Km Cero

REVISTA CULTURAL SOBRE EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

El Mercado de San Juan:

Tradición histórica y diversidad gastronómica

Agosto 2018 • Número 116
www.centrohistorico.cdmx.gob.mx

EJEMPLAR GRATUITO

EpiCentro
La calle de La Santísima.

CentrArte
Museo Nacional de la Estampa.

fideicomiso CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
CDMX

Editorial

El Mercado de San Juan: los sabores de la historia

En uno de sus poemas más importantes, Ramón López Velarde celebró la gastronomía como una de las expresiones más vivas y esenciales de nuestra cultura: «Al triste y al feliz dices que sí, /que en tu lengua de amor prueben de ti / la picadura del ajonjolí». Nada de esto podría entenderse sin la riqueza de los mercados mexicanos, y particularmente los del Centro Histórico, muchos de los cuales provienen de una tradición que se remonta a varios siglos atrás.

En este contexto, el Mercado de San Juan es emblemático, pues se trata de un referente obligado para la alta cocina mexicana y, en sus pasillos, inundados de colores, olores y sabores tan diversos, se dan cita mestizajes gastronómicos y culturales. Es reconocido internacionalmente por ser un paso obligado de nuestro legado culinario, pero más allá de eso es un sitio que encierra un impresionante abanico patrimonial, que vale la pena redescubrir.

En el presente número de *Km Cero* invitamos a los lectores a acercarse a este mercado desde la óptica gastronómica e histórica, de la mano de dos reconocidos especialistas en ambas materias. Esperamos que disfruten este recorrido tanto como nosotros.

Los editores

En portada:
Mercado de San Juan Pugibet.

fideicomiso CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO | CDMX CIUDAD DE MÉXICO

Escríbenos a **kmcerorevista@gmail.com**

/KmCero.CentroHistorico **@kmcerorevista** **fideicomisocentroCDMX**

Km Cero
ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL GRATUITA EDITADA POR EL FIDEICOMISO CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.
AÑO 10, NÚMERO 116.
FECHA DE IMPRESIÓN: 27 DE JULIO DE 2018.

José Ramón Amieva
Jefe de Gobierno de la CDMX

José Mariano Leyva
Director General del FCHCM

Anabelí Contreras
Directora de Promoción y Difusión del FCHCM

Jorge Solís
Director editorial

Laura A. Mercado
Diseño y formación

Miguel Á. Loredo
Diseño original

Gustavo Ruiz
Alejandra Carbajal
Fotografía

Patricia Elizabeth Wocker
Corrección de estilo

Diana Barreiro
Social Media Manager

Yarelmi Ávila
Community Manager

Montserrat Mejía
Asistente

Édgar Anaya Rodríguez, Abraham Balcázar, Jesús R. Campos, Lyra Gastélum, Adriana Huerta, Abril G. Karera, Rodrigo Llanes y **Lorena Mondragón**
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

Contenido

Agosto 2018 · Número 116

08
A fondo
Brevísima historia del Mercado San Juan.

12
A fondo
San Juan: el mercado de lo exquisito.

18
Quehaceres
Taller Olarte: El cuidado centenario de la música.

Contraportada

El Centro ilustrado
Por Lorena Mondragón

02 EpiCentro
¡Santísima calle!

06 Instantáneas

22 CentrArte
El Museo Nacional de la Estampa.

26 Fide
La fotografía y la conservación del patrimonio histórico.

28 Cartelera

32 Niños

¡Santísima calle!

Por **Édgar Anaya Rodríguez**

Arquitectura barroca, oferta gastronómica y vestigios de la antigua ciudad surcada por el agua en una calle que nos invita a redescubrirla.

A SOLO TRES CUADRAS DE PALACIO NACIONAL, LA CALLE de la Santísima ofrece joyas arquitectónicas y de comida popular, dignas de invitar a que nos desviemos de las rutas más tradicionales del Centro para ir a disfrutarlas.

Al entrar desde el Zócalo por Moneda, nuestra primera parada es la taquería de la esquina de esta calle, que ahí se llama Emiliano Zapata, con la de Jesús María (Emiliano Zapata núm. 42). Una lona dice «Tacos de guisados $8.00». Guisados clásicos y bien hechos, desde hace aproximadamente treinta años: moronga, albóndigas, chicharrones esponjado y prensado, huevo en salsa, hígado, nopales con huevo y otros. Las aromáticas tortillas del comal («No las vendemos», dice un cartelito) abrazan armoniosamente a los guisos.

Podemos detenernos para una foto obligada en esta esquina: la Santa Muerte y San Judas Tadeo frente a frente, devociones de las causas perdidas. Con un vestido que le cambian frecuentemente, a la Muerte, de un metro de altura, siempre la acompañan manzanas, veladoras y una alcancía.

La joya perdida, el templo de la Santísima

Una cuadra adelante Zapata cambia a la Santísima, anunciando la grandiosidad del templo barroco de la Santísima Trinidad (que da nombre a la calle). Enorme encaje de piedra el de su fachada, donde diez esculturas de santos se entrelazan con columnas angulosas (estípite) y conchas, ángeles, frutos, flores y follaje que todo lo llenan. Y al centro encontramos una representación de la Trinidad que no es común: Dios Padre sentado, con gorro de papa, la paloma del Espíritu Santo en su hombro y Dios Hijo moribundo en sus piernas.

Un templo de 1777 que, al contrario de lo que se cree, no fue trazado por Lorenzo Rodríguez, sino por el maestro novohispano del churrigueresco Ildefonso de Iniesta. De hecho, fue una de sus máximas obras.

En su interior sencillo, se perdieron los retablos barrocos que lo adornaban, pero todavía hay una escultura de la Santísima Trinidad con el mismo peculiar acomodo de personajes que el de la fachada. Su costado derecho presume otra fastuosa portada.

Si se situara este templo en la calle de Madero, por ejemplo, sería motivo de fotos cargadas de admiración y páginas centrales en libros y guías, pero aquí no consigue más que miradas de soslayo…

Debido a su peso se hundió poco menos de tres metros antes de que se terminara y fue más fácil nivelar el piso (en la década de los ochenta del siglo pasado) que tratar de levantarlo. Ahí quedó su peculiar excavación.

Oaxaca en el Centro

A la cuadra entre Zapata y Soledad se le podría llamar «La pequeña Oaxaca», exagerando un poco. Tres tiendas y dos restaurantes de productos y comida oaxaqueña se hermanan, desde hace décadas, en estos cien metros. Las tiendas Oaxaca y sus productos y Oaxaca en México nos hacen sentir más cerca de ese estado de gran riqueza cultural.

El surtido de la tienda Aquí es Oaxaca (Santísima esquina Soledad) es muy vasto. Desde 1960, cada jueves llegan al lugar puntualmente mole, mezcal, quesos, tasajo y otros clásicos; en la entrada se ofrecen tejate y chilacayota, las bebidas representativas; no faltan dulces regionales y nieves de tuna y de leche quemada. En los altos abrió hace nueve meses Casa Nela, un restaurante formal con todos los platillos representativos de la comida oaxaqueña, a buen precio.

En el número 21 se encuentra Zaachila, el otro restaurante de la calle, que es más reciente. En sus mesas, tlayudas, moles y tamales se acompañan con chocolates de agua y de leche. El queso en salsa con tortillas del comal es una tentación para sentarse a almorzar.

Pequeños locales en la misma cuadra ofrecen tlacoyos de frijol, huaraches y gordas de moronas de chicharrón, todo para el gran apetito.

No solo en Guanajuato hay alhóndiga

Al cruzar Soledad, Santísima cambia su nombre por el de Alhóndiga (nombre de origen árabe). Cuarenta metros adelante, pasando el puesto de tacos de buena tripa dorada llamado Tripitrín, tímidamente asoma el olvidado edificio que da nombre a la calle.

Al parecer esta fue la principal de varias alhóndigas de la ciudad virreinal, depósitos de granos que guardaban, vendían y aseguraban el abasto para el pueblo. El Ayuntamiento vigilaba aquí el control de precios para evitar la especulación.

