

CENTRO DE INVESTIGACIONES HISTÓRICAS DE LA UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA TORREÓN
CédulaAGN:MX05035AHUIL Dirección General Educativa Torreón, México. 30-XI-2014

Torreón, servicios de hotelería y restaurante (1905-1925)



*Tres balas
de malicia narrativa*

Fundador y editor de la revista virtual: Dr. Sergio Antonio Corona Páez. Como Cronista de Torreón, en <http://www.cronicadetorreon.blogspot.com> Comité editorial del *Mensajero*: Lic. Julio César Félix, Lic. Jaime Muñoz Vargas, Dr. Sergio Antonio Corona Páez. El *Mensajero* aparece cada mes; es una revista universitaria virtual de divulgación científica en ciencias sociales con interés puramente cultural.

192

Torreón, servicios de hotelería y restaurante (1905-1925)

SERGIO ANTONIO CORONA PAEZ

→ CLAVES: Historia, gastronomía, Torreón

SERGIO ANTONIO CORONA PÁEZ (Torreón, 1950) es licenciado en Ciencias y Técnicas de la Comunicación por el ITESO, y posee maestría y doctorado en Historia con mención honorífica por la Ibero México. Dirige el Centro de Investigaciones Históricas de la Ibero Torreón. Científico social, investigador y autor de libros monográficos, colectivos, ponencias y columnas periodísticas. Ha publicado además numerosos artículos dictaminados en revistas científicas de varios países, y ha recibido diversos reconocimientos internacionales de carácter académico, entre ellos los premios Gourmand 2012 como autor del mejor libro de historia del vino en México, y otros dos como coautor colectivo del mejor libro, de España y del mundo, sobre «Turismo del vino». El doctor Corona Páez es miembro de diversas instituciones científicas, académicas y honoríficas en México, Chile y España. Ciudadano distinguido y cronista oficial de Torreón desde 2005. Presea al Mérito Académico «David Hernández, SJ» (2012) de la Ibero Torreón. sergio.corona@iberotorreon.edu.mx

Como recordaremos, Torreón fue elevado al rango de ciudad el 15 de septiembre de 1907. Y tuvo el carácter oficial de villa, con municipio y ayuntamiento propios, desde el 24 de febrero de 1893, hasta el 14 de septiembre del dicho 1907.

Para ser una villa, y no una ciudad capital, Torreón resultaba ser una población extremadamente moderna y dinámica. Prueba de ello era su ferrocarril eléctrico, el segundo o tercero en existir en el país. La villa del Torreón surgió cuando las vías de dos líneas de ferrocarril internacionales se cruzaron en el ámbito territorial de la Hacienda del Torreón (1888), lo que dio origen a un importante ferropuerto en una región económicamente muy productiva, la Comarca Lagunera. La villa se convirtió en una población de carácter agroindustrial. Así fueron los inicios de Torreón.

Como era de suponerse, la capacidad económica de la región trajo consigo un gran flujo de pasajeros que venía a hacer negocios, inversiones o simplemente a transbordar de una línea de ferrocarril a la otra.



HOTEL SALVADOR

Este flujo de pasajeros originó la necesidad de contar con los adecuados servicios de hotelería internacional (por sus instalaciones, servicios y menús) para la población flotante de la entonces villa del Torreón. Pero no solamente servían estos hoteles para hospedar a los viajeros. Muchas empresas y profesionistas que vendían bienes o servicios usaban los bajos del hotel o sus habitaciones como oficinas, despachos o bares. Limitación típica de una población pequeña aunque pujante, que carecía aún de infraestructura. Un caso que se repitió muchas veces en las poblaciones que surgieron del ferrocarril en los Estados Unidos. Un año antes de convertirse en ciudad, nuestra población contaba con una buena cantidad de hoteles y propietarios entre los cuales encontramos diversidad de nacionalidades y lenguas. En 1906 estaban en servicio el Hotel Salvador, en la calle Zaragoza y avenida Hidalgo, de Carlos González. el Hotel París, en la calle Zaragoza y avenida Fe-

