Km Cero

REVISTA CULTURAL SOBRE EL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

EJEMPLAR GRATUITO

Quehaceres
Conoce República de El Salvador, calle con negocios de tradición.

Centro en cocción
Vive el Día de Muertos desde el paladar en nuestro Centro Histórico.

¡Que llueva café en el Centro!

Te invitamos a (re)descubrir seis cafeterías para disfrutar de una deliciosa dosis de cafeína

Noviembre 2016 • Número 98
www.guiadelcentrohistorico.mx

CDMX | fideicomiso CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Editorial

Graffiti, muertos y mucha cafeína

El café es una de las bebidas más útiles del mundo, ya que una buena taza puede darte la fuerza suficiente para iniciar la jornada laboral y alegrarte el día. Durante décadas han existido establecimientos que se construyen en torno a la cafeína. En este número rendimos un homenaje a este catalizador de conversaciones y te invitamos a (re)descubrir seis cafeterías totalmente distintas entre sí: la tradicional, la de especialidad, la que vende a granel, el secreto, la internacional y la que cuenta con la mejor vista.

Este mes, el Museo Archivo de la Fotografía organiza una exposición para celebrar los ochenta años de la apertura de la Avenida 20 de Noviembre, en la que se aprecia el proceso a través del cual se modificó la traza antigua de la ciudad.

También te invitamos a visitar el Antiguo Colegio de San Ildefonso, donde se expone *Obras maestras del Museo Nacional de Arte de China*, así como el Museo Nacional de Arte, en el que se exhibe *Otto Dix. Violencia y pasión*.

Te mostramos cómo se vive desde el paladar la fiesta de muertos en el Centro Histórico, donde podrás encontrar deliciosas panaderías, dulcerías y los ingredientes para preparar tus propios tamales.

No dejes de visitar las once locaciones en las que setenta y cinco artistas plasmaron su talento en el marco del festival de graffiti Meeting of Styles México.

Finalmente, en El Centro Ilustrado, el artista gráfico Ferruco realizó su interpretación del corazón de la ciudad con una instalación que dialoga con el Primer Callejón de Mesones.

Los editores

Contraportada

El Centro ilustrado

Por Ferruco

En portada: Café Equis

Km Cero se reparte en bicicleta

ciclosmensajeros MÉXICO

www.ciclosmensajeros.com · Teléfono: 5516 3984

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

Contenido

Noviembre 2016 · Número 98

06 A fondo

¡Que llueva café en el Centro!
Seleccionamos seis opciones para saciar tu necesidad de cafeína.

10 Instantáneas

Meeting of Styles
Disfruta de los graffitis que setenta y cinco artistas realizaron en once locaciones del Centro Histórico.

Km Cero ES UNA PUBLICACIÓN MENSUAL GRATUITA EDITADA POR EL FIDEICOMISO CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO. AÑO 8, NÚMERO 98. FECHA DE IMPRESIÓN 29 DE OCTUBRE DE 2016.
José Mariano Leyva Director general · **Miguel Rupérez** Director de Promoción y Difusión · **Melissa Moreno Cabrera** Directora editorial · **Laura A. Mercado** Diseño y formación · **Miguel Á. Loredo** Diseño original · **Alejandra Carbajal** Fotografía · **Patricia Elizabeth Wocker** Corrección de estilo · **Yarelmi Ávila** Community Manager · **Montserrat Mejía** Asistente · **Ferruco, Lyra Gastélum, Rodrigo Hidalgo, Karina Eridhe Macias, Alejandro Melgoza, Jesús Petlacalco, Gustavo Ruiz, Natalia Silva, Carlos Villasana** y **Zoveck** 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 04-2016-041412402300-102.

Escríbenos a **kmcerorevista@gmail.com** · /KmCero.CentroHistorico · @kmcerorevista · fideicomisocentroCDMX

Por **Karina Eridhe Macias**

Una calle octogenaria

El Museo Archivo de la Fotografía realiza una exposición que rinde homenaje a los ochenta años de la Avenida 20 de Noviembre. Su intención: releer la ciudad a través de la fotografía.

Corrían los años treinta en la Ciudad de México cuando un proyecto modernizador salió a la luz. Era el primer plan funcionalista de ordenamiento urbano del siglo XX: la Avenida 20 de Noviembre del Centro Histórico.

Fue hace ochenta y dos años cuando se dio a conocer el mapa que construiría la avenida, a cargo del arquitecto Carlos Contreras. Se trataba de una calle que conectaría el camino hacia la Plaza Mayor. La edificación duraría dos años para poder inaugurar justamente el 20 de noviembre de 1936 y así sucedió.

Ahora que se cumplen ocho décadas de la apertura de esta calle, el Museo Archivo de la Fotografía (MAF) –ubicado en República de Guatemala 34– decidió rendir homenaje a la trayectoria de este trazo urbano con una exposición fotográfica. Las imágenes del acervo muestran la historia de su construcción y apertura, de 1934 a 1936; mientras que otra serie de fotos exhibe una reinterpretación de la calle a partir de imágenes intervenidas. La intención de esta muestra mixta es acercar a las nuevas generaciones a este episodio de la historia de la ciudad.

La parte actual de la muestra es resultado de dos talleres: uno impartido por el fotoperiodista Francisco Mata Rosas y otro por el diseñador Juan José Ochoa.

"El taller de Mata Rosas buscó que cada alumno desarrollara su visión sobre la fotografía. La intención es que con el conocimiento teórico aprendido en clase fueran a la calle 20 de Noviembre a hacer su propia interpretación del espacio a través de la foto. El segundo taller, de Ochoa, se concentró en la intervención de fotos del archivo (1934-1936) con técnicas como *collage*, ilustración y dibujo sobre la imagen. Todo de manera digital sin tocar los negativos", comenta Rodrigo Jardón, parte del equipo de Proyectos Especiales del MAF.

El objetivo es que ambas representaciones estéticas de la avenida convivan en las mamparas donde se exhiben.

La belleza de las imágenes

"Las fotos que presentamos recorren la Plaza de la Constitución y las callejuelas del Centro, en las que se puede observar su falta de alineación. Otras muestran la transformación del Templo de San Bernardo, cuya fachada tuvo que ser derribada y luego reconstruida. También se ven los muros rasurados de algunos edificios, a los que posteriormente se les da una fachada del mismo estilo que el lado oriente de la avenida", comenta Grisel Zermeño, parte del equipo de investigación del MAF.

