

Km.cero

KILÓMETRO CERO. NOTICIAS DEL CENTRO HISTÓRICO

Mayo 2009 / No. 10



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA / EIKON

LA PANIFICADORA LA VASCONIA, FUNDADA EN 1870, OSTENTA LA PRIMERA LICENCIA DEL RAMO EN LA CIUDAD

PANADERÍAS Y PASTELERÍAS DEL CENTRO DULZURA ARTESANAL

POR PATRICIA RUVALCABA

Los amantes del pan dulce tienen en el Centro Histórico un nirvana: sólo en una de las 55 panaderías del área se ofrecen 300 variedades del sabroso alimento, sin contar las gelatinas, postres y pasteles. **Km.cero** visitó algunas de las más renombradas.

Gigantescas o modestas, innovadoras o especializadas en recetas que ya se extinguieron en provincia, la mayoría de las panaderías del Centro son negocios familiares, muchos de ascendencia española, orgullosos de su artesanal oficio.

De acuerdo con la Cámara Na-

cional de la Industria Panificadora, "el proceso artesanal se sigue en todas las panaderías tradicionales (del Centro), los ingredientes siguen siendo naturales, no se usan conservadores, ni empaques, el pan se hace diariamente y varias tienen productos especiales que los clien-

tes les han solicitado de generación en generación".

YA NI EN SU TIERRA...

La masa, compacta y suave, suelta un aroma a mantequilla, a canela. Primero el sabor es dulce y antiguo;

"HAY SEÑORAS QUE VIVEN TRES VECES AL DÍA: LES GUSTA EL PAN RECIÉN SALIDO".

FERNANDO CASTAÑÓN
PROPIETARIO DE LA JOYA

después, una lámina de queso Chiapas lo vuelve tan complejo, que las papilas gustativas se desquician.

PASA A LA PÁGINA 4



P.14

Claustro de Sor Juana



Asomos

P.8



P.12

No te pierdas...



DISTRIBUCIÓN GRATUITA

EDITORIAL

TRADICIÓN Y DINAMISMO EN LA MISMA CHAROLA

“**P**oned el pan sobre la mesa, / contened el aliento y quedaos mirándolo (...). Este fragmento del poema Pan, de Eladio Cabañero, ilustra lo que en este número de **Km.cero** quisimos compartir con los lectores: nuestro asombro ante la cantidad y calidad del pan artesanal que se produce en el Centro Histórico. El pan, sobre todo el dulce, ha sido tan importante en las mesas mexicanas, que hacia los años cincuenta del siglo xx había unas 500 variedades catalogadas (sin contar los panes de temporada, como las empanadas de Cuaresma). El catálogo se ha reducido aproximadamente a la mitad —y algunos ejemplares que se producen en el Centro son, como se verá, auténticas reliquias culinarias—, pero se ha ensanchado con la incorporación en los recetarios de la panadería integral y una revolución en las secciones de pastelería individual y postres, entre otros fenómenos. A menudo, la originalidad de cada local está en sus formulaciones secretas, que han pasado de generación en generación: “Todos tienen polvorones o cuernitos de mantequilla, pero nadie tiene *mi* polvorón ni *mi* cuernito”, nos dijo, como en lección oratoria, el dueño de la Pastelería Madrid. El dinamismo propio de los negocios se combina, pues, en las panaderías del Centro, con una terca sujeción a la tradición, a pesar de los reveses económicos. Aquí lo celebramos e invitamos a los lectores a degustar, degustar y degustar.

La historia de cómo la palabra cineclub y las funciones de permanencia voluntaria fueron inventadas en la esquina de 5 de Mayo y Motolinía, en tiempos de don Porfirio, es materia de otro texto de este número. El reportaje gráfico desplegado en las páginas centrales, revisa cómo se expresa la vida del Centro a través de un elemento muy característico de la arquitectura local: el balcón. También nos asomamos a la Universidad del Claustro de Sor Juana, institución educativa y cultural que nació y creció en el Centro, así como a la cocina del restaurante El Danubio, para conocer a la mujer que desde hace 20 años custodia el sazón de la casa. Esperamos que el contenido de este número resulte enriquecedor para nuestros lectores. ✨



PROGRAMAS EDUCATIVOS Y DE SALUD DEL GDF

PROGRAMA DE BECAS ESCOLARES PARA NIÑAS Y NIÑOS QUE SE ENCUENTRAN EN CONDICIONES DE POBREZA Y VULNERABILIDAD SOCIAL

Sistema para el Desarrollo Integral de la Familia del Distrito Federal.

Dirección Ejecutiva de Apoyo a la Niñez.
Tajín 965, colonia Santa Cruz Atoyac, delegación Benito Juárez.
www.dif.df.gob.mx
Tels.: 5604-0127.

PREPA SÍ:

www.prepasi.df.gob.mx
Tel.: 1102 1750.

ÚTILES ESCOLARES:

www.locatel.df.gob.mx/index.php?id=39
www.educación.df.gob.mx
Tels.: 5345 8240 y 41.

