

EpiCentro

Hicimos el recorrido sibarita
y camaleónico de Gonzalo Celorio.

Instantáneas

Nuestros lectores comparten su
mirada a través de la lente.

Clásicos y centenarios

Te presentamos las historias de seis comercios
con más de cien años de tradición

Abril 2016 • Número 91
www.guiadelcentrohistorico.mx



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



fideicomiso
CENTRO HISTÓRICO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Centro Histórico: protagonista de historias centenarias

La capital mexicana ha sido el escenario de innumerables historias. Sus calles, recintos, sabores y colores han servido como lienzo para diversos autores. Este mes seremos tu guía por cantinas, recintos neocoloniales, una dulcería que se fundó en 1874 y restaurantes que ofrecen delicias con sus respectivos queso y crema.

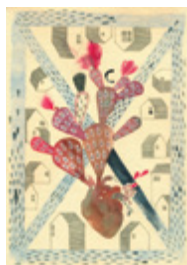
En *Y retiemble en sus centros la tierra*, Gonzalo Celorio fusiona a su personaje Juan Manuel Barrientos con el camaleónico Centro Histórico de la Ciudad de México, hasta hacerlos uno solo. En este **Km Cero**, nuestra colaboradora Karina Eridhe Macías propone recorrer parte de la ruta que sigue el profesor de literatura por el primer cuadro. Pese a ser un recorrido principalmente de cantinas, incluimos paradas menos conocidas –y reconocidas– que muestran la naturaleza cambiante de la zona.

En nuestro afán por develar relatos extraordinarios, Iván Ramírez hizo su propio itinerario por seis comercios de tradición centenaria. Es así que conocemos la historia de amor que dio origen a uno de los cafés más emblemáticos, así como las dificultades que la Segunda Guerra Mundial ocasionó a una tienda de instrumentos musicales.

Para completar el sabor gastronómico de esta edición, Jesús Petlacalco elaboró el “Chilaqui Centro”, una exquisita cartografía del chile y la tortilla en el Centro Histórico de nuestra “chilaquilera” ciudad.

En este número invitamos a los creadores de La Ciudad de México en el Tiempo, Rodrigo Hidalgo y Carlos Villasana, a que nos muestren el estilo neocolonial en la arquitectura; Adrián San Vicente endulza un juego en el Reloj Otomano regalado por la colonia turca durante el primer centenario de la Independencia, mientras que Amanda Mijangos dibuja en acuarela su interpretación plástica del Centro Histórico, el corazón de la Ciudad.

Los editores



Contraportada

El Centro ilustrado

Por Amanda Mijangos

www.amandamijangos.com

Km Cero se reparte en bicicleta



www.ciclosmensajeros.com • Teléfono: 5516 3984



CDMX
CIUDAD DE MÉXICO



fideicomiso
CENTRO HISTÓRICO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Abril 2016 • Número 91



06 A fondo

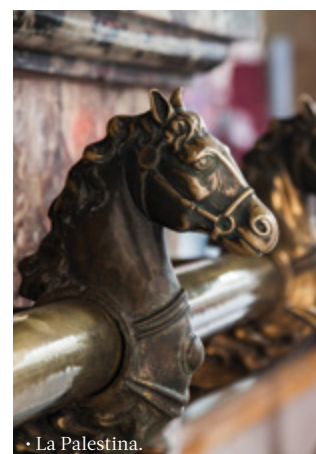
Clásicos y centenarios

Te presentamos algunos clásicos del Centro para vestir, comer, endulzar tu vida, aderezados con un poquito de música.

• Café de Tacuba.



• Camisería Bolívar.



• La Palestina.



• Don Toribio.

11 Centro en cocción

Chilaqui Centro

Hicimos una cartografía del chile, el queso y la tortilla para todos los chilaquileros de corazón.

Km Cero ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL GRATUITA EDITADA POR EL FIDEICOMISO CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. AÑO 8, NÚMERO 91.

José Mariano Leyva Director general • **Miguel Rupérez** Director de Promoción y Difusión • **Melissa Moreno Cabrera** Directora editorial • **Laura Mercado** Diseño y formación • **Miguel Á. Loredó** Diseño original • **Alejandra Carbajal** Fotografía • **Elizabeth Wock** Corrección de estilo • **Rodrigo Hidalgo, Karina Eridhe Macías, Amanda Mijangos, Jesús Petlacalco, Iván Ramírez, Adrián San Vicente y Carlos Villasana** Colaboradores.

REDACCIÓN: República de Brasil 74, segundo piso, Colonia Centro, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06010 • **Teléfonos:** 5709 6974 | 5709 7828 | 5709 8005.

IMPRESIÓN: Multigráfica publicitaria, S.A. de C.V. Avena 15, Colonia Granjas Esmeralda, Delegación Iztapalapa, C.P. 09810 • **Teléfono:** 5140 2965.

DISTRIBUCIÓN: Ciclos mensajeros. Antonio Caso 150, interior 301, Colonia San Rafael, Delegación Cuauhtémoc, C.P. 06470 • **Teléfono:** 5516 3984.

Número de certificado de reserva en trámite.

Escríbenos a kmcerorevista@gmail.com



/KmCero.CentroHistorico



@kmcerorevista



fideicomisocentroCDMX

La ruta (corta) de Gonzalo Celorio

*Primera parte

Luego de diecisiete años de su publicación, no se sabe a ciencia cierta si *Y retiemble en sus centros la tierra* es un pulcro trabajo literario o una guía de cantinas de la ciudad. Yo apuesto por decir que es ambas. El escritor Gonzalo Celorio nos presenta al profesor de literatura Juan Manuel Barrientos, quien cita a sus alumnos para un recorrido sibarita, etílico y camaleónico por el Centro Histórico. Su travesía lo lleva a casi veinte sitios del primer cuadro que te invitamos a conocer; sin embargo, para que la ruta no sea maratónica, elegimos estas cinco paradas para empezar. Al final del viaje –y de la lectura del libro–, por supuesto vale la pregunta: ¿somos nosotros o la ciudad siempre está borracha?