En las fotografías, que son parte del acervo de la Dirección General de Comunicación Social del gobierno local, se observa el proceso a través del cual se modifica la traza antigua de Alonso García Bravo a partir de la construcción de la calle, así como del proceso de crecimiento de algunos comercios, como El Palacio de Hierro, un edificio emblemático de esta calle.

El dato histórico

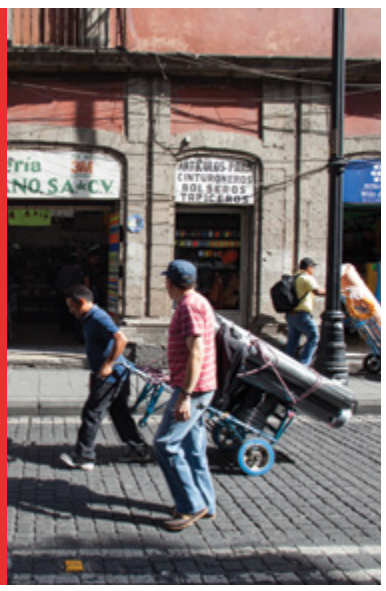
"Esta avenida contenía el callejón de Tlaxcoaque. Toda esa zona sur estaba muy desordenada. En los documentos de la investigación se revela que era un sitio de prostitución antihigiénico. Las nuevas autoridades –con el proceso de la Revolución Mexicana y el nuevo Estado nacional– quisieron darle salubridad y retomar el pasado histórico de la ciudad, más allá de las obras porfirianas. Es entonces cuando surge la arquitectura neocolonial que retoma el pasado prehispánico pero con miras a una ciudad más moderna", comenta Grisel Zermeño.

Esta avenida desató en la prensa local de aquel entonces una contrariada polémica acerca de si la ciudad del siglo XX se proyectaba como un espacio abierto al automóvil (al estilo del *american way of life*) o como un lugar *freeway*, que privilegiara al peatón, como en las ciudades europeas. Lo cierto es que con el paso del tiempo se convirtió en unas de las avenidas más emblemáticas para los citadinos, en coche o a pie. Se transformó en una avenida histórica de la ciudad.

Fotos: cortesía Museo Archivo de la Fotografía

Por Alejandro Melgoza

República de El Salvador:
oficios de telas, costuras y confección



No tienen ni un minuto de respiro. Desde las seis de la mañana hasta las siete de la noche están como hormigas caminando de un lado a otro. Llevan rollos enormes de plástico, tela, papel u otros materiales a los hombros; diablitos con cajas llenos de plástico, unicel, velcro, cierres, listones, hilos y miles de accesorios; te chiflan desde lejos si estorbas en la acera para no "atropellarte". El trabajo físico de los trabajadores es muy visible en este sitio, pocas veces están dentro de los locales. El descanso no es una palabra que tenga cabida.

Son negocios que surgieron a mitad del siglo pasado: mercerías, boneterías, telerías, plastiquerías y peleterías. A pesar de su cacofonía "ía", su rima habla de la historia de estos oficios que se ubican en la calle República de El Salvador, el antiguo Arco de San Agustín, llamado así por la congregación de los agustinos. Conservan su toque de la vieja guardia, aunque las generaciones más actuales desconocen los nombres de estas tiendas especializadas, de acuerdo con comerciantes que te pueden atender por segundos en medio de un mar de clientes.

En el primer tramo de República de El Salvador se hallan las clásicas droguerías y farmacias más antiguas, como la París, que se fundó en 1944. Pero pasando Avenida José María Pino Suárez, donde la esquina del Museo de la Ciudad de México muestra el hocico con dientes filosos del dios Quetzalcóatl, empiezan estos oficios. Las mercerías se dedican a los artículos para costuras y complementos de telas; las peleterías a las pieles y confección de las mismas; las boneterías a los accesorios de bebés y prendas íntimas, mientras que las telerías y plastiquerías lo advierten en su propio nombre.

> "El cliente es amigo. Regateamos con ellos,"
>
> dice Víctor Luna

La Gamuza es una mercería y peletería que tiene casi veinte años, pero su historia viene capítulos atrás cuando solo tenían la mitad del espacio que hoy poseen. Después incluyeron variedad en sus productos de acuerdo a las necesidades actuales. "Nosotros como peleteros nos dedicamos a la confección de ropas. Todos los accesorios que ocupa la ropa", dice Víctor Luna, el encargado cuarentón de esta tienda, cuyo patrón pertenece a la primera generación de este comercio. Una tradición que conservan es no cerrarse al precio: "El cliente es amigo. Regateamos con ellos".

De los alrededor de treinta mil productos que tienen, en sus vitrinas muestran lo más reciente que es lo referente a protección civil, por ejemplo conos de seguridad y chalecos fluorescentes desde el terremoto de 1985; o los artículos que utilizan los ciclistas, especialmente para resaltar en las noches, pues en la Ciudad de México aumentó el uso de las ciclovías en los últimos años. Los productos que ofrecen son de fabricación mexicana y extranjera, sin embargo, dice, "lo que nos ha pegado es el aumento del dólar".

Hugo García es un telero de cuarenta y dos años que en su negocio Dorintex está pegada una imagen del santo San Charbel, como en muchos negocios de la zona que llegaron a la Ciudad de México a mediados del siglo XX; algunos más han sido traspasados, pero continúan con la misma tónica de la calle. Hay otras telerías como Nueva Era, Mercería La Principal, Textiles León, Bonetería Los Cuates, Plastibeto, por mencionar algunas.

Con libreta en mano anotando los "tubos" de tela que bajan de la camioneta, el comerciante cuyo padre es de los pioneros de este giro, narra que las temporadas fuertes inician desde otoño y caen en primavera. "Llevo la mitad de mi vida aquí. He visto trabajadores que vienen y se van, pero el trabajo es algo que nos une", platica al tiempo que sus trabajadores realizan esa "talacha" pesada que ejercita los hombros, la espalda y el cuello. Sonríen, bromean y se alburean.