UNIFORMES ESCOLARES:

Tels.: 5345 8240 y 41. Consulte el centro de distribución y fecha que le corresponde a su escuela en Locatel: 5658 1111.

NIÑOS TALENTO:

Tel.: 5604 0127 exts. 2000, 2001 y 2112. Locatel: 5658 1111.

EDUCACIÓN GARANTIZADA:

www.educaciongarantizada.df.gob.mx
www.educacion.df.gob.mx
Tel.: 5604 0127ext. 6132.

ATENCIÓN INTEGRAL DE CÁNCER DE MAMA EN EL DISTRITO FEDERAL:

Preferentemente para mujeres mayores de 40 años no aseguradas y de escasos recursos.

www.inmujeres.df.gob.mx

Tels.: 5512 2808 y 31 exts. 134, 138 y 139.

Locatel: 5658 1111.

EMERGENCIAS:

Secretaría de Protección Civil. Tel.: 5345 8000 ext. 1248. • Policía. Tel.: 066. • ERUM. Tel.: 065. Cruz Roja. Tel.: 5395 1111. • H. Cuerpo de Bomberos. Tels.: 068, 5768 3700 y 5768 2532. Emergencias Mayores. Tels.: 5595 3405 y 5683 1154. • Reporte de Fugas de Agua, Baches y Obstrucciones de Coladeras. Tel.: 5654 3210. Locatel. Tel.: 5658 1111.

MÓDULOS DE INFORMACIÓN TURÍSTICA DE LA SECRETARÍA DE TURISMO DE LA CIUDAD DE MÉXICO (CENTRO HISTÓRICO):

Módulo de información turística Bellas Artes. Ubicado en la Alameda Central, frente a Bellas Artes. Tel.: 5518 2799.

Módulo de información turística Catedral. Ubicado a un costado (Poniente) de la Catedral Metropolitana. Tel.: 5518 1003.

Módulo de información turística Templo Mayor. Ubicado a un costado (Oriente) de la Catedral Metropolitana. Tel.: 5512 8977.

Horarios de atención: de lunes a domingo de 9:00 a 18:00 hrs.

DE LOS LECTORES

SANDRA ORTEGA:

Qué agradable fue encontrar por primera vez un ejemplar de **Km.cero** en la Hostería La Bota, mientras celebraba mi cumpleaños. Una publicación así de redonda me parece súper emocionante. Te felicito a ti y a tu equipo por los contenidos tan atinados y el estupendo trabajo de diseño editorial. Por otra parte, quiero compartir mi experiencia como nuevo vecino del Centro Histórico, al cual decidí mudarme justo el día que descubrí este periódico.

Hace tres años vine a Regina 51, casi por accidente. Se trataba de una fiesta en la galería. Quedé enamorado del edificio, a pesar de que entonces la calle se hallaba en un lamentable estado de deterioro. Hace poco alguien me contó sobre un departamento en renta al lado de la galería. No lo pensé dos veces y me cambié para acá. Abandonar la aparente comodidad de la colonia Condesa parecía demasiado audaz.

Lo cierto es que en Regina me he sentido genuinamente a gusto. Es una calle tranquila, segura y limpia, y al mismo tiempo llena de vida. Y los vecinos han resultado súper agradables y amables. He podido sentir un ambiente de sana comunidad, ya sea dentro o fuera del edificio. Qué gusto da vivir en una calle así, tan llena de posibilidades y, sobre todo, de realidades.

Gracias por incentivar, a través de este periódico, la recuperación del Centro Histórico, que lleva varios años ya y que seguramente durará otros tantos. Una afortunada señal de lo anterior es innegable: cada vez más gente decide vivir en el Centro. Y esa no es cualquier noticia. ¡Felicidades!

JORGE PEDRO URIBE LLAMAS

EDITOR, GUÍAS DF / REVISTA COMETA

ESTIMADO JORGE:

Agradecemos mucho tus líneas, que necesariamente nos animan a seguir trabajando. Como siempre, la publicación está abierta para recibir comentarios, críticas y sugerencias.

SIRS,

I am a history teacher at the Colegio Americano en Tacubaya. Can you deliver gratis each month a copy of **Km.cero**?

(Soy maestro de historia en el Colegio Americano, en Tacubaya. ¿Ustedes podrían entregarme gratuitamente cada mes un ejemplar de **Km.cero**?)

JOHN MARRONE

ESTIMADO JOHN:

No contamos con sistema de reparto a domicilio, pero los ejemplares pueden conseguirse los primeros días de cada mes en:

Fideicomiso Centro Histórico. Netzahualcóyotl 120, piso 16. Centro Histórico. Metro Isabel La Católica.

Autoridad del Centro Histórico. Argentina 8, Centro Histórico.

Metro Zócalo (entrada por la calle de Guatemala, frente a la plaza del seminario).

Fe de erratas: En el número 9 de Km.cero, en el reportaje de portada dice “mercado de San Juan Pugibet”, cuando debe decir mercado de San Juan. Pedimos disculpas a los lectores por este error.

