

VIDA FERROCARRILERA

Entrevista realizada al señor Juan Manuel Álvarez Calderón del restaurante Nacho's de Cárdenas, San Luis Potosí¹

Covadonga Vélez Rocha (CV): Quisiera que nos platicaras sobre la comida que se vendía en el restaurante...

Juan Manuel Álvarez Calderón (JM): Muchísimas gracias licenciada, a través de este Centro de Investigación, a lo que es al Museo de Ferrocarriles Nacionales, muchísimas gracias al Centro de Preservación del Patrimonio Cultural Ferroviario, gracias de verdad por tomarnos en cuenta, y te platico que la estación de Cárdenas tiene importancia a nivel internacional, y pues así como mencionaste, parte del amor que yo tengo a todo el símbolo del ferrocarril, pues parte precisamente de eso, del linaje de mi familia, que pues fueron los que en algún tiempo en la estación del ferrocarril ellos brindaron ese servicio y que hasta la actualidad nosotros, yo soy tercera generación, seguimos en este ambiente de la gastronomía, y que tiene que ver con esa vinculación muy directa con el ferrocarril. Hay algo que tengo que mencionar, algo importante, porque mira, eran quince minutos, veinte minutos que eran los que les daban, parece que eran si no me equivoco a las 12:45 el que iba para Tampico y ese era entonces veinte minutos, y luego el que venía de las 3:00 que venía de Tampico a San Luis capital, entonces era pues muy poco tiempo ¿verdad? para poder bajarse al restaurante, pero yo te platico ahora sí de lo que son los trabajos de investigación que yo hago. Sí se estaba arriba de lo que es el tren pasajeros, pues se pudo ver la venta de todo tipo de gorditas con todo tipo de rellenos, esa es una, flautas, tacos, tamales, pescado, pollo frito, frituras, de todo tipo de frituras, nieves de todo tipo de sabores, aguas, entonces, eso era un ambiente, porque te digo, entonces mucha gente se subía hasta apartar los asientos. Yo me acuerdo en mi niñez, yo me ganaba un pesote yendo a apartar asientos para las personas que iban a Tampico, mucho más reciente. Pero platicando, yo creo que tendríamos que regresar a la historia de nuestros abuelos, que ellos son los que comenzaron aquí, porque te digo, mira yo estoy haciendo este trabajo de investigación que después voy a compartirles, todo esto. Hoy estamos celebrando precisamente un 70 aniversario, que ininterrumpidamente

¹ Entrevista realizada por Covadonga Vélez Rocha, jefa de Departamento de Fototeca, CEDIF-CNPPCF, el 18 de octubre de 2021, en modalidad virtual a través de una videoconferencia en la plataforma Zoom. Contacto: cvelez@cultura.gob.mx

seguimos brindando, aunque ya no estamos en el local que ocupa ahora la estación, porque hemos tenido diferentes locales, pero desde 1951 no hemos parado de brindarle un servicio de platillos tradicionales regionales mexicanos, y pues ahora sí que toda esa gente que nos ha visitado, ya que yo siempre he dicho que Cárdenas ha sido cosmopolita por las diferentes etapas o por la línea de su historia.

CV: Aprovecho a darte una felicitación y no solamente a ti, sino extensiva para toda tu familia, porque ahorita que me estás diciendo que son 70 años de esta tradición que tienen en la gastronomía, y que comenzó precisamente en ese restaurante de la estación de Cárdenas. Precisamente por eso, para nosotros es muy importante que regresemos en el tiempo y que me platiques ¿Cómo fue que tu familia se hizo cargo de ese restaurante, y por cuántos años?