Al final del virreinato el edificio fue cedido al Arzobispado para administrar el diezmo en especie que los productores agrícolas de la época daban al clero. De ahí que se conociera como Alhóndiga del Arzobispado. Su vistoso remate sobre el portón de entrada luce un escudo con tiara papal, llaves de San Pedro y la leyenda «Terminada el 15 de octubre de 1711».

Este edificio con patio interior tuvo muchos usos. Hoy pertenece al Instituto Nacional de Antropología e Historia y sirve para almacenar y analizar materiales de excavaciones arqueológicas.

En 1982 se levantó un puente frente a la fachada que sustituyó al original, quizá de inicios del siglo XVIII. El puente, que libraba el canal de Roldán para permitir la entrada a la Alhóndiga, es vestigio único de otro que había en época virreinal en el Centro (donde se encontraban más de sesenta de estas construcciones).

Desde Chalco navegaban embarcaciones con mercancías y pasajeros hasta este canal que daba entrada a la Ciudad de México y a su Plaza Mayor.

Nuestro recorrido termina en la Plaza de la Alhóndiga. Entre las casonas que la rodean, hay algunas virreinales, pero en su gran mayoría son del siglo XIX, con sus pisos empedrados y los bulliciosos comerciantes cuyas mercancías fueron transportadas en canoas y burros y hasta la fecha no han parado su trajín.

1 Tacos de guisado
(Emiliano Zapata 42).
Lunes a sábado, 10 am-6 pm.

2 Iglesia de la Santísima Trinidad
(Emiliano Zapata 60).

3 Xaachila
(Santísima 23).
Martes a domingo,
10:30 am-6 pm.

4 Aquí es Oaxaca
(Soledad 42). Martes a domingo, 10 am-7 pm.

5 Plaza de la Alhóndiga
(Alhóndiga 10, entre Soledad y Corregidora).

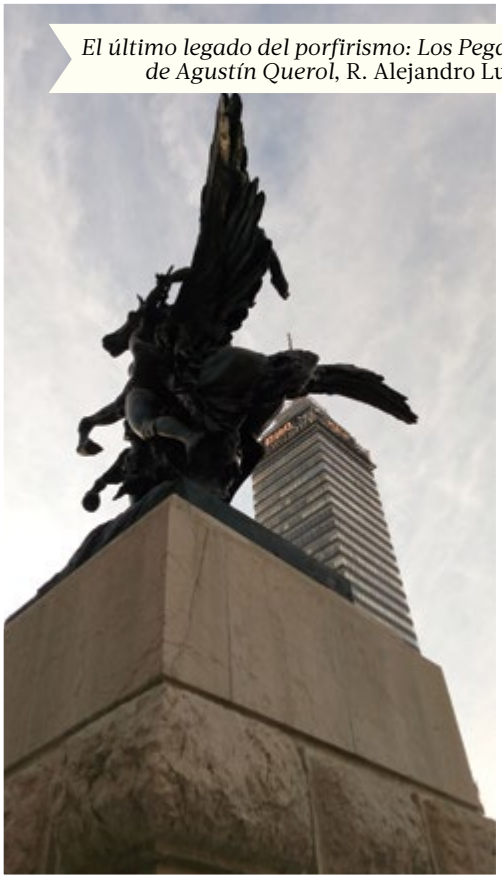
La imagen del día

La ciudad donde el amor se llama con todos los nombres de todas las calles, de todas las casas, de todos los pisos, de todas las habitaciones, de todas las camas, de todos los sueños, de todos los olvidos o los recuerdos.

Julio Cortázar

La ranita, Marco Antonio Arellano Durán.

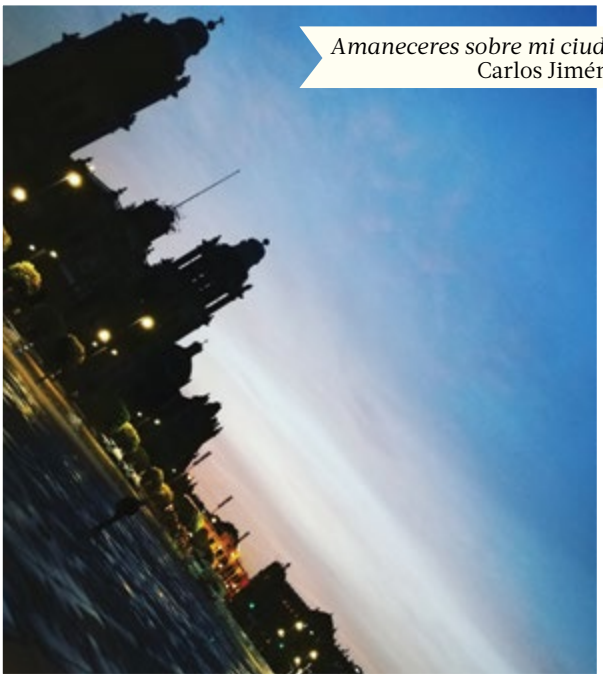
Tres tiempos, Alfredo Aguilar.



El último legado del porfirismo: Los Pegasos de Agustín Querol, R. Alejandro Luna.

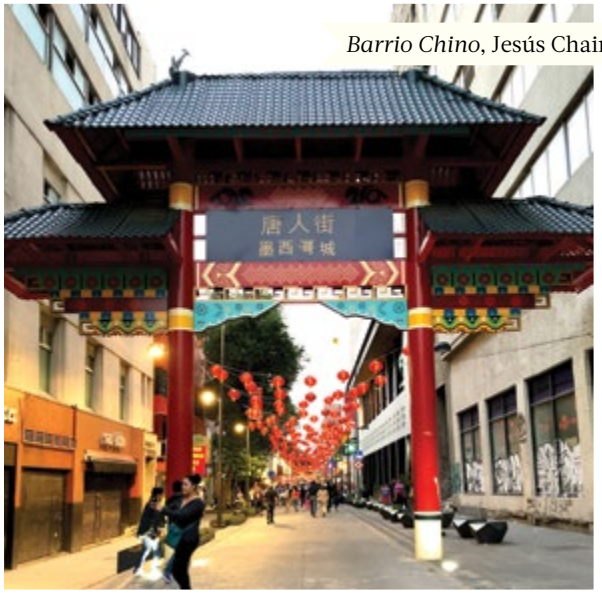
Una tarde en la vida, Edgar Ramírez Aguilar.

El majestuoso Palacio de Bellas Artes, Apolo Iboz.



Amaneceres sobre mi ciudad, Carlos Jiménez.

Efecto, defecto, reflejo, María Estefany Rodea Sánchez.



Barrio Chino, Jesús Chairez.

Fiesta en el cielo, LadyBlue.

¿Quieres ver tu foto publicada como la #ImagenDelDía?

Anímate a participar.
Solo manda tu fotografía del Centro Histórico con un título a kmcerorevista@gmail.com o a través de nuestras redes sociales.

Brevísima historia del *Mercado* de *San Juan*

Por **Jesús R. Campos**

El emblemático Mercado de San Juan Pugibet tiene una tradición de diversidad gastronómica que se remonta a tiempos prehispánicos y que ha asimilado la riqueza de sucesivas migraciones asiáticas y europeas, como lo muestra este recuento histórico.

Quizá le deba a mi oficio de historiador esta insana obsesión de buscar el origen de las cosas, aunque supongo que algunos de ustedes, amables lectores, compartirán conmigo la curiosidad de saber cuándo precisamente, en qué fecha y en qué momento de la historia, el conocido Mercado de San Juan Pugibet, uno de los más importantes en Latinoamérica, se convirtió en el lugar por excelencia de todo tipo de rarezas culinarias. Me intriga saber en qué momento del continuo espacio-tiempo comenzamos a consumir desde indefensas hormigas chicatanas y chapulines al ajillo hasta tigres y leones que rugen cuando entran y muy probablemente cuando salen. Pues bien, los invito a buscar conmigo en la historia del sitio los posibles orígenes de este exotismo culinario que lo ha llevado a ser una parada obligatoria en la ruta gastronómica de la Ciudad de México.

Aunque no sea precisamente el mercado que hoy conocemos, vale la pena echar un ojo a la historia del espacio donde se localiza, porque encontramos que ahí, desde la época prehispánica, se llevó a cabo el comercio de manera intensa. El barrio de Moyotla, uno de los cuatro que conformaban la república de indios de San Juan Tenochtitlan, tuvo ahí su tianguis que, a decir de algunos cronistas, llegó a ser de gran importancia para la zona, aunque superado por el inmenso Mercado de Tlatelolco (algunas investigaciones más recientes incluso señalan que competía con este último). En los mercados no solo se comerciaba y se llevaba a cabo el trueque de alimentos endémicos y plantas medicinales, sino que su función social era más compleja: al ser lugares que reunían a tanta gente, ahí se contrataba, celebraba y castigaba públicamente. Con el tiempo a cada uno de los barrios de indios se les incorporó un nombre cristiano y al de Moyotla se agregó el de San Juan.

Fue en la época colonial, principalmente a finales del siglo XVI, cuando el mercado del barrio de San Juan comenzó a diversificar sus productos y a incorporar mercancías que provenían del viejo continente. Aunque dependía de los mercados más importantes de la ciudad –que para este periodo fueron los de la Plaza Mayor, la Plaza del Volador y el Baratillo–, el Mercado de San Juan también incorporó estos productos de ultramar debido a la presencia española en la zona, principalmente de religiosos.

El mercado tenía algunas estructuras permanentes, aunque la mayoría eran al aire libre, y la disposición de los puestos estaba a conveniencia de los vendedores, por ello estos espacios eran también considerados como lugares donde el desorden y la transgresión reinaban. A finales del siglo XVIII, con una nueva reglamentación del abasto en la ciudad, los mercados fueron mucho más vigilados y encaminados al control y la higiene de sus productos.

A lo largo del siglo XIX comenzaron numerosos y profundos cambios en la Plaza San Juan. El más importante de ellos consistió en la construcción de un espacio techado y muy bien limitado que llevó por nombre Mercado Iturbide.

· Antiguo Mercado de Iturbide.

La obra comenzó el 13 de mayo de 1849 y fue concluida el 21 de diciembre del mismo año. El gobernador de distrito en turno, Miguel García Azcárate, por aquello de las revisiones y pormenores, decidió abrir sus puertas el 2 de enero de 1850. Enrique Griffon, arquitecto muy sonado en los tiempos de Antonio López de Santa Anna, fue el encargado de la obra. En cuanto a su constitución, el mercado tenía de frente cuarenta varas y veinte de fondo, ciento ocho tiendas en interior y exterior y una fuente al centro, así como dos puertas en cada lado del edificio.

El perímetro de la plaza se encontraba bordeado por una cerca de madera. Este detalle puede parecer de menor importancia, pero en aquella época establecía un límite exacto en donde se podía llevar a cabo el comercio y en donde estaba prohibido. Recordemos que el barrio de San Juan siempre tuvo fama de peligroso, así que con el nacimiento de este sitio comercial nos encontramos con un claro intento ilustrado de buscar mejoras en la limpieza y administración en un centro encargado del abasto de una parte de la ciudad.

Al interior del mercado se privilegió la venta de carne y tocinerías y en la parte exterior, pese a los intentos e inversión del gobierno de la ciudad, aún seguía «la sucia cocinera, el aguador acarreando agua, el mendigo, el militar y, por último, a toda esa granuja o conjunto de muchachos sin oficio ni beneficio, que pululan por las plazas y que se ocupan en ver lo que pueden coger de aquello que pertenece al prójimo», como se cuenta en *México y sus alrededores*.

La vida de este mercado fue de apenas cuarenta y nueve años; el presidente Porfirio Díaz lo mandó demoler en 1899. Con ello comenzó otro intento de construir un mercado más *ad hoc* con los tiempos modernos.

Al igual que sus contemporáneos, como el Mercado 2 de abril, que se encuentra en la colonia Guerrero, el nuevo Mercado de San Juan tuvo una construcción de acero y vidrio que le brindó un toque de modernidad, así como la sensación de ser un lugar bien ventilado e higiénico, ahora con trescientos puestos para los comerciantes.

Es justo a principios del siglo XX cuando inicia la diversificación de productos por una razón fundamental: comienzan a llegar importantes migraciones europeas y asiáticas al barrio de San Juan.

Aunque desde sus orígenes la Ciudad de México ha sido cosmopolita, podría ser que la intensificación de las migraciones de personas asiáticas y europeas durante el porfiriato y a inicios del siglo XX sea una de las causas de la diversidad culinaria del mercado. Pensemos que a finales del siglo XIX comienza a intensificarse la llegada de emigrantes chinos al barrio, como lo ha estudiado la historiadora Delia Salazar Anaya. Por la misma época, también llegan franceses de la mano de Porfirio Díaz. Y, a finales de la década de los treinta del siglo XX, se suman muchos exiliados españoles que poblaron la calle de López e Independencia, a raíz de que el presidente Lázaro Cárdenas otorgara asilo político a los republicanos que escaparon del franquismo. El investigador León Felipe Téllez Contreras postuló esta tesis sobre la diversidad gastronómica del Mercado de San Juan, la cual comparte Roberto Castro, el dueño del puesto Las tapas de San Juan, quien ha afirmado que los vecinos españoles fueron los que diversificaron el mercado. En todo caso, la demanda gastronómica ya estaba asentada en la zona hacia 1955, cuando el mercado fue reubicado en lo que había sido la bodega de la Cigarrera de El Buen Tono y rebautizado con el nombre de Ernesto Pugibet.

Esta importante zona del Centro Histórico que hoy conocemos como San Juan ha visto al menos cinco mercados: Moyotla, San Juan Moyotla, Iturbide, Mercado de San Juan y el actual San Juan Pugibet. Creo que, de cierta forma, en cada época ha ofrecido diversidad gastronómica. Actualmente, es incluso posible encontrar carne de león o jabalí, lo que nos encamina a pasar un buen rato y comer algo distinto. Así que no importa el siglo, el Mercado de San Juan es una buena opción turística para aquellos de paladar valiente y emociones fuertes.

El barrio de San Juan desde siempre ha sido una zona sumamente importante para el comercio del Centro Histórico.

Obras consultadas

1. Bárbara E. Mundi, «La fuente del tianguis de San Juan de México Tenochtitlan y el segundo acueducto de Chapultepec», en *Boletín de monumentos históricos*, núm. 32, 2014, pp. 19-23.
2. Pascale Villegas, «Del tianguis prehispánico al tianguis colonial. Lugar de intercambio y predicación», en *Revista de Investigaciones Filológicas*, vol. 1, núm. 8, 2010.
3. León Felipe Téllez Contreras, «Los mercados de San Juan: bienes colectivos en transformación», en *Revista Alteridades*, 2016, núm. 26, pp. 15-27.
4. *México y sus alrededores, Colección de monumentos, trajes y paisajes, dibujados al natural y litografiados por los artistas mexicanos C. Castro, I. Campillo, L. Kuda y C. Rodríguez bajo la dirección de Decaen*, Establecimiento litográfico de Decaen Editor, Portal del Coliseo Viejo. México, 1855 y 1856, p. 31.
5. Mauricio Mejía Castillo, «Una calle de españoles en pleno centro», en *El Universal*, 17 de febrero de 2018.

San Juan: EL *mercado* DE LO *exquisito*

Por **Rodrigo Llanes**

En los mercados del Centro conviven las referencias históricas y los recuerdos personales, como en este recorrido por pasillos entre sabores, olores y un inigualable colorido.

DESDE TIEMPOS ANCESTRALES LOS MERCADOS DE MÉXICO no son solo centros de abasto. Convocan a vendedores y compradores en una dinámica social muy interesante. El proceso de compraventa se prolonga por varias horas y siempre cruje la tripa, por lo que, desde tiempos prehispánicos, en los mercados también se come.

El mercado más importante del México de los aztecas fue el de Tlatelolco, mismo que visitaron los españoles antes de la caída de México Tenochtitlan. Se trataba de una plaza que, según Hernán Cortés, «es tan grande como dos veces la ciudad de Salamanca, toda cercada de portales alrededor, donde hay cotidianamente arriba de sesenta mil ánimas comprando y vendiendo [...] hay calle de caza donde venden todos los linajes de aves que hay en la tierra, así como gallinas, perdices, codornices, larancos, dorales, zarcetas, tórtolas... Venden conejos, liebres, venados y perros pequeños, que crían para comer, castrados. [...] Hay todas las maneras de verduras que se hallan, especialmente cebollas, puerros, ajos, mastuerzo, berros, borrajas, acederas y cardos y tagarninas. Hay frutas de muchas maneras, en que hay cerezas y ciruelas, que son semejables a las de España. Venden miel de abejas y cera y miel de cañas de maíz, que son tan melosas y dulces como las de azúcar, y miel y unas plantas que llaman en las otras islas maguey, que es muy mejor que arrope, y de estas plantas hacen azúcar y vino, que asimismo venden. [...] Venden mucho maíz en grano y en pan, lo cual hacen mucha ventaja, así en el grano como en el sabor, a todo lo de las otras islas y tierra firme. Venden pasteles de aves y empanadas de pescado. Venden mucho pescado fresco y salado, crudo y guisado. Venden huevos de gallinas y de ánsares, y de todas las aves que he dicho, en gran cantidad; venden tortillas de huevos hechas». Por lo que el capitán concluye: «Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en la toda la tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no ocurrirme tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres, no la expreso».

Bernal Díaz del Castillo a su vez observa que «como la gran plaza estaba llena de tanta gente y toda cercada de portales, en dos días no se viera todo». Para estos dos conquistadores fue importante señalar «el orden y concierto del lugar», que dividía los puestos del mercado por secciones según el tipo de mercancías. Una división que llevaba aparejada la separación de las actividades económicas por segmentos sociales. Con esa visita los españoles entendieron las jerarquías económicas y culturales en el complejo sistema social mexica.

Y Cortés añade: «Hay casas donde dan de comer y beber por precio». Se trata de los primeros restaurantes o fondas de los que tenemos noticia en la gran ciudad. Y seguramente en estos espacios dedicados al comer, se establecían los acuerdos comerciales entre los *pochtecas* (los comerciantes), se dirimían disputas entre colegas o simplemente se conversaba. Las cocineras de dichos establecimientos tenían el gran privilegio de contar con un mercado maravilloso para escoger los mejores ingredientes de toda Mesoamérica.

Hoy en día, la Ciudad de México cuenta con una gran cantidad de mercados públicos y tianguis donde los capitalinos se abastecen. El más grande del mundo es la Central de Abasto. Pero entre todos los mercados destaca el de San Juan, el mercado de lo exquisito. Se ubica a espaldas de la iglesia del Buen Tono, en el Centro Histórico. Es un lugar donde se pueden conseguir los mejores ingredientes de México y el mundo para la gran gastronomía. En él es frecuente ver a los chefs de los mejores restaurantes de la ciudad comprando algunos de sus ingredientes. Y es una visita obligada para los alumnos universitarios de gastronomía.

Como un curioso de la gastronomía urbana, esta visita resulta muy enriquecedora. La mayoría de los locatarios

han sido dueños de sus puestos por generaciones. Así que han visto desfilar por ellos a varias familias de clientes. Mi primera visita fue de niño, con mi abuela, quien era una gran cocinera. Tengo el recuerdo, con mi corta estatura infantil, de ver los bordes de los puestos donde colgaban los tentáculos de los pulpos entre el granillo de hielo y los cuellos de guajolotes y patos en las barras de loseta blanca. Además de las vitrinas refrigeradas donde había quesos y jamones diferentes. Mi pasillo favorito era el de los puestos de frutas y verduras, pues con la amabilidad seductora que caracteriza a los marchantes, me ofrecían trozos de piña, mangos o higos, mientras convencían a mi abuela de llenar su canasta con sus espléndidas mercancías y solo después de un regateo obligatorio del que yo salía beneficiado, pues a pesar de que el marchante bajaba solo algunos de sus precios, al final me regalaba un delicioso mango Manila.

La mayoría de locatarios proviene de familias que se han dedicado al comercio por varias generaciones.

Lo mismo sucedía con el jamón y el queso en las cremerías, la carnicería y el puesto de pescados. Los tenderos son sin duda los expertos más preparados de todo el gremio, pues además de atender a las señoras y sus familias, atienden a los profesionales de la restauración desde hace muchos años. Y conocieron a muchos de los grandes chefs cuando estos apenas eran unos jóvenes estudiantes. Yo recuerdo los años en los que acompañaba a Patrick Thailand a escoger camarones y langosta para sus servicios de *catering*, donde ofrecía lo mejor de la cocina francesa a clientes sibaritas que recibían invitados en sus casas. Y la primera vez que yo ofrecí un servicio, recuerdo que el menú incluía un pescado *en croûte* (es decir en una costra de pasta hojaldrada y con relleno de jaiba y salsa de azafrán), así que fui al mercado con La Güera, quien me escogió un buen huachinango que me prepararon en lomos, y unos jaibones que me abrió con su cuchillo para despulpar.

En San Juan la compra se adereza comiendo algún bocadillo, como los muchos que preparan con quesos y embutidos europeos, además de degustar las muestras de frutas jugosas que obsequian los marchantes con un diestro cuchillo, como ya mencioné. Esas tapas y tortas son únicas, pues las preparan con los mejores ingredientes, y es el gancho perfecto para que decidas comprar un cuarto de queso parmesano genuino, ese que al morderlo se perciben en la boca los pequeños granos cristalizados de masa láctea, una verdadera delicia, o los cien gramos de jamón de cerdo ibérico alimentado de bellota con la carne marrón y una delgada capa de grasa que se funde como mantequilla con el calor de nuestro pico y que tiene unas notas a avellana que lo vuelven un manjar suculento entre todos los embutidos del mundo.

Existen puestos especializados en los insectos de la culinaria mexicana, de tal manera que se pueden conseguir escamoles, hormigas chicatanas, chapulines, alacranes, chinicuiles y gusanos de maguey, entre muchos otros, al igual que carnes exóticas, como la de cocodrilo o armadillo. Algunas de estas delicias se pueden comer con tortillas

recién hechas y buenas salsas molcajeteadas. Además de que a pocos metros se encuentra la pulquería más artística de cuantas puedan hallarse en la ciudad, pues es el recinto de unos murales extraordinarios pintados en honor de la exaltación y la embriaguez ancestrales, con el aguamiel fermentada con la que además se elaboran variantes de curados de frutas mágicas, como los tradicionales de pitaya y piña.

En los alrededores del mercado también se pueden hallar expendios de pollo, tiendas de abarrotes y licores, pastas frescas y expendios de café en donde se tuesta y se muele, desprendiendo un aroma embriagador que se expande por toda la calle. Uno puede aprovechar el tiempo de la compra para beber una taza.

Y por si lo anterior no fuera suficiente, en este barrio del Centro Histórico también hay cristalerías y tiendas de equipos profesionales para cocina y servicio. Por tal motivo, todos los cocineros y meseros de la ciudad suelen visitarlo con frecuencia. Por todo ello y algunos secretos más, San Juan es el mercado de lo exquisito.

Rehabilitación del Mercado de San Juan Pugibet

El mercado alberga más de 300 locales.

Se invirtieron cerca de 50 millones de pesos en los siguientes trabajos:

- Renovación de redes de agua potable, drenaje pluvial y sanitario, energía eléctrica y alumbrado.
- Ordenamiento de instalaciones existentes en azotea (gas, electricidad y comunicaciones).
- Mejoramiento de iluminación y ventilación natural, complementado con nuevos extractores en azotea para mayor saneamiento del aire.
- Limpieza y aplicación de pintura en la estructura.
- Impermeabilización de azoteas.
- Renovación de fachada y letrero principal.
- Mejoramiento de acabados interiores en columnas, muros y techos de áreas comunes, así como de algunos locales colindantes, así como reintegración de pisos en pasillos.
- Mejoramiento de accesos.
- Renovación de los núcleos de sanitarios.
- Compra e instalación de subestación eléctrica.
- Construcción de cuarto para manejo de desechos sólidos.

Taller Olarte: El cuidado centenario para la música

Desde los días del México porfirista, una familia ha velado por la nota exacta desde las calles del Centro Histórico.

Por **Abril G. Karera**

Ubicado en la calle Pescaditos, casi esquina con Luis Moya, se encuentra el Taller Olarte, dedicado a la reparación de instrumentos de viento. Este negocio familiar está por cumplir medio siglo asentado en el Centro Histórico, pero el servicio que ofrece y su legado de generación a generación se remonta a 1889. Fue en ese tiempo, veintisiete años después de la Revolución Francesa, cuando un soldado galo que había resultado herido en batalla enseñó el oficio a Braulio Olarte, joven mexicano que le había dado hospedaje y con quien había forjado una amistad. No es casualidad el origen del soldado, pues los dispositivos musicales fabricados en Francia ya gozaban de fama internacional en ese entonces. Así fue como la reconstrucción y desabollado de los llamados instrumentos de aliento –helicones, tubas, trompetas, oboes, clarinetes, flautas y saxofones, entre otros– se convirtieron en el medio de subsistencia de esta familia originaria de Puebla.

Seis generaciones han pasado desde entonces y ya se prepara la séptima para continuar con este oficio convertido en arte. Y es que todo músico sabe que la reparación de este tipo de instrumentos es algo que pocos realizan con el debido cuidado y compromiso que ha manifestado el Taller Olarte a lo largo de todos estos años. Basta decir, por ejemplo, que mucha de la herramienta utilizada para esta labor ha sido fabricada por la propia familia, consciente de la delicadeza que requieren ciertas composturas. También, desde hace ya muchos años, el taller incluye su propio proceso de galvanoplastia para el servicio de plateado y niquelado, situación importante pues lo vuelve completamente independiente en el oficio. Por si fuera poco, el catálogo de instrumentos de viento que pueden recomponer es uno de los más amplios en comparación con otros. No es de extrañar que Yamaha los haya acreditado como el único taller en la ciudad con licencia para reparar sus instrumentos, pues son expertos en identificar y respetar su calidad de fábrica.

El taller es dirigido actualmente por el ingeniero Héctor Olarte, quien dejó la empresa en la que trabajaba al reconocer su amor y atención al oficio de la familia.

Lo acompañan sus hijos Héctor, Carlos y Rodrigo. Este último asegura que haber crecido en el taller, rodeado de las herramientas, los instrumentos y pendiente de su correcta reparación, cultivó en él la admiración, el respeto y el orgullo hacia la tradición familiar, mismo camino que sigue su sobrino Héctor de tan solo diecinueve años. Ellos reconocen el privilegio de pertenecer a una familia que ha practicado y perfeccionado este oficio durante ciento veintinueve años.

El local, como muchos otros en el Centro Histórico, es pequeño pero bien utilizado. Cada espacio corresponde a una etapa en el proceso de rearmado y reparación de los instrumentos, no hay rincón desperdiciado y el trabajo en equipo consigue que el ambiente se distinga por ameno y familiar. Este es un añadido al excelente trabajo que realizan los Olarte, y los clientes lo reconocen, pues generan la confianza de dejar en sus manos instrumentos de primera calidad que, sobre todo, tienen un lazo personal con sus propietarios.

Hasta estas calles de nuestro Centro han llegado músicos reconocidos internacionalmente, en búsqueda de los servicios de la familia Olarte. Algunos de ellos son Ray Coniff, Dámaso Pérez Prado y Miguel Martínez, trompetista de Pedro Infante; así como la Sinfónica de Madrid, la Escuela Nacional de Música y la Sonora Santanera. La recepción del taller también puede valer como un pequeño museo en honor a su trayectoria, pues cuentan con decenas de fotografías de sus clientes más célebres, muchas de ellas en blanco y negro.

Gracias a su difusión por internet el negocio tuvo un especial repunte, pues ahora sus servicios están al alcance de un clic. Músicos de todo el mundo han llegado al taller con el deseo de una restauración de calidad para sus instru-

mentos, que prácticamente los deja como nuevos. El Taller Olarte se ha ganado a pulso la reputación de su oficio y saberla mantener desde hace más de un siglo es algo que los instrumentistas de aliento reconocen. Un buen ejemplo es el músico Jorge Velázquez Gomora, que a principios de este siglo compuso el «Corrido al Taller Olarte Hermanos» como símbolo de agradecimiento y amistad, mismo que se puede escuchar en la página web del taller. Y no solo ellos, sino personas relacionadas con los instrumentos, gente conocedora del vínculo entre el amor y el cuidado de los mismos. Por eso, este local mantiene sus puertas abiertas para todo aquel que esté interesado en apreciar el delicado arte de la compostura de los buenos instrumentos de viento.

Taller Olarte (Pescaditos 8). Lunes a viernes 9 am-6 pm y sábado 9 am-2 pm. 5510 2188 y 5510 9308.

El taller se ha ganado a pulso su reputación, al acompañar durante más de un siglo a varios músicos nacionales y extranjeros importantes.

EL MUSEO NACIONAL DE LA ESTAMPA

Por **Adriana Huerta**

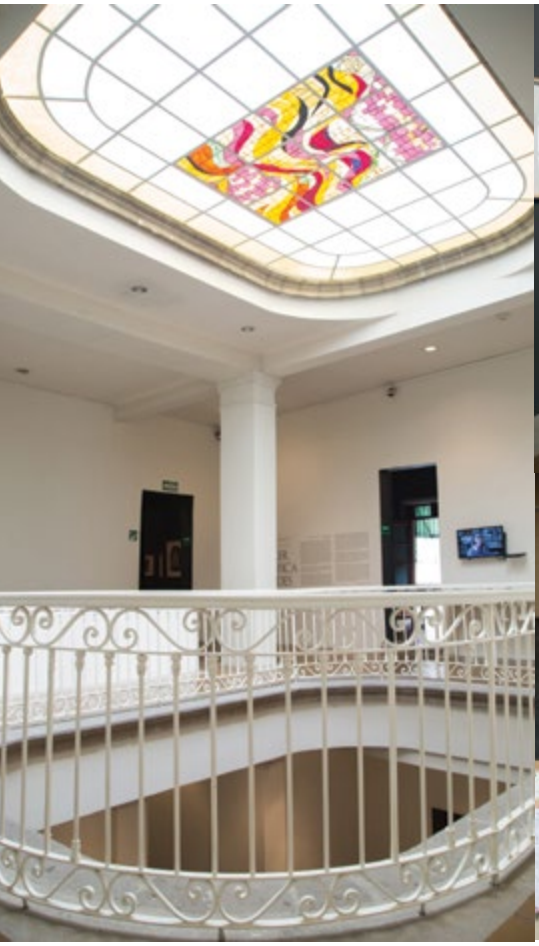
A unos pasos de la Alameda, hermanado con otros recintos, este sitio conserva buena parte de la memoria gráfica de la ciudad.

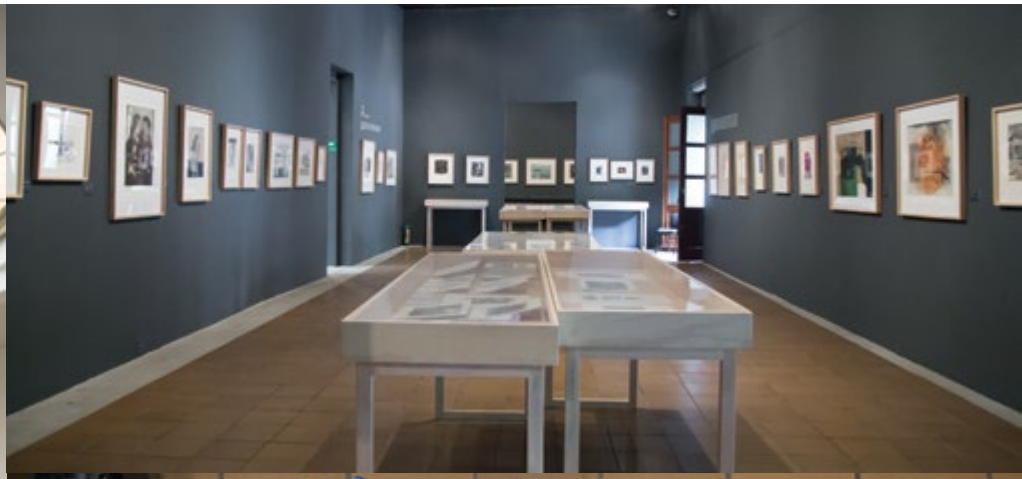
En una esquina de la plaza de la Santa Veracruz se asienta una antigua casona que data de las últimas décadas del siglo XIX y que, desde 1861, fue propiedad del político, periodista y escritor Florencio María del Castillo Velasco. Hasta los años sesenta del siglo pasado este edificio antiguo fue propiedad privada, hasta que fue adquirido por el gobierno con el fin de convertirlo en la sede de la representación del Estado de Colima en la ciudad. Sin embargo, el proyecto no se concretó y en 1986, mediante decreto presidencial, se convirtió en el Museo Nacional de la Estampa (Munae).

Desde hace más de treinta años, el Munae está dedicado a resguardar y a exhibir exclusivamente la producción gráfica de artistas mexicanos y extranjeros; el suyo es uno de los acervos de obra gráfica más importantes del país, con más de doce mil piezas de artistas como José Guadalupe Posada, Leopoldo Méndez, Pablo O'Higgins, José Clemente Orozco, Jean Charlot, Alfredo Zalce, entre otros.

La visita resulta una experiencia única por distintos factores, en principio, por su ubicación a un costado de la parroquia de la Santa Veracruz, una de las iglesias más antiguas de México, cuya fachada y dos torres atraen la atención desde lejos. Una vez adentro, uno puede apreciar la arquitectura de las salas –anteriormente estancias de la antigua casona–, una serie de ventanales que dan hacia la plaza y un domo decorado con un llamativo vitral sobre las escaleras que conducen al primer piso, que llenan el espacio de una luz cálida y natural que armoniza el recorrido. Además las salas de altos muros sobre los que se observan techos altos de vigas contribuyen a un positivo efecto estético.

Además, dicho entorno, que ha sido adaptado para cumplir con las necesidades museográficas, también constituye un reto para el Munae, pues la exhibición de obras en papel implica un gran control de las condiciones atmosféricas, principalmente de la humedad.



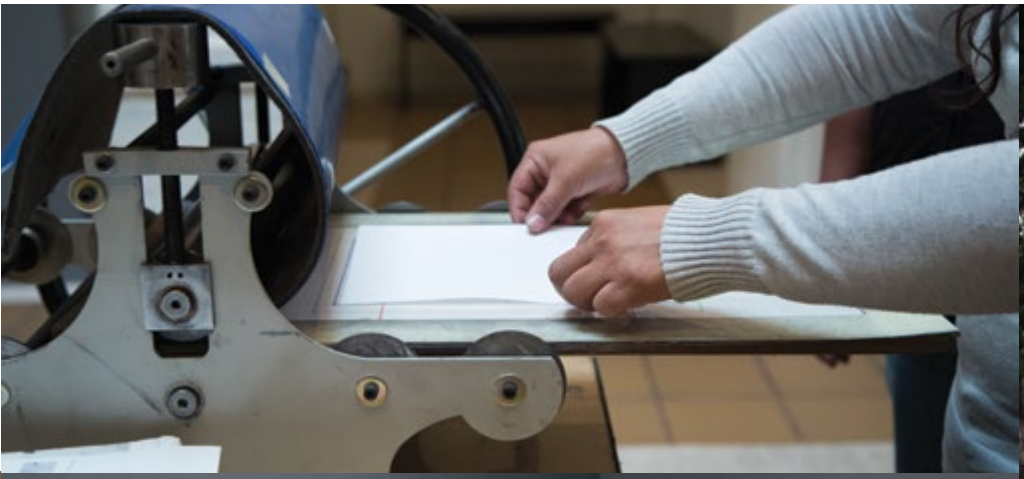


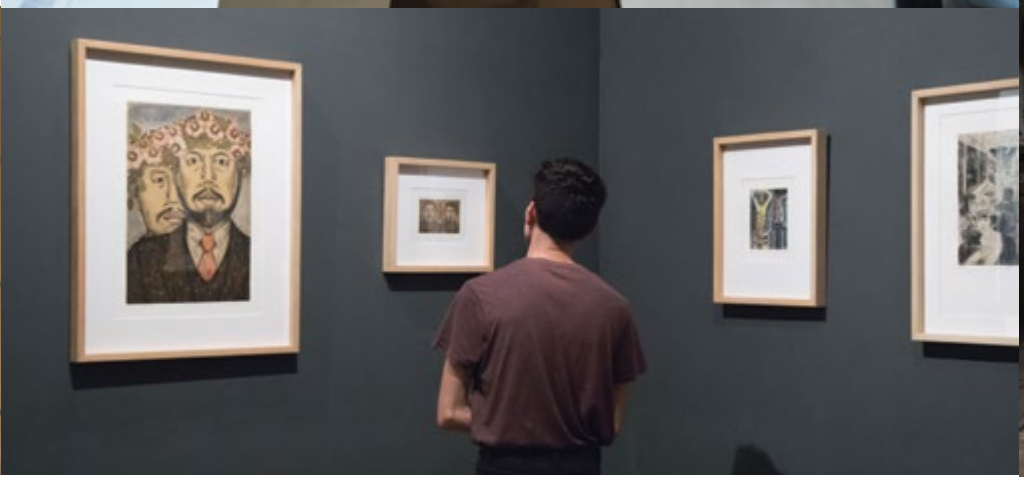
Dentro de estas salas se presentan por lo general muestras temporales en las que se exhibe obra gráfica procedente de otras colecciones, lo que permite explorar la historia de una disciplina artística tradicionalmente subestimada frente a otras técnicas plásticas consideradas «mayores» como la pintura de caballete, la pintura mural o la escultura. Con todo, la complejidad técnica implicada en la elaboración del grabado sobresale no solo por su minuciosidad, sino sobre todo por su belleza.

El grabado es una técnica en la que el artista realiza incisiones en una plancha, es decir, una placa de madera (xilografía), cobre (calcografía), piedra (litografía), linóleo e incluso acrílico, para crear una imagen, que, después de entintar, se plasma sobre un soporte final, generalmente un papel, producto que recibe el nombre de estampa. A través del grabado, es posible obtener múltiples reproducciones de una sola imagen, aunque el resultado depende de las diversas técnicas que utilice el artista, entre las que se encuentran el uso de lápiz graso, el aguafuerte (ácido nítrico), el aguatinta (polvos generalmente de resina de colofonia), el grabado al buril (especie de lápiz puntiagudo de acero) y la punta seca (lápiz con punta de diamante).

Otro de los factores que hacen que la visita a este museo sea diferente a la de otros recintos ubicados en el primer cuadro de la Ciudad de México tiene que ver con la reducida afluencia de público, lo que permite observar pausadamente las piezas y prestar atención a los detalles.

Sin duda, una de las cosas que logra enriquecer la visita a las exposiciones de este museo es el taller de gráfica que se imparte como elemento central de sus servicios educativos. El taller no tiene un costo adicional y se lleva a cabo durante el horario en el que este permanece abierto al público. En él se explican los principios básicos del grabado de una manera práctica, lo que permite conocer la materia prima, los utensilios y los procesos que lleva a cabo el artista al crear una estampa. Para el espectador que está poco





familiarizado con la obra gráfica, es una muy buena opción tomar este taller antes de visitar las exposiciones, aunque si se opta por primero recorrer las salas, también queda la invitación a echar un segundo vistazo a las obras expuestas, y encontrar en ellas las particularidades de cada técnica que se observó durante el taller.

Al terminar la visita y salir del Munae, se percibe un gran contraste, pues en unos pocos pasos se transita del ambiente de quietud que alberga el museo a un ajetreo peculiar: se trata de una subasta de libros que ocurre cada sábado en la Plaza de la Santa Vera Cruz. Decenas de personas, se congregan en un ejemplo de apropiación del espacio público, con sus pujas, ofertas y contraofertas, bullicio digno de aquellos antiguos talleres de grabado que tanto lustre han dado a esta ciudad.

Museo Nacional de la Estampa (Avenida Hidalgo 39). Martes a domingo, 10 am-6 pm. $50. Domingo entrada libre.

El museo reúne un importante acervo gráfico y brinda talleres para que los visitantes conozcan más de cerca las técnicas.

La fotografía *como* herramienta *de* conservación *del* patrimonio histórico

Foto: Manuel Alexis Tirado Rodríguez

Diariamente, miles de personas que recorren las calles y plazas, los templos, museos y puntos de reunión del Centro Histórico se detienen algún momento para tomar una fotografía. Esta escena cotidiana se multiplica a cada hora. Y, casi de forma imperceptible, nos ayuda a forjar la memoria de nuestro mundo: la arquitectura, la riqueza gastronómica, las manifestaciones culturales, la pluralidad de expresiones y formas de vida, en suma, las actividades que conforman el día a día.

Todo esto es posible porque la fotografía, uno de los elementos más presentes de nuestro tiempo, se ha mostrado como una herramienta documental de enorme importancia para conocer nuestro patrimonio, conservarlo, difundirlo e incluso crearlo. Basta entrar a plataformas como Instagram y buscar el hashtag #CentroHistóricoCDMX para encontrar al instante casi diez mil imágenes publicadas por vecinos, turistas y trabajadores que no dejan de maravillarse por estas calles, los edificios y paisajes, como lo muestran las imágenes que toman y comparten en cada oportunidad.

Para contribuir con lo anterior, el Fideicomiso Centro Histórico creó el taller de Fotografía como herramienta de conservación del Patrimonio, a través de la Escuela de Participación Ciudadana para el Rescate del Centro Histórico. Su objetivo es buscar un acercamiento directo con vecinos, locatarios, usuarios asiduos y cualquier persona interesada y enamorada del Centro Histórico. En el taller se desarrollaron sesiones sobre el valor histórico y cultural de la zona, y además hubo clases sobre la historia de la fotografía y el manejo técnico de la cámara para fotografía arquitectónica y del paisaje.

Veintinueve alumnos y cuatro talleristas redescubrieron, mediante imágenes, espacios como la iglesia de la Inmaculada, la Torre Latinoamericana, el Mercado de Artesanías de San Juan, la iglesia de Nuestra Señora de Guadalupe, mejor conocida como del Buen Tono, el Palacio de Bellas Artes, La Nacional, el Colegio de las Vizcaínas y la Fuente de Salto del Agua, entre otros sitios emblemáticos por los que nuestro Centro fue declarado Patrimonio Cultural de la Humanidad por parte de la Unesco desde 1987.

Con el propósito de lograr una sensibilización a través de la experiencia de los asistentes y documentar su cariño, percepción e intereses sobre el Centro Histórico, les compartimos algunos de los resultados de este taller, no sin agradecer su colaboración a todos los participantes.

Foto: Edgar Pérez Moreno

Foto: Benjamín Armijo Rico

Foto: Fernando Ramírez Cruz

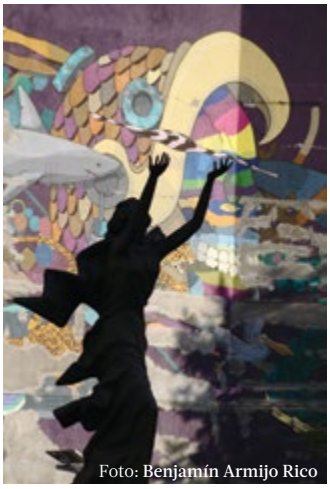


Foto: Benjamín Armijo Rico

Foto: Edgar Pérez Moreno

Foto: Blanca Lilia Vieyra Fierro

Foto: Eneyda González Vaughán

Para mayor información de talleres y eventos del Fideicomiso Centro Histórico y de la Escuela de Participación Ciudadana para el Rescate del Centro Histórico, consultar nuestras redes sociales, comunicarse al 5709 8005 ext. 204 o escribir al correo: escuelaciudadana.fch@gmail.com

Foto: Manuel Alexis Tirado Rodríguez

Foto: Erika Espinosa Sánchez

Cartelera

Por **Lyra Gastélum**

Interpol

Foto: cortesía Matador Records.

Las redes sociales no solo revolucionaron la forma en la que interactuamos con otras personas, también crearon nuevos medios para difundir información. Con la llegada de Hi5, MySpace y Facebook, los grupos musicales tuvieron espacios para mostrar su música sin necesidad de ser firmados por una disquera. Así fue como resurgió el concepto *indie*, que hacía referencia a todas las bandas independientes que comenzaron a ser famosas sin necesidad de ser respaldadas por un sello transnacional.

En Nueva York surgieron tres grupos que marcarían no solo la manera de comercializar sus discos, sino revivirían géneros como el post punk y el rock psicodélico a inicios del año 2000: Los Yeah Yeah Yeah's, The Strokes e Interpol.

Después de lanzar varios sencillos, Interpol presentó en 2002 *Turn On The Bright Lights*, uno de los discos emblemáticos del rock contemporáneo. Y en 2004, la banda liderada por Paul Banks se terminó de consagrar con su segunda placa, *Antics*.

A propósito del lanzamiento de su sexto LP, *Marauder* –el cual sale a la venta el próximo 24 de agosto–, el trío se presentará el 13 y 14 de agosto en el Teatro de la Ciudad Esperanza Iris para tocar las piezas de su nueva producción. Hasta el momento solo han lanzado el sencillo «The Rover», que sugiere un regreso a sus raíces.

Teatro de la Ciudad Esperanza Iris (Donceles 36) Lunes 13 y martes 14, 8:30 pm. $500-$2,500.

Tesoros de la Hispanic Society of America

Foto: cortesía Museo del Palacio de Bellas Artes.

Después de viajar por varios países, el 29 de junio se inauguró la exposición *Tesoros de la Hispanic Society of America*, en la cual se muestran más de doscientas piezas pertenecientes a la Hispanic Society de Nueva York, institución creada para preservar la cultura española en los Estados Unidos.

Es bien sabido que este organismo posee una de las más grandes colecciones, que abarca desde el arte en el paleolítico hasta el siglo XX, además de contar con un acervo de doscientos ochenta y cinco mil libros, manuscritos y textos inclasificables sobre arte e historia.

Tesoros de la Hispanic Society of America contiene esculturas, cerámicas, muebles, libros, tejidos, metales y pinturas, que permiten percibir la evolución cultural de la Madre patria y las diferentes épocas, en las que se muestra desde la invasión árabe hasta el resurgimiento de artistas consagrados como Francisco de Zurbarán, Francisco de Goya, Joaquín Sorolla y Diego Velázquez.

La exposición estará en el Palacio de Bellas Artes hasta el 23 de septiembre, y antes estuvo en el Museo del Prado en España, que acaba de festejar su bicentenario.

Museo del Palacio de Bellas Artes (Juárez s/n) Martes a domingo, 10 am-5:30 pm. Hasta el 23 de septiembre. $65.

World Press Photo 2018

Con el objetivo de reconocer y premiar el trabajo de los fotoperiodistas, un grupo de fotógrafos holandeses creó en 1955 *World Press Photo*, un concurso para exponer su trabajo en todo el mundo. A partir de su primera edición, la competencia se convirtió en referencia indispensable para difundir el trabajo fotográfico, así como para mostrar al mundo lo que está pasando en todas sus latitudes.

Como es costumbre, el Museo Franz Mayer es la sede de esta exposición, que viaja a distintos países mostrando los trabajos ganadores de las diferentes categorías. Para esta edición se recibieron más de setenta y tres mil fotografías provenientes de más de ciento veinticinco países.

Entre los ganadores más sobresalientes está Ronaldo Schemidt, ganador a Foto de prensa mundial del año con *Crisis de Venezuela*, en la que se ve a un chico con máscara antigás en llamas, corriendo para salvar su vida. Las otras categorías son: Temas contemporáneos, Noticias generales, Proyectos a largo plazo, Deportes y Naturaleza, Gente, Noticias de actualidad y Medio ambiente.

Fotos: cortesía Neil Aldridge, World Press Photo.

Otro trabajo que sobresale es *Waiting for Freedom*, del sudafricano Neil Aldridge, en el cual se aprecia a un rinoceronte blanco con los ojos cubiertos por una venda roja. A este espécimen se le dejó libre en Okavango Delta, Botswana, después de ser reubicado para mantenerlo seguro.

Museo Franz Mayer (Avenida Hidalgo 45) Martes a viernes, 10 am-5 pm, sábado y domingo, 10 am-7 pm. Hasta el 23 de septiembre. $50.

Vaticano: de San Pedro a Francisco. Dos mil años de arte e historia

Para conmemorar los veinticinco años de relaciones diplomáticas entre el Vaticano y el gobierno de México, el Museo Antiguo Colegio de San Ildefonso presenta *Vaticano: de San Pedro a Francisco. Dos mil años de arte e historia*, una muestra en la que se celebran dos milenios de arte a través de ciento ochenta piezas provenientes del Museo del Tesoro de San Juan de Letrán, la Biblioteca Apostólica Vaticana, la Sacristía Pontificia de la Oficina de las Celebraciones Litúrgicas del Sumo Pontífice, entre otras.

Esta exhibición fue curada por los italianos Bárbara Jatta, Alessandra Rodolfo, Adele Breda, Sandro Barbagallo y Pietro Zander con ayuda de miembros de la Comisión Museológica y Museográfica de México, con la cual planearon mostrar las piezas más emblemáticas de la Santa Sede.

El visitante podrá disfrutar de obras de arte sacro y piezas de cerámica griega, entre otras.

Foto: cortesía Antiguo Colegio de San Ildefonso.

Museo Antiguo Colegio de San Ildefonso (Justo Sierra 16) Martes, 10 am-7:30 pm, miércoles a domingo, 10 am-5:30 pm. Hasta el 28 de octubre. $50.

El Centro por día

jueves **2**

4 pm | **Homenaje a Ángel Boliver**
Museo de la Mujer (República de Bolivia 17). Gratis.

viernes **3**

EXPOSICIÓN

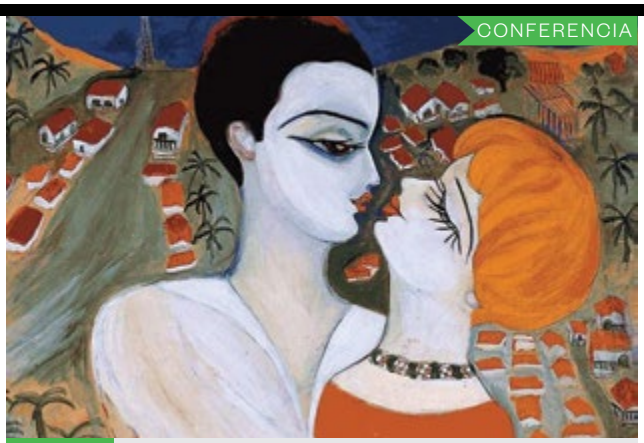
10 am | **Creación en movimiento**
Museo Numismático Nacional (República de Bolivia s/n). Gratis.

domingo **5**

6 pm | **Vuelta al sol. Rita, el documental**
Teatro de la Ciudad Esperanza Iris (Donceles 36). $200-400.

martes **7**

8:30 pm | **La cabra o la fábula del niño y su dóberman**
Foro A poco No (República de Cuba 49). $165.



miércoles **8**

5 pm | **Nahui Olin y Dr. Atl: una ración de paraíso**
Museo Nacional de Arte (Tacuba 8). Gratis.

miércoles **8**

MÚSICA

7:30 pm | **eX/tra Muros, Volkmar Klien y Hannnes Löschel**
Ex Teresa Arte Actual (Primo de Verdad 8). Gratis.

jueves **9**

10 am | **Un paisajista pleno, Hermenegildo Sosa**
Museo Manuel Tolsá-Palacio de Minería (Tacuba 5). Gratis.

viernes **10**

EXPOSICIÓN

10 am | **Plural como el tiempo. 75 años de libertad por el saber**
Antiguo Colegio de San Ildefonso (Justo Sierra 16). $50.

domingo **12**

EXPOSICIÓN

12 pm | **FACETA, pintura y poesía**
Sinagoga Justo Sierra (Justo Sierra 71). Gratis.

EXPOSICIÓN

martes **14**

10 am | **Miradas a la Ciudad: espacio de reflexión urbana**
Museo de la Ciudad de México (Pino Suárez 30). $30.

miércoles **15**

RECORRIDO

11:30 am | **Visitando el Patrimonio**
Suprema Corte de Justicia de la Nación (Pino Suárez 2). Gratis.

PRESENTADO POR fideicomiso CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

EXPOSICIÓN

jueves **16**

10 am | **Tesoros de la Hispanic Society of America**
Museo del Palacio de Bellas Artes (Avenida Juárez s/n). $65.

EXPOSICIÓN

viernes **17**

12 pm | **Evocaciones**
Museo Nacional de San Carlos (Puente de Alvarado 50). Gratis.

domingo **19**

TALLER

4 pm | **Taller de dibujo y pintura**
Museo José Luis Cuevas (Academia 13). Gratis.

miércoles **22**

PRESENTACIÓN

10 am | **Librescos. La aventura del libro en relatos audiofónicos para un público joven**
Museo UNAM Hoy (Moneda 2). $20.

VARIOS

viernes **24**

10 am | **V Fiesta de las Culturas Indígenas, Pueblos y Barrios Originarios de la CDMX 2018**
Zócalo (Plaza de la Constitución s/n). Del 24 al 31 de agosto. Gratis.

sábado **25**

EXPOSICIÓN

10 am | **World Press Photo 2018**
Museo Franz Mayer (Avenida Hidalgo 45). $50.

domingo **26**

MÚSICA

4 pm | **Los hijos de silvestre**
Museo Mural Diego Rivera (Colón s/n). Gratis.

martes **28**

CINE

5 pm | **Una buena receta**
Palacio de la Autonomía (Primo de Verdad 2). Gratis.

miércoles **29**

VARIOS

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

Programación sujeta a cambios

Niños

Por **Abraham Balcázar**

¡Ayúdanos a resolver el misterio!

En 1870 la familia Limanteles largos fue con los afamados fotógrafos Antíoco Cruces y Luis Campa, los cuales fotografiaron a las personas más famosas entre 1860 y 1870; su estudio se encontraba en una azotea de la calle Plateros, hoy la puedes conocer como calle Madero. Recientemente apareció una imagen idéntica y nadie ha podido resolver el misterio sobre cuál es la original.

Familia Limanteles Largos

Inspirado en trabajo de Antíoco Cruces y Luis Campa.

Grandes historiadores de todo el mundo concuerdan en que existen 32 diferencias, entre las cuales se encuentra un león, una zanahoria, un cocodrilo, una serpiente, un monóculo, una mariposa y un diente perdido.

¿Crees que puedas encontrarlas todas?

12:25:03
LATINO AMERICANA