



CARLOS RAMÍREZ/EFE

Exigen derechos

Trabajadoras sexuales marcharon ayer en Ciudad de México para exigir un alto a la violencia y a las extorsiones que padecen, así como demandar su derecho al trabajo. Cerca de 200 mujeres iniciaron la marcha en La Merced y llegaron hasta el Zócalo.

Demandan que la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo las reconozca como trabajadoras no asalariadas

LO QUE EL COVID SE LLEVÓ

Desaparecen cantinas del Centro Histórico

MANUEL COSME

De ellas, el Salón Luz y La Vaquita tenían más de 100 años de dar servicio a un público asiduo

Al menos tres cantinas representativas del Centro Histórico de la Ciudad de México cerraron sus puertas, ya que no pudieron sobrevivir luego de los dos confinamientos por la pandemia de Covid-19.

El Salón Luz, ubicado en la esquina de Venustiano Carranza y Gante; La Vaquita, en el cruce de Isabela La Católica y Mesones; y La India, en República de El Salvador y Bolívar, son los tres negocios de ese tipo que ya tienen sus cortinas abajo y en los dos primeros casos aparecen los anuncios de "se renta".

Una más es la Buenos Aires, en la calle de Motolinía casi esquina con 5 de Mayo, que por ahora no planea reiniciar actividades hasta que el semáforo epidemiológico de Covid-19 pase a verde, por lo que el mobiliario sigue dentro de la misma.

Salvo el primero de esos lugares, los demás ofrecían a los comensales el servicio de botana en tres tiempos, que era lo más parecido a una comida normal: sopa aguada, arroz o pasta y guisado, uno por copa; y en ellos se escuchaba la tradicional rockola o llegaba el trío para cantar a la pareja que cumplía un año más de noviazgo o al tomador solitario.

De esos negocios, el Salón Luz es el que tenía por lo menos 100 años de dar servi-

cio hasta que en diciembre del año pasado cerró sus cortinas definitivamente, aunque su nombre no ha sido borrado de su fachada, en la cual también se da a conocer que ofrecía música de salterio de miércoles a domingo.

Su menú de platillos era originario de los países de Europa Central con salchichas, sopa de pollo, col, chuleta de cerdo, milanesa y hamburguesa; contaba con gabinetes y un salón para eventos con capacidad de 50 personas.

Más de carácter popular, La Vaquita también era un negocio centenario que se hizo famosa por las tortas que vendía a los paseantes del Centro Histórico en una de sus ventanas, mientras que el interior del local ofrecía una botana variada con el sistema tradicional de tiempos por copa.

Sobre la entrada que estaba en la calle de Isabela La Católica se puede observar un mosaico con la estampa de un Sagrado Corazón atravesado por dos flechas y en la parte superior del inmueble la hornilla tradicional con una imagen religiosa.

Vecinos del local comentaron a **El Sol de México** que los propietarios eran españoles, quienes colgaron de una de sus vigas la escultura de una vaquita, nombre del negocio y además de la botana tenía a la venta latería, como mejillones, sardina en aceite y aceitunas rellenas.

La cantina cerró sus puertas en junio del año pasado y desde entonces el local se encuentra en renta y se presume que su mobiliario ya no se encuentra ahí.

Una de las cantinas que ya no reabrió sus cortinas más recientemente fue La India, y junto a la entrada que daba a Repú-



OMAR FLORES

Estos lugares quedarán en las crónicas de la ciudad

EN ESPERA

LA BUENOS Aires está cerrada, pero espera ansiosa el color verde del semáforo epidemiológico para reabrir sus puertas

3 DE LAS cantinas más tradicionales no abrirán de nuevo sus puertas

blica de El Salvador tenía una imagen del Santo Niño Cieguito, que se venera en un templo de Morelia, Michoacán.

También era propiedad de un español, quien llegaba al negocio por la noche para atender la cantina que cerraba sus puertas cerca de las tres de la mañana y aún a esas horas era posible encontrar botana u otros platillos, como chapulines oaxaqueños, bacalao y latería.

Fotos de héroes revolucionarios, de la Ciudad de México y un retrato a lápiz de una indígena adornaban sus paredes, mientras que su mobiliario se componía de la barra tradicional, gabinetes y mesas.

Asimismo, daba servicio los 24 de diciembre, porque platicaban los meseros, no faltaba aquella persona que vivía solo y no tenía donde celebrar la Nochebuena.

Por último, el personal de La Buenos Aires informó que se espera que la ciudad pase al semáforo verde para volver a dar el servicio en esa cantina que tiene cerca de 70 años de vida y que fue inaugurada cuando todavía había circulación de automóviles en la calle de Motolinía, la cual ahora es peatonal.

El local, donde ahora se ubica, era una carpintería, luego se abrió la cantina, a la que le puso ese nombre porque al lado había un hotel llamado así, que dejó de funcionar para dar más espacio a la cantina.

Al igual que La India, estaba adornada con fotografías del México de principios y mediados del siglo XX, de cantantes de ranchero y en un tiempo fue sede de presentación de libros o se impartían pláticas sobre las cantinas desaparecidas del Centro Histórico y héroes revolucionarios, entre otros temas.

Era una de las cantinas preferidas del escritor y periodista Eusebio Ruvalcaba, autor de *Música de cortesanas y Lo que necesitas es una bicicleta*, quien pedía un Johannes Brahms, que no era otra cosa que un whisky JB.