rocarriil, de Miguel R. Murúa. El Hotel Torreón, en avenida Juárez número 12, de Antonio García. El Hotel de las Estaciones, de Foon Chuck. El Hotel Internacional, en avenida Ferrocarril, de Eduardo L. White (quien también era propietario de “La Esperanza Saloon”, en Juárez y Acuña). El Hotel Francia, en la calle Ramos Arizpe y avenida Ferrocarril, de Julio Doucet. El Hotel Iberia, en la calle Ramos Arizpe, de Antonio Pajés. El Hotel El Modelo, en la avenida Hidalgo. El Hotel Delmonico, en la calle Ramos Arizpe y avenida Hidalgo, de Aguirre y Cortinas. El Hotel Carlos Sternau, en la calle Múzquiz, de Carlos Sternau. El Hotel Universal, en la avenida Hidalgo número 8, de Gabriel Ruiz. El Hotel Plaza, en la calle Cepeda y avenida Juárez, de Luis Leclerc.

Muchas anécdotas se podrían contar sobre estos hoteles, tantas que tendría que dedicar varios capítulos a esta crónica. Por el momento, contaremos el testimonio de Adolfo Dollero, italiano que

hacia 1910 visitó Torreón con sus amigos Vaucreson y Bonetti, y autor del texto “México al día”, publicada en París (viuda de C. Bouret, 1911).

Dollero dice sobre el Hotel Salvador: “Nos alojamos en el Hotel Salvador, verdadero palacio digno de una gran ciudad y provisto de todas las comodidades modernas: luz eléctrica, timbres eléctricos, elevador hidráulico, en fin, todo el confort deseable. Nos parecía que nos habíamos transportado a Nueva York o a Chicago”.*

Años más tarde, en 1922, la estación del ferrocarril contaba con un restaurante y “elegante salón nevería”, el cual era propiedad, ya no del señor Foon Chuck, sino de Francisco Rodríguez y Compañía. Se trataba de don Francisco Rodríguez León, agente de negocios. Sin embargo, para hablar de los establecimientos más antiguos de la ciudad, debo mencionar a los restaurantes chinos, que fueron muy representativos en su época. En 1905, en la Villa del Torreón, existían los siguientes: “Cosmopolita” (avenida Hidalgo No. 21); “Wong Dick” (avenida Hidalgo No. 42); “Las Estaciones” (Juárez No. 20).

Para volver al restaurante “Estación de los Ferrocarriles” diremos que en 1922 contaba con servicios más amplios; tenía un sistema de tarjetas personales con derecho a asistencia, que costaba 80 pesos al mes; había otras tarjetas de carácter impersonal (es decir, acreditaban al portador a recibir el servicio, fuera quien fuera) que amparaban veinte comidas y que costaban 20 pesos.

El restaurante contaba con servicio a la carta, pero también podía preparar y ofrecer banquetes, en el establecimiento o a domicilio con sólo llamar al teléfono Sep. 113. El salón de nevería ofrecía helados de varios sabores, y un ambiente musical logrado por medio de una pianola que contaba con un “excelente repertorio”. Los servicios del restaurante eran aprovechados por cualquier persona, por un peso el cubierto; sin embargo, para los viajeros, el mismo servicio costaba \$ 1.50.

*La versión en castellano que usamos es la de *El Puente*, revista de Historia y de Cultura de La Laguna. Septiembre-Octubre 1991.

El restaurante contaba con vinos que denominaba “finos”, como los Rioja y Gorri. La botella costaba \$ 1.50 pesos, y la media botella, \$ 0.75. Cervezas las había Carta Blanca, y XX, por cincuenta centavos. En 1929, un menú dominical cualquiera del Restaurante del Ferrocarril ofrecía sopa crema de tomate, macarrón a la italiana, pescado con salsa tártara, mole de pavo estilo poblano, frijoles refritos, postre, café o té. En la nevería se podían conseguir ponches y bebidas de todas clases.



RESTAURANT

- Y -

Elegante Salón Nevería

Estación de los Ferrocarriles

TENEMOS el honor de INVITAR al público de esta Ciudad, a visitar nuestros ESTABLECIMIENTOS, en los que encontrarán un servicio exquisito y magnífico, tanto en el Restaurant, como en el anexo elegante Salón Nevería.