No dejen de escribirnos a

kmcerocorreo@gmail.com

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA



WWW.CICLOS.COM.MX • TELÉFONO: 5516 3984

Km.cero PUBLICACIÓN MENSUAL EDITADA POR EL FIDEICOMISO CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO.

PATRICIA RUVALCABA Y SANDRA ORTEGA EDITORAS RESPONSABLES / **ALONSO FLORES Y PATRICIA RUVALCABA** REPORTEROS / **JAVIER LARA** RECOMENDACIONES / **DANIAR CHÁVEZ** CORRECCIÓN DE ESTILO / **RIGOBERTO DE LA ROCHA** DISEÑO / **IGLOO** DISEÑO Y FORMACIÓN / **EIKON** FOTOGRAFÍA / **OMAR AGUILAR Y DANIAR CHÁVEZ** APOYO A LA EDICIÓN

IMPRESIÓN: COMISA, GRAL. VICTORIANO ZEPEDA 22, COL. OBSERVATORIO, C.P. 11840 WWW.CENTROHISTORICO.DF.GOB

REDACCIÓN: NEZAHUALCÓYOTL 120, PISO 16, COLONIA CENTRO. MÉXICO, D.F. TELÉFONOS 5709-6974, 5709-7828 Y 5709-8005. kmcerocorreo@gmail.com

NÚMERO DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE LOS DERECHOS DE AUTOR: 04-2008-063013110300-101

CERTIFICADO DE LICITUD DE CONTENIDO: No. 11716 CERTIFICADO DE LICITUD DE TÍTULO: No. 14143

DINOSAURIOS EN EL ZÓCALO

La exposición *Huellas de la vida: un viaje en la historia del planeta*, celebra en la Ciudad de México el Año de Charles Darwin. Según los organizadores, es la muestra paleontológica más completa de las que se han presentado en Latinoamérica.

POR ALONSO FLORES

“**L**os asistentes vivirán la experiencia de un viaje a través del tiempo”, informó José Luis Morales, productor de la exposición. A partir de la segunda quincena de mayo, se podrán recorrer 12 pabellones —distribuidos en 4 mil 500 metros cuadrados— en los que se muestra información sobre las eras geológicas, desde el surgimiento de los primeros animales acuáticos, en la denominada era Paleozóica, hasta la actual era Cenozoica.

“La exposición reúne veinte esqueletos completos de dinosaurios auténticos, reptiles voladores y marinos, así como diversos fósiles, la mayoría encontrados en el territorio nacional; así como seis dinosaurios robots, reptiles vivos y un laboratorio en funcionamiento, que permitirá apreciar el trabajo de campo y de laboratorio de los paleontólogos. También habrá información respecto al cambio climático, sus consecuencias y las acciones que podemos emprender para revertirlo”, añadió Morales.

La muestra fue preparada por el Museo del Desierto, de Coahuila, el Museo de Historia Natural, de la Ciudad de México, y la productora Primer Nivel. La mayoría de las pie-

zas pertenecen a las colecciones del Museo del Desierto, de Coahuila y del Museo de Nuevo Laredo.

DEL FÓSIL AL ROBOT

Un guía conducirá a los asistentes en el recorrido por los pabellones. En el primero de éstos, El túnel marino, destaca “una aleta de cinco metros de largo, del llamado ‘monstruo de Aramberri’, el fósil de un enorme reptil marino que vivió en mar abierto hace unos 140 millones de años, en el periodo Jurásico superior, y que fue encontrado en el municipio de Aramberri, Nuevo León”, explicó Morales.

Un espacio para charlas, conferencias y proyecciones da paso al pabellón de los dinosaurios. Ahí se muestran fósiles de varios tamaños y, más adelante, se encuentran las réplicas robotizadas de dinosaurios como el tiranosaurio Rex. “Los robots son mexicanos, y fueron construidos con base en los esqueletos reales. No son muñecos de feria, están hechos a partir de información científica”, apuntó Morales.

La exposición es parte de los festejos del Año de Darwin, pues en este 2009 coinciden el bicentenario de su nacimiento y los 150 años de la publicación de su libro *El origen de las*



ESQUELETO DE ACROCANTOSAURUS, QUE SE EXHIBIRÁ EN EL ZÓCALO

UN LABORATORIO EN FUNCIONAMIENTO PERMITIRÁ CONOCER EL TRABAJO DE CAMPO Y DE LABORATORIO DE LOS PALEONTÓLOGOS.

especies. El recorrido incluye una sala sobre el científico inglés y la importancia de su teoría de la evolución de las especies, que revolucionó el pensamiento de los siglos XIX y XX.

TAMBIÉN MAMUTS

En el pabellón de la era Del hielo, se podrán apreciar los huesos fósiles de mamuts, tigres dientes de sable y un esqueleto humano con más de 13 mil 600 años de antigüedad, encontrado en Yucatán, y considerado el más antiguo descubierto hasta el momento en América.

El recorrido se dirige a la actualidad; los dos últimos pabellones están destinados “a reconocer nuestra biodiversidad y a aprender de ella”, dijo

Morales. “A través de los fósiles vivos, animales descendientes de los dinosaurios, especialmente reptiles como los cocodrilos, las tortugas o las pitones, podemos aprender de su evolución y sus procesos de adaptación”, agregó. También, el público recibirá información sobre el cambio climático, sus repercusiones en la vida de las personas y cómo contrarrestarlo.

En la exposición participaron la Secretaría de Medio Ambiente, la Autoridad del Centro Histórico, el Instituto de Ciencia y Tecnología del D. F., la Dirección General de Divulgación Científica del Museo Universum (de la UNAM), el Museo de Historia Natural, los museos del desierto de Coahuila y de Nuevo Laredo, entre otros, y contó con el apoyo de las fundaciones Televisa, Telmex y Chrysler.

El acceso es gratuito y el horario es de 10 a 19 horas todos los días de la semana. Las personas de la tercera edad no harán fila y quienes tienen capacidades diferentes ingresarán con un guía especializado, hasta con cinco acompañantes.

Habrán visitas guiadas para escuelas primarias y secundarias. ✨



RÉPLICA DE ESQUELETO DE XIPHACTINUS AUDAX

DULZURA

ARTESANAL

VIENE DE LA PÁGINA 1

La experiencia se llama cuadro de queso. Esta delicia jalisciense sólo se halla en Pan Segura, en 16 de Septiembre 72, y en su sucursal de La Villa.

“No, por allá (Jalisco) ya no he visto este pan”, dice Daniel Castro, un jalisciense que desde hace 25 años viene a Pan Segura por conchas, picones y cemitas de anís. Con él coincidieron varios paisanos.

Hace 80 años, Enrique Segura, panadero, y su esposa Fanny Polá, llegaron de Jalisco e instalaron el negocio. Desde entonces, las recetas han permanecido inalterables. “Usamos leche, huevo, mantequilla, manteca... sin conservadores, la mermelada es de frutas, y el pan se hace uno por uno”, explica María de Lourdes Nieto de Segura, quien está al frente de la panadería.

La pucha digestiva —que lleva tequila y tequesquite, un mineral que asienta el estómago—, la moreliana de piloncillo y la reja de manteca, están entre las más de 40 variedades que componen este reservorio culinario, cuyo lema es: “Auténtico estilo Jalisco”.

“A mí me matan los polvorones”, dice Agustín Montaña, de 29 años, y quien viene desde chiquito. “Es un ritual de mi abuela: veníamos a París Londres (desaparecida tienda departamental), luego aquí al pan, y luego a las tortas de pavo. Si vamos al Palacio de Hierro, de ahí pasamos a la Madrid (otra panadería)”.

Algo similar pasa en Pan Huasteco, en el rumbo de Mixcalco. En sus charolas se leen 23 nombres, como: torta de yema, panqué de sardinas (porque se hornea en latas de sardinas) o cartera de queso y mantequilla.

“Ya ni en mi pueblo lo hacen”, dice satisfecho Antonio Mayol, de 88 años y ascendencia española. Su pueblo es Tehuatlán, en la Huasteca hidalguense. Su mamá, María de Jesús Martínez, “tenía el don de la comida rica” e hizo del pan serrano una versión “más sabrosa, más fina”, que la familia trajo a la capital en 1939, cuando compraron el hotel y restaurante Ideal, junto al hoy Templo Mayor.

“Lo que más pegó fue el pan”, recuerda Mayol. Tanto, que entre los clientes estuvo Pedro Infante, quien “llegaba en un cadillac blanco”. En 1962, la panadería se cambió a Mixcalco y adoptó el nombre de Pan Huasteco.

La línea de pan con queso cotija, la de dulce-salado y otra cuya base es la manteca de cerdo, agasajan no sólo a la comunidad huasteca.

LA DECANA

En la esquina de Tacuba y Palma, un edificio del siglo XVIII aloja a la Panificadora La Vasconia. Allí, el perfume de la mantequilla se mezcla con el del pollo rostizado al pimentón.

La Vasconia fue fundada hacia 1870 y se le considera la más antigua de la ciudad. “Era tipo boutique, pequeñita, el pan estaba en aparadores y había empleados que despachaban, no era autoservicio”, dice el propietario, José Antonio Zugarramurdi.

El fundador, Marcelino Zugarramurdi Echenique (su tío tatara-buelo), era un campesino de Navarra “norte de España” que halló en

México una vida mejor: La Vasconia prosperó y dio empleo a numerosos miembros de la familia y otros españoles.

Si bien la rosticería-lonchería (abierta desde los años cincuenta) representa 30% de las ventas, la panadería sigue siendo su fuerte, con 150 variedades de bizcocho —pan dulce—, pan blanco, postres y pasteles.

Zugarramurdi se enorgullece de usar materias primas y procesos artesanales, pero admite que seguir esta pauta es difícil. Por un lado, está la pérdida de “oficio” entre los panaderos; por otro, la competencia disminuye costos mediante mezclas estadounidenses de harinas, masas refrigeradas y aditivos —conservadores, saborizantes y rellenos artificiales—, que además reducen la calidad.

Esas prácticas, deploradas por casi todos los entrevistados, y los reveses económicos, han afectado el gusto de la clientela, que no siempre aprecia un buen producto o no puede pagarlo.

Sin embargo, observa Zugarramurdi, en comparación con panaderías de otros rumbos de la ciudad, las del Centro están a salvo de la “competencia desleal de los supermercados. Dan (el pan) abajo del costo, porque es un gancho para entrar a la tienda. Pero aquí, por ser zona histórica, no pueden entrar”.

LAS CHAROLAS DEBEN ESTAR LLENAS

Otro baluarte de la panadería tradicional es la Pastelería Madrid, donde 80 tipos



de pan dulce rebosan las bandejas. Así debe ser, pues aunque unos cuantos sean los más populares —conchas, orejas, cuernos—, y aun cuando una parte de la producción no se venda, el pan “debe lucir abundante, variado y fresco, para invitar a la gente”.

Fundada en 1939 por inmigrantes españoles en 5 de Febrero 25, tanto propietarios como clientes van ya por la tercera generación, dice el dueño, quien pide el anonimato.

Una condición propia de estos negocios es el precio, “porque así se vende en el Centro: barato”. En el área, el precio promedio de la pieza de pan dulce es de 4 o 5 pesos —puede llegar a 32 pesos, dependiendo del tamaño y grado de elaboración.

La Madrid se ha distinguido por sostener precio y calidad, y el mismo toque de casa se ofrece en la cafetería, abierta a principios de los años setenta.

A unas cuadras de allí, en el número 49 de la misma calle, está La Joya. Perteneció a la familia Castañón, españoles humildes que migraron tras la Guerra Civil en aquel país (1936-1939).

Fernando Castañón, heredero del negocio, ha sorteado, igual que los demás empresarios del ramo, las alzas del precio de la harina de trigo “sólo entre 2007 y el primer trimestre de 2008, aumentó primero 100% y después 20%”, así como los cambios en los hábitos de la población. “Antes se llevaban ocho piezas de pan dulce y dos bolillos; ahora es al revés”.

En La Joya, los panes preferidos del público son las conchas rellenas, las gallinas, el pan español con manteca y las trompadas con mantequilla, tocino y queso. La mayor parte de los clientes son vecinos y gente que trabaja por el rumbo. “Hay señoras que vienen tres veces al día: les gusta el pan recién salido”.

MINIATURA Y GIGANTISMO

En las panaderías del Centro no faltan los contrastes. Si en La Miniatura se impone el diminutivo, en La Ideal el aumentativo es de rigor.

Julián Ramírez López, dueño de La Miniatura, cuenta que en los años sesenta, en las aperturas de las panaderías se obsequiaban miniaturas como muestra. Con ese concepto, un panadero y jefe suyo fundó en 1966 la pastelería, en la colonia Doctores. Después pasó a manos de Ramírez, quien hace ocho años abrió una sucursal frente al teatro Metropolitán.

La Miniatura oferta 20 variedades de bocadillos (“pambacitos, ojaldras, marianitas”, etc.), “gelatinitas” y 20 variedades de pastelitos, entre ellos el “micropas-

tel” (base de 8cm a 10cm de diámetro), el “minipastel” (15cm de diámetro) y el más grande (20cm de diámetro). También hay pan “normal”.

“No son pastelitos chiquitos; son pasteles en miniatura”, pues se elaboran “con toda la técnica”, aclara Ramírez.

Cuando se trata de xv años y bodas —para 200 o 300 personas—, se elaboran 20 a 30 pasteles de 3 a 4 pisos, uno para cada mesa de 10 invitados; pero se presentan juntos, en una estructura metálica que parece un juguete para equilibristas. Las peculiaridades técnicas que implica su producto obligaron a La Miniatura a diseñar sus propios moldes y utensilios de decoración.

En cambio, en La Ideal, en 16 de Septiembre 18, sorprenden los enormes pasteles que asoman a las vitrinas, y que pueden llegar a ser hasta de 160kg y 8 pisos. Al entrar, abruman sus 300 tipos de pan dulce, más de 80 gelatinas —entre individuales y para grupos—, pastas secas y bocadillos.

“USAMOS LECHE, HUEVO, MANTEQUILLA, MANTECA... SIN CONSERVADORES, LA MERMELADA ES DE FRUTAS, Y EL PAN SE HACE UNO POR UNO”.

MARÍA DE LOURDES NIETO DE SEGURA
PAN SEGURA

Fundada por españoles en 1927, La Ideal basa buena parte del negocio en el llamado reparto (distribución a restaurantes, cafeterías, vendedores callejeros, etc.), además de la venta al consumidor directo, informa la gerencia. Modelado, decorado y armado son artesanales, pero esta empresa sí recurre a aditivos “para mejorar el producto”.

A estas panaderías y pastelerías tradicionales, se suman otras representaciones regionales: en la calle de Luis Moya 82 C está Pan de Natas Queretanas, y en República de El Salvador 157, Productos Árabes H’elus, cuyos nombres rezan su especialidad. La novedad es Pastes Santa Isabela, que abrió sus puertas en Isabel La Católica 96-B el 18 de marzo pasado, con una oferta de pastes salados, dulces y “gourmet”.

Lo dicho: el Centro Histórico es un nirvana para golosos. ✨



- 1.- PUCHA DIGESTIVA Pan Segura.
- 2.- CARTERA DE QUESO Pan Segura.
- 3.- LENGUA DE GATO Pan Segura.
- 4.- CUADRO DE QUESO Pan Huasteco.
- 5.- PEMOL DE MAÍZ Pan Huasteco.
- 6.- MESTIZA Pan Huasteco.
- 7.- BRIOSH IDEAL La Ideal.
- 8.- TRENZA DE HIGO La Vasconia.
- 9.- CANASTA DE FRUTAS La Vasconia.
- 10.- LAGARTO La Vasconia.
- 11.- PASTE MINERO Pastes Santa Isabela.
- 12.- PASTE DE ARROZ CON LECHE Pastes Santa Isabela.
- 13.- CUERNO DE MANTEQUILLA Pastelería Madrid.
- 14.- MANTECADA DE CHOCOLATE Pastelería Madrid.
- 15.- CAÑÓN DE AGUA Pastelería Madrid.
- 16.- POLVORÓN DE MANTECA Pastelería Madrid.

SÓLO UNA PROBADITA...
PAN SEGURA 16 de Septiembre 72, esquina Palma. Tel.: 5512 9397.
PAN HUASTECO Mixcalco 15 (entre Margil y callejón de Mixcalco). Tel.: 5522 4548.
LA MINIATURA Independencia 101, esquina Balderas (con cuatro sucursales). Tel.: 5521 8913. www.laminiatura.com.mx
PANIFICADORA LA VASCONIA Tacuba 73, esquina con Palma. Tels.: 5521 0659 y 5521 1585.
PASTELERÍA MADRID 5 de Febrero 25. Tels.: 5521 3378 y 5518 2950.
LA JOYA 5 de Febrero 49. Tel.: 5709 8282.
LA IDEAL 16 de Septiembre 18 (con una sucursal en República de Uruguay 74). Tel.: 5130 2970.
PASTES SANTA ISABELA Isabel La Católica 96-B, esquina San Jerónimo. Tel.: 5709 9420.

LA MERCED UNA MIRADA FEMENINA

En el barrio de La Merced, que llegó a ser el centro de abasto más importante del país, se gestan miles de historias todos los días. Ése es el tesoro que la debutante directora y guionista Luisa Cortés y el Colectivo la memoria y sus lugares, comparten en el documental *La Merced a través de la mirada de sus mujeres*.

Su historia, el comercio en los tiempos de las grandes bodegas donde se descargaban productos de todo el país, el abandono causado por la construcción de la Central de Abasto, la prostitución, el nuevo auge y los cambios que vive actualmente La Merced, son los temas que se abordan a través del testimonio de ocho mujeres de diferentes generaciones, en este trabajo realizado por una vecina del barrio.

Cortés y el Colectivo realizaron este documental con apoyo de la Coordinación de Vinculación Cultural Comunitaria, a través de una convocatoria emitida por la Dirección de Desarrollo Comunitario de la Secretaría de Cultura del Distrito Federal (SC). El trabajo fue presentado el 27 de marzo pasado en Casa Talavera, centro cultural que aloja al Colectivo.

Las personas interesadas en verlo, pueden contactar a la directora mediante el correo electrónico luisa_cortes@yahoo.com o verlo en alguna de las proyecciones del circuito de la SC: <http://www.cultura.df.gob.mx/index.php/component/content/article/64-eventos-importantes/426-documentales-comunitarios-09>. ✨



DURANTE LA FILMACIÓN DEL DOCUMENTAL, EN NOVIEMBRE PASADO



LA BOTA OTORGARÁ UN ESTÍMULO MENSUAL DE HASTA 5 MIL PESOS

APOYO A LA CREACIÓN ARTÍSTICA EN EL CENTRO HISTÓRICO

La Hostería La Bota otorgará mensualmente —a partir del mes de mayo de 2009— un estímulo económico de hasta 5 mil cinco pesos a proyectos artísticos independientes que se desarrollen en el Centro Histórico.

De acuerdo con la convocatoria, artistas o promotores culturales mayores de 21 años podrán participar con propuestas en las áreas de gráfica, pintura, video, instalación, fotografía, edición de impresos, difusión literaria e intervención artística en espacios públicos.

Las iniciativas serán evaluadas por un comité de selección conformado por especialistas (artistas y escritores), que elegirá un proyecto ganador, o bien dos, en cuyo caso se repartiría el estímulo. Se otorgarán como máximo diez estímulos al año.

La recepción de proyectos será los días lunes y martes de la primera quincena de cada mes, de 17 a 19 horas, en la Hostería La Bota (Regina 48, entre Isabel La Católica y 5 de Febrero).

Para solicitar la convocatoria íntegra, o más información, los interesados pueden dirigirse a hosterialabota@yahoo.com.mx

“Que la Hostería La Bota —señalan los convocantes— destine parte de sus utilidades a la creación de este apoyo para el beneficio público y gratuito, constituye un ejercicio libre de difusión cultural. Se trata de un esfuerzo privado, un acto de filantropía desinteresada por parte de sus propietarios y no está relacionado con ningún programa de ninguna institución”. ✨

¡CUÍDATE DE LA INFLUENZA!



REFUERZA TUS HÁBITOS DE HIGIENE:

- Lava tus manos con agua y jabón frecuentemente, especialmente al regresar de la calle, antes y después de comer, y antes y después de ir al baño.
- Cubre tu boca al toser y estornudar con un pañuelo desechable o con el antebrazo. Tira inmediatamente el pañuelo a la basura y lava tus manos.
- Siempre utiliza una cuchara para servir. ¡No compartas vasos ni cubiertos!
- Evita saludar de mano o de beso.
- Evita el contacto con personas enfermas.
- Evita en lo posible acudir a lugares concurridos.
- Utiliza cubrebocas, especialmente en el transporte público, al preparar alimentos y si brindas atención al público.
- Evita escupir en el suelo.

EN CASA:

- Mantén ventilado tu hogar, sin crear corrientes brascas de aire. Permite la entrada del sol.
- Mantén limpias las cubiertas de cocina y baño, manijas y barandales.
- También los juguetes, teléfonos, teclados, controles remotos y otros objetos de uso común.

MANTÉNTE SANO:

- Abrígate y evita cambios bruscos de temperatura.
- Come frutas y verduras ricas en vitaminas A y C (zanahoria, papaya, guayaba, naranja, mandarina, lima, limón y piña).
- No fumes. De hacerlo, evita los lugares cerrados y la cercanía de niños, ancianos o enfermos.
- Acude inmediatamente al médico si se presentan los síntomas de la influenza (fiebre alta y repentina, tos, dolor de cabeza, muscular y de articulaciones.)
- Permanece atento a los mensajes que las autoridades emitan a través de los medios de comunicación.

EL ARTE DE LAS MISIONES DEL NORTE DE LA NUEVA ESPAÑA

Más de 130 piezas —la mitad restauradas ex profeso— integran *Cicatrices de la fe*, la magna exposición sobre el arte sacro que acompañó a jesuitas y franciscanos en su empresa evangelizadora.

POR ALONSO FLORES

“**E**s una de las exhibiciones más relevantes presentadas por el recinto, dada la labor que ha implicado el proyecto, el cual duró cuatro años”, señaló Paloma Porraz, directora del Museo.

Pinturas, esculturas, platería, textiles, muebles, mapas y libros, que encontró la curadora Clara Bargellini durante cuatro años de viajes al norte del país y sur de Estados Unidos, muchas veces en zonas de difícil acceso, ofrecen un vasto ejemplo de las imágenes y los santos en los que cada orden religiosa confiaba para protegerse, evangelizar y mantener sus misiones.

Al respecto, la curadora y especialista del Instituto de Investigaciones Estéticas, explicó: “más allá del rescate físico de las piezas para el goce del público, se

busca también recuperar la estabilidad de la pieza para una mayor conservación, para que las puedan apreciar futuras generaciones”.

Las obras forman parte de colecciones mexicanas, estadounidenses y europeas, y fueron creadas por artistas renombrados de la época, como Juan Correa, Antonio de Torres, Francisco Martínez, Nicolás Rodríguez Juárez, Miguel Cabrera, José de la Mota y José de Páez.

“La mayoría de las piezas se realizaron en la capital mexicana y fueron enviadas al norte, pero reflejan las tradiciones artísticas indígenas y su impacto en las misiones, así como el trauma colectivo que implicó”, señaló la investigadora.

Es así que diversos artistas, arquitectos, escultores y pintores, españoles e indígenas, tanto del centro del país como artesanos locales, crearon estas obras como respuesta al reto de ataviar las misiones. El resultado fue una nueva expresión artística, un sincretismo cultural.

En el proceso de restauración participaron talleres de instituciones como la Escuela Nacional de Conservación, Restauración y Museografía Manuel del Castillo Negrete, del INAH, el del Antiguo Colegio de San Ildefonso, creado ex profeso, y algunos restauradores particulares.

En total fueron restauradas 61 obras que, junto con el resto, regresarán a sus lugares de origen, sólo que ahora con sus colores y brillo originales, gracias al minucioso trabajo de los expertos.

Un retablo con la imagen de la Virgen de Guadalupe de mediados del siglo XVII, un pergamino de gran formato encuadrado en cuero con detalles de bronce (siglo XVIII) y una corona de plata de 1700, son algunas de las piezas que resaltan en esta exposición dividida en cinco núcleos: “Lugares y culturas”, “Los sueños de los misioneros”, “Imágenes misioneras”, “Liturgia y celebraciones”, “Arte en las misiones: imágenes para misiones franciscanas” y “Las artes indígenas de las misiones”.

La exposición se complementa con una proyección de diapositivas, con algunas imágenes sobre los largos y sinuosos recorridos que aquellos exploradores tuvieron que hacer en la sierra, para llegar a los lugares donde se establecieron.

Asimismo, estará acompañada por la edición de un libro catálogo integrado por seis ensayos principales de un grupo de arqueólogos e historiadores, especialistas en el tema —Marie-Areti Hers, William Merrill, Jake E. Ivey, David J. Weber, Clara Bargellini y Michael K. Komanecky—, en los que se aborda a profundidad la producción artística creada para las misiones del norte de la Nueva España y que desarrolla aspectos históricos, etnolingüísticos y antropológicos.

Luego de su estancia en San Ildefonso, la muestra se exhibirá en San Antonio Museum of Art, el Museo de Historia Mexicana de Monterrey; el Centro Cultural Tijuana y el Oakland Museum of California. ✨

CICATRICES DE LA FE

EL ARTE DE LAS MISIONES DEL NORTE DE LA NUEVA ESPAÑA, 1600-1821.

MUSEO DE SAN ILDEFONSO. HASTA EL 16 DE AGOSTO DE 2009.

JUSTO SIERRA 16, CENTRO HISTÓRICO.

METROS ALLENDE Y ZÓCALO.

TELS.: 5702 6378, 5702 2991 Y 5702 6378.

MI-D 10 A 11:30HRS., MA 10 A 19:30 HRS.

ADMISIÓN GENERAL, 45 PESOS; ESTUDIANTES Y MAESTROS, 50% DE DESCUENTO;

MENORES DE 12 AÑOS Y ADULTOS MAYORES, ACCESO LIBRE; MARTES, ENTRADA LIBRE.



FOTOGRAFÍAS: CORTESÍA ANTIGUO COLEGIO DE SAN ILDEFONSO

CUATRO AÑOS LLEVÓ REUNIR LAS PIEZAS QUE SE MUESTRAN EN LA EXPOSICIÓN

ASOMOS

ESTAR DENTRO Y FUERA AL MISMO TIEMPO

TEXTO Y FOTOGRAFÍAS POR **BARRY WOLFRYD**



ARTÍCULO 123



ACADEMIA 27



SAN JERÓNIMO 30



ZAPATA 34



REGINA 49

Uno de los iconos arquitectónicos más relevantes y múltiples del Centro Histórico es el balcón. Su importancia práctica y su aspecto estético marcan la vida comercial, cotidiana y espiritual.

Por definición, el balcón “es una plataforma saliente de un edificio a la que se accede por una puerta o hueco similar y que está cerrada en la cara exterior por una barandilla, una balaustrada o un muro bajo”.

Cuando era niño, el novelista judío Isaac Bashevis Singer viajó de su natal pueblo rural a Varsovia, donde conoció las escaleras y los balcones. Sobre esa experiencia, escribió: “Salí al balcón y descubrí que me encontraba dentro y fuera de la casa, al mismo tiempo”.

Desde adentro, es un observatorio. Desde la calle, el balcón refleja lo cotidiano, algo de las vidas que transcurren en el interior, detrás de las puertas.

El balcón tiene además una importancia simbólica. Lo asociamos con el lugar donde el amor se encuentra, donde se cultiva una flor, desde donde se protesta en pro o en contra. Es el lugar de los guardias, donde los emperadores, presidentes, dictadores, patriarcas y gente venerable muestran su interés por el mundo de la calle o miran hasta el horizonte.

Su simbolismo se extiende a la lengua. Nos “balconeamos”, se saca algo o a alguien “a balcón”, se expone.

En el balcón se cierra el círculo: uno es a un tiempo observador y observado. ✨



MOTOLINÍA 34



PALMAS 11



MISIONEROS 7



MISIONEROS 5



SOLEDAD 30



CORREO MAYOR 105

VISITAS GUIADAS

Museo Nacional de San Carlos, arte para todos

Las personas sordas o hipoacúsicas, así como débiles visuales o ciegas, pueden disfrutar de las vistas guiadas que les ofrece el Museo Nacional de San Carlos, que alberga una importante colección de arte europeo del siglo xvi a principios del xx.

En-señas el arte y Con-sentidos del arte, son los programas que lleva cabo el recinto, ubicado en el antiguo Palacio del Conde de Buenavista, para acercar la cultura y el arte a personas con discapacidad.

En-señas el arte, atiende a público sordo e hipoacúsico. Los visitantes son guiados a través de la exposición permanente por dos personas,

una que brinda la explicación de manera oral a quienes pueden leer los labios, y otra que la ofrece en lenguaje de señas. Las visitas se realizan el cuarto viernes de cada mes, previa reservación.

Para las personas ciegas o débiles visuales, el museo desarrolló Con-sentidos del arte.

Se trata de un recorrido táctil y