseverantes resistían en el piso de arriba, donde empezaban a arribar hombres dispuestos a divertirse, derrotados en busca de consuelo, veteranos, curiosos, mientras abajo algunos demoraban la cuba caminera, otros pedían una vez más «la última» y no faltaban los que buscaban canciones en la sinfonola, como preludio para acabar en el piso de arriba.

Confieso que en una ocasión salí de allí para enfrentarme a un sol demoledor. Había llegado lo que Sergio González Rodríguez llamaba «la noche oculta». Compré el periódico sólo para ver la fecha, para saber cuánto tiempo había transcurrido mientras estuve en ese paraíso oscuro. Ahora que cerró y está tapiado con tablones, sospecho que todavía quedan algunos disipados adentro.

Se trata de la cantina más reciente de la calle Bolívar; enfrente de ella estuvo Los Portales, un inmenso «salón familiar» con olor a mojarra frita en el que cada hora se rifaba un pollo; en la misma calle estaba una de las pulquerías que frecuentaba Victoriano Huerta, que obviamente no conocí, y también se encontraba La Parroquia.

Cuando una cantina cierra, algunos bebedores buscan dónde seguir bebiendo; y cuando lo hace definitivamente, sus asiduos se vuelven trashumantes en busca de otra cantina que los acoja. No siempre la encuentran. El Salón Victoria, por ejemplo, bajó por última vez su cortina metálica el 31 de diciembre de 2015 a las cinco de la tarde. No pocos de los que comían y bebían allí, de los que se reunían en la barra y de los que jugaban dados se volvieron nómadas, buscaron una cantina hospitalaria en distintas partes, no solo en el Centro; extendieron su búsqueda a la colonia Obrera o la Tabacalera, o a un lugar entre la Roma y la Zona Rosa donde está el bar Niza. Finalmente terminaron su peregrinaje en La Mascota de la calle Dolores, vecina de El Tío Pepe, donde también los meseros habían encontrado acogida y, aunque no ha cambiado de nombre, ya se le conoce entre los iniciados como La Victoria.

No solo las cantinas que desaparecen permanecen como fantasmas. En muchas de ellas se manifiestan los muertos que las frecuentaban, lo que es algo más que una evocación. Se dice que Julio Antonio Mella salió de La India, en la esquina de Bolívar y República de El Salvador, rumbo a su destino con la muerte cuando caminaba con Tina Modotti por la calle Abraham González casi esquina con Morelos.

**Cuando una cantina cierra, algunos bebedores buscan dónde seguir bebiendo; y cuando lo hace definitivamente, sus asiduos se vuelven trashumantes en busca de otra cantina que los acoja.**





• Vitral interior de la cantina.

Salvador Elizondo era afecto a La India y en su *Nocturno* anotó que en ella se disolvió la Célula Stéphane Mallarmé sin que aquellos que se pretendían sus miembros lo supieran; siguieron creyéndose sus iniciados cuando ya no existía.

No lejos de allí, en la esquina de Bolívar y Venustiano Carranza, está El Gallo de Oro, cuyo dueño, don Enrique Valle, fue uno de los hacedores de La India. Ahí, el poeta Pedro Garfias prevalece como una alusión recurrente en las conversaciones. Solía beber desde temprano, me dicen, en la barra redonda que ha desaparecido y el padre de don Enrique no le cobraba porque para él era un gusto verlo y conversar, pues lo admiraba. También permanece como más que un recuerdo José Antonio Uranga, uno de los dueños de Papeles Ibañeta, en la calle

Mesones, un hombre muy generoso que no podía disimular un gran ingenio, que jugaba a los dados y prodigaba frases memorables como la respuesta que se permitió darle a su mujer cuando ella le preguntó si no creía que bebía demasiado: «para lo que me gusta, poco».

Cada cantina cultiva sus fantasmas y hay presencias que persisten, como la de Eusebio Ruvalcaba quien desapareció con La Providencia, y por el que me es inevitable brindar en La Jalisciense de Tlalpan, en La Invencible de San Ángel, o en la Buenos Aires de la calle Motolinía, donde sacaba una pequeña grabadora para oír a Brahms, Mozart, Revueltas, Schubert, Hadyn o Beethoven, abstrayéndose de la sinfonía, los mariachis y los grupos jarocho.

**Cada cantina  
cultiva sus  
fantasmas y  
hay presencias  
que persisten.**

thoven, abstrayéndose de la sinfonía, los mariachis y los grupos jarocho. ☸



---

# DE CÓMO HACER EL MUNDO HABITABLE

---

POR J. M. SERVÍN

Habitar la ciudad implica encontrar los bares que plasman sus tradiciones, como nos recuerda el escritor J. M. Servín al proponernos un recorrido por dos de sus sitios más entrañables.

UN BARRIO SE VUELVE MEMORABLE GRACIAS A SUS bares legendarios. Sin ellos las ciudades y sus habitantes serían únicamente almas muertas sedientas de un trago. Da igual si la gentrificación nos confina en un *apartheid* urbano impuesto por jipis millonarios, empresarios voraces y autoridades cómplices del turbio mercado inmobiliario. Sin un viejo bar tradicional cercano a donde vives, estás condenado al frío silencio de los sobrios.

Vivimos contra las cuerdas, mirando de lejos cómo circula el Gran Dinero y nosotros con apenas para un trago en el bolsillo. A veces ni eso y los días pasan grises e interminables. Uno tras otro, como el segundero de la bomba de tiempo que es tu vida.

Que se acabe el mundo pero no la bebida.

Voy a El Tío Pepe desde 1982, entonces tenía veinte años y acababa de conseguir un empleo fijo. Había oído hablar de esa cantina desde niño por mi padre, que la frecuentaba como una de sus escalas antes de regresar a casa solo o acompañado de amigos para seguir la parranda.

De joven uno tiene muchas aspiraciones, y entre las más estaba pagarme unos tragos en El Tío Pepe. Ubicada en el corazón del Barrio Chino más pequeño del mundo, es bulluciosa a ciertas horas de la noche pero genera una burbuja de silencio para el diálogo y el retraimiento. A mediodía, parece un templo donde puedes encomendarte a Birján mientras tomas un *gin tonic* o una cerveza helada. Los tragos los sirven bien cargados y a pulso, como debe ser, sin ese ridículo medidor de onzas que distingue a la tacañería de los bares de moda. Me gustan su barra legendaria, cuya madera ornamentada me hace pensar en *El complot mongol*, sus gabinetes y su aparente privacidad que solo te hace más visible ante quienes buscan ocupar tu lugar mientras esperan en la barra con un trago en la mano. ¡Pinches chinos!

En esos cómodos gabinetes acojinados me gusta mirar a los ojos a mi mujer. Ella toca el timbre para llamar a Sebastián (¿qué otra cantina tiene ese discreto detalle para no distraer el romance o la conversación?), nuestro mesero y anfitrión durante todos estos años en que vivíamos en esa misma calle de Independencia esquina con Luis Moya, y



• Interior de El Tío Pepe, ubicada en Independencia y Dolores.

cuando esto sucede siento que los dados de la vida están cargados a mi favor. Pido un fernet con coca cola y Bibiana una sangría. Y otro y otra. Así detenemos el tiempo para volverlo nuestro.

Algo así me pasa en La Vizcaya, legendaria cervecería ubicada en el 128 de Bucareli, a dos calles de mi domicilio actual. Ocupa el lado de la acera que todavía corresponde al Centro, pero no “histórico”. Es el negocio más antiguo de un conjunto de locales del hermoso edificio de departamentos del mismo nombre. Donde dicen que vivía Pita Amor, «la poeta loca», como la conozco desde niño, cuando la veía gritar improperios en la Zona Rosa vestida estrofa-riamente.

María del Carmen Reyna, en *Apuntes para la historia de la cerveza en México* (INAH, 2012), registra que las primeras cervecerías databan del Virreinato. Una de ellas se estableció muy cerca de donde vivo: en la actual calle de Revillagigedo. La administraba una familia española, pero no prosperó. Otra más se instaló en el exconvento de San Agustín, ubicado en Isabel la Católica y República de El Salvador.





• Barra de El Tío Pepe.