2 Exconvento de San Francisco

De la sopa de huevo al látigo de Dios

En 1524 llegaron doce apóstoles franciscanos a la Nueva España, pero fue un año después cuando comenzaron la construcción de este recinto, que fungió como su convento en el límite occidental de México Tenochtitlan. Antes de la llegada de los españoles, este terreno fue el palacio de aves y la huerta de flores de Moctezuma, a decir de Fray Agustín Betancourt y relatado en los *Cuadernos Franciscanos* 2.

Uno de sus momentos polémicos sucedió en 1856, cuando los frailes residentes fueron desalojados debido a un supuesto pronunciamiento. Algunos liberales, como Guillermo Prieto, apoyaron a los perseguidos religiosos para recuperar el convento. Sin embargo, días después, se promulgaron las Leyes de Reforma, que indicaban que el recinto pasaba a manos del orden civil. Incluso, más adelante, el convento fue profanado y convertido en la caballeriza del circo Chiarini, que se instaló en el mayor de los claustros.

Al visitarlo, revisa las columnas. Encontrarás cuatro medallones adornados con un toro, un águila, un humano con alas y un león. Estos se refieren al vaticinio del profeta Ezequiel, quien “describe la gloria de Dios con la imagen de una nube de fuego que es desplazada por una cuadriga compuesta por seres misteriosos de aspecto hombre, león, toro y águila”, tal como se relata en *Cuadernos Franciscanos* 2.

.....
Madero 7. Gratis.



4 La casa de las sirenas

Para beneplácito de nosotros, los tragones

¿Por qué venir? Por las succulentas picaditas con veneno (pequeños sopes dorados con una capa de frijol, salsa verde y tuétano) y su apetitosa gallinita al mango preparada con una receta de la casa que presume la mejor salsa frutal de la comarca céntrica.

La otra razón es la vista desde su terraza: una panorámica de la parte trasera de la Catedral Metropolitana y el Templo Mayor.

La casa, instalada en un edificio barroco del siglo xvi, cuenta con detalles de sirenas en su arquitectura que fueron agregados en 1750 como parte de una restauración, de donde obtuvo el nombre. Su historia oficial relata que los muros están hechos con fragmentos de las rocas que se recuperaron de las pirámides. A comienzos del siglo xix, se le agregaron vitrales y la terraza. En 1994, el restaurante abrió sus puertas como tal.



.....
República de Guatemala 32. Lunes a jueves de 8 am-11 pm, viernes y sábados 8-2 am y domingos 8 am-7 pm. \$400.

5 Parroquia de Santa Cruz y Soledad

La última parada (por ahora)

Esta fue una iglesia de indios administrada por los agustinos. En 1533 funcionó como un embarcadero y, posteriormente, sufrió varias ampliaciones. En 1753, Cayetano de Sigüenza, considerado el máximo exponente del barroco en México, e Ildefonso de Iniesta Bejarano y Durán, representante por antonomasia del churrigüesco mexicano, encabezaron una de sus más importantes modificaciones.

En 1925, la ley entregó el templo a la Iglesia católica, lo cual desató la molestia de sus feligreses e incluso “se acusó a personas de haber suministrado pulque a la multitud para que salieran de sus casas armados para recuperar su parroquia”, de acuerdo al Inventario del Archivo Parroquial (Ornelas, 2014). Finalmente, la iglesia fue donada a la Secretaría de Educación Pública para hacerla biblioteca; pero, en 1930, volvió a ser un espacio de culto.

.....
Santa Escuela 16. Gratis.



1 Salón Luz

Aquí inicia el recorrido del profesor Barrientos

En 2014, este restaurante-bar cumplió un siglo. Su nombre lo tomó de su edificio vecino, la extinta Compañía de Luz, que le proporcionaba su mayor tumulto de parroquianos. Eso y la fama de su ruleta, una suerte de juego en el que podías ganar descuentos hasta del cien por ciento en tu siguiente consumo.

Su mayor mérito es la cocina y sin duda sus sándwiches, que sirven en la modalidad de tapas, le roban unos hilos de saliva a cualquiera. En especial, el de carne cruda (tártara) presentado en cuatro porciones succulentas que, a decir del propio Celorio, es su platillo favorito, sobre todo cuando le colocan angulas. Una idea aplaudible de su primer dueño, el cocinero austriaco Antonio Weingarshofer.

Ya entrados en cervezas de barril, puede que te encuentres con algún fantasma de sus antiguos comensales, como Agustín Lara, Pedro Infante, Cantinflas y los hermanos Sanborns. Ojo: los sábados cierran a las 9:30 pm, llega antes para que la comedera tenga largo aliento.

.....
Venustiano Carranza 21. Lunes a martes 12-8 pm, miércoles a viernes 12-9 pm, sábado 12-9:30 pm, dom 12-6 pm. \$200.



3 La Potosina

Otra chelita para el profesor Celorio, por favor

Buena idea: ir a la segunda cantina más antigua del Centro (aunque sus dueños dicen que ellos fueron los primeros en abrir en 1890, incluso antes que El Nivel).

La bienvenida es particular: te reciben dos calacas de cartón sentadas en una mesa cual bebedores aguerridos, tres o cuatro beodos a punto del coma etílico y un tremendo homenaje al Atlante: playeras oficiales, un autógrafo del portero estrella Félix Fernández y fotos de este equipo que, al parecer, solo añora el dueño. El Atlante es tan su pastor que al lugar le apodan “La Potosina” (o “La posada del suegro” por amorosas razones).

Aunque no caben más de veinticinco personas sentadas, en sus tiempos mozos sí hubo lugar para recibir –como cuenta la leyenda– a personajes como Emiliano Zapata y Ernesto Che Guevara.