Entre muchos pasajes históricos en República de El Salvador, aquí murió el escritor José Joaquín Fernández de Lizardi; se estableció el antiguo Convento de San Agustín, uno de los más grandes de la Nueva España, el cual ahora es la Biblioteca Nacional; en el Callejón de la Danza o también llamada Cueva de los Nahuales, brujos realizaban danzas y provocaban temor entre los feligreses de las iglesias; también atraviesa El Embarcadero, por donde pasaban los comerciantes que venían en canoas o trajineras.

Fabricantes, sastreros, confeccionadores, actores, escuelas, madres de familia y personas que realizan manualidades son los principales clientes de esta área, según los vendedores. En lugar de comprar un adorno navideño en una plaza comercial, vienen las personas por los accesorios que se les ocurran para hacerlo a su gusto. Ahora que se aproxima diciembre, algunos locales hacen talleres; una señora muestra su flor de Nochebuena tejida mientras alarga su sonrisa.

Si el Centro Histórico es un territorio con movimiento continuo, en esta calle el ritmo no decrece. Basta pararse en una esquina para mirar el proceso: arriban camionetas, bajan mercancía, la acomodan, la contabilizan, llegan clientes, compran y salen con bolsas. "Estamos en temporada y no paramos", comenta García. La hermandad histórica de estos locales establecidos la resume Luna: "Entre las tiendas se apoyan unas a otras. En un local encuentras la tela, en otra los cierres, en un más la piel o el forro. En la misma calle encuentras todo".

Bajo la mirada de Humboldt

Por **Rodrigo Hidalgo** | Imágenes de **Carlos Villasana**
***Creadores de La Ciudad de México en el Tiempo**

• La Biblioteca Nacional en la esquina de República de Uruguay e Isabel la Católica, en los años treinta.

• La esquina de Uruguay e Isabel la Católica, llamadas antiguamente Calle de Tiburcio y Calle del Ángel, en una fotografía de los años veinte.

La figura de Alexander von Humboldt ha sido una presencia habitual desde hace más de un siglo en el cruce de República de Uruguay e Isabel la Católica, a unos pasos de la casa que habitó durante su estancia en México. La estatua del barón fue donada por el emperador Guillermo II de Alemania durante los festejos del centenario en 1910, y adorna el jardín del antiguo Templo de San Agustín, donde ha atestiguado los cambios de este rumbo tan transitado.

El origen de esta iglesia se remonta al siglo XVII, al reemplazar una construcción que fue destruida por un incendio en diciembre de 1676. El edificio actual se inauguró en 1692 y, según el cronista Luis González Obregón, su factura fue tan costosa que el rey Carlos II llegó a preguntar si los muros estaban hechos de plata. En 1884, la nave principal sufrió algunos cambios y perdió la decoración interior para convertirse en la sede de la Biblioteca Nacional; casi cien años después, al volverse insuficiente, las colecciones se trasladaron a Ciudad Universitaria.

A finales del siglo XIX, en la acera opuesta se levantó un inmueble de estilo ecléctico que en diferentes épocas albergó la Comisión Monetaria, el Banco Central y el First National City Bank. Su demolición dio paso a una oficina de aspecto moderno que hoy pertenece al Fondo Mexicano del Petróleo.

Justo enfrente, solo algunas postales guardan la memoria de la cantina El Jockey Club, un pequeño rincón de la ciudad porfiriana que adornaba su fachada con las carteleras de los cines cercanos. En los sesenta, toda la cuadra desapareció para erigir el nuevo complejo de Nacional Financiera, ahora propiedad de Telmex; este proyecto del arquitecto Ramón Marcos perdió varios pisos tras los sismos de 1985, pero conserva una celosía de hierro creada por Herbert Hofmann.

Al suroeste, una sucursal bancaria ocupa la esquina restante: se trata del Edificio Cidosa, acrónimo de la Compañía Industrial de Orizaba, S.A., planeado por Paul Dubois en 1924. Aunque las remodelaciones lo han transformado, su forma exterior aún mantiene algo del interesante diseño original.

• El edificio del Banco Central, en la esquina de Isabel La Católica y República de Uruguay, hacia 1925.

• Edificio Cidosa, en la esquina de República de Uruguay e Isabel la Católica, en los años cuarenta.

¡Que llueva café en el Centro!

Musa de artistas, catalizador de conversaciones y cohesionador de íntimos círculos sociales son títulos propios del café. Te invitamos a (re)descubrir seis cafeterías totalmente distintas y disfrutar de una deliciosa taza.

Por **Natalia Silva**

Café Tacuba

El tradicional

Cafés tradicionales en el Centro Histórico sobran. Son de esos que sacian al comensal tanto con un café y una pieza de pan casero como con las historias que guardan. En este caso elegí el Café Tacuba por haber atestiguado desde la vida del México posrevolucionario hasta la historia contemporánea en su interior.

La discreta entrada al lugar lo hace ver casi como un *speakeasy*, de esos que en años recientes han plagado la ciudad; sin embargo, este ha estado modestamente sentado en la calle de Tacuba desde 1912. Su fachada es tremendamente sencilla, contrario al atavío que viste sus muros.

La decoración estilo colonial –rica en murales, vitrales y azulejos– es un deleite visual que demora la exploración de la carta, conocida por satisfacer a cualquier extranjero o nacional que busque el auténtico sabor de la cocina mexicana, con derecho de antigüedad.

Pero como esta vez la cita es para la hora del café, la recomendación es el chocolate Tacuba, una joya homónima del lugar, cuyo mejor acompañamiento es el pan dulce de la casa, como buñuelos, conchas, pan de muerto en temporada o uno de los favoritos: la tarta de fresa. Si lo prefieres, el también típico café con leche siempre es el microcosmos propicio para sopear la pieza de pan.

Si la plática en tu mesa no fluye, guarda silencio y, conforme sopeas el pan en la taza, escucha los susurros que aún quedan de Sor Clarisa, la madre superiora víctima de un crimen pasional cuando el lugar era un hospital psiquiátrico; susurros de alguna de las conversaciones en la mesa de don Porfirio Díaz o alguno que otro verso de "Piensa en mí" de Agustín Lara, cliente asiduo. Porque aquí la historia se mide en tazas de café.