Establecimientos de Primer Orden. - Propios para Familias. - EXTRICTA MORALIDAD

Aceptamos, Abonados a Nuestro Magnífico Servicio de RESTAURANT, a los precios siguientes

Tarjetas personales con derecho a la Asistencia por un mes. \$80.00
 Tarjetas especiales impersonales con derecho a 20 comidas. „ 20.00

Tarifas especiales para familias
 Excelente Servicio de Platillos a la carta
 Contamos con todo lo indispensable para el

- Servicio de Banquetes -
los que cobramos a precios convencionales y equitativos
Servimos comidas a domicilio, sin recargo, a precios de tarifa.

En nuestro elegante SALÓN DE NEVERIA, establecimiento propio para familias, al par que servimos exquisitos helados y refrescos a nuestra distinguida clientela, ésta gustará de la música clásica, pues contamos con pianola excelente con extenso y selecto repertorio

Francisco Rodríguez y Cia.
Tel. Sep. 113. Torreón, Coah.

¿Realmente era el arriba mencionado Hotel Francia tan cosmopolita como se decía? ¿Qué ofrecía a la clientela en su comedor? Demos un breve vistazo a la publicidad del año de 1924. Era la costumbre ofrecer la comida corrida. Ese verano, sus menús eran diversos.

El menú del del 2 de mayo, consistía de sopa Juliana, arroz mixto, “arietu” de carnero, ejotes a la crema, milanesa de puerco en salsa criolla, frijoles

refritos, flan de vainilla, café con leche. El precio de la comida: un peso y cincuenta centavos. Una ganga. Me llama la atención el uso de la palabra “arietu” en el menú, ya que es una palabra latina para el carnero, precisamente. Se lee en la Biblia “obedientia quam victimae et auscultare magis quam offerre adipem arietu”, es decir, “el obedecer y prestar atención es mejor que el sebo de los carneros”. (1 Samuel 15:22). También se puede referir a la presentación, ya que “arietatus” es una cosa batida. En fin, el significado de esta palabra en este contexto queda para ser resuelto por los especialistas.

El menú del 13 de junio de ese mismo año incluía sopa juliana, arroz a la caballo [o sea, con un huevo frito montado sobre el arroz], albóndigas a la mexicana, ensalada de ejotes, pierna de carnero al jugo, frijoles refritos, flan de vainilla, café o té.

El menú del 15 de junio ofrecía caldo gallego, macarrón a la francesa, huachinango frito en salsa tártara, filete mechado con “champignons” [pronunciación a la francesa], ensalada mixta, mole poblano, frijoles refritos, nieve de fresa, café o té.

El menú del 22 de junio incluía sopa crema de tomate, macarrón al gratén, bacalao a la vizcaína, pollo Marengo, ternera a las finas hierbas, ensalada mixta, frijoles refritos, nieve de piña, café o té. El pollo a la Marengo es una receta internacional de 1800, y recuerda una de las victorias de Napoleón en Italia. Es el equivalente de los chiles en nogada dedicados al triunfo del general Agustín de Iturbide y su Plan de Iguala, receta elaborada por vez primera en 1821.



HOTEL FRANCIA

El menú del Hotel de Francia del 2 de julio ofrecía sopa juliana, arroz montado, “turnedor” [corte de solomillo] con “champignons”, elotes al natural, pierna de cerdo al jerez, frijoles refritos, manzanas al horno, café o té.

Por lo que podemos ver, en el verano de 1924 la comida del Hotel Francia contaba con platillos de carácter internacional, principalmente de comida española y francesa, así como de la nacional. El menú ofrecía dos sopas de entrada, una aguada y otra seca, un platillo de carne (res, puerco o pescado) a escoger de entre dos o tres alternativas; una ensalada, frijoles refritos (infaltables) y un postre. La bebida era café o té, pero no se ofrecía vino ni cerveza en el menú. El precio de la comida corrida era de lo más accesible, y equivalía a un milésimo y medio de nuestro peso actual.