Ve por la tarde, cuando el ambiente está a tope, pues no es una cantina para matar la noche, sino para empezar el precopeo chelero.

.....
Jesús María 21. Lunes a domingo 12 pm-12 am. \$100.

*Busca la segunda parte del Celorio Tour en nuestro número de mayo.

La imagen del día

¿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.



• La piñata, Paulina Gutiérrez.



• Cuando Dios manda hasta el diablo obedece, Pisteando Ronaldo.



• Calle Madero, Víctor Roldán.



• La biblioteca, Ben Armijo.



• Mamá, ¿ya vienes por mí?, Teresa Vaquero.



• Entre el arte y la historia, Paulina Guzmán.



• Belleza histórica, Daniel Villa.



• Suelos urbanos, Shon Velasco.



• El nuevo Palacio del Ayuntamiento en los años cincuenta.

Las huellas del estilo neocolonial

Por Rodrigo Hidalgo
Imágenes de Carlos Villasana

*Creadores de La Ciudad de México en el Tiempo

En los últimos años del siglo XIX, a la par del ideal europeo que caracterizó al Porfiriato, también surgió la inquietud de encontrar un estilo que representara la arquitectura nacional. Así nacieron dos corrientes inspiradas por distintas páginas del pasado: mientras una retomaba imágenes y elementos del arte prehispánico, la otra imitaba la decoración barroca de los palacios virreinales. Esta última fue bautizada como neocolonial, y después de la Revolución Mexicana se convirtió en una de las expresiones más visibles del nacionalismo impulsado por el gobierno, que dejó numerosas huellas en el Centro Histórico.

El ejemplo más remoto es la ampliación del Antiguo Colegio de San Ildefonso hacia la calle de Montealegre, hoy Justo Sierra, planeada por el arquitecto Samuel Chávez en 1906. La fachada moderna es copia de la original, construida en el siglo XVIII, y en el interior destaca el Anfiteatro Simón Bolívar, que más tarde fue decorado con el mural *La creación*, de Diego Rivera.

Cuatro años después, durante las fiestas del centenario de la Independencia, se inauguró la remodelación del Antiguo Palacio del Ayuntamiento (esquina calle 5 de Febrero y actual sede del Gobierno de la Ciudad de México), que estuvo a cargo de Manuel Gorozpe.

Para 1917, en la esquina de Correo Mayor y Venustiano Carranza se levantó el edificio Sotres y Dosal, donde el arquitecto Federico Mariscal incluyó diversos detalles de cantera y azulejos; algunos son similares a los del conjunto de departamentos Gaona, en Bucareli y Emilio Dondé, proyecto de Ángel Torres Torija que abrió sus puertas en 1922. A mediados de 1926, en el Palacio Nacional comenzaron las obras que le dieron su aspecto actual, de tres niveles y recubierto de tezontle; en la década siguiente, el uso de este material se extendió a todos los edificios en la acera poniente del Zócalo.

El proceso concluyó hasta los años cuarenta, con la aparición del edificio gemelo del Antiguo Ayuntamiento en la esquina de José María Pino Suárez. 📍



• El Palacio Nacional en los años cuarenta.



• El interior del Anfiteatro Simón Bolívar a inicios siglo XX.



• Camisería Bolívar.

Clásicos y centenarios

Todo mundo necesita vestir, comer, endulzar su vida y acompañarse de un poquito de música. Y si todo ello se puede conjuntar con una tradición centenaria, mucho mejor. Aquí te presentamos algunos clásicos del Centro y sus historias.

Por Iván Ramírez

Camisería Bolívar: la importancia de la elegancia familiar

A Ramón Sánchez Lores, actual dueño de la Camisería Bolívar, su padre le decía de pequeño que le enseñara los gasnés a don Mauricio.

“¿Quién es don Mauricio? Tenga, señor, su pedido. Era un niño, no tenía ni idea de quién era”, dice Ramón sobre la primera vez que vio al actor de apellido Garcés.

En ese entonces tenía ocho años, pero aprendió del negocio de la misma forma que gran parte de los comerciantes tradicionales del Centro Histórico: trabajando en la camisería en sus tiempos libres, cuando salía de la escuela o durante las vacaciones.

Para él, el negocio de las camisas es más bien una forma de vida relacionada con la importancia de andar siempre bien vestido y, quizá, esa creencia los ha mantenido vigentes durante más de cien años.

Aunque la Camisería Bolívar no siempre perteneció a su familia, los Sánchez han sido sus dueños por más de ochenta años. El negocio originalmente pertenecía a la familia Tuero, pero años más tarde fue vendido al tío de Ramón Sánchez Louzán, el padre de Ramón Sánchez.

Desde entonces, el local ha cambiado muy poco: el piso, el barniz de los muebles, algunas puertas y aparadores que han tenido que ser reemplazados a causa del tiempo y por adaptaciones que se hicieron en algún momento al edificio que los alberga desde 1898.

Desde entonces han hecho de la atención personalizada una filosofía que los ha mantenido vigentes.

“Por servicio, porque lo que vendemos lo tienen en muchos otros lugares. Ahora que nosotros también hacemos cosas que no hace nadie”, dice Ramón cuando se refiere al hecho de que sus vendedores son verdaderos

‘camiseros’ que conocen de su oficio y no sólo demostradores, algunos con más de cuarenta años de experiencia en el negocio.

La fama de sus camisas es tal que actualmente una parte importante de sus ventas viene de hacer piezas para películas, series de televisión, telenovelas y vestuario para obras de teatro, pero su ingreso principal sigue siendo el de las ventas en mostrador.

Para vivir la experiencia basta con entrar y dejarse aconsejar, que te midan lo necesario y en quince días te entregan tu prenda.

“Sobre todo en camisas sobre medida, una vez que les haces una ya no vuelven a comprar en otro lado, se vuelven como adictos”, dice Ramón.

.....

Bolívar 23 A. Lunes a sábado 10 am-8 pm.



No hay taxista del Centro Histórico que no sepa que se trata de Casa Veerkamp, aunque quizá no sepan que no es un tololoche, sino un contrabajo lo que se ve en el anuncio de su fachada.



• Casa Veerkamp.



• Armónica Centenario.

Casa Veerkamp: una familia que nació de la música

En la calle de Mesones, entre Isabel la Católica y Bolívar, hay una tienda enorme de instrumentos, pero una de las referencias más sólidas para ubicarla es preguntar por la tienda del tololoche.

No hay taxista del Centro Histórico que no sepa que se trata de Casa Veerkamp, aunque quizá no sepan que no es un tololoche, sino un contrabajo lo que se ve en el anuncio de su fachada.

La historia de la tienda se remonta a 1905, cuando Fritz Adolf Veerkamp, en ese entonces comisionista de la marca de armónicas alemanas Honner, vino desde Nueva York a surtir un pedido a México y notó que había potencial para expandirse.

Tres años después se asoció con Honner y abrieron la tienda F.A. Veerkamp que vendía armónicas al menudeo y surtía refacciones de instrumentos a mercerías y ferreterías. Era un local pequeño en un edificio de viviendas, pero desde ahí abastecía a la famosa armónica Centenario.

“La Centenario sale en 1908 para el aniversario cien de la Independencia de México. Nace con dos armónicas idénticas, una de ellas fue regalada a Porfirio Díaz y la otra la conservamos nosotros. La armónica que hoy en día se vende tiene un acabado distinto a la original”, recuerda Thomas Veerkamp, gerente de mercadotecnia de la tienda y nieto de Fritz Adolf Veerkamp.

Después de la Primera Guerra Mundial, el local comenzó a expandirse y se convirtió en una tienda departamental que vendía instrumentos, fonógrafos y artículos de línea blanca.

“En ese entonces no sobrevivías vendiendo instrumentos musicales porque ni la variedad ni el consumo eran suficientes”, explica Thomas.

Un par de décadas después, durante la Segunda Guerra Mundial, la tienda atravesó dificultades: le fue expropiada a la familia Veerkamp debido a su procedencia alemana, pero se les permitió seguirla administrando.

Además, por la guerra se detuvo la producción de instrumentos y para surtir la tienda tuvieron que restaurar viejos instrumentos. Finalmente, Federico Veerkamp logró recomprar su propia tienda.

Aunque actualmente gran parte de sus ingresos son por el comercio con otras tiendas, la venta al menudeo en su casa matriz es una de sus tradiciones más preciadas. Incluso la oficina de su abuelo sigue tal como la dejó, con el mismo escritorio y con el mismo tapete. Se trata de una tradición centenaria.

“Tiene un valor sentimental para nosotros. Yo podría cerrar cualquier tienda, pero esta no. Aquí empezó todo y ha mantenido a muchas familias mexicanas. Aún sigue viniendo gente de provincia a la tienda Veerkamp del Centro porque aquí compraron su primer instrumento”, dice Thomas.

Mesones 21. Lunes a viernes 10 am-6:30 pm, sábado 10 am-6 pm y domingo 11 am-2 pm.

Durante la Colonia
funcionaba como
hospital psiquiátrico
para mujeres; más tarde
fue casa de huéspedes
de visitantes religiosos y
finalmente se convirtió
en café y restaurante.

Café de Tacuba: una historia de amor
que se convirtió en café

La leyenda del Café de Tacuba podría contarse como una doble historia de amor: la primera entre los fundadores del restaurante, y la segunda de la pasión de estos por la comida.

Dionisio llevaba la contabilidad de un pequeño local sin nombre de apenas cuatro mesas y que vendía atoles afrutados, café, panecillos y frutas en almíbar. En ese lugar trabó amistad con Josefina, quien trabajaba ahí mismo.

La relación terminó en boda y comenzó la historia de ciento tres años del Café de Tacuba que, irónicamente, se llama así porque en un principio no tenía nombre y solo se le conocía como el café de la calle de Tacuba.

Desde la fundación del restaurante, en 1912, Dionisio Mollinedo tuvo la idea de que su carta fuera como un mapa gastronómico de México. Junto con su esposa se dedicó a recorrer varios mercados, cenadurías y merenderos por varios estados de la República Mexicana en busca de recetas.

“Cuando consideraba que ya tenía una receta original, cuchicheaba con las cocineras y los dueños del local, se las compraba y le pedía a las cocineras del café que interpretaran el platillo”, dice José Núñez, gerente del café desde hace veinticuatro años.

Con ello amasaron una carta que tiene una representación bastante amplia de tamales regionales, moles, pipianes y otros platillos que han ido adaptando con el tiempo.

Entre sus clásicos se encuentran las enchiladas Tacuba, una receta original de Mollinedo que consiste en una salsa de chile poblano y espinacas gratinadas con queso parmesano.

Aquí también se prepara un pastel envinado relleno de mermelada de fresa y cubierto con chocolate artesanal idéntico al que se sirvió en la boda de Diego Rivera y Guadalupe Marín, celebrada en el lugar.

“Si no te gusta una cosa, tenemos una gran gama de productos que ofrecemos todos los días”, dice Núñez.

Como si su carta no bastara, el Tacuba tiene mucha historia por sí sólo: durante la Colonia funcionaba como hospital psiquiátrico para mujeres; más tarde fue casa de huéspedes de visitantes religiosos y finalmente se convirtió en café y restaurante.

Su interior es como un altar dedicado a la comida. La idea, cuenta Núñez, siempre fue que se asemejara a un convento, que es de donde han salido gran parte de sus platillos. Incluso sus paredes están adornadas con dos murales que narran la historia del mole poblano y del chocolate mexicano.

No te pierdas el detalle de la silueta de Dionisio, su fundador, grabada en cada puerta y silla de este clásico del Centro Histórico.