Abarcaba toda la manzana y para hacerse de recursos rentaba una parte del establecimiento, que permaneció abierto de 1829 a 1861. Otra cervecería de aquellos años se instaló en el Hospicio de Pobres, en Balderas y avenida Juárez, que también arrendó una parte de su terreno para solventar la atención de huérfanos y enfermos.

La Vizcaya pertenece a esa tradición altruista de paliar las penas del sediento. La frecuento desde muy joven cuando con mi hermano menor hacíamos un recorrido etílico que culminaba en otra cervecería, la Kloster, en la calle de Cuba.

La Vizcaya siempre está tranquila, pero a diferencia de los ya lejanos años ochenta del siglo xx, cuando se llenaba de obreros y empleados de las refaccionarias cercanas, hoy en día acudimos parroquianos atraídos por los precios y la pátina decadentista de la zona. Quizá sea uno de los secretos mejor guardados de la ciudad. Es auténtica y original. La atiende el dueño, el señor Muñoz, que no se anda con chiquitas y te manda a volar si tus preguntas no le gustan. Pasea continuamente de dentro hacia la calle, con las manos

entrelazadas por la espalda, muy serio, como si lo agobiara una pregunta sin respuesta. Llevamos una relación cordial pero nunca seremos amigos. Nadie lo es de quien te atiende honradamente. Alguna vez le propuse presentar un libro mío ahí y me mandó al carajo. En otra ocasión impidió a unos periodistas de televisión cultural que entraran con equipo. «Aquí no es circo, Servín», me dijo, y nos corrió.

En otra visita, como si hiciera falta, me aclaró que no le gustaba que llevara reporteros. Sin embargo, de una de sus paredes cuelga enmarcada una entrevista con foto a color que me hizo Jesús Pacheco (también conocido como DJ Peach Melba) para el periódico *Reforma*, allá por 2012. De fondo aparece el característico mural de un par de alemanes sonrientes que beben cerveza Kloster en tarros espumosos. Detrás de la barra un radio estereofónico toca, con dos bocinas empotradas en un pilar y en un muro al fondo, jazz, música clásica o rock a volumen moderado.

La Vizcaya es un remanso *hipster* en su sentido primigenio. Tal y como definió Norman Mailer a la juventud es-

tadounidense de la posguerra en *El negro blanco*, su ensayo publicado por primera vez en 1957: incendiaria pero sin aspavientos, admiradora de la cultura urbana, sobre todo negra, *beat*. Nada que ver con esos muchachos pudientes y obsesionados con la moda que hoy en día pululan en los barrios gentrificados de la ciudad.

En La Vizcaya trabajaba de planta un mesero que era algo así como el factótum del señor Muñoz: amable y platicador. Una vez me preguntó emocionado que si podía regalarle una copia de mi entrevista en *Reforma*. De inmediato fui con mi mujer a un centro de fotocopiado por una reproducción a color. Fuimos a entregársela y nos tomamos un tarro mirando la entrevista enmarcada. Era evidente el enojo del dueño por lo que habíamos hecho. No soportamos su mirada y nos fuimos. El mesero se había jubilado poco después, pero regresó y sigue tan amable y discreto como siempre.

El barrio áspero y propio para una cervecería indiferente a su leyenda parece decir adiós todos los días. La Vizcaya abre tarde, baja sus cortinas muy temprano y solo deja la puerta abierta para quien sabe que ahí no hay horarios y la quietud es firma de la casa.

Temo que se aproxima el final. A un lado de La Vizcaya hace poco abrió un negocio de café, vino y bocadillos. En la calle tiene un pizarrón con menú en gis de colores, bancas de madera y nombre sospechoso: «Farmacia...».

De la franja de calles decaídas que rodean la Secretaría de Gobernación, custodiada por policías federales y vallas de acero contra el acoso continuo de manifestantes, se dispersarán los borrachines callejeros, los vagabundos a donde aún no está en la mira la codicia inmobiliaria y los habitantes ilegales de edificios en litigio. Van ganando espacio los condominios, los bares higiénicos y los restaurantes profilácticos caros y de amabilidad impostada, donde no son bienvenidos los panzones, donde nadie cuidará de ti como lo haría un buen cantinero o un mesero de confianza. El imperio del cardamomo y los cocteles sofisticados se impondrá al de la «sopa de chango», el cilantro y los tragos netos.

La covacha de Bucareli, el bar rudo, escandaloso y barato que durante años estuvo debajo de mi domicilio, se ha ido replegando de un local a otro, como borracho de madrugada a la deriva.

La Vizcaya resiste al vértigo de la era del olvido. Solitaria y aferrada a su prestigio. Ahí me da por sentirme un gran escritor. Jajajajá. Cuando salgo a la calle, casi siempre de camino a casa, lleno mis pulmones del aire viciado de la avenida, convencido de que respiro lo que necesitan mis historias.

El caso es que la cerveza y el licor nos transforman, casi siempre para bien. Sin embargo, su paso por nuestra vida es indiferente a las decisiones que nos tienen reservadas la ebriedad o la borrachera, que no son lo mismo. Nos convierten en forajidos que huyen del pensamiento lineal y escrupuloso.

No nos podemos confiar de la bebida como no nos podemos confiar del halago. Ambos nos apapachan para a la primera oportunidad sacar lo mejor o lo peor de nosotros mismos. Ángel y demonio. Celebro a quienes nunca han bebido, pero no saben de lo que se pierden. Vivimos en un mundo que fomenta la sobriedad. A mí me entristece, le estamos dando la razón a la disciplina moral y sanitaria global. Es muy fácil decir que tenemos bajo control nuestra vida si nun-

ca hemos enfrentado la magia de la embriaguez y el tormento de la cruda. Mi relación con ambas es misteriosa y educada. Siempre estoy dispuesto a reunirme con ellas en lugares como los que menciono aquí. Me dejo llevar de la mano.

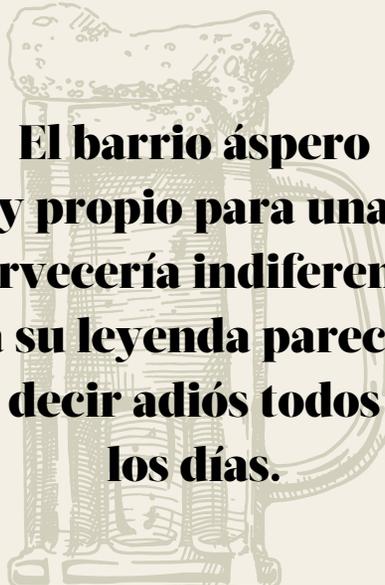
Ahí voy, Tío Pepe.

Buenas noches, gruñón, ¿me puede servir una jarra de cerveza, por favor?

De pronto me encuentro con amigos que parecen comparsas salidos de ultratumba. Experimento ese lento hundimiento de mis actos que describe Joseph Roth en *La leyenda del santo bebedor*.

Beber aguza mi instinto de supervivencia del mismo modo en que alegra mis noches. Hace el mundo habitable.

El Tío Pepe y La Vizcaya me devuelven por unas horas la confianza en el mundo. 🍷



## **El barrio áspero y propio para una cervecería indiferente a su leyenda parece decir adiós todos los días.**



---

# • LA DOMINICA •

---

POR **ARMANDO GONZÁLEZ TORRES**

A pocos metros del templo de Santo Domingo, esta cantina histórica se transforma en el escenario en el que fluyen los recuerdos del lugar que bien puede calificarse como un teatro de los sueños.

## Recuerdo, desde la neblinosa tierra de la memoria incómoda, tertulias reveladoras, anécdotas desafortunadas y hasta insólitos episodios galantes.



**L**A CANTINA LA DOMINICA ESTÁ EN LA ESQUINA DE CHILE –la calle que se caracteriza por la venta de vestidos para novias y quinceañeras– y Belisario Domínguez –la vía que lleva a la iglesia de Santo Domingo–. La Dominica se llama así por simple colindancia con la iglesia, y no porque profese afición a la predicación y la teología. La frecuenté en mis tiempos de estudiante y, cuando comencé a trabajar, gastaba allí mis primeros sueldos. Recuerdo, desde la neblinosa tierra de la memoria incómoda, tertulias reveladoras, anécdotas desafortunadas y hasta insólitos episodios galantes (una cantante, luego famosa, que entró a refugiarse de la lluvia y a la que, envalentonado, le ofrecí un trago y errática conversación). Sin embargo, acaso todo es fruto de esa confusión de hechos y deseos característicos de la débil retención etílica porque la cantina, si bien plagada de seres excéntricos, no parece haber sido propicia para la plática intelectual o el romance. No sé si en aquellos tiempos tenía un mejor aspecto o eran mis ojos ávidos los que la contemplaban acogedora.