JM: Te digo, he entrevistado a través de estos años a muchas personas, creo que te voy a compartir tantísima información que tenemos en muchos temas símbolos del ferrocarril, pero mira, precisamente porque existen anduve indagando con nuestra familia, mi tía, que es la más grande de mi familia, incluso de mi papá, ella que fue un testimonio viviente, entonces yo te voy a platicar lo que ella me comentó, porque ella lo decía de igual forma que yo lo hago, muy apasionado, entonces imaginas lo que él estaba viviendo. Existen antecedentes desde quienes tenían a su cargo el manejo del restaurante, porque yo lo hice, hasta 1926 el señor Cosme Castro era el que lo tenía y estaba como propietario, pero en aquel tiempo mi abuelito Lucio Álvarez y mi abuelita Rafaelita, que provenían de Matehuala, pues llegaron como cualquier persona buscando nuevas oportunidades, un nuevo empleo, pues tener una mejor calidad de vida, entonces en la época de bonanza de la época dorada del ferrocarril, la división Cárdenas era lo que representaba, porque era un centro de reparación, fundición más importante entre Aguascalientes y Tampico, entonces dice María de Jesús, mi tía, en 1951 le ofrecieron el restaurante a mi abuelito, nos reunió a todos, estaban algunos de los chinos que eran los que lo tenían y que querían emigrar a San Luis Potosí, entonces mi abuelito, de hecho no era ni ferrocarrilero, pero le ofrecieron el trabajo de pailero, limpiar tolvas, entonces él se metió, y cuando se lo ofrecen, él era mucho de tener esa relación pública, era muy social, era líder, era masón, entonces pues el restaurante te da todos esos elementos para que tú puedas tener más amistades, etcétera, y entonces dice aquella que les dijo, tenemos este proyecto, me lo ofrecen, pero yo quiero hacer algo en conjunto porque va a ser mucho trabajo, hay que recordar que eran tres turnos, no dormía Cárdenas, todo el tiempo había movimiento, me dijo que así comienza nuestra historia en el restaurante del ferrocarril, en aquellos años de gran movimiento de personal. La importancia que representaba la división Cárdenas, laboraban en este negocio las 24 horas del día por exigencias del mismo, el señor Lucio Álvarez, su esposa Rafaelita y su hija María de Jesús trabajaban de día y noche, y María Soledad y Nacho, que era mi papá, ellos trabajaban durante la noche. En aquel tiempo pasaban las corridas la 141 y la 142 eran nocturnas y eran solamente de pasajeros, la 353 y la 354 que eran mixtas, eran tarde y de pasajeros, el que iba a San Luis capital y el que iba a Tampico, Tamaulipas a las 2:45 con sólo veinte minutos de comer. Mi papá me mencionó también que de tanto movimiento que había de clientes, no nos daban

oportunidad a veces ni de barrer, ni de limpiar, quitábamos los platos, limpiábamos mesas, porque ya estaba el otro comensal, ya estaba el otro cliente, pero eran veinte minutos oye, entonces qué era lo que nosotros teníamos que tener, primero a lo que eran los conductores, la gente de los trenes, sus viandas, sus comidas corridas ya listas, esto ya estaba, llegaba y uno ya le tenía que tener sus diez, entonces teníamos que tener las ollotas de mole, de carnita de puerco en verde con nopales, con su arroz tradicional, con sus frijolitos, su queso, sus rajas con su salsa molcajeteadada, sus tortillas, entonces pasabas tipo bufet, pasabas, agarrabas tu plato, te servías; había algo extraño, tenían coquitas chiquitas porque dice que eran veinte minutos y no les daba tiempo de tomarse una más grande, porque era pisa y corre, entonces quien se quería bajar, pues si había mucho, esto es algo de lo que me platican, todo de lo que he podido recopilar de mi familia y con amigos, era lo que se vendía también, pero me dice mi tía, hijo nosotros preparamos alimentos, chochas blanqueadas, calabazas, chayotes, tunitas, nopales, quelites, hacíamos caldo, hacíamos lo que eran los quelites, verdolagas, acelgas, y si te fijas, yo creo que de nuestras nuevas generaciones cuantos nos alimentamos de ese tipo de comida, mis abuelitos vivían 90, 95 años, entonces como que la alimentación también tiene algo que ver, pero hago una pequeña pausa, ahorita te voy a platicar lo que es la comida, las comidas del día ¿Tienes alguna pregunta? ¿Alguna duda?

CV: Pues realmente ya contestaste la tercera pregunta que ya tenía lista para ti, que es precisamente ¿Cómo era esta dinámica diaria en el restaurante? Sobre todo cuando llegaban los pasajeros y me lo acabas de responder, era como lo que tú decías, no daba tiempo ni de barrer, había que atenderlos a todos, porque efectivamente el tiempo aquí es un factor fundamental, eran veinte minutos nada más y en esos veinte minutos tenías que comer sí lo querías hacer en el restaurante, entonces esa parte era realmente fundamental, pero aquí me surge otra pregunta JM, a ver, eso que tú me dices era la dinámica en el día, pero para la noche ¿Era lo mismo? ¿Había este mismo número de pasajeros que pasaban al restaurante o por la noche disminuía este número? ¿Cómo era? porque tú me dices que eran tres turnos en el restaurante, el día era lo complicado.