.....

Tacuba 28. Lunes a domingo 8 am-11:30 pm.



• Café de Tacuba.



• Dulcería Celaya.

Dulcería Celaya: un dulce recuerdo de ciento cuarenta
y dos años

En un día cualquiera, alrededor del mediodía, un par de muchachos bajan de un “diablito” unas gruesas cajas de madera pintadas de gris con un dulce tesoro dentro: los manjares hechos esa misma mañana que se exhibirán en los mostradores de la Dulcería Celaya.

Los dulces vienen de una fábrica que utiliza procesos artesanales sin maquinarias, con cazos de cobre y palas de madera, y las recetas originales, de una variedad de entre ciento diez y ciento veinte dulces distintos.

El secreto de este negocio –que este año cumple ciento cuarenta y dos años– se encuentra en sus materias primas, que son tan importantes que si el ingrediente principal no es de suficiente calidad, prefieren no producir el dulce y perderse las ganancias de esa temporada.

“El secreto de cualquier negocio que quiere durar y lo consigue es conservar la calidad”, dice Jorge Haguenín, encargado de la dulcería desde hace más de veinte años.

Visitarla es una experiencia multisensorial: el sabor y el olor de los dulces hacen juego con la decoración *art nouveau* original que mantiene el local como parte de su tradición y de la familia que la fundó en 1874, y que lo hacen uno de los habitantes imprescindibles del Centro.

.....

5 de Mayo 39. Lunes a domingo 10:30 am-7:30 pm.



• La Palestina.



• La Vasconia.

La Palestina: una historia entre pieles curtidas

José Gascón, encargado de la talabartería La Palestina desde hace veintidós años, considera que el negocio es “multicentenario” (aunque cumplirá ciento treinta y dos años), ya que fue fundada en 1884 y ha vivido en tres siglos distintos.

La mayoría de los capitalinos hemos escuchado su anécdota más conocida y si no, va más o menos así: se dice que en el barandal de bronce con cabezas de caballo y forma de hipocampos frente a la tienda, Francisco Villa y Emiliano Zapata ataron sus caballos en su camino hacia Palacio Nacional.

Ese barandal –que por lo menos hasta 1960 eran dos y rodeaban por completo el local– y el caballo de tamaño real que hay dentro se han convertido en un emblema de la tienda, que actualmente es más marroquinería que talabartería.

Se trata de una evolución natural, dice José, ya que anteriormente la gente se movía en caballos y ahora lo hace en autos, por eso actualmente venden maletines, bolsas de piel, carteras y maletas.

La mayoría son producidos en México por artesanos con los que La Palestina ha trabajado durante décadas, pero que temen se extingan pronto junto con parte importante de su obra. “El día que falten estos maestros, esos oficios van a dejar de existir, como han desaparecido muchos otros”, dice sobre los profesionales que fabrican maletines de piel.

.....

5 de Mayo 20. Lunes a sábado 10 am-7 pm, domingo 11 am-4 pm.

La Vasconia: amasando pan entre familia

José Antonio Zugarramurdi lleva casi veinticuatro años dedicado enteramente a continuar la tradición que su tío bisabuelo, Marcelino Zugarramurdi, inició en México hace ciento cuarenta y seis años, cuando fundó la panadería La Vasconia en 1870.

El local comenzó como un lugar pequeño donde el pan se exhibía en vitrinas y la gente se lo pedía al encargado. Tiempo después se convirtió en un lugar más grande con lonchería y rostería.

La Vasconia ha pasado varios cambios –nada queda de su tradicional look centenario– y en la actualidad la gente, además de comprar buen pan, puede sentarse a disfrutar de un café o una comida completa por la tarde.

La mayoría de los clientes, dice José Antonio, llegan porque les gusta que hornean siguiendo recetas tradicionales y que ofrecen una variedad que ya casi no se encuentra en la ciudad.

“Cada vez hay menos panaderos profesionales: aquellos que saben mezclar y hacer cualquier pan”, asegura.

En su caso, su maestro bizcochero trabaja junto con su familia, al igual que lo hizo su padre desde hace varios años y está seguro de que siguiendo estas recetas –tradicionales y con buenos ingredientes– conseguirá que La Vasconia continúe por varias generaciones más.

.....

Tacuba 73. Lunes a domingo 7 am-9:30 pm.

Grafiti invasivo: un daño al patrimonio

El grafiti es una expresión de arte urbano que llega a alcanzar cotas muy elevadas de calidad estética, con una sensibilidad única para transmitir el pulso de la ciudad. Sin embargo, cuando es pintado sobre fachadas y el mobiliario de calles y plazas, daña el patrimonio del Centro Histórico.

¿Cómo retirarlos?



Los grafitis deben removerse rápidamente para que la pintura no penetre en el interior de los muros.



Se requiere un tratamiento especial cuando las pintas son hechas en recubrimientos de tezontle, recinto, cantera u otro material de piedra.



Quando la fachada tiene aplanados o herrería, los grafitis pueden cubrirse con pintura del mismo tipo, color y textura.

El Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México brinda **asesoría sobre los materiales y técnicas adecuadas para reparar daños al patrimonio.**

Lunes a viernes de 9:30 am-3 pm y 5-7:30 pm. Tel. 5709 8005 ext. 218.

Programa de Murales Artísticos

En 2009, el Fideicomiso Centro Histórico creó el Programa de Murales Artísticos, que administra un conjunto de espacios disponibles para la ejecución de este arte urbano.

Si eres propietario y te gustaría pintar tu cortina metálica, contacta a la Dirección de Promoción y Difusión del Fideicomiso: 5709 8005 ext. 219.



- No se trata de estigmatizar a los grafiteros, sino de proporcionarles espacios de expresión que les permitan dar rienda suelta a su creatividad.
- El arte urbano resignifica paredes olvidadas de la ciudad.
- Se propicia el diálogo entre el arte urbano y el arte barroco, neoclásico, porfiriano y *art déco*.
- Ya han pintado en el Centro Histórico cientos de artistas nacionales e internacionales.



Elaborado con información de *Guía Ciudadana para el Cuidado del Centro Histórico*.

Chilaqui Centro

“Chilaquilear” –¡qué apetitoso suena!– es, sin duda, una de las experiencias más succulentas de nuestra cultura culinaria. Te decimos los mejores lugares para probar este platillo, herencia indígena, sencillo y completo a la vez.

U nos buenos chilaquiles deben tener un totopo fresco, crocante, elaborado *in situ*, de tamaño comible, con grasa moderada, sin que la salsa se les monte o los humedezca y, a reserva del gusto, los aros de cebolla, el queso y la crema son indispensables. Siendo así, siempre satisfará a cualquiera y si la experiencia se nutre de bellas estampas de nuestro Centro Histórico, entonces tenemos un manjar para los sentidos.

Jerónimas

Su totopo es armonioso en tamaño y grasa, las salsas son buenas, pero la maya –preparada con chile habanero– es la mejor. Una buena opción es pedir el paquete Mecánica Nacional, que incluye café. La carta hace un homenaje a cintas de la cinematografía nacional en los nombres de los platillos.

“Las jeros” tiene un ambiente universitario y el paisaje de San Jerónimo ofrece una noble imagen del exconvento del mismo nombre, hoy Universidad del Claustro de Sor Juana, sitio que susurra historias fascinantes de la vida conventual femenina novohispana y de sus célebres personajes, como Sor Juana Inés de la Cruz y Antonieta Rivas Mercado.

San Jerónimo 40-B. Desayunos 8 am-12 pm. Consumo promedio \$85.

Puntarena Centro

Vaya privilegio “echar chilaquil” en el traspatio de un palacio novohispano, aquel que habitara en el siglo XVIII don Alonso Dávalos y Bracamonte, primer Conde de Miravalle, canciller de la Santa Cruzada y limosnero del convento de La Merced.

Sugiero los “divorciados” (con salsa verde y roja) acompañados de cecina e ir con hambre, ya que la porción es generosa. Sin duda, el buen servicio le da una mejor sazón al platillo.

Isabel la Católica 30. Desayunos 8 am-12 pm. Consumo promedio \$75.



• Don Toribio.

Café Bagdad

Se ubica en la Plaza de la Aguilita, en pleno corazón del antiguo barrio de La Merced. Si prefieres la salsa verde, aquí terminarás pidiendo siempre la roja, que es excepcional. Lo crocante del totopo le da un genuino toque casero de auténtica comida de barrio... y ¡qué barrio!

Plaza Juan José Baz 4. Desayunos 9 am-1 pm. Consumo promedio \$50.

Barra de chilaquiles

Varias cosas hacen atractiva a esta opción: sus tortas de chilaquil y sus platos tradicionales, ya sean sencillos, vegetarianos o con bistec, bañados con salsas verde, roja o el especial mole tradicional de Xico, Veracruz.

El establecimiento cuenta con una barra para elegir la combinación al gusto, así como con un sistema de pedidos por Whatsapp para entregas chilaquileras a domicilio.

Aranda y Puente de Peredo. Whatsapp 55 1765 7157. 8 am-12 pm. Consumo promedio \$60.

El Cardenal

Siempre es garantía de sabor y calidad. Lo bueno de sus chilaquiles, además de su sazón, es cómo los sirven: en una humeante cazuela repleta del manjar ancestral bañado de queso fresco y acompañado de pan.

Disfruta de tus chilaquiles mientras gozas del entorno que te ofrece cada una de sus sucursales de este clásico del Centro.

- Sucursal Palma 23. 5521 8815.
- Sucursal Avenida Juárez 70 (Hotel Hilton). 5518 6332.
- Sucursal Plaza Tolsá, Marconi 2. Desayunos 8 am-12 pm. Consumo promedio \$150.

Don Toribio

Sus platillos evocan nombres de las calles del Centro Histórico. Por ejemplo, el desayuno Filomeno Mata son chilaquiles y huevos al gusto, mientras que los chilaquiles Palma van acompañados de arrachera, y la pechuga Madero se sirve con una porción de chilaquil.

Además del amable servicio, es una delicia disfrutar la hermosa vista desde los balcones, por un lado la fachada del antiguo Banco de Londres y México, y por otro, la calle 16 de Septiembre y el antiguo Colegio de Niñas, hoy el Club de Banqueros.

Bolívar 31, segundo piso. Desayunos 8 am-2 pm. Consumo promedio \$85.

Café El Popular

Lo excepcional de los chilaquiles de El Popular es su vastedad y lo delicioso de sus salsas. Si te gusta la carne pídelos con cecina de Yecapixtla. Solo prueba y verás.

De paso, mientras acompañas tu platillo con un tradicional café de chinos, en uno de los establecimientos más antiguos de este tipo en la ciudad, regodéate al imaginar que los muros de este café formaron parte de los terrenos de las casas viejas de Hernán Cortés.

5 de mayo 50 y 52. Lunes a domingo 24 horas. Consumo promedio \$100.

Una generación de artistas en San Carlos



• *Espacio de ensoñación*, Gabriela González.



• *El error de la máquina*, Elsa Oviedo.



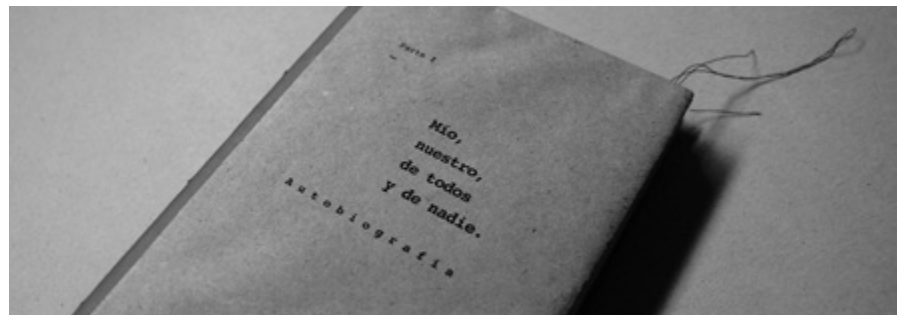
• *La segunda incredulidad*, Abraham Jiménez.



• *Mosca en la pared*, Miguel Ángel Aponte.



• *La alegría de la estudiante*, Wuero Ramos.



• *Mío de todos de nadie*, Coral Medrano.

La exposición 56-92 *Encuentro de una generación artística* reúne a más de cuarenta artistas surgidos en su mayoría de la Facultad de Artes y Diseño de la UNAM y que han pasado por los talleres y salones de la Antigua Academia de San Carlos. Son cuatro generaciones que nacen en medio de cambios sociales y culturales.

En los años cincuenta el arte atravesó por una crisis significativa en México: artistas de la época rompieron con la Escuela Mexicana de Pintura, dando origen a la Generación de la Ruptura (corriente que incorporaba el surrealismo y paradojas visuales).

Desde mediados de la década de los cincuenta y hasta finales del siglo xx se incorporaron nuevas tendencias artísticas, incursionando en el neofigurativismo (del arte objeto al arte conceptual), donde las ideas son más importantes que el objeto en la obra. A finales de los años sesenta y principios de los ochenta, se adoptó la corriente alemana neoexpresionismo, la cual fue representada en México por Manuel Felguérez y Teresa Cito.

Sin embargo, los críticos de arte establecieron el término neomexicanismo para referirse “a la versión un poco surrealista, un tanto *kitsch* y posmoderna del realismo social” del trabajo artístico que se estaba creando en esa época. Este arte se enfocaba en la cultura popular, dejando de lado la historia. Por otro lado, Alberto Gironella instauró el Ensamblaje, un nuevo estilo que consistía en crear una obra con partes de otras.

Es hasta la década de los noventa que el arte mexicano recuperó el reconocimiento internacional y resurgió después de cuarenta años de altibajos y de explorar tendencias artísticas.

Una revisión de cuatro décadas en las que el arte en México vivió rupturas e innovaciones que dieron origen a nuevas corrientes y generaciones de artistas.



• *El error de la máquina*, Elsa Oviedo.

Durante esos años se fueron formando los autores de esta colectiva, la cual está dividida en cuatro ejes: la otredad, la ausencia, la hiperpictorialidad y el gesto.

La otredad era definida por Octavio Paz como “un sentimiento de extrañeza que asalta al hombre tarde o temprano, porque tarde o temprano toma, necesariamente, conciencia de su individualidad... En algún momento cae en la cuenta de que vive separado de los demás; de que existe aquel que no es él; de que están los otros y de que hay algo más allá de lo que él percibe o imagina”.

Mientras que la ausencia es, en la mayoría de los casos, producto de una ilusión artística.

El término hiperpictorialidad surge de la relación o referencia que hay entre una obra y otra. En estas piezas, el artista utiliza las imágenes conscientemente para crear algo nuevo.

El gesto es fundamental en la obra, independientemente de la disciplina que se trabaje, pues expresa la intención del artista, ya sea en sus trazos, líneas o formas, “ocupando y creando un espacio frente al espectador”.

En 56-92 *Encuentro de una generación artística*, el espectador podrá ver una revisión de cuatro décadas en las que el arte en México vivió rupturas e innovaciones que dieron origen a nuevas corrientes y generaciones de artistas.

.....

56-92 Encuentro de una generación artísticas

A partir del jueves 14. Antigua Academia de San Carlos (Academia 22). Lunes a viernes 10 am-6 pm. Gratis.

Fotos: cortesía Academia de San Carlos.

La música que Dalí, Orozco y Matisse hicieron arte

Fotos: cortesía Museo Nacional de Bellas Artes.



• Ballet (cuatro bailarinas), José Clemente Orozco.

La muestra *El arte de la música* explora la relación entre las artes visuales y la música a través de una selección de ciento veinticuatro piezas, que incluye pinturas, dibujos, esculturas, cerámicas, carteles, videos, fotografías, instrumentos musicales y una instalación.

La exposición se adaptó en el Museo del Palacio de Bellas Artes de acuerdo con la curaduría propuesta por el Museo de Arte de San Diego. La selección de piezas proviene de cincuenta colecciones, de las cuales veintiuna son internacionales, como las del Museo de Arte del Condado de Los Ángeles, Colección de Paul Prince, Museo J. Paul Getty, Museo de Arte de Filadelfia, entre otras. También hay obras de los museos de Antropología y de las Culturas del Instituto Nacional de Antropología e Historia.

Entre las obras que se exhiben en Bellas Artes están *La trompeta de Beethoven* (con oreja) *Opus #133*, de John Baldessari; *Proyecto para Romeo y Julieta*, de Salvador Dalí; *Moulin Rouge: La Goulue*, de Henri de Toulouse-Lautrec; *Jazz*, de Henri Matisse; *Motivo de "Improvisación 25"*, de Vasili Kandinski; *Orfeo conduce a Eurídice fuera del inframundo*, de Jean-Baptiste-Camille Corot; *Ninfa y sátiro*, de Arnold Böcklin; *Bolas núm. 16*, de Oskar Fischinger; *En tono mayor*, de Carlos Mérida; *Ballet (cuatro bailarinas)*, de José Clemente Orozco; *Sex Pistols*, de Hans Burkhardt, y *El organillero*, de Antonio Ruiz "El Corzo".

Núcleos de El arte de la música

Motivos: parte de la antigüedad grecorromana como referente de que las artes no se disocian. Se expone el papel de los músicos en la época prehispánica, así como la importancia de los instrumentos musicales.

Social: profundiza en la presencia de la música en festividades, ya sea como entretenimiento o como un elemento dentro de rituales espirituales, y abarcando diferentes ámbitos (danza, teatro, ópera, cabaret y diversas formas de representación escénica).

Formas musicales: propone la visión de la música a través de obras de artistas que trasladaron el lenguaje musical al pictórico. Se muestra un interés en la contracultura plasmada en carteles de rock.

Para apoyar el discurso curatorial, la exhibición se vale de audios que contextualizan la historia e importancia de ciertas piezas, así como de videos que interpretan la música, esquemas con descripciones de personajes y objetos contenidos dentro de las obras, infografías, mirillas con animaciones y recursos interactivos que ejemplifican la relación entre la música, la pintura y la arquitectura del museo.



• Sex Pistols, Hans Burkhardt.

El Museo del Palacio de Bellas Artes tendrá un programa de actividades conformado por pláticas con especialistas, mesas de discusión y visitas guiadas, un ciclo de cine en la Cineteca Nacional y conciertos e intervenciones en sala, en colaboración con la Coordinación Nacional de Música y Ópera del INBA.

Asimismo, el Museo lanzará un micrositio web que contiene toda la información de la exhibición y presentará seis listas de reproducción musical elaboradas en colaboración con Spotify y artistas invitados como Julieta Venegas, Alondra de la Parra, Horacio Franco y Cha! (Xavi Moderatto).

.....

El arte de la música. Museo del Palacio de Bellas Artes (Avenida Juárez, esquina con Eje Central). Martes a domingo 10 am-6 pm. \$60.



Foto: cortesía Colours.

Mercedes-Benz Fashion Week México celebra su decimonoventa edición. En vísperas de cumplir sus primeros diez años (en el mes de octubre), la semana de la moda se reinventa para volverse un evento con múltiples locaciones para sus desfiles y diversas actividades.

Del lunes 11 al viernes 15 de abril, más de veinticinco diseñadores presentarán sus colecciones otoño-invierno 2016 en seis lugares distintos de la Ciudad de México.

La semana iniciará con la Gala Mercedes-Benz, donde los diseñadores mexicanos Pineda Covalín, Alexia Ulibarri y Yakampot presentarán su trabajo en el Colegio de las Vizcaínas en el Centro Histórico, construcción barroca del siglo XVIII que fue sede del colegio para niñas más importante de la época virreinal.

.....

Mercedes-Benz Fashion Week México. Del lunes 11 al viernes 15. Para más información, consulta fashionweek.mx

El Centro por día

Viernes 1

Feria Universitaria del Libro Independiente. [Feria] Universidad del Claustro de Sor Juana (José María Izazaga 92), 11 am. Gratis.

Sábado 2

Reciclado. [Taller] Museo Casa de la Memoria Indómita (Regina 66), 11 am. Cooperación voluntaria.

Lunes 4

Q-bots. [Taller] Centro Cultural Casa Talavera (Talavera 20), 4 pm. \$200.

Martes 5

La Ciudad. *Porvenir y decadencia*. [Foto] Museo de la Ciudad de México (Pino Suárez 30), 10 am. \$29.

Viernes 8

Las lecciones por excelencia. Breve historia de la matemática en México. [Presentación de libro] Museo Numismático Nacional (República de Bolivia s/n, entre República de Argentina y Calle del Carmen), 5 pm. Gratis.

Sábado 9

Ópera en balcones. [Concierto] Plaza Loreto (Entre Loreto y Justo Sierra), 2 pm. Gratis.

Miércoles 13

Constricción y libertad: escrituras latinoamericanas. [Curso] Museo Memoria y Tolerancia (Avenida Juárez 8), 12 pm. Gratis.

Jueves 14

Colección Colegio San Ignacio de Loyola y Vizcaínas. [Exposición] Museo Nacional de San Carlos (Puente de Alvarado 50), 5 pm. Gratis.

Viernes 15

Ambulante presenta: *The Love Song of R. Buckminster Fuller*, musicalizado en vivo por Yo La Tengo [Cine] Teatro de la Ciudad Esperanza Iris (Donceles 36), 8:30 pm. \$450-680.

Sábado 16

¿Hay cerdos en Marte? [Festival de fanzine y autopublicación] Centro Cultural Casa Talavera (Talavera 20), 7 pm. Gratis.

Jueves 21

Literatura y periodismo, espejos del mundo actual. [Curso] Museo Memoria y Tolerancia (Avenida Juárez 8), 12 pm. Cooperación voluntaria.

Sábado 23

Arpa jarocha. [Taller] Museo Casa de la Memoria Indómita (Regina 66), 3 pm. Cooperación voluntaria.

Domingo 24

Gabriela Serralde. [Concierto] Museo de la Ciudad de México (Pino Suárez 30), 12 pm. Gratis.

Martes 26

Forjadores. [Exposición] Cámara de Diputados Biblioteca General (Tacuba 29), 6 pm. Gratis.

Miércoles 27

Las Touzá. [Teatro] Sinagoga Justo Sierra (Justo Sierra 71), 7:30 pm. \$200.

Viernes 29

La Pequeña Cantoría. [Concierto] Claustro de Sor Juana (José María Izazaga 92). 5 pm. Gratis.

Sábado 30

Fragmento del Códice Boturini en papel amate. [Taller] Museo del Templo Mayor (Seminario 8), 11:30 am. Gratis.

Programación sujeta a cambios



ENCUENTRA LOS SIGUIENTES
DULCES MEXICANOS EN
LA ILUSTRACIÓN

CHOCOLATE
ALGODÓN DE AZÚCAR
ALEGRÍA
NIEVE DE LIMÓN
PALETA PIRULÍ
BUÑUELO



Plaza del Reloj Otomano
(Venustiano Carranza esquina Bolívar)