Ahora, algunas décadas después, como nuevo vecino de la calle, me siento obligado a visitarla. Es sábado por la tarde y solo asisten los tertulianos más fieles y duros. Me encuentro con un panorama extraño: los espejos están cuarteados y obligan a los supersticiosos a tocar madera y pronunciar conjuros contra la mala suerte. La cantina ha adquirido pinta de asilo: el parroquiano más joven, que soy yo, ya supera la cincuentena y el más viejo está solo e inmóvil frente a una copa, como un muñeco de papel mojado a punto de deshacerse. Las paredes, aliñadas con una tosca pintura verde y excrementos de mosca, contrastan con una docena de litografías de Claudio Linati, en las que retrata, con ojos llenos de sorpresa y condescendencia, lo pintoresco del México de su siglo.



• En las cantinas se da cita el patrimonio musical de la ciudad.

Todos los parroquianos parecen conocerse y se tratan con una gélida y un tanto ruda familiaridad. Entre la decena de solitarios, solo se puede ver a una mujer, de unos sesenta años, que es engullida a besos y succiones por un nonagenario. Aunque hay notorios letrados que prohíben fumar y no se divisa humo, se percibe un olor soterrado y sofocante a tabaco. En la barra, las botellas se miran polvosas, no llegan a las cincuenta y, pese a su disposición, no disimulan la indigencia. De cualquier manera, venden cinco marcas de tequilas blancos, buenos y baratos, y acompañan los generosísimos tragos con una botana austera, con poco atractivo visual, pero espléndido sabor: sopa de pasta, arroz y pollo. La Dominica era el lugar de socialización, el teatro de los sueños o, tal vez, el callejón sin salida de mi juventud dizque dionisiaca. Antes, el lugar permanecía con las puertas giratorias cerradas; ahora, afortunadamente, las abren y uno puede ver la calle, observar a las quinceañeras en busca de ajuar y carruaje, vislumbrar los rayos postreros de la luz de la tarde y soñar con salir corriendo. ☘



---

# • LA DOMINICA, UN ESPACIO PLURAL Y TOLERANTE •

---

POR **BIBIANA CAMACHO**

Las cantinas también pueden ser sitios de encuentro con uno mismo y refugios de la vida cotidiana, como testimonia la narradora asidua a este lugar.

**L**ARGAS HORAS EN UNA SILLA FRENTE AL ESCRITORIO, CINCO días a la semana, pueden ser, al menos para mí, verdaderamente tortuosas. Debo tener alguna tara que me impide y me impedirá brillar en sociedad, como decía mi abuela, pues esas rutinas laborales no van conmigo. Quizá mi exjefe en la UNAM me malacostumbró; él decía que no le importaba si estábamos presentes o no, pero daba una fecha de entrega del trabajo y si acaso no entregábamos en el día convenido, no tenía empacho en despedirnos. No es de extrañar que, al menos durante el tiempo que laboré ahí, todos entregáramos los encargos a tiempo, aunque nos costara desveladas y malpasadas, pues días antes nos la habíamos pasado en otras actividades: cine, danza, fiesta y rock and roll.

Recuerdo a un compañero de chamba. Cuando yo tenía como veinte años, él era mensajero y se desaparecía durante horas. Era eficiente, jamás faltaba y siempre entregaba los documentos a tiempo. Un día me platicó su rutina y lo evidié profundamente. Me contó que trazaba su ruta procurando economizar distancias y tiempos; como era experto, una vez finalizada su labor solía irse a echar a algún parque

cercano a su última entrega, podía ser en el sur, el norte, el centro, el oriente o el occidente, siempre encontraba el lugar propicio para la vagancia. Un día se topó con la grabación de un comercial en el que intervenía Bibi Gaytán. Esa vez llegó tarde a la chamba, entretenido, sobre todo, por las curvas de la protagonista. Muchas veces pensé, y lo sigo considerando, que un trabajo en el que uno pueda vagar en esta ciudad inabarcable debe ser un privilegio, porque más allá de las largas distancias y las dificultades de movilidad, observar a la gente en diferentes contextos es siempre un deleite.

Cuento todo esto porque durante casi un año trabajé en el Museo Nacional de Arte, en el área editorial, y como es de sospecharse la rutina laboral solía ser un desastre, no solo porque el apoyo de empleados sindicalizados era casi nulo, sino también porque era necesario corretear a autores, curadores y artistas para materializar los proyectos. Mis compañeros salían a comer juntos y hablaban de sus actividades fuera del horario oficial. Yo siempre lo he evitado, me parece un desperdicio convivir con la gente que ves todo el día para comer, hacer fiesta y hasta echar novio, ¿es que acaso no tenemos cada cual una vida aparte, misteriosa y



• Interior de La Dominica.



• Algunas personas han trabajado en estos sitios por generaciones.

diferente? ¿En serio es necesario regodearse con los chismes cotidianos? Jamás he podido.

Durante esa temporada me hice cliente de la fabulosa cantina La Dominica, en Chile y Belisario Domínguez. Solía ir al menos una vez a la semana. Bebía una cerveza y un tequila, con lo cual me daban de comer sopa y guisado. Por si fuera poco, me ponía a leer y el mesero, cuyo nombre jamás supe, pero a quien me encontraba los fines de semana en la barbacoa en la calle de Pugibet, me protegía. Gracias a ese señor de cabello largo y lacio, lentes de fondo de botella y caminar lento, pasé horas en esa cantina con un libro, un cuaderno de apuntes y una pluma sin que nadie me molestara. A veces me enviaban un trago o me querían hacer la plática, y mi mesero siempre encontraba el modo de librarme de personajes indeseables, la mayoría vendedores en una zona de vestidos de boda y quince años, donde años atrás acompañé a una tía a escoger su vestido nupcial, para que regresáramos al primer lugar luego de horas de medirse vestidos y exigir ajustes imposibles.

Gracias a La Dominica y a mi mesero estrella, construí una especie de isla que me permitió un respiro, un espacio



**Gracias a La Dominica  
y a mi mesero estrella,  
construí una especie de  
isla que me permitió  
un respiro, un espacio  
lúdico y de confianza.**

lúdico y de confianza, donde yo podía ir un par de horas a leer, a beber una cerveza y un tequila y a comer, sin restricciones de ningún tipo. En mi diario de aquella época tengo registrados al menos treinta libros leídos. Me dicen que La Dominica no abre más, y yo me pregunto: ¿a quién se le ocurre cerrar un lugar tan incluyente, tolerante y diverso, sin pretensiones? 🍷



---

# • EL SALÓN ESPAÑA •

(Y UN CHISME QUE INVOLUCRA  
A DOS CLARINETISTAS)

---

POR **CITLALLI FUENTES**

En pocos sitios se forjan amistades más duraderas que en aquellos donde se comparten, más que un trago, historias y anécdotas que nos abren las puertas a otras sensibilidades.

*Para mi amigo querido, que me hará falta siempre y ya no leerá esto.*

**S**I LAS CANTINAS FUESEN PERSONAS SERÍAN AMIGOS, porque siempre puedes volver a ellas como a la amistad, aunque te hayas alejado incluso por años, pues te aceptan sin reclamos. Los amigos, los verdaderos grandes amigos, también son así, sin chantajes emocionales ni manipulación, lo que hay es lo hay. Por eso, cuando existe ese vínculo, los abrazos son francos y el cariño recíproco y tan simple.