JM: En la noche era un poco más tranquilo precisamente, mencionaba nuestro padre que eran más de café con pan, con sus pays, sus flautas, cosas muy manuales, muy ligeras, porque también muchos dicen hay que regresar a trabajar, entonces no podían comer tanta cosa pesada. Te voy a platicar el menú, me platica María de Jesús, mi tía, que los lunes había habas, arroz tradicional, frijol con queso y bistec ranchero; los martes sopa de pasta, arroz, frijoles y pollo a la mexicana; los miércoles, lentejas, arroz, frijoles y albóndigas; los jueves era caldo de res o pollo, igual con sus carnitas de puerco con nopales; el viernes un caldito rojo con cecina, incluso pollo ranchero, pero eso sí, los domingos no podían faltar los moles poblanos, sus frijoles su salsa y su salsa molcajeteadada. Ella menciona mucho eso, las aguas frescas, porque como tú dices, además de tener comida corrida, a la carta teníamos tostadas de pollo, cecina, tortas, flautas, tacos, es más mijo, la cocina era artesanal, aquí preparamos los pays, los polvorones, el pan, la avena, la fruta en almíbar, las aguas frescas de piña, tamarindo, horchata, dice todos los preparamos nosotros, pero sucedió que en 1965, mi abue-

lito se sintió mal por sus pulmones, por las calderas, por lo que limpiaba, por lo que le tuvo que bajar y fue cuando ya él dice se reunió y que dijeron pues a lo mejor ya no tenemos la capacidad de poder mantener el restaurante en la estación del ferrocarril, pero vamos a seguir con el mismo trabajo, pero en otro local, y fue lo que pasó, porque precisamente se fueron ahí, después cuando paso de la estación se fue al restaurante donde estaban los chinos, ahí en donde era la tienda El Vapor.

CV: JM, me queda una duda, efectivamente este menú que tenían diario pues era muy amplio, la pregunta es ¿Tenían además de tu tía y de la familia que participaba dentro del restaurante, otras personas que apoyaban?

JM: Sí claro, claro, mi madre fue un pilar de ellos. El día que ciudadanice este tema, que lo puedo poner aquí en canal local o através de mi página, van a salir muchísimas más historias, como tú dices de la gente que lavaba los trastos, de la cocinera, la gente que llevaba al pan, la gente que llevaba la leche o sea cuántas memorias, pero este es el primer paso, es punta de lanza, y si podemos hacer esto, contribuir a nivel de estado, a nivel local, y nacional, yo agradezco mucho a Dios y a ustedes por la vinculación que nos están dando.

CV: JM, entonces ¿tu abuelo tuvo aproximadamente catorce años el restaurante de la estación?

JM. Exactamente, catorce años.

CV: Perfecto, o sea de estos 70 años de tradición gastronómica, catorce años fueron específicamente en el restaurante de la estación de Cárdenas.

JM: Exactamente, exactamente, y bueno, ya posterior de ahí estuvimos en otros locales, entonces no ha sido en vano, no sé si fueron visionarios, cosas futuristas, y que yo pueda contribuir en eso a mi pueblo, todo lo que estamos rescatando, también estas cosas.

CV: Pues nuevamente muchas felicidades, que estos 70 años se conviertan en muchos más para tu restaurante y el restaurante de la familia, pero además, la importancia de que ustedes no olvidan su raíz, para mí eso es fundamental, y es algo excelente, que tú te has dado a la tarea de bueno, tengo 70 años de tradición culinaria en mi familia, pero mis raíces comienzan en el ferrocarril, es algo que tú no has olvidado y que siempre lo pones sobre la mesa, siempre que hay oportunidad estás hablando de esa parte de la historia de tu familia, cómo comenzaron en la estación de Cárdenas, incluso las imágenes que tú me has compartido son realmente excelentes, y la verdad, tú no dejas morir esa tradición, que no solamente es ese restaurante, que está ahí, funcionando, y que tú estás ahí, al frente, sino es todo lo que está atrás y que tú lo traes al presente, eso creo yo, es algo fundamental, y por eso como dices: “esa raíz del ferrocarril de la que no me puedo desligar”, pero es por eso, porque te has tomado como esa tarea.

JM: La misión, me he echado la carga yo solo.

CV: Claro, claro, y además siempre con ese ánimo de saber más, de conocer más, de investigar, eso la verdad para mí es fantástico, realmente es un privilegio conocer a alguien como tú con este ánimo, siempre de investigar, de decir, estas son mis raíces, nosotros empezamos así, y tenemos que seguir adelante.

JM: Sí, exacto, pues es que tratamos de ser un modelo, ejemplo para las nuevas generaciones, porque a veces decimos conservamos, promovemos, para mí es importante conocer nuestros orígenes, nuestra raíz, de dónde venimos. Decía un amigo historiador, no de aquí muy lejos, del municipio, dijo algo que no se me olvida, dijo: hoy, el que no conoce su historia es un pueblo que no tiene alma, porque cómo puedes aprender todos los errores de nuestros antepasados, cómo podemos inventar un buen presente y administrar mejor, y digo vamos a Cárdenas, y que lindo es Cárdenas, dijo Z. Maldonado.

CV: Que así siga Juan Manuel, que así siga, y mucho éxito. Agradecemos infinitamente tu tiempo y estas valiosas aportaciones que nos das hacia este tema, hacia el tema de la vendimia en las estaciones y en este caso, en los restaurantes de las estaciones.