Tacuba 28. Lunes a domingo 8 am-11:30 pm. 5521 2048. cafedetacuba.com.mx

Gradios Deli

El de especialidad

Los cafés de especialidad son aquellos que buscan la perfección en sus tazas, desde el origen del grano, pasando por el tueste y la extracción de la bebida, hasta su resultado: un café digno de un galardón. El de Gradios Deli, por cierto, recibió el premio en 2013, cuando su dueña, la barista mexicana Erika Chagoya, obtuvo el primer sitio en la competencia nacional de baristas y, gracias a Dios, creó Gradios Deli.

Sus reconocimientos y diplomas cuelgan en los muros como en un consultorio médico, pero en este caso el tratamiento y el remedio son más deleitables. Tan placenteros como escuchar a sus baristas hablar de café mientras lo llevan a tu mesa casi como en acto ceremonial, explicando paso a paso la homilía. Los granos de la casa van rotando, propiciando una visita diferente en cada ocasión.

El menú tradicional de *lattes* y capuchinos es parte de la carta, pero la recomendación es probar alguno de los métodos de extracción manual, no sólo por el sabor, sino por la agradable experiencia que propician los baristas al compartir sus conocimientos sobre ellos. Recomiendo el Chemex, un método de extracción por goteo creado por un científico alemán en los años cuarenta quien, ya sea por querer innovar o por querer *multitaskear*, tomó un matraz de su laboratorio, le colocó un filtro de café de papel grueso, añadió el grano y después agua durante el punto de ebullición. El resultado es una taza muy limpia y ligera, ya que el filtro retiene algunos aceites. Por otro lado, el sifón japonés también tiene una apariencia muy científica, valiéndose de la ebullición del agua para subir por un conducto y extraer el café. Como el grano tiene una exposición prolongada al agua en ebullición, el producto final es un poco más dulce.

Ya sea que elijas el químico, el nipón o algo más tradicional, no puedes dejar de acompañar tu café con los pasteles de la casa, como el pay de limón o el pastel de chocolate, recomendaciones que hago en primera persona aun teniendo un paladar más salado que dulce. Estos postres son hechos por la mamá de Chagoya y creo que no hay mejor garantía de sabor que las palabras "mamá" y "postre" en la misma oración.

El lugar cuenta hoy con otras dos sucursales en Roma y Narvarte, pero aquí puedes encontrar todavía a Erika moliendo el grano para supervisar la calidad de cada taza.

Luis Moya 115. Lunes a viernes 7:30 am-9:45 pm, sábado 8 am-9:30 pm y domingo 9 am-4:30 pm. 5518 8353. gradiosdelicafe.com

Café Equis

Para llevar a granel

La customización es una de las estrategias más utilizadas por muchos de los mercadólogos hoy en día, pero Café Equis lleva usándola desde 1930. Ese año el aroma de café tostado cundió en la zona de La Merced, atrayendo a su mostrador a clientes potenciales y seduciéndolos hasta convertirlos en visitantes frecuentes del primer establecimiento tostador de café en la Ciudad de México. Desde entonces, don Gaspar González, fundador de Café Equis, hizo sentir especial a cada persona que entraba por la puerta al preguntarles cómo les gustaba el café y cómo lo preparaban en casa para darle una mezcla que satisficiera sus gustos. La memoria de don Gaspar albergaba la mezcla de cada uno de sus clientes, y hoy su recuerdo es honrado al brindar la misma atención personal, anotando la mezcla que llevas a tu casa o negocio para asegurarte la misma mezcla en cada visita o, si lo prefieres, preparar una nueva.

Más allá de la experiencia olfativa, Café Equis tiene una interesante experiencia visual. Los muros son coloridas vitrinas que recuerdan a una botica antigua con coloridos rótulos que ilustran los orígenes y mezclas que ofrecen, como las mezclas de márago, caracolillo, tipo cubano o turco, que conviven aquí sin hacerse competencia, más bien como opciones de máxima personalización de café en venta al mayoreo.

Ante la indecisión, pide la mezcla de la casa, compuesta por granos de cuatro orígenes: Córdoba, Coatepec, Oaxaca y Chiapas, y elige entre intensidad suave, regular o fuerte. Es importante poder describir qué tan dulce, qué tan ácido o qué tan frutal, por ejemplo, te gusta el café y cómo lo preparas en casa para que puedan guiar tu gusto hacia una opción –casi siempre– infalible. Mientras lo preparan dirígete a la máquina expendedora para probar un vasito por tan solo $10, toma asiento en la banca del interior del local, cierra los ojos y trata de distinguir los olores, con la nariz y con la boca, de la bebida que tienes en tus manos. Seguramente lo habrás olido antes, pues hoy Café Equis surte a muchas cafeterías y restaurantes de la Ciudad de México. Su nombre queda en el anonimato, pero el sabor y el olor siempre serán inconfundibles.

Roldán 16. Lunes a sábado 10 am-2 pm y 2:30 pm-5 pm. 5522 4263.

El Diálogo de los Ángeles

El secreto

Al pensar en el diálogo que pueda sostener cualquier grupo de ángeles no puedo imaginar que sea una conversación alborotada. Mi mente los sitúa en algún retablo o mural murmurando e intercambiando palabras en el tono de voz con el que solo puede contarse un secreto. Ese misterio bien podría ser este discreto café en la calle de República de Guatemala, un descanso visual, auditivo y culinario entre todo el bullicio, la vendimia y el "lleve, lleve".