La cantina Salón España está en la esquina de Luis González Obregón y República de Argentina. No diré que la conozco desde hace muchos años ni mucho menos que soy una parroquiana, pero le tengo especial afecto porque me la presentó Eusebio Ruvalcaba. Claro, él me enseñó muchísimas cantinas y con ellas me pasó lo mismo que con las personas: con algunas hubo química desde el principio, a otras tuve que darles una segunda oportunidad y otras más simplemente no me gustaron desde que puse un pie en ellas, y jamás volví. Pero el Salón España fue especial, porque todo alrededor de esa noche lo fue. Éramos cuatro personas: Eusebio, su chava, un amigo mío y yo, y habíamos quedado de vernos porque asistiríamos a El Colegio Nacional para escuchar en vivo el *Quinteto para clarinete en Si menor, op.*

115 de Johannes Brahms; si mal no recuerdo se trataba de una serie de conciertos organizada por Mario Lavista en el año 2012 o 2013. La cosa fue que entre el entusiasmo de escuchar esa obra y la distracción nos equivocamos de fecha y nos adelantamos una semana, así que al llegar a la puerta del Colegio, un policía muy amable nos indicó que no tenía idea de lo que hablábamos. No nos quedó de otra que ir por unos tequilitas al Salón España –cuya variedad de tequilas es espectacular– y escuchar a Eusebio hablar de Brahms y acrecentar el deseo de escuchar dicha obra.

Eusebio me hablaba por teléfono cada vez que quería contarme un chisme; lo genial de esas narraciones era que se trataban de la vida privada de sus músicos más amados, de manera que gracias a él supe cosas bellísimas de Schubert, Robert y Clara Schumann, Beethoven, Tchaikovski, Mozart y Brahms. De estos últimos me contó que estaban unidos porque ambos habían escrito un quinteto para clarinete y

cuerdas inspirados en la amistad que cada uno de ellos tuvo con un amigo clarinetista, y que los dos estrenaron esas obras con sus amigos interpretándolas; en ambos casos el concierto fue un éxito y el público había quedado conmovido y sorprendido ante la inconmensurable belleza de la música... Nadie como mi querido Chebo para contar chismes y después decir adiós y colgar. Luego ya no se podía saber cuándo llamaría otra vez con un nuevo chisme. Me gustaría tener mejor memoria y recordar el nombre de los clarinetistas amigos de Wolfgang y Johannes pero no los recuerdo; sería fácil *googlearlos*, pero prefiero recordar a Eusebio y esas llamadas telefónicas que yo disfrutaba tanto.

Esa noche, cuando ya estaba por cerrar el Salón España, salimos y pasamos a comprar un vino, porque les pro-

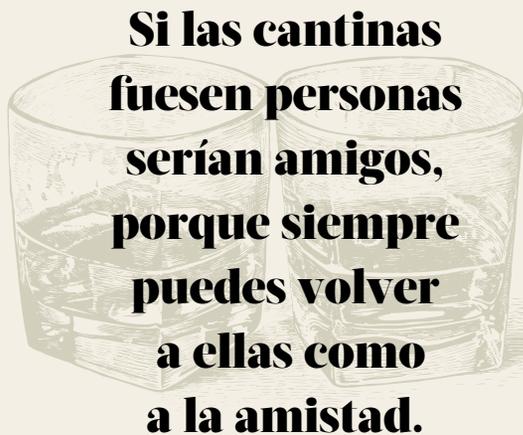
puse venir a mi casa a escuchar ese quinteto. Aquí escuchamos a Brahms y en cuanto se acabó la música y el vino, cada quien se fue para su casa.

A la semana siguiente volvimos a vernos los mismos cuatro en la misma cantina, comimos ahí y llegamos a tiempo al concierto. Por fin escuchamos ese quinteto y pensamos en Brahms y en su amistad con el clarinetista, así como en lo emocionante que debió haber sido para ambos que, en su estreno, el público

aplaudiera tanto que tuvieron que repetir el segundo movimiento.

Hace mucho no voy al Salón España, pero a veces, cuando ando por el Centro, me gusta pasar solo para corroborar que sigue ahí. Al ver la cantina me prometo que iré pronto y luego se me va el avión y no lo hago, o me dirijo a otro lado, como pasa a veces con los amigos. Piensas que son algo tan cercano, tan tuyo, que jamás se irán, pero un día ya no están y entonces piensas «carajo, ¿cómo fue que dejamos pasar tantos meses sin vernos, sin echarnos un trago, sin escuchar música juntos, sin contarnos nuevos chismes, sin darnos un abrazo?».

Hay amigos que no deberían morir y hay cantinas que no deberían desaparecer. Yo espero que el Salón España dure mucho más y que uno de estos días me dé tiempo de ir a tomar tequila y brindar por mi amigo querido y sus bellos chismes de clarinetistas. 🍷



---

## A fondo

---



Ilustración: Jesús Iglesias



---

# HABLANDO • DE MUJERES • Y CANTINAS...

---

POR **REBECA FORTUL**

Desde hace mucho tiempo, los bares y cantinas dejaron de ser lugares exclusivos para los hombres, como nos recuerda este texto, en el que se rescatan los casos de cantantes como Chavela Vargas y Lucha Villa, que muestran cómo la vida en la ciudad se vuelve cada vez más diversa e incluyente.

**L**A VIDA EN LA CIUDAD REPRESENTA PARA SUS HABITANTES el constante reto de adaptarse a la multitud, al tráfico, a jornadas de trabajo de más de ocho horas diarias, al clima voluble y al enfrentamiento ocasional con los diferentes ritmos y humores de los demás ciudadanos. Sin embargo, desde hace muchos años, la ciudad ofrece, en compensación a tan ajetreada existencia, ciertos recintos en los que sus habitantes pueden recobrar la tranquilidad de la que han sido despojados momentáneamente: una cantina para comer y beber mientras el mundo sigue rodando.

Es difícil exponer un concepto de cantina que se adapte a todas las épocas, pues la evolución de estas se desarrolla conforme pasa el tiempo y se ajusta a las exigencias del público que las visita. La idea más homogénea que se tiene de una cantina en el pensamiento colectivo es la de aquel establecimiento, «principalmente frecuentado por hom-

bres», en el que se sirven botanas, comidas y bebidas para pasar el tiempo con el taco de chicharrón en salsa verde con nopales que algunas suelen servir. Si bien la idea de que en las cantinas sirvan comida ya no aplica a todas, tampoco lo es aquella en la que sea un público masculino el que las abarrote, pues en 1982 la entrada a estos sitios de entretenimiento se permitió a las mujeres, y desde entonces a muchos de estos lugares asisten mujeres que encuentran el ambiente muy placentero.

¿De dónde surge el interés femenino por acudir a estos lugares que por muchos años fueron espacio exclusivo de los hombres? Probablemente habrá quien de manera un tanto simple considere que el hecho de romper un cerco espacial y social, como lo es traspasar las puertas de una cantina, sea por sí mismo el gran atractivo para una mujer, esa parte casi obvia que lleva al ser humano a hacer exactamente lo que



Ilustración: Jesús Iglesias

antes le prohibieron, jugarle al rebelde, al «ya verás cómo sí puedo». Pero antes de sumarme a esa idea, yo tengo otra, no solo personal, sino que se ha ido confirmando con cada visita o plática sostenida en estos lugares de recreación: las mujeres van porque se divierten, y ¿cómo no hacerlo con la variedad de características que brinda el mundo de las tabernas?

Muchas cantinas advierten en sus carteles de entrada que son lugares familiares en donde se reúne la gente a comer y a platicar; otras, las que mantienen aún el aura de antaño (es decir, con sus mesas con portavasos para jugar cómodamente cubilete o dominó), son lugares tranquilos en los que grupos de amigos, sin distinción de género, se congregan para pasar un buen rato degustando música de la edad de los sexagenarios meseros o canciones que se escuchan casi a blanco y negro con algún trío que se pasea por el salón; hay, también, lugares que ya solo guardan con la cantina el comparativo de servir bebidas espirituosas, pues la presencia de mujeres externas a las bailarinas del lugar es tan escaso como las comidas que ahí se sirven, salones

que antes llamaban cantinas, ya que asistían hombres para invitar a bailar a una que otra dama por medio de fichas. Y no olvidemos aquellos bares-cantinas en los que el papel de la mujer se centra en las meseras cuya cordial atención ameniza la estancia.