Tras balas de malicia narrativa

JAIME MUÑOZ VARGAS



Constructor de pequeños y divertidos infiernos existenciales, Daniel Lomas (Torreón, Coahuila, 1978) confirma en *Tres balas de juguete* lo que ya había anunciado en *Morena de mar*, novela publicada en 2013: que su narrativa reúne las características necesarias para ser considerada apreciable y siempre bienvenida. Al leer lo que ofrece en su nuevo libro no puedo menos que celebrarlo, pues he pasado dos o tres horas de lectura verdaderamente gozosas, de ésas que uno sabe de antemano perdurables en la memoria. Precisamente es eso, el regusto que deja en la mente y el corazón, lo más apreciable en el hacer ficcional de Lomas. Es como si escribiera no sólo para que lo disfrutemos en el presente de la lectura, sino para que gracias al recuerdo volvamos más adelante a ver sus situaciones, sus pequeños y divertidos infiernos existenciales.

Tres balas de juguete contiene tres piezas narrativas de muy diferente extensión: la primera es casi una novela corta, la segunda es un cuento más ubicable en la ortodoxia del género y la tercera es un microrrelato descarado y juguetón. En este sentido el libro se va achicando conforme avanzamos sobre él. La que no se va achicando, sino que se sostiene pareja, es la buena calidad de las peripecias que fueron derramadas en estas narraciones, todas escritas con la prosa envolvente, por su alta dosis de poesía, que Lomas ha encontrado ya como timbre de su hacer.

→ CLAVES: Cuento, Daniel Lomas, literatura lagunera

JAIME MUÑOZ VARGAS (Gómez Palacio, Durango, 1964) es escritor, maestro, periodista y editor. Radica en Torreón. Entre otros libros, ha publicado *El principio del terror*, *Juegos de amor y malquerencia*, *El augurio de la lumbre*, *Las manos del tahúr*, *Polvo somos*, *Ojos en la sombra*, *Leyenda Morgan* y *Parábola del moribundo*; algunos de sus microrrelatos fueron incluidos en la antología *La otra mirada* publicada en Palencia, España. Ha ganado los premios nacionales de Narrativa Joven (1989), de novela Jorge Ibarguengoitia (2001), de cuento de SLP (2005), de narrativa Gerardo Cornejo (2005) y de novela Rafael Ramírez Heredia (2009). Escribe la columna Ruta Norte para el periódico *Milenio Laguna*. Algunas de sus obras han sido motivo de estudios académicos, tesis y referencias, entre otras, de la Universidad de Misisipi y de Texas, en EU; de la de Utrecht, en Holanda; y de la de Valladolid, en España. Actualmente es coordinador editorial de la Ibero Torreón. rutanortelaguna@yahoo.com.mx