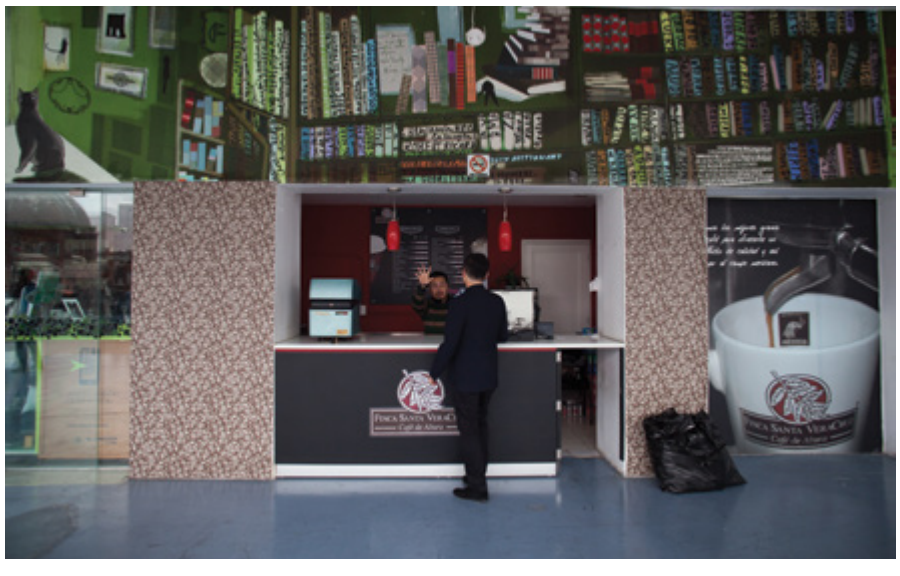
Antes de descubrir este lugar había pasado varias veces por aquí sin haber notado la enorme entrada al edificio colonial en el que se encuentra El Diálogo de los Ángeles. El café ocupa el recibidor del interior de una exquisita vecindad con las mesas esparcidas en su diminuto patio y cuya decoración incluye figuras y pinturas de ángeles que se mezclan con las aplicaciones de azulejo a lo largo y ancho del lugar.

Elige un asiento en el patio central, donde podrás ver fácilmente la barra de café, la entrada de la vecindad en la lejanía y el bullicio alejarse; al otro lado la colorida decoración, en la que predomina el azulejo de talavera, y también ver la escalera cubierta por el mismo material que sube para comunicar los pisos de esta interesante estructura colonial.

Como recomendación, las mezclas de la casa son algo que debes probar: el café de los ángeles, una mezcla de café y chocolate para quienes gustan del café con algunas notas dulces; la malteada de los ángeles, hecha entre nubes de vainilla y rompope; o un favorito personal: nadie como tú, una bebida caliente hecha a base de extracto de naranja, chocolate, café que cautiva con el romanticismo de su nombre y de su sabor por igual.

Acompaña con algunos de los consentidos como el panini de jamón serrano o las enchiladas, ambas miguelangélicas creaciones que resguarda celosamente este refugio de ángeles.

República de Guatemala 82. Lunes a viernes 10 am-5:30 pm y sábado 10 am-3 pm. 5522 2329. cafeeldialogodelosangeles.blogspot.mx



Tintico Café Galería

El internacional

La mejor embajada en la Ciudad de México de una de las capitales del café es el restaurante colombiano Tintico Café Galería, un discreto local sobre República de Cuba que conjuga sabor y arte al tener una oferta cultural variada, con exposiciones de arte, constantemente en rotación, y algunas noches de música en vivo.

Al entrar, dirígete a la terraza y elige una de las mesas ahí. Inmediatamente, siguiendo la tradición colombiana al dar la bienvenida a casa, pide un tintico, nombre con el que se le conoce al café preparado en el país sudamericano. En el menú, el tintico viene acompañado con una anotación de que se trata del mejor café del mundo, y con eso no bromean. Esta bebida es preparada como un americano y su sabor es muy intenso. La recomendación es degustarlo de esa manera para percibir el aroma y el sabor por completo, pero también lo sirven como capuchino.

Algo que me gusta de Tintico es que el buen café en su carta no es pretexto para dejar de incluir otras bebidas tradicionales que sorprenden en sabor y que hacen uso de algunas de las frutas tradicionales de la región, como la cruba, el lulo y el tomate de árbol. No te puedes ir sin probar alguna de ellas, como el té de coca, un digestivo tradicional del pueblo nasa; el agua de panela, una infusión hecha a base de piloncillo que puede acompañarse de maracuyá; o la limonada de coco, otra cremosa y dulce opción.

La carta de alimentos es una moderna interpretación de la cocina colombiana, en la que se degustan sabores de herencia indígena, mestiza, africana y mulata con platillos especiales que cambian cada semana, y con alguno que otro guiño hacia la cocina mexicana.

Para enriquecer tu visita aunque sea a la hora del café, acompaña las bebidas con la charola de tradicionales bocadillos colombianos, como empanadas, carimañolas, patacón pisao, hogao y las icónicas arepas, todos nombres que pueden ser ajenos a tu vocabulario pero que a tu paladar chilango le parecerán lo más chévere al conjugar sabores de maíz, plátano, yuca, chorizo y queso, cada uno con una salsita distinta. Remata con otro tintico.

República de Cuba 45. Lunes a sábado 8:30am-7 pm y domingo 1 pm-5 pm. 5510 3153. tinticocafe.com

Terraza del Museo del Estanquillo

El de mejor vista

Vistas increíbles del Centro hay muchas. Cafés hay bastantes. La unión de ambos, más. Muchos ya los vimos y requetevimos en Instagram y a veces la fila para entrar a ellos es más larga que la de una atracción de un parque de diversiones. Mi recomendación para evitar tanto ajetreo o sentarte a disfrutar de la vista es el café en la terraza del Museo del Estanquillo, a tan solo unos metros arriba de la esquina de Madero e Isabel la Católica.

Este edificio colonial de finales del siglo XIX tiene tan sólo una década de albergar la colección personal de Carlos Monsiváis, por lo que la visita inicia con un recorrido obligado por la exposición en turno, y gratis, por si el tip te puso a hacer cuentas.

Al llegar hasta arriba, la vista hace evidente la cercanía de todos los edificios de la zona y es un respiro observar el bullicio y los empujones desde esa altura. La mesa queda a tu elección, pero el lugar es propicio para "echar el chal", leer y hasta hay quien aprovecha la vista para sentarse a dibujar.

El espacio es compartido por dos locales, una librería y un café de la cadena Finca Santa Veracruz con denominación de café de altura, y con un menú muy complaciente para sentarte y saborear un capuchino, un chocolate o alguna infusión. Permanece ahí el tiempo que quieras y baja cuando estés listo para fundirte de nuevo en la oleada de transeúntes.

Isabel la Católica 26. Miércoles a lunes 10 am-6 pm. 5521 3052. museodelestanquillo.com

Al llegar hasta arriba, la vista hace evidente la cercanía de todos los edificios de la zona.