Algunas cantinas de gran fama guardan entre sus visitantes femeninas más asiduas a personalidades como Chavela Vargas quien, según el conocimiento popular, asistía con regularidad al Salón Tenampa, en la plaza de Garibaldi, al lado de su amigo José Alfredo Jiménez; ahí entonaban juntos melodías de amor y desamor que pronto acababan en borrachera. Total, del amor al olvido hay un paso y una botella de tequila. También hay que mencionar una cantina con cien años de antigüedad: La Peninsular, la favorita de la cantante de música ranchera Lucha Villa, quien seguramente se aventó más de una vez «Me llaman La Tequilera».

Es decir, las mujeres también visitamos las cantinas para cantar, para reír, para olvidar amores perdidos o encontrar



• Entrada de La Peninsular, ubicada en Alhóndiga 26.

amores nuevos. El trago es amigo tanto de hombres como de mujeres que buscan la mesa del rincón para sobrellevar las penas y las alegrías de la vida. Rincones mágicos donde se sirve comida y un buen trago para pasar el rato lo necesita quien sea, no importa si vas de falda o si vas de jeans. La vida bohemia de la ciudad se ilumina paradójicamente en estos lugares oscuros en los que la presencia femenina siempre ha permeado: las mujeres existen en las cantinas aún antes de su entrada permitida a finales del siglo xx, canciones para ellas (como «Mujeres divinas») y en contra de ellas («La farsante») dejan una clara huella de la mujer en la taberna a través del pensamiento.

En fin, la concurrencia a este tipo de animados centros de entretenimiento da cabida desde hace apenas treinta y cinco años, con toda libertad, a cuanta persona esté ávida de un buen plato de botana, música, bebida y, sobre todo, de reconocer y sumarse a la gran manifestación de la condición humana, sin hacer caso al género, que enriquece la vida en la urbe. 🍷

**La vida  
bohemia de la  
ciudad se ilumina  
paradójicamente en  
estos lugares oscuros  
en los que la presencia  
femenina siempre  
ha permeado.**



---

# MI INFANCIA ENTRE CANTINAS

---

POR **EMILIANO MARTÍNEZ ESCOTO**

El encanto por los centros de reunión, festejo y conversación que nos ofrece la ciudad se confunde con la memoria y las evocaciones personales.

**L**A PRIMERA VEZ QUE ESTUVE EN UNA CANTINA FUE APROXIMADAMENTE a los seis meses de vida. Obviamente no recuerdo esa experiencia pero hay por ahí, en los archivos de mi papá, una foto que prueba la verdad de esa anécdota. En aquella foto estoy sentado sobre la barra, detenido por mi padre y con don Jesús, el cantinero, dentro de la famosa cantina El Nivel, conocida por presumir la primera licencia de la ciudad. A nuestro lado, Jesús luce su camisa blanca, con chaleco negro y moñito. Ese tierno viejito oriundo de Arandas, Jalisco, según me cuenta mi padre, fue el culpable de que un bebé estuviera dentro de aquel espacio ubicado en la calle de Moneda, a un costado del Palacio Nacional.

Me siento orgulloso de contar esto no con un afán de presunción ególatra, no se trata de decir: «Yo estuve en cantinas antes que cualquiera de ustedes». No es nada parecido. Lo cuento porque soy afortunado de tener un registro mío en ese espacio histórico. El Nivel cerró debido a que el edificio donde se ubicaba pertenece a la UNAM y ellos no

se quisieron encargar de la administración de un espacio dispuesto para el vicio. Triste situación la que enfrentan las cantinas cuando se miran reguladas con la misma vara que otros espacios por el simple hecho de vender bebidas embriagantes a víctimas del desasosiego, guardianes de la tristeza o simples individuos que buscan espacios amables para soportar la realidad.

Varias cantinas, como esta, de la que hemos hablado, han desaparecido debido a la injusta competencia en la que se enfrentan a lugares que, metidos en la avidez de novedad, generan espacios impersonales y superficiales que, a su vez, provocan convivencias impersonales y superficiales. Es imposible frenar el paso del tiempo o el constante avance de la sociedad. Sin embargo, es necesario defender esos espacios-refugio que permiten criticar los modelos de comportamiento y convivencia que se reproducen en un grupo.

Recuerdo esas tardes en el Salón Corona original, aquel de la calle de Bolívar, entre Madero y Venustiano Carranza. Un lugar que desde finales de los ochenta hasta principios



• Herencia gastronómica, uno de los sellos distintivos del Salón Corona.

de los dos mil era el punto de encuentro de periodistas culturales y artistas, una visita necesaria cada vez que alguien relacionado con el medio cultural visitaba el Centro. Hubo una época en la que mi papá, mi mamá y yo visitábamos el Corona por lo menos una vez cada dos semanas. Ya fuera para comer la deliciosa mojarra que preparan, para tomar un par de cervezas o para ver algún partido de fútbol, invariablemente estábamos ahí, esperando mesa (de preferencia con Domingo, el mesero estrella).

Largas tardes de mi infancia utilicé la puerta del baño como portería y exigí a los comensales tirar un penal para poder pasar, pocos eran los que se negaban a hacerlo. Para algunos era una escena decadente (un niño de ocho o nueve años jugando en la puerta del baño de una cantina), pero para mí era divertidísimo. Cuando uno es niño no juzga los espacios para jugar, simplemente juega. También recuerdo con mucho cariño las quesadillas doraditas y las gelatinas de la esquina, postre obligado cada vez que íbamos al lugar. 🍷

**El Salón Corona,  
desde finales de los  
ochenta hasta principios  
de los dos mil, era el punto  
de encuentro de periodistas  
culturales y artistas, una  
visita necesaria cada vez  
que alguien relacionado  
con el medio cultural  
visitaba el Centro.**



• La Vaquita, en Mesones esquina con Isabel la Católica.

Si bien el Salón Corona no ha cerrado y muy probablemente no cerrará (¿cómo cerrar sus pinchemil sucursales?), el lugar ha cambiado. Ya no es el punto de encuentro que fue en otro tiempo. Con tantas sucursales, su esencia se ha perdido y ahora la sucursal de Bolívar, en lugar de sentir el orgullo por la increíble fotografía de Fabrizio León que está en su entrada, se encuentra llena de pequeñas competencias entre agencias de viajes con nombres como vueloalfraude.com o cosas así. Imposible apreciar un partido de fútbol sin gritar al unísono cualquier gol en un partido de México. La gente ya no habla de una mesa a otra ni te llegan tragos del vecino lejano que manda un saludo. Ahora cada quien a lo suyo, todos en su propia mesa comiendo lo más rápido posible para dar espacio al siguiente comensal: negocio total. Felicidades a los dueños, seguramente ellos se la pasan muy bien.

Negarse al cambio es completamente distinto a defender esos lugares donde aprendiste a amar la vida. Suena a cosas de almas viejas, como las que se cree que siempre defienden

las cantinas. Pero yo, con mis veinticuatro años, extraño la botana del Dos Naciones (recientemente cerrado) o una cerveza en La Esperanza, mientras espero algún trabajo de enmarcado de cuadros en La Lagunilla. Una fantástica sopa del bar Gante o un gran sándwich, un jugo de carne del Salón Victoria (antes en la calle de Victoria, ahora en la calle de Dolores, casi con Independencia, en el corazón del Barrio Chino, a un lado de El Tío Pepe, otro de los constantes puntos de encuentro de la vida cultural de la ciudad). Cada feria de libro del Zócalo necesito ir por una torta y una chela al Nuevo León de la calle de Pino Suárez, la cantina más cercana a la Plaza de la Constitución, y en cada feria de Minería hay que contar la historia del balazo de Panchito Villa en la famosa Ópera. Ojo, solo hay que detenerse a contar la anécdota porque la cantina es muy cara. Mejor un recorrido por La Vaquita, en Isabel La Católica esquina con Mesones, o La Mascota, a una cuadra de distancia, en Mesones y Bolívar. Lugares de tortas fantásticas y cervezas a precios decentes.



**Se han roto los lenguajes,  
destruido los símbolos y  
cambiado los patrones. En  
esta época postcantinera  
ya no es tan fácil encontrar  
refugios ante la vorágine  
mercantilista.**

• La Mascota (arriba) y El Tío Pepe (abajo).

