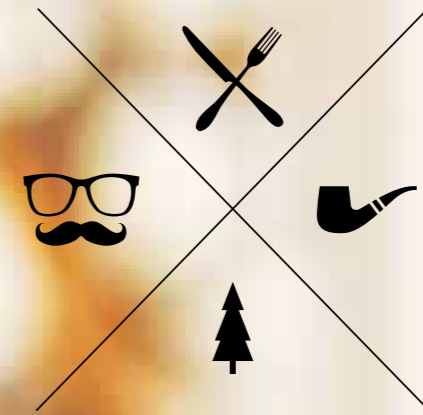




SAN ANTONIO *hipster*

MÁS ALLÁ DE LAS COMPRAS, HAY UNA PROPUESTA
GASTRONÓMICA, CULTURAL Y VANGUARDISTA.



TEXTO: ROCÍO CERÓN FOTOS: ANA ISABEL ESTRADA



Pág. opuesta: el barman de
Arcade Midtown Kitchen
en acción. Coctel de
camarones en Vaudeville.

Apellidos mexicanos con apodos o nombres (en diminutivo) norteamericanos, rostros y actitudes que crean una mezcla, un punto donde se encuentran culturas, identidades y formas de hacer una ciudad. Mi viaje comenzó en este punto. Un destino no es sólo su enorme oferta de malls, pensé. Mi meta era llegar a San Antonio para pasar un fin de semana donde comprar no fuera la cita ideal. **Encontrar algunas de las propuestas gastronómicas más interesantes**, esa fue una segunda meta. Llegar para estar como una detective privada y una aventurera (claro, idea siempre presente en todos los viajes), era una más. Encontrar ese otro San Antonio que se resiste a ser encasillado sólo como el lugar para ir de shopping por antonomasia. Porque para mucha gente, sobre todo mexicanos, pensar en la ciudad de San Antonio, en el estado de **la estrella solitaria**, Texas, es pensar en una sola idea: ir de compras. O bien acceder a sus **instalaciones hospitalarias** ya que la ciudad está considerada como un **oasis de la salud**.



Para vivir la escena contemporánea de la música local con acentos internacionales debes visitar el Gruene Hall, uno de los sitios donde podrás experimentar el otro lado de San Antonio.





En las calles de Pearl es fácil toparse con personajes divertidos. Este tipo de escenas son recurrentes en el barrio, así como en lugares originales como The Luxury, una propuesta vintage, pop y muy lúdica, un paraíso para los hipsters de todo el mundo.

Pero entre sus calles y en sus alrededores (los pequeños poblados de **Fredericksburg y Gruene son la cereza en el pastel**) hay un mundo donde se mueven tanto grandes exposiciones o se gestan prácticas gastronómicas vanguardistas (no por nada aquí está uno de los cuatro institutos de The Culinary Institute of America) o se hacen catas en los viñedos cercanos o se vive el mundo honky tonk. Por momentos parecería una ciudad que va más allá de sus tradiciones e historia, cada día se abren más restaurantes y espacios dedicados a celebrar lo contemporáneo y darle la vuelta a lo conocido. La ciudad rebosa de festivales como **Luminaria**, dedicado a los espectáculos urbanos, arte, literatura y artes escénicas o bien el de Fiesta, donde se celebra a los **héroes del Álamo**. Porque para todos los gustos hay. Incluso para aquellos que, como yo, tengo más interés en pasar una velada en un gran restaurante o descubriendo lugares apartados de las olas de turistas (aunque sí, yo sea una) o donde la gente del barrio sea tu compañero de silla en el café.

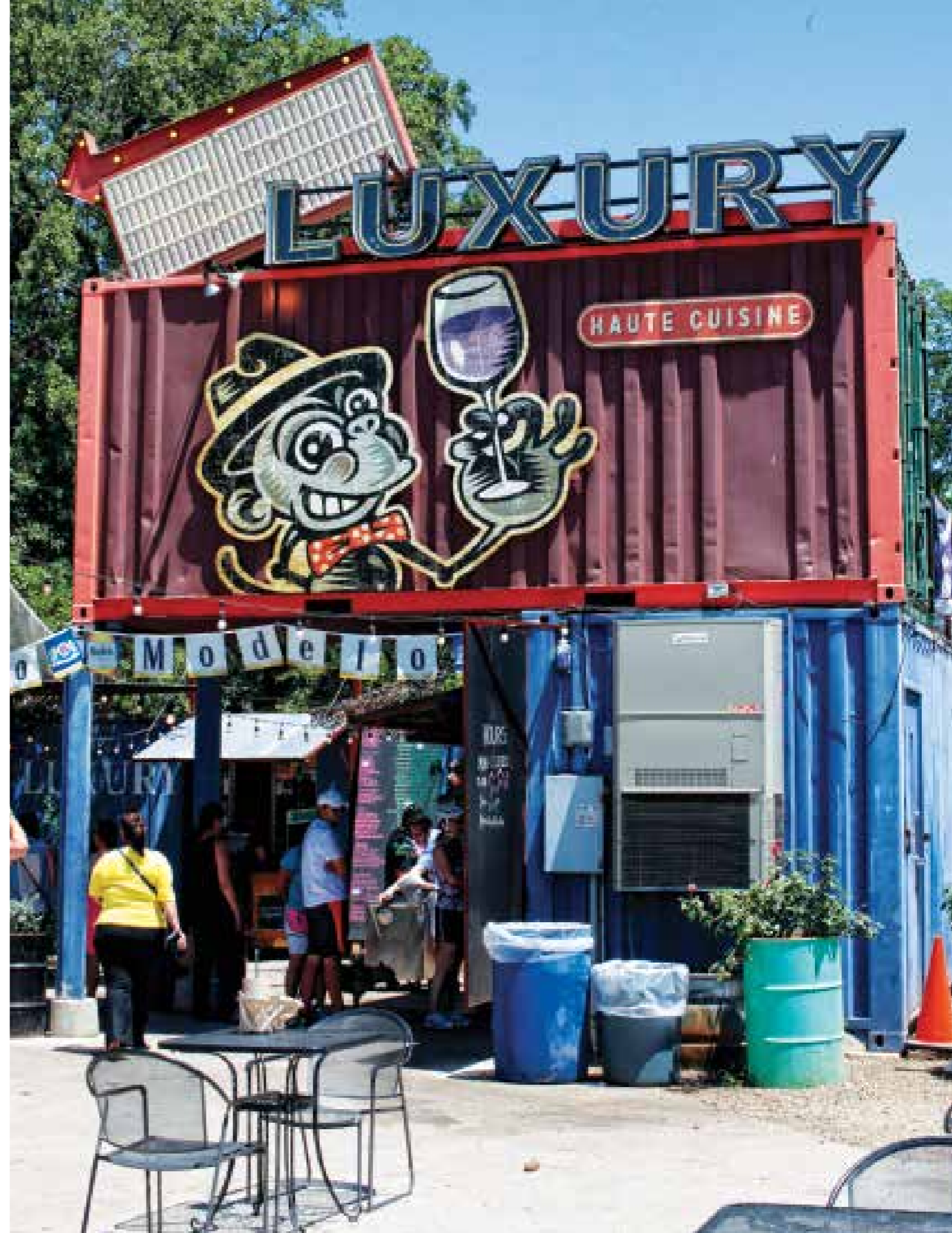
PEARL DISTRICT

Nada mejor que entrar de lleno al corazón del **espíritu re-ciente** de San Antonio. El barrio recibe su nombre de la vieja cervecería Pearl a la orilla del río. Hoy día se ha convertido en

PEARL ES UNA UNIDAD VISUAL, SU ARQUITECTURA Y EDIFICIOS GUARDAN ARMONÍA Y NIVEL HUMANO.

un desarrollo urbano y gastronómico donde de igual manera puedes probar la **cocina de Jesse Perez en Arcade Midtown Kitchen** (un excelente ejemplo de la fusión entre lo mexicano y la comida contemporánea texana) que encontrarte con el **mercado orgánico** de los sábados donde llegan productores de queso, carne y verduras.

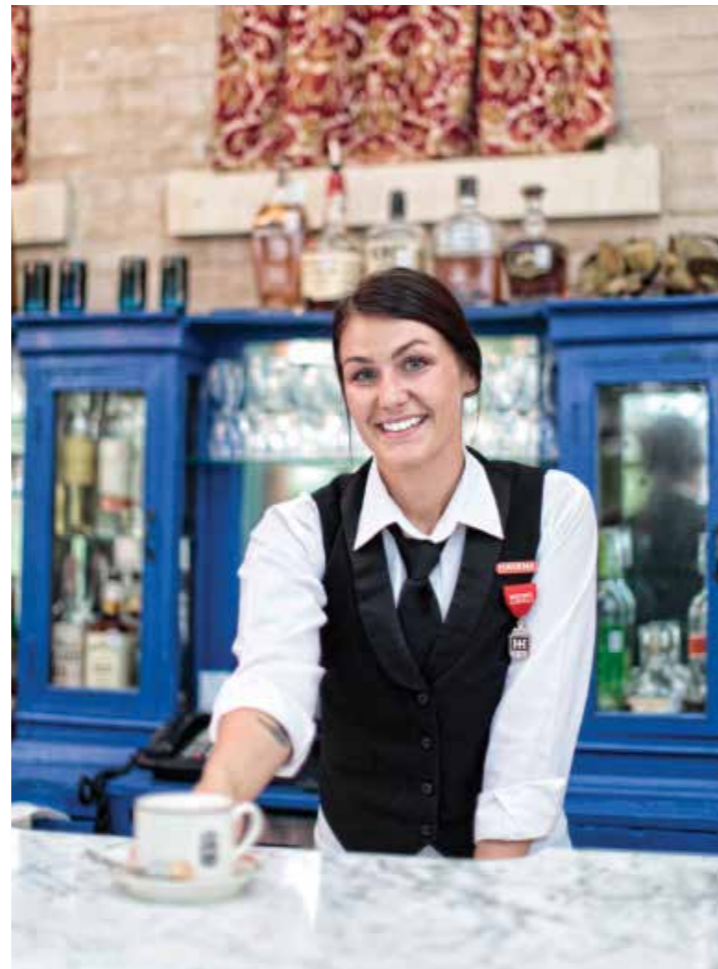
Llegué por el río, el paseo incluyó, desde el Centro, pasar por el **Museo de Arte de San Antonio**. Parada obligada al regreso. Recorrer el río es una forma de meditación, sobre todo si te alejas del Centro después de ver a las hordas de turistas. **Pearl es una unidad visual**, su arquitectura, con el característico color del ladrillo rojizo naranja, y la disposición de sus edificios guardan una armonía y un nivel humano. No hay escalas monumentales. La gente se mueve en bici o caminando, el tiempo parece suspenderse. Uno de sus tesoros gastronómicos es **Cured**, un restaurante dedicado a los encurtidos, **su chef, Steve McHugh**, llegó a San Antonio para curarse de cáncer. Se curó y quiso **quedarse a vivir aquí**. La vitrina con la charcutería (hay de todo: jamones, salamis, mortadelas, terrinas, rilletes) es el icono del lugar. Su lema es: "de cabo a rabo", aquí aprovechan todo, así en el menú hay desde una lengua encurtida de res hasta una hamburguesa. Para seguir en el camino, nada mejor que pasearse





El Local Coffee es uno de los puntos de reunión de los locales y una ventana para que los viajeros se adentren al alma de San Antonio. El Vaudeville Deli, en Fredericksburg, es ideal para un trago de media tarde. Prueba el pan francés del Hotel Havana.





por el conjunto; **la tienda de Leighelena** tiene accesorios de diseñadores locales y botas, **The Tiny Finch**, tiene objetos de diseño, joyería y bolsas.

Después del paseo es inevitable un café, el del barrio es, como su nombre lo dice, muy local, **Local coffee**. Desde aquí, sentada en la barra veo cómo pasa el tiempo de manera lenta: gente con sus tapetes de yoga, gente paseando a sus perros, jóvenes mamás con sus carreolas y café en mano, por momentos gente que hace negocios pero no en traje sino en jeans con camisetas. **Todo se mueve**, muchas cosas suceden pero de una manera sosegada, cool.

SAN ANTONIO Y EL ARTE

De regreso por la ribera del río, llego al **Museo de Arte Moderno**, un edificio que alberga poco más de **cinco mil piezas de arte**. Las colecciones que visito son las de arte latinoamericano y el de arte regional. No es un museo para ser visto sólo en una ocasión. El edificio albergaba antes la cervecería Lone Star (dato curioso, algunos de los edificios más emblemáticos son las viejas cervecerías). Los habitantes de San Antonio tienen un particular orgullo de sus museos y de tener a coleccionistas de arte como Guillermo Nicolás (se crió en la Ciudad de México) que tiene una colección con una buena parte dedicada al arte local. Otro de los **museos icónicos es el McNay**. Con jardines y fuentes por donde se puede pasear, el museo, abierto en 1954, presenta exposiciones temporales de artistas como Robert Indiana y en sus salas permanentes pude ver obra de Pablo Picasso, Jackson Pollock o Georgia O'Keefe. Todo se debe a Marion Koogler McNay, quien construyó su casa, estilo colonial español, a finales de la década de los veinte del siglo pasado. Rica y sensible, dedicó su vida, y capital, a formar una gran colección de obra. Cuando murió, en 1950, dejó todo su legado, 700 piezas de arte y su casa para que se convirtiera en un museo. El área original guarda esa sencillez típica de este estilo y el **patio central** se ve coronado por una fuente. Hace algunos años se construyeron las salas nuevas de exhibición, el Centro Jane and Arthur Stieren, dirigido y conceptualizado por el **arquitecto francés Jean-Paul Viguier**. El resultado es un conjunto donde la luz es primordial y donde los grandes muros perpendiculares del lobby atraviesan el vidrio y siguen hasta las áreas verdes. Hay un juego de luz real que permite juegos lumínicos entre el interior y el exterior, ambos edificios generan un punto de encuentro. Y si los edificios son un objetivo a observar, lugar aparte tiene la pequeña pero no por ello menos valiosa **colección de arte medieval y renacentista**.

DE COPAS, COCTELES Y FOOD TRUCKS

Así como sentarse a **ver la vida pasar en Pearl** es una actividad para tomarle el pulso al barrio, por toda la ciudad hay

una **efervescencia de nuevos sitios** para salir de copas con los amigos. Bares de cocteles con especialidades, bares dedicados a las cervezas de todo Estados Unidos, y lo mejor es que casi todos, gracias al buen clima de San Antonio, tienen terrazas en las partes traseras (de ahí el backyard bars). Uno de ellos es el **Tuk Tuk**, con especialidad en comida de la calle tipo asiática y cervezas artesanales. Su patio es un lugar obligado para ver a la gente local. A la hora de la cena no es raro ver familias junto con grupos de amigos, el ambiente es informal, amigable y sin pretensiones. Y esto es quizá lo que ha hecho que las terrazas estén siendo un gran éxito, esto y la combinación de buena comida y, sobre todo, la música. No hay terraza que no tenga un dj o bien la selección musical de uno. Otro de los lugares de esta nueva ola, pero dedicado a los cocteles de altura es **The Brooklynite**, un bar de adultos, sofisticado, con pequeños saloncitos con muebles antiguos, cada uno con un tipo de personalidad. Los cocteles que probé mezclaban lo clásico y lo contemporáneo, Jeret Peña, su dueño, propone mezcal con una brisa de lima, **un toque de jengibre** y un punto de picante o bien el coctel East India, con brandy, jugo de piña, marashino, limón y angostura para crear una **bebida llena de nostalgia**. Para los hambrientos,

cada noche se desplazan los food trucks a la entrada, así que hay cena asegurada.

Este es el otro fenómeno que se ha dado en San Antonio, sí, sé que es mundial, hay camiones de comida por todas las ciudades, pero **la particularidad de**

los de San Antonio son realmente muy variados, como **Say She Ate**, que tiene comida americana pero con un twist nostálgico, el **CKR Mobile** de comida coreana o bien el **Tailgate Bistro** con sus avocado fries y sus tostadas. Por cualquier lado se ven estos camiones los cuales tienen seguidores que buscan en sus páginas la dirección en la que estarán durante la hora de la comida o la cena.

CON ACENTO ALEMÁN REDERICKBURG

A 45 minutos de San Antonio está Frederickburg, fundado por inmigrantes alemanes. Llegamos en auto para pasar el día. Ya en el lugar no es necesario volver a usar el coche. Todo lo que hay es de fabricación local o de productores pequeños, no hay cadenas de tiendas, están prohibidas. **Fredericksburg** aloja al museo más grande que hay dedicado a la Guerra del Pacífico en Estados Unidos. Dentro de la ciudad hay un edificio que alberga **Vaudeville**, un conjunto donde se encuentra **The Gallery**, un espacio impresionante que sólo acoge propuestas de arte contemporáneo. En este mismo lugar, dos pisos abajo, hay una cafetería, un restaurante y una tienda con objetos y muebles seleccionados con precisión. Caminar por la calle principal es encontrarse con toda una serie de vestigios del pasado alemán como la tienda de mermeladas y salsas **Fischer & Wieser**, o la vieja cervecería

LOS HABITANTES DE SAN ANTONIO TIENEN UN PARTICULAR ORGULLO DE SUS MUSEOS, Y TIENEN RAZÓN.

Pág. opuesta, en sentido de las manecillas del reloj: retrato de los dueños del restaurante-bar Vaudeville, uno de los más exitosos de Frederickburg. Icónica escultura del artista estadounidense Robert Indiana expuesta en el McNay Art Museum. En el restaurante Ocho del Hotel Havana servir café es un acto más que elegante. Las hamburguesas del restaurante Cured son de antología.

alemana que tiene un gran salón con cabezas de alces y pinturas que recuerdan escenas de las **cantinas alemanas** de finales del siglo XIX.

GRUENE, ANTIGÜEDADES, BAILE Y BUENA COMIDA

Como si estuviera sacado de un **cuento del Oeste**, el pequeño poblado de **Gruene**, a poco más de media hora de San Antonio, tiene ese aire de pueblo americano estacionado en una fecha: **finales del siglo XIX**. Construcciones de madera con viejos anuncios, edificios con ladrillos de un particular tono rojizo y muchos niños por las calles. Su pasado está asociado a los granjeros de algodón de procedencia alemana quienes fundaron el pueblo en 1870. No llega a ser una simulación de un tiempo pasado, lo que sucede en Gruene es un gran orgullo por preservar los detalles, la vieja traza del pueblo, los anuncios de las tiendas como la del viejo almacén (donde ahora se alberga **The Gruene Antique Company**, un enorme espacio dividido por temas y en donde hay cualquier tipo de objeto de memorabilia), o la usanza de las botas vaqueras y los sombreros. No es raro ver a las **niñas con sus botas**, es un código de pertenencia que recorre la ciudad. Y también observar tanto a propios como extraños en una danza comunal en el **Gruene Dance Hall**, reino del honky-tunk y más recientemente de bandas de **música country** y sus

AVENTURARSE A BAILAR ES ESO, UNA GRAN EXPERIENCIA EN LA CUAL SE GOZA Y SE SUFRE, A LA PAR.

Se goza porque escuchar a una **banda en vivo con una cerveza fría** y tratar de llevar el paso con todos en la pista es un buen paso para divertirse; se sufre porque ¡es difícil seguir el ritmo con precisión!

El pueblo debe su renacimiento (tras la muerte en la década de los veinte de uno de sus protectores, H.D. Gruene, el lugar se sumió en la pobreza) a Pat Molak, quien adquirió el **Gruene Hall** en 1970 y se dedicó a renovarlo y a hacer que **el poblado recuperará su grandeza**.

FUERA DEL LUGAR COMÚN

Durante estos días atestigué que hay más, mucho más que grandes malls en San Antonio. Regreso con la idea de volver, para estar con los amigos que hice allá. O simplemente sentarme a ver el río, y permitir que el tiempo pase de otra manera, sin la locura cotidiana a la que siempre estamos expuestos.

El libro más reciente de la poeta **ROCÍO CERÓN** es *Diorama*. **ANA ISABEL ESTRADA** es fotógrafa, visita anabop.tumblr.com

variantes. Con bancas largas y largas mesas este es un lugar de **convivencia familiar**, todos, incluidos niños y abuelos, bailan a la par. Aventurarse a bailar es eso, una gran experiencia en la cual se goza y se sufre, a la par.



Un paseo por el río ofrece una perspectiva diferente del lugar.

LIBRO DE CONSULTA

El lado chic

No hay que irse con la idea de que San Antonio trata sólo de grandes malls, la ciudad cuenta entre sus joyas con varios de los restaurantes más innovadores de la escena gastronómica de Estados Unidos y con terrazas y bares que valen la pena visitar. Sus espacios de arte y sus First Fridays (los primeros viernes de cada mes todas las galerías de arte y museos abren hasta más tarde sus puertas) lo hacen una ciudad obligada para los amantes del arte, la buena comida y cocteles de antología.

DÓNDE DORMIR

Hotel Havana
Con vista hacia el río San Antonio, este pequeño hotel tiene una terraza para ver la vida del río. El trato es amable y las habitaciones son bellas.
1015 Navarro St
Tel. (210) 222-2008

DÓNDE COMER

San Antonio Cured
Un lugar único donde probar charcutería,

encurtidos y una innovadora propuesta gastronómica. Abierto para desayunos, comidas y cenas.
306 Pearl Parkway
curedatpearl.com

ARCADE MIDTOWN KITCHEN

Fusión culinaria americana con un toque especiado. Excelente comida y ambiente.
303 Pearl Parkway
arcademk.com



THE MONTEREY

Gran terraza para ir a cenar en una antigua estación de gas. Comida texana con un toque contemporáneo. Abierto para comidas y cenas.
1127 St. Mary's St
themontereysa.com

EN GRUENE

Gristmill
Restaurante con terrazas escalonadas. La joya de la comida americana del lugar. Imperdibles las carnes. Pide una mesa con vista hacia el río Guadalupe.
128 Gruene Rd
gristmillrestaurant.com

EN FREDERICKSBURG

Vaudeville
Tienda de antigüedades y piezas de colección, jabones y algunos objetos para el hogar de marcas exclusivas y un gran restaurante casi escondido. Y de cierre, una galería en el tercer piso.
Main Street
vaudeville-living.com

TRAGOS

Brooklynte Cocktail Parlor
Cocteles, hipsters, mucha gente des-preocupada y más grandes cocteles: felicidad asegurada.
516 Brooklyn Ave
thebrooklynitesa.com

TUK TUK TAPROOM

Cuenta con más de 72 grifos con cervezas diferentes de todo Estados Unidos, una terraza en el patio trasero, gran comida oriental y música de primer nivel tipo indie. Abierto para comidas, tragos de media tarde o cenas.
1702 Broadway
tuktuktaproom.com

DÓNDE TOMAR UN GRAN CAFÉ

Local Coffee en Pearl
Obsesionados por ofrecer el mejor café, lo logran. Una cafetería sin pretensiones pero que logra complacer hasta al más sibarita.
300 Pearl Parkway
localcoffesa.com

QUÉ VER

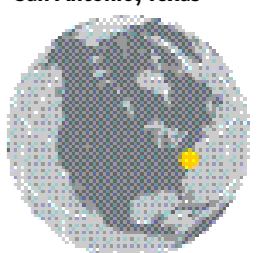
Museo McNay
600 New Braunfels Avenue
mcnayart.org

DÓNDE BAILAR (GRUENE)

Gruene Dance Hall
Histórico, retro, hispter, en absoluta onda. Su lema, "amablemente resistiéndose al cambio desde 1872". Muy buenas bandas de música country y todos sus derivados.
gruenetexas.com

ATLAS

San Antonio, Texas



Es la capital del condado de B́exar. Debe su nombre a San Antonio de Padua. Es famosa por sus misiones.

• Visita la fotogalería en ngenespanol.com/traveler

TIP FOTOGRÁFICO DEL PLATO A LA FOTO

Uno de los retos al fotografiar comida es conseguir una buena profundidad de campo sin que se pierda el enfoque del platillo. Para lograr este efecto se debe abrir el diafragma hasta 1.2 o 1.8, con el objetivo de enfocar en el punto más sobresaliente de el platillo. Entre más te acerques al platillo más definición tendrás en cuanto a la profundidad de campo. Para este tipo de fotos se recomienda usar trípí, si no tienes uno a la mano, aumenta la velocidad hasta 400.



MAPA: DIANA MENÉNDEZ C