Por Gustavo Ruiz

Meeting of Styles Ciudad de México

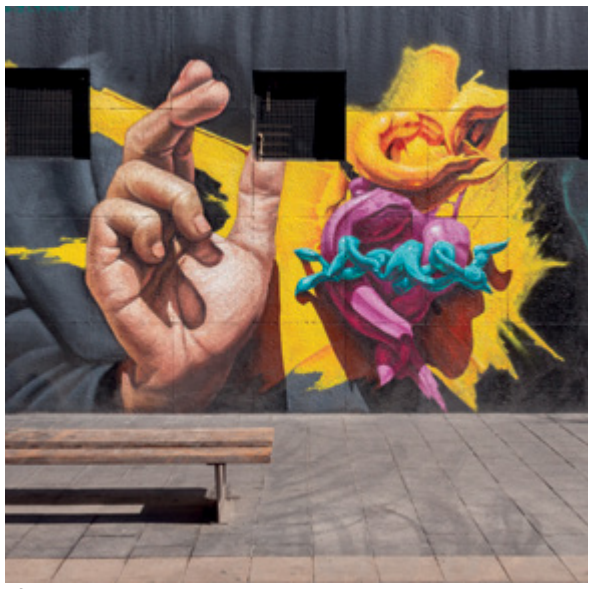
Del 6 al 10 de octubre, setenta y cinco artistas mostraron paso a paso el proceso de su trabajo en once locaciones en el marco del festival Meeting of Styles México. Te presentamos los resultados.

• Farid Rueda.

• Yoss.

• Montalvo.

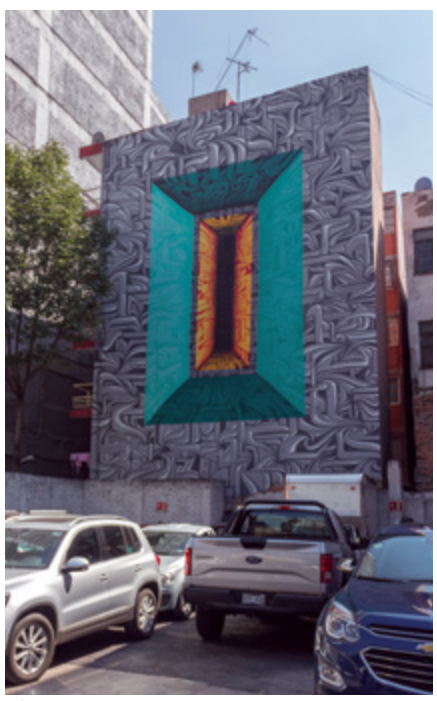
• Smithe y Dems.



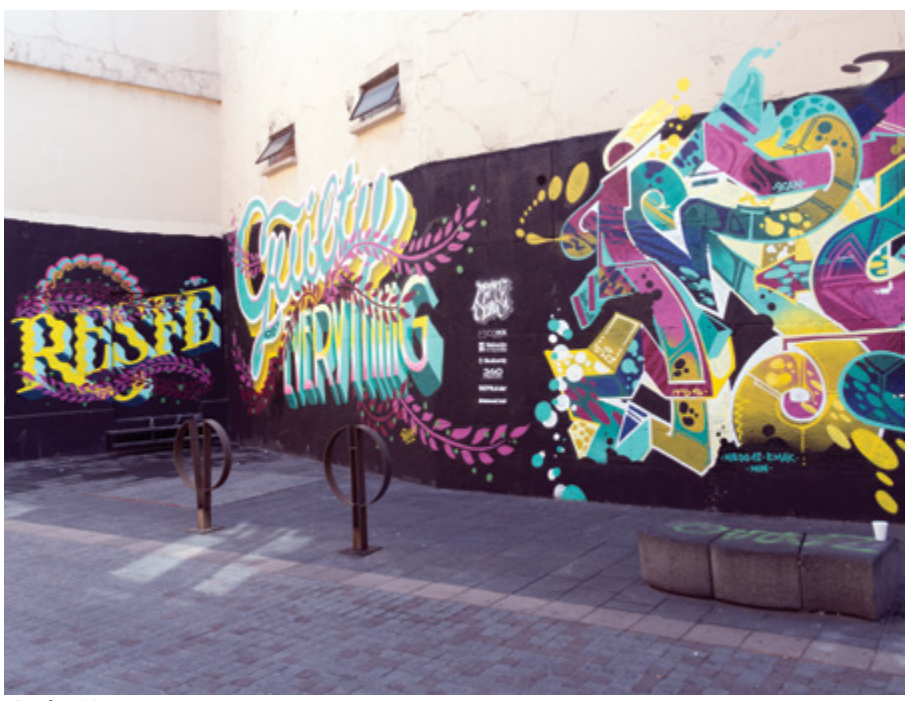
• Secreto.

• Rever.

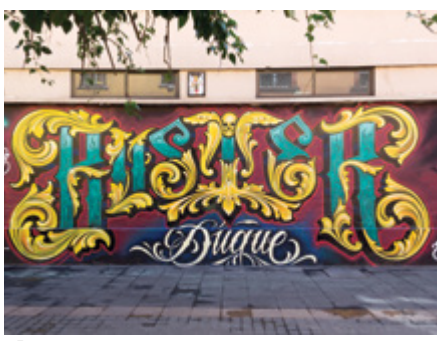
• Mon Devane.



• Astro.



• Resfe y Musa.



• Buster.

• Mone.

Por **Jesús Petlacalco**

La suculenta fiesta de los muertos

Vivir y saborear la muerte como nosotros lo sabemos hacer, nos hace únicos. Así que, como reza la canción "hay que darle gusto al gusto, que la vida pronto se acaba" con estos platillos que te recomendamos para festejar todo el mes.

Reconocida, desde el 7 de noviembre de 2003, como Obra Maestra del Patrimonio Oral e Intangible de la Humanidad por la UNESCO, el Día de Muertos puede considerarse como una industria cultural viva y de mucha relevancia en provincia y en grandes capitales como la nuestra. De hecho, es una manifestación de exportación que seduce en diversas formas a propios y extraños.

¿Cómo se vive este evento en nuestro Centro Histórico desde el paladar? Sitio donde se ha configurado, desde diversos aspectos socioculturales desde la antigüedad hasta nuestros días, mucho del simbolismo ritual mortuorio mexicano.

La vida para la muerte en los mercados populares

Empecemos por los sitios de gran tradición: nuestros mercados, recién nombrados Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México. Más o menos por ahí de la segunda semana de octubre, comienzan a generar una atmósfera *sui generis* que incluye colores, aromas y sabores. La cromática de los productos comestibles se modifica y empezamos a ver tonos otoñales en alimentos como la calabaza, el camote, el piloncillo, los panes, los dulces, los chiles y los moles, ya sea en polvo o en pasta.

En mercados como La Merced, las hojas de plátano y de maíz para envolver los tamales se desparraman de las mesas de despacho como si florearan en temporada y crean tapetes que, de solo caminar sobre ellos, se siente que viene una importante festividad.

Para deleitar el gusto dulcero, borbotean las cazuelas del ocre espeso y dulce del piloncillo que baña las calabazas en tacha. El morado de los camotes brilla como si esperara todo un año para relucir en la fiesta de los muertos, deleite de los vivos.

Los puestos de fruta dejan el colorido primaveral atrás para cundirse de cañas, naranjas, mandarinas, jícamas, plátano morado, calabazas, entre otros que, junto con las flores de cempasúchil, la mano de león y la nube, ennoblecen con sus tonos los altares y las ofrendas.

El pan a todo lo que da

La variedad panera hace gala de nuestra antojadiza imaginería multicultural y nos ofrece el ya acostumbrado pan de huesos tan común en estos días, mismo que podemos encontrar en panaderías de abolengo centrista cómo: La Madrid, La Ideal, El Molino, La Joya, La Vasconia, además de los clásicos panes de Jalisco de la panadería Segura, los ricos panes huastecos de Mixcalco o los de ánimas, originarios de Oaxaca que se venden en la calle de La Santísima.

Durante nuestra visita a estos templos paneros aún se puede apreciar la costumbre, cada vez más escasa, de las vitrinas rotuladas con chuscas imágenes alusivas al tema, en las que cada año se dibuja al personaje más popular del año por su ingreso al más allá, tal es el caso del homenaje que hace La Joya al difunto Divo de Juárez con una calaverita.

Dulces y calaveritas

Si un sitio se transforma para este festín es el Mercado Ampudia en La Merced. Calaveras de azúcar o de chocolate de muchos tamaños, alegrías de amaranto, frutas cristalizadas, obleas, pepitorias, tumbas, brujas y ofrendas elaboradas en azúcar son solo algunos de los fascinantes productos que ahí se venden. Las cazuelas de camote con piloncillo o calabaza en tacha nos esperan en las puertas centrales de la Nave Mayor de la Merced.

Los imperdibles tamales

Actualmente es complicado elaborar tamales en casa con el trajín citadino; por suerte, hay lugares que los venden, ya sea envueltos en hoja de maíz o de plátano. Por ejemplo, en la pastelería Madrid o en la calle de La Santísima, donde al paso se escucha el melodioso pregón: "tamales de Oaxaca, de mole y pollo", de las vendedoras oaxaqueñas.

Moles, chiles y chocolate

Si te gusta hacer tu propio mole para festejar a tus muertos, nada como ir al mercado a surtirte de la variedad chilera y de los condimentos propios, o al corredor chilero de la calle de Roldán, en la antigua Merced.

Si los buscas en polvo o en pasta, lo mejor son los oaxaqueños negros de la calle de La Santísima, o el amarillo y los pipianes del molino El Progreso de la calle de Arandas, en el rumbo de San Juan.

Mezcales, tequilas y charandas

La bebida es indispensable porque según la creencia, además de sed, los fieles difuntos buscarán su "chupe" favorito. Por lo que el apapacho mezcalero, tequilero o del chinguirito siempre dará un toque fiel a nuestra ofrenda.

Para no fallar en el tema, lo mejor son las tiendas de ultramarinos, como La Europea en Tacuba, La Villa de Cáceres y La Mercantil en 5 de Febrero, o los mezcales de los tan mencionados comercios oaxaqueños de La Merced.

Por **Lyra Gastélum**

Obras maestras del Museo Nacional de Arte de China

Si lo más cerca que has estado de la cultura china es un bufet del Centro, te invitamos a visitar la exposición *Obras maestras del Museo Nacional de Arte de China*, en el Antiguo Colegio de San Ildefonso.

La muestra, que cuenta con ciento cincuenta y una obras, entre las que destacan pinturas, papel recortado, máscaras y esculturas, tiene la intención de celebrar los cuarenta y cinco años de relaciones diplomáticas entre México y el país oriental.

La exposición se desarrolla en tres ejes temáticos: "Dimensiones múltiples; la aguada en tinta y color en el arte contemporáneo de China", en el cual se muestran pinturas tradicionales; en "Integración China Occidente y la expresión Xieyi en el arte contemporáneo" se pude disfrutar de esculturas y óleos que reflejan cómo la cultura occidental se incorporó a la filosofía china: y por último *Cantos de idilio: obras del arte popular de China*, en la que se muestran piezas de arte moderno.

Alrededor de la exposición se ofrecerán conferencias como "Confucio y la China tradicional" (martes 18 de octubre, 6 pm), "El desarrollo de innovación científica y tecnológica de China" (martes 25 de octubre, 6 pm), "Medicina tradicional china" (sábado 3 de diciembre, 1 pm), además de talleres, espectáculos familiares, actividades lúdicas, cursos de Tai-chi, visitas guiadas y proyecciones de cine.

Antiguo Colegio de San Ildefonso (Justo Sierra 16). Martes a domingo, 10 am-8 pm. Hasta el 19 de febrero. $50.

Fotos: cortesía Antiguo Colegio de San Ildefonso

Otto Dix. Violencia y pasión

Fotos: cortesía Museo Nacional de Arte

Debido a que este 2016 se celebra el año dual México-Alemania, el Museo Nacional de Arte presenta una exposición del pintor Otto Dix (1891-1969), famoso por ser uno de los principales exponentes del expresionismo alemán.

El titulo de la exposición describe perfectamente su trabajo, ya que sus pinturas retratan y denuncian la Alemania que sufrió dos Guerras Mundiales, la cultura de la República de Weimar y la división política alemana después de 1945. Basta con ver cuadros como "Tropas de asalto avanzando bajo el gas", de 1924, o "Retrato de la periodista Sylvia von Harden", de 1926, para entender la situación que el país europeo vivía.

Esta es la primera vez que una exposición de Dix visita nuestro país y estará conformada por ciento cincuenta obras, entre ellas treinta cuadros y cincuenta grabados del ciclo bélico de 1924.

Además del Museo Nacional de Arte, el Museo de Arte Contemporáneo de Monterrey contará con otra exposición sobre el grandioso realista y humanista.

Museo Nacional de Arte (Tacuba 8). Martes a domingo, 10 am-6 pm. Hasta el 15 de enero. $38.

Tributo a The Beatles

Para recordar al cuarteto más famoso de la historia, la Ciudad de México presentó en agosto un festival que contempla la exposición de memorabilia *The Beatles: ayer, hoy y siempre. La madurez*, en el Museo Soumaya Plaza Loreto; el Gran Festival de los Beatles, en el Centro Cultural Futurama; algunas actividades sobre el Submarino Amarillo, en el Acuario Inbursa, y un megaconcierto en la plancha del Zócalo.

El 12 de noviembre, se llevará a cabo este evento tributo a John, Paul, George y Ringo, por parte de bandas como Morsa, Grupo Help!, The Beagles, The Wigs, London Town, entre otras. El concierto pretende romper los récords de asistencia de otros conciertos tributo a los Beatles.

Foto: cortesía del festival

Zócalo (Plaza de la Constitución s/n). Domingo 20, 9 pm. Gratis.

Salir

Como parte de las actividades del noveno Seminario Histórico LGBTTTI Mexicano, que se realiza en la Escuela Nacional de Antropología e Historia y en el Museo de la Mujer, se proyectará el documental *Salir*, el cual narra la vida de cuatro personas *trans* en la Ciudad de México: el artista plástico Thair Martínez, la estudiante de derecho Jessica Durán, la ingeniera Victoria Altair y un hombre anónimo de 42 años.

El primer mediometraje de la revista *Time Out México* sirve como testimonio de la situación que viven las personas transexuales y rompe con muchos de los estereotipos que se tiene acerca de esta comunidad, como la idea de que sólo pueden dedicarse a cierto tipo de trabajos, que a un hombre que haya cambiado su identidad por la de una mujer le deben atraer los varones, el uso de espacios públicos, entre otros. *Salir* pretende sensibilizar e informar a la sociedad mexicana y derribar los muros de la ignorancia por medio de las historias de estos personajes que se desarrollan en lugares como el Corredor Cultural Madero, el Club Roshell o el Eje Central Lázaro Cárdenas.

Foto: cortesía *Time Out México*

Museo de la Mujer (República de Bolivia 17). Viernes 11, 7 pm. Gratis.

Monsieur Periné

Foto: cortesía Sony Music

Monsieur Periné presentó en 2015 su segundo disco *Caja de Música* y actualmente se encuentra en promoción del sencillo "Tu M'as Promis".

Antes de empezar a grabar lo que será su tercer disco, el cual confirmaron que contará con la colaboración de Julieta Venegas, los colombianos estarán en el Teatro de la Ciudad de México para consentir a su público con temas como "Nada puro hay", "Sabor a mí", "Suin romanticón" y "Nuestra canción".

El ahora trío, conformado por Catalina García en la voz y Santiago Prieto y Nicolás Junca en las guitarras, se presentará con otros músicos, entre los que destacan Adinda Meertins, Miguel Guerra, Darwin Páez y Abstin Caviedes, para ofrecer una noche de jazz, *world music* y ritmos latinoamericanos.

Teatro de la Ciudad Esperanza Iris (Donceles 36). Viernes 18, 8:30 pm. $350-$600.

El Centro por día

Jueves 10
FILUX,
Festival Internacional de las luces.
[Festival]
Centro Cultural del México Contemporáneo (Leandro Valle 20), 7 pm. Gratis.

Viernes 11
La otra historia de Alicia.
[Exposición]
Museo de Arte de la SHCP, Antiguo Palacio del Arzobispado (Moneda 4), 10 am. Gratis.

Sábado 12
El MAP, un espacio mágico lleno de expresión artística.
[Exposición]
Museo de Arte Popular (Revillagigedo 11), 10 am. $40.

Domingo 13
Urbe y cuerpo.
[Artes performativas]
Corredor Regina y Casa Vecina (Primer Callejón de Mesones 7 esquina Regina), 3 pm. Gratis.

Lunes 14
Inquisición, Procesos y Tormentos.
[Exposición]
Palacio de la Escuela de Medicina, (República de Brasil 33), 10 am. $50.

Miércoles 16
El color de los dioses.
[Exposición]
Museo del Palacio de Bellas Artes. (Eje Central Lázaro Cárdenas esquina con Avenida Juárez), 10 am. $60.

Jueves 17
Memoria de las manos. Esplendor y colorido del patrimonio de Guizhou.
[Exposición]
Museo Nacional de las Culturas (Moneda 13), 10 am. Gratis.

Viernes 18
Diseño Holandés.
[Exposición]
Museo Franz Mayer (Hidalgo 45), 10 am. $45.

Sábado 19
Arquitectura orgánica de Senosiain.
[Exposición]
Museo Nacional de Arquitectura. (Eje Central Lázaro Cárdenas esquina con Avenida Juárez), 10 am. $45.

Martes 22
La reina infiel.
[Cine]
Museo de la Mujer. (República de Bolivia 17), 4 pm. Gratis.

Miércoles 23
Carlos Jurado: Moléculas del mundo.
[Exposición]
Centro de la Imagen (Plaza de la Ciudadela 2), 12 pm. Gratis.

Jueves 24
Vida y milagritos de la Garbancera.
[Exposición]
Centro Cultural de España en México (República de Guatemala 18), 11 am. Gratis.

Sábado 26
Pintando la historia de Arte.
[Taller]
Biblioteca de México (Tolsá 4), 1 pm. Gratis.

Domingo 27
Los Ángeles Negros.
[Concierto]
Teatro Metropólitan (Independencia 90), 6:30 pm. $150-$670.

Miércoles 30
Noche de Museos.
Varias sedes, 7 pm. Gratis.

Programación sujeta a cambios

Ilustración de Zoveck

Estos traviesos muertitos están de paseo por el Palacio de Bellas Artes y se han llevado cosas de nuestro mundo al más allá. Ayúdanos a encontrarlas para devolvérselas a sus dueños.

Busca:

- LIEBRE
- GALLO
- TROMPO
- BOTA
- GATO
- LEOPARDO
- LÁMPARA