Lugares para sentarse a platicar, convivir y *conbeber*; hacerlo juntos, en comunidad, construir familia más allá de la sangre y el apellido. Hacer familia incluso más allá de conocernos el nombre. Porque en una cantina todos somos hermanos, y como buenos hermanos nos peleamos las novias, los novios y las mesas. A veces hasta hay que romperse la madre pero nada más, como aquellos que antes necesitaban tocarse de vez en cuando los pelos para recordar que eran mortales, para saberse humanos y para recordarnos los unos a los otros que en esta jungla salvaje no hay nadie ni más fuerte ni más importante: todos podemos perder. Madrazos, pues, solo de vez en cuando, por lo regular basta con invitarse una copa para limar asperezas, una botella si la afrenta es fuerte, una canción en la rocola si más que afrenta fue broma ligera. Construir diálogos simbólicos dentro del terreno de la embriaguez y entregarse a la comunidad. Eso es lo que me dejó una infancia entre cantinas: algo parecido a la comunidad.

Con todo esto no quiero decir que reniegue de los espacios para bailar o que me desagrade recorrer Madero y ver hordas de muchachos en busca de placeres efímeros. Lo que digo es que el Río de La Plata ya no es lo mismo desde que le metieron luces neón y que ya ni siquiera me siento seguro al entrar. Lo que digo es que se han roto los lenguajes, destruido los símbolos y cambiado los patrones. En esta época postcantinera ya no es tan fácil encontrar refugios ante la vorágine mercantilista. Nos ha llevado la corriente y poco a poco, como todo, dejamos de ser salmones y nos volvemos charales, moluscos, simples piedras.

Pero aún quedan varias cantinas, y mientras sigan existiendo, cada vez que cruce el Centro Histórico de esta indómita ciudad, prometo entrar en la más cercana para observar qué tanto seguimos creando comunidad.

Enséñame las cantinas y los bares de tu ciudad que yo podré decirte qué tan lejana está de sí misma. 🍷

---

# Quehaceres

---

Por Jorge Pedro Uribe Llamas



## Perfumería Novelty, una novedad centenaria

La historia tiene su lado seductor. Los aromas que han estado presentes a lo largo del tiempo también han forjado nuestra identidad a través de varias generaciones.



QUIERE LA TRADICIÓN, O LA HISTORIA, QUE EN LA VIEJA CIUDAD de México se conserve con tozudez la vocación de algunas calles. Así, hace tiempo que operan características imprentas en Leandro Valle o comercios de lámparas en Victoria. De la misma suerte que en Pino Suárez aún destacan dos o tres añosas talabarterías, y cómo olvidarnos de los vestidos para novia de todos sabemos dónde, vendimia que halla sus raíces a finales del siglo XVI, con un tal bordador Amaya. Adentrarnos en la explicación de este fenómeno resulta fascinante porque nos invita a huronear en el pasado, ese lugar inexistente que por lo tanto nos permite crear.

En el caso de los negocios más conspicuos de Atacaba<sup>1</sup> no extraña que estos sean zapaterías, perfumerías y hasta camiserías (quedan pocas), ya que en ella se encuentra la primera tienda de perfumes del Centro, y de la ciudad, o al menos la más longeva de la que tengamos noticia: Novelty, registrada en 1910, aunque operaba desde algunos años antes. Según lo que averiguamos, únicamente la de Tacuba 13 y Edelweiss en Bolívar podrían tener la oportunidad de tutearla.

Entre Monte de Piedad, Madero e Isabel estuvieron las casas del marquesado del Valle de Oaxaca (permanecen

fragmentadas y maltrechas las reconstruidas por Lorenzo Rodríguez en el siglo XVIII), originalmente residencia de don Hernán Cortés, en un solar perteneciente a Axayácatl. Casas en cuyos bajos se aloja Novelty, casi junto a La Vasconia y probablemente en la mera accesoria que ocuparan hace mucho o la famosa bizcochería de Ambríz o cierta carnicería ya veterana durante los años de la Reforma. Pero vámonos

despacio. ¿Qué relación habrá entre este caserón y las zapaterías, perfumerías y camiserías de nuestra rúa? Capaz que bastante si consideramos una crónica de Artemio de Valle Arizpe (*Por la vieja calzada de Tlacopan*, 1937), en la cual se nos entera del Portal de los Chapineros y un mercado de flores que funcionaron en las tempranas centurias virreinales frente al ingente inmueble cortesiano. En uno solían ofrecerse monturas, espadas y chapines (calzado de corcho forrado de cordobán) y el otro era un fragante

bazar próximo de la desaparecida Capilla de los Talabarteros.<sup>2</sup> Zapatos y pieles y flores a tiro de piedra de los marqueses, los cuales terminaron por fraccionar su propiedad para dar paso al primer centro comercial, o más o menos, de la capital: la Alcaicería, en la que sobre todo se mercaba con telas. Queda Palma de testigo o, si se prefiere, cicatriz.

## Algunos rincones del Centro conservan la vocación de sus oficios originales, más allá del paso del tiempo.

<sup>1</sup> Apelativo castellano que ostentó inicialmente un tramo de la calzada que varios han dado en llamar, sin pensárselo dos veces, “la más antigua de América” y que todavía hoy conecta a México con Tacuba (y hacia el oriente con Texcoco, vía San Lázaro).

<sup>2</sup> Referida en Carina Viquez (abril, 2017). «La calle de las Escalerillas», Km Cero (101), pp. 8-9.

---

## Quehaceres

---



La casa  
barroca donde se  
encuentra es el sitio  
idóneo para esta  
perfumería.

No hace falta ser muy listos, aunque sí imaginativos, para comprender, entonces, de qué manera fue cuajando la proclividad comercial específica de Atacaba, después Tacuba, que acabó prolongando su nomenclatura hacia Santa Clara y San Andrés. Es posible que los españoles Obdulio y Ramón Cabrales Robledo, pionero del alpinismo este, hayan instaurado aquí su establecimiento, al principio una camisería, La Mascota (bien cerca de Monte de Piedad, tal vez en el edificio neoclásico donde ahora se consiguen bísquets), dada la dinámica prevaleciente de la calle. Pronto abrirían una nueva tienda a escasos metros, la perfumería. Todo al compás de los últimos latidos del Porfiriato.

«Una fragancia puede variar de un año a otro, como los vinos, que cada año salen distintos, porque las cosechas de flores nunca salen igual», asegura el joven Roberto Barrón Cabrales, administrador de Novelty junto con su mamá, Rocío, refiriéndose a los contratipos o perfumes *similares*. Pero con los originales pasa lo mismo. Roberto representa la cuarta generación de la familia Cabrales en Tacuba. Tiene su oficina al fondo, de la que sale para atendernos con es-

mero y corrección. Podemos pensar en él, dentro de cinco décadas, como un dulce anciano que continuará trabajando en el negocio familiar, alguien a quien nos dará gusto saludar y preguntarle por ese o aquel perfume («el que más se llevan es Chanel, que es un clásico, pero también Carolina Herrera y Paco Rabanne»), a la vez que se recuerdan épocas pasadas, o inexistentes y que por lo tanto tendremos permitido crear. El local no huele a nada ni ponen música. El piso es lindo, en hexágonos; el original, al parecer. Rara vez se ve a muchos clientes en Novelty, no obstante que mantienen a algunos leales, que conocieron la perfumería por medio de sus papás o abuelos. Unos vienen por la crema de *hamamelis*, que solo acá se consigue en el rumbo y es ideal para las piernas de los diabéticos, por ser muy grasosa. Otros son mayoristas foráneos que ya le saben.

Novelty no tiene sucursales, tampoco venden Hermès (sucede que las marcas caras se mueven mejor en los grandes almacenes, en donde dan promociones y contra los cuales es difícil competir) y por desgracia extraviaron las fotos de los famosos, como Angélica María, a quienes acostum-



braban recibir en un salón aparte para mostrarles fragancias recién traídas de Francia, disponibles aquí en exclusiva, y por eso el nombre de la perfumería seguramente. Sin embargo, no nos quejamos. Nos encanta su ubicación en una histórica mansión barroca, en la calle que le corresponde, entre tanto Fraiché, con quien no creen que exista una rivalidad en lo absoluto, a diferencia de con la piratería. Gustan su eslogan («más de cien años aromatizando tu vida»), su modestia («hace poco vinieron a grabar para una serie de Netflix, no me acuerdo cuál») y sus esencias importadas, que son aceites sin alcohol ni agua destilada ni fijador (esos se compran por separado) con los que se puede hacer un perfume personalizado, de unos cien mililitros y por unos cien pesos. Huele bien el porvenir de Novelty, con diferentes cosechas de compradores cada primavera. Claro que eso depende de nosotros. 🍷

.....

**Novelty** (Tacuba 71, local A). 5512 5020, 5512 0002; perfumeria\_novelty@yahoo.com.mx



# Cartelera

Por Lyra Gastélum

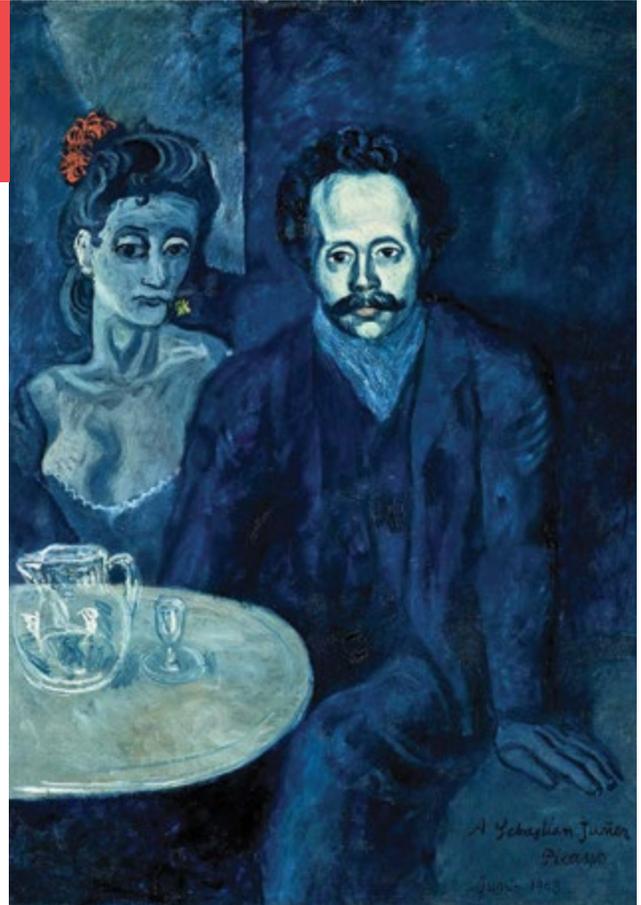
## Picasso y Rivera: conversaciones a través del tiempo

Después del éxito que tuvo con la exposición *Pintando la Revolución*, una retrospectiva sobre el muralismo mexicano, el Museo del Palacio de Bellas Artes presenta *Picasso y Rivera: conversaciones a través del tiempo*, una muestra sobre el trabajo de estos dos artistas de 1914 a 1916.

Es bien sabido que Diego Rivera fue discípulo de Picasso, pero su amistad terminó cuando el muralista mexicano acusó al español de copiar elementos de *Paisaje zapatista* en su pintura *Hombre apoyado en una mesa*. Tal vez esta cuestión sea debatible, pero es bien sabido que Picasso muchas veces «tomó prestadas» algunas ideas de otros artistas.

A cien años de su distanciamiento, Rivera y Picasso se reencuentran en esta exposición armada por el Museo de Arte del Condado de Los Ángeles, la cual estará en nuestro país desde el 8 de junio. En ella podrás conocer la etapa cubista del mexicano y la etapa azul del pintor español.

Además de emblemáticas piezas, como *Retrato a Sebastián Buñuel Vidal* de Picasso y *Paisaje zapatista* de Rivera, se mostrarán objetos relacionados con los artistas, como libros, catálogos de exposiciones, bocetos y modelos a escala de algunas esculturas, las cuales pretenden demostrar los vínculos que tuvieron estos dos grandes maestros y cómo influyeron el uno en el otro.



Fotos: cortesía Museo del Palacio de Bellas Artes

.....  
**Museo del Palacio de Bellas Artes** (Juárez s/n). Martes a domingo, 10 am-5:30 pm. \$60.

## Sussie 4 y Nortec Collective

El Pasagüero es uno de los bares con música en vivo más conocidos del Centro de la Ciudad de México. Aquí se han presentado desde bandas como The Dears, hasta grandes personajes del post punk como Peter Hook, bajista de Joy Division y New Order.

Además de ser un espacio que recibe bandas internacionales, El Pasagüero le apuesta a la oferta nacional ofreciendo festivales de hip hop y rockabilly, y conciertos con ídolos nacionales como La Gusana Ciega.

En esta ocasión abre sus puertas para presentar a dos grandes de la electrónica mexicana: la banda tapatía Sussie 4,



Foto: cortesía Sussie 4

conformada por César Gudiño, que nos hará bailar con canciones como “Mucho corazón” o “Can U Feel Me?”, en su más depurado estilo house, y Nortec Collective: Hiperbo-real, que nos pondrá a zapatear con su mezcla de electrónica y música regional mexicana.

.....  
**Pasagüero** (Motolinia 33). Viernes 14 de julio, 9 pm. \$400.

## La Mujer Maravilla y el poder de la creatividad

Cuando la película de *Wonder Woman* vio la luz el pasado junio, no solo aplaudimos el trabajo de la directora Patty Jenkins y nos enamoramos de la protagonista Gal Gadot, también nos alegramos por la energía que el filme despidió y el empoderamiento que creó en varias mujeres del mundo.

En el marco del estreno de la película, el Museo Mexicano del Diseño (Mumedi), en colaboración con Warner Bros. Pictures México, presenta *Mujer Maravilla y el poder de la creatividad*, una exposición de setenta brazaletes inspirados en la Amazona más famosa del mundo, creados por proyectos y diseñadores como Bloque 6, Cristina Orozco, Iker Ortiz, T2 Arquitectos y Paulo Villagrán.

Además de los brazaletes, los fans de *Wonder Woman* disfrutarán de pósters, dibujos y arte de la chica más genial de DC Comics.

.....

**Museo Mexicano del Diseño (Mumedi)** (Francisco I. Madero 74). Lunes, 10:30 am-8 pm; martes a domingo, 10 am-8 pm. \$45. Hasta el 31 de agosto.



Fotos: cortesía Mumedi



## Tenemos que hablar

En épocas pasadas se creía que el único camino de las personas era crecer, casarse, tener hijos y morir. Esta estructura social tal vez funcionó por muchas décadas, pero ahora, en pleno siglo XXI, los jóvenes tienen otras metas.

*Tenemos que hablar* es una obra de teatro que cuenta la historia de Emma e Ián, una pareja que lo tiene todo: trabajos exitosos, solvencia económica, vacaciones y diversión cada fin de semana. Después de pensarlo bien deciden dar el siguiente paso: ser padres.

Si bien tenían previsto un cambio de vida, Emma e Ián se enfrentan a situaciones que nunca habían contemplado, lo cual crea algunos conflictos entre ellos y los lleva a reconsiderar la noción de maternidad y paternidad que aprendieron por otras personas.



Foto: cortesía Teatros de la Ciudad

Escrita, dirigida y actuada por Talia Loaria, esta obra resalta los problemas de tener hijos y al mismo tiempo enaltece las satisfacciones de ser padre, de una manera divertida que te hará llorar de risa en tu asiento.

.....

**Foro A Poco No** (República de Cuba 49). Viernes, 8:30 pm. \$150. Hasta 21 de julio.

# El Centro por día

domingo

2

MÚSICA

6 pm | **Amélie. Un clásico del cine francés musicalizado en vivo**

Teatro de la Ciudad de México (Donceles 36).  
Entrada: \$162-600.

martes

4

CURSO

9 am | **Superalimentos y estrategias para una vida saludable**

Museo Galería Nuestra Cocina Duque de Herdez (Seminario 18). \$1,600.

jueves

6

EXPOSICIÓN

11 am | **Retratos de piel oscura. Afromexicanos de la costa chica de Oaxaca**

Casa de la Primera Imprenta de América (Primo de Verdad 10). Gratis.

viernes

7

EXPOSICIÓN

10 am | **Recinto del Escudo Nacional**

Museo Numismático Nacional (República de Bolivia s/n). Gratis.

EXPOSICIÓN



sábado

8

11 am | **Horizontes imaginarios**

Centro Cultural de España en México (República de Guatemala 18). Gratis.

lunes

10

EXPOSICIÓN

9 am | **Entre líneas difusas**

Palacio de la Escuela de Medicina (República de Brasil 33). Gratis.

EXPOSICIÓN



martes

11

10 am | **La moda iraní: ayer y hoy**

Museo Nacional de las Culturas (Moneda 13).  
Gratis.

EXPOSICIÓN

miércoles

12

10 am | **Línea del tiempo con la historia de la Universidad**

Museo UNAM Hoy (Moneda 2). \$20.

MESA REDONDA



jueves

13

7:30 pm | **Gráfica, ilustración y edición: tres disciplinas convergentes**

Museo Nacional de la Estampa (Avenida Hidalgo 39). Gratis.

CINE



viernes

14

4 pm | **El color de los olivos**

Museo de la Mujer (República de Bolivia 17).  
Gratis.

domingo

16

EXPOSICIÓN

10 am | **La escena perfecta**

Museo de Arte de la SHCP - Antiguo Palacio del Arzobispado (Moneda 4). Gratis.



EXPOSICIÓN

miércoles  
**19**

**9 am** | **Nuestra sangre, nuestro color.**  
**La escultura polícroma de Tenochtitlan**  
Museo del Templo Mayor (Seminario 8). \$70.



EXPOSICIÓN

jueves  
**20**

**10 am** | **Del Pontormo a Murillo. Entre lo sagrado y lo profano**  
Museo Nacional de San Carlos (Puente de Alvarado 50, Tabacalera). \$45.



EXPOSICIÓN

viernes  
**21**

**10 am** | **Leo Matiz: El muralista de la lente.**  
**A cien años de su nacimiento 1917-2017**  
Antiguo Colegio de San Ildefonso (Justo Sierra 16). \$50.



EXPOSICIÓN

sábado  
**22**

**10 am** | **How We Work. Nuevo diseño holandés**  
Museo Franz Mayer (Avenida Hidalgo 45). \$50.

lunes  
**24**

**1 pm** | **Dulce olor a muerte**  
**Auditorio. Un paseo por los libros** (Pasaje del Metro Pino Suárez-Zócalo). Gratis.

CINE



TEATRO

martes  
**25**

**8:30 pm** | **Alguien a quien aferrarnos**  
Foro A poco No (República de Cuba 49). \$156.

miércoles  
**26**

**7 pm** | **Noche de Museos**  
Varias sedes. Gratis.

VARIOS



CINE

jueves  
**27**

**5 pm** | **Wall-E**  
Palacio de la Autonomía (Primo de Verdad 2).  
Gratis.

viernes  
**28**

**10 am** | **Pintado en México 1700-1790: Pinxit Mexici**  
Palacio de Cultura Citibanamex - Palacio de Iturbide (Madero 17). Gratis.

EXPOSICIÓN

sábado  
**29**

**7 pm** | **A Poc A Poc**  
Palacio de Bellas Artes (Avenida Juárez esquina Eje Central Lázaro Cárdenas). \$80-\$250.

DANZA

domingo  
**30**

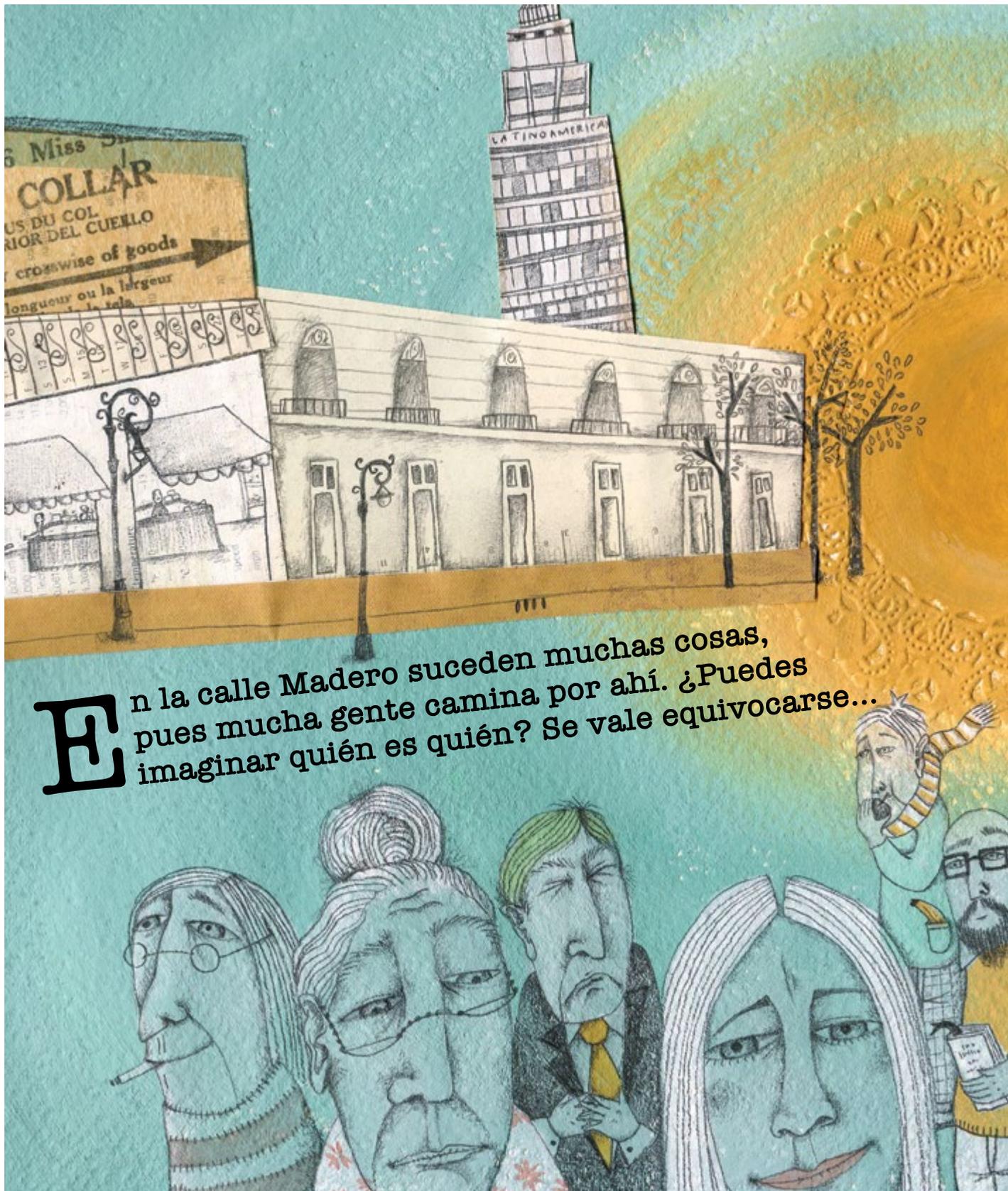
**10 am** | **Núcleos Temáticos**  
Museo de las Constituciones (Del Carmen 31).  
Gratis.

EXPOSICIÓN

Programación sujeta a cambios

# Niños

Por Valeria Gallo



**E**n la calle Madero suceden muchas cosas, pues mucha gente camina por ahí. ¿Puedes imaginar quién es quién? Se vale equivocarse...



¿Quién está viendo la Ciudad de México por primera vez?

¿Quién se equivocó en la máquina del tiempo?

¿A quién ya se le entumió el brazo izquierdo?

¿Quién quedó de verse con alguien?

¿Quién tiene dolor de barriga?

¿Quién tiene una preocupación?

¿Quién está pasando un buen rato?

¿Quién lleva muchos años de casado?

¿A quién le encantan los Beatles?

¿Quién ha escrito libros de filosofía?

¿Quién decidió hoy no ir a clases?

¿Quién no desayunó hoy?

¿Quién ya nos vio?