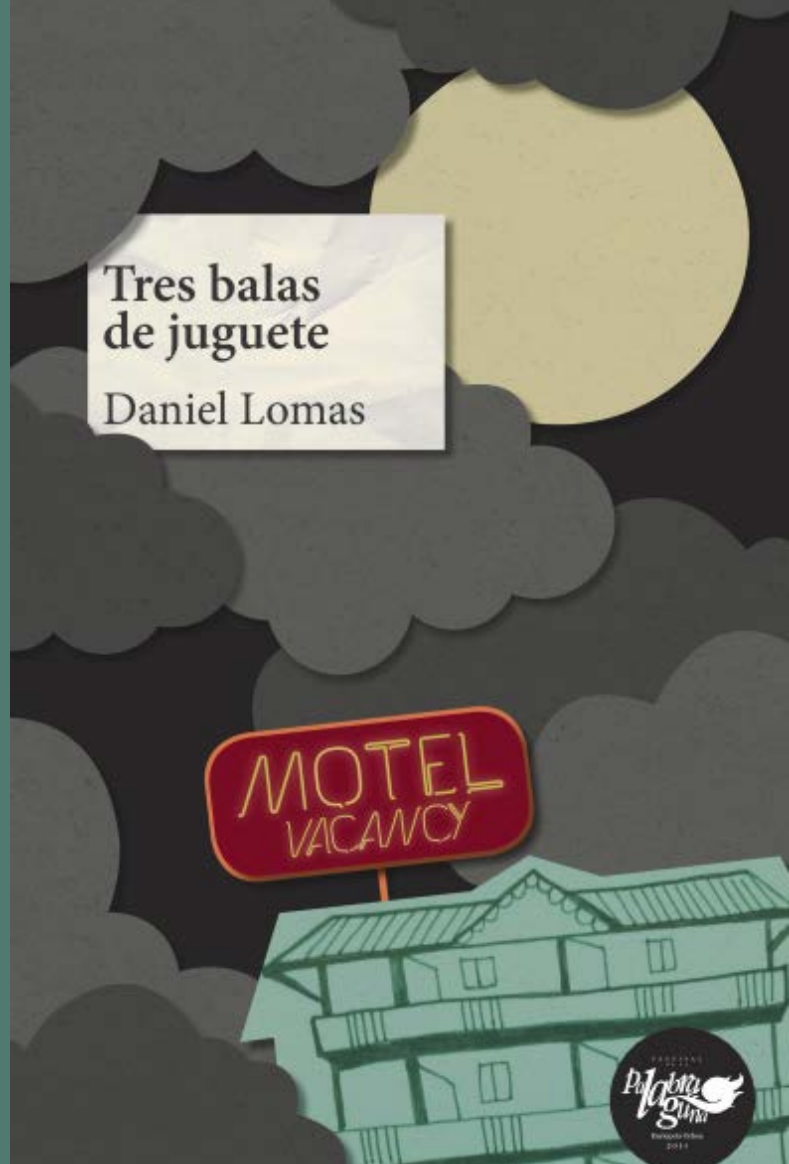
Quiero enfatizar esto: ¿por qué me gustan tanto los relatos de este joven, todavía joven y por ello prometedor prosista lagunero? En realidad encuentro muy redondo su trabajo, pero quizá sea hora de revelarme este misterio. Creo que los relatos de Lomas me son muy disfrutables por su tono, esa mezcla de fino humor espolvoreado sobre el platillo de la desdicha en la que siempre están inmiscuidos sus personajes. Reitero la palabra *fino*, ya que al trabajar con el humor es peligroso ser, o pretender ser, humorístico, cómico, chistoso. Lo más común en muchos narradores sin este timbre, pero obsesionados por hacerse los desenfadados, es que no logren el efecto, que lejos de hacer reír sus relatos se conviertan en un patético desfile de intentos fallidos, de invitaciones al rechazo.

Lomas ha sabido ubicarse en la distancia justa para narrar con humor sin caer jamás en el tono del pastelazo. Es una pericia delicada, muy especial, y sólo se logra, creo, con dos recursos: uno, el natural, es decir, el talento; y dos, el artificial, es decir, la lectura, la paciente y minuciosa lectura. El también autor de *Una costilla de la noche* es, lo sé y se nota, un lector que ha atravesado con lupa sobre las páginas de grandes escritores, y gracias a eso y a su capacidad ahora puede darse el lujo, el muy escaso lujo, de contar la desdicha humana sin parecerlos lacrimógeno, sino fresco, punzante, agudo como un dardo que siempre atina a la frase precisa, a la situación creíble y al mismo tiempo detonante de sucesivos agrados en el lector.

Destaco otro valor, acaso más sutil, en los relatos de Lomas: es la aplicación de una laca existencial, muy delgada, casi invisible pero al mismo tiempo necesaria para impregnar sus historias de densidad humana. Mientras lo habitual ahora es el regodeo desestetizado en la inmoralidad, en el descreimiento total de cualquier mínimo valor humano, Lomas pone en marcha un mecanismo narrativo en el que sus personajes viven vidas viscosas y sin embargo se preguntan permanentemente, con dudas, con vacilaciones, si actúan correcta o incorrectamente, como lo hace cualquier o casi cualquier ser humano. En “Química

Tres balas de juguete

Daniel Lomas



de un desliz”, por ejemplo, el personaje narrador navega permanentemente en la incertidumbre, jamás sabe si hizo o no hizo bien al describir a su amigo la escenita de pasión que inicia el relato. Igualmente, el personaje engañado queda prácticamente fuera de su zona de seguridad cuando recibe la noticia del desliz perpetrado por su esposa. Ella, por su parte, también vacila, queda a medio camino entre la duda y la certidumbre, aunque al final también jala hacia la zona de confort que representa mantener el matrimonio y de hecho reforzarlo con signos sobreactuados de solidez.

Igual ocurre en “Viaje al Éxxxxtasis”, cuento verdaderamente antológico porque en verdad se trata de un viaje redondo. No al extranjero, no sofisticado ni glamoroso, sino sobre la ciudad mil veces recorrida por el taxista-narrador. El relato pormenoriza, con el taxi en marcha, una vieja andanza del chafirete contada a un cliente fuereño. Es una

aventura entre las muchas que le acontecen trepado en ese jale siempre lleno de maromas generalmente enturbiadas por la noche. A bordo de su poderoso, el taxista-narrador cuenta que una vez recogió (no nos adelantemos albureramente con el uso de este verbo) a una clienta madura. Ella salió de un canta-bar y le hizo la señal de parada. Luego de llorar, de desmoronarse en el retrovisor, el taxista es enterado de que la relación entre la clienta y su marido acaba de llegar al extremo de la desavenencia, y es entonces donde, con filosofía *ad hoc* de Marco Antonio Solís, pero convincente, va moldeando sin querer la voluntad de la señora. Una historia “B”, no evidente y paralela, al mejor estilo del cuento clásico, se desliza mientras transcurre el viaje, de suerte que al final del recorrido hay un mazazo para el lector, se cierra el viaje de manera absolutamente sorpresiva y satisfactoria.

El último texto es la inauguración de Lomas en la micronarrativa, pues sólo cuenta con dos dinosaurios renglones. Se trata de una agradable

insolencia, de un no tomarse tan en serio, pues ese minúsculo relato es el que insinúa el título del libro, además de que confirma que el amor contrariado no siempre lleva al abismo, que por él muchas veces nos suicidamos (como en los tres cuentos que aquí son tres homenajes al despecho) con balas de juguete.

Celebro la aparición de estos relatos porque en ellos queda bien remachada mi certeza (ésta sí sólida, nada titubeante) de que Daniel Lomas tiene abierta una autopista sin casetas de cuota, valga la metáfora automotriz, hacia el destino que él elija como narrado

*Texto leído en la presentación de *Tres balas de juguete* (Daniel Lomas, Secretaría de Cultura de Coahuila, Torreón, 80 pp.) celebrada el 9 de noviembre de 2014 en el foyer del Teatro Isairo Martínez, Torreón. Esta presentación se dio en el marco del Festival de la Palabra organizado por la Secretaría de Cultura de Coahuila y muchas instituciones culturales públicas y privadas.



Libros del Centro de Investigaciones Históricas

1. *Una disputa vitivinícola en Parras (1679)*. Paleografía de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas. notas: Carlos Manuel Valdés Dávila. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.
2. *Censo y estadística de Parras (1825)*. Paleografía, notas e introducción de Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.
3. *Gerónimo Camargo, indio coahuileño. Una crónica de vida y muerte cotidianas del siglo XVIII*. Introducción y notas: Carlos Manuel Valdés Dávila. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición de Jaime Muñoz Vargas.
4. *Tríptico de Santa María de las Parras. Notas para su historia, geografía y política en tres documentos del siglo XVIII*. Introducción: Sergio Antonio Corona Páez. Paleografía: Manuel Sakanassi Ramírez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.
5. *Real espejo novohispano. Una lectura de la Monarquía española según documentos del obispado de Durango (1761-1819)*. Introducción y notas: Salvador Bernabéu Albert. Paleografía: Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.
6. *Ataque a la misión de Nadadores. Dos versiones documentales sobre un indio cuechale*. Introducción y
7. *Viñedos y vendimias de la Nueva Vizcaya. Los cosecheros privilegiados por la Corona Española en el siglo XVIII*. Sergio Antonio Corona Páez. Edición: Jaime Muñoz Vargas.
8. *La Comarca Lagunera, constructo cultural. Economía y fe en la configuración de una mentalidad multicientenaria*. Sergio Antonio Corona Páez.
9. *Apuntes sobre la educación jesuita en La Laguna: 1594-2007*. Sergio Antonio Corona Páez
10. *Padrón y antecedentes étnicos del Rancho de Matamoros, Coahuila, en 1848*. Sergio Antonio Corona Páez.
11. *La Compañía de Jesús en la Comarca Lagunera 1594-2012*. Trigésimo aniversario de la Universidad Iberoamericana Torreón.
12. *Cultura y pasado. Consideraciones en torno a la escritura de la historia*, Sergio Antonio Corona Páez, Universidad Iberoamericana Torreón / Universidad Autónoma de Coahuila, Saltillo, 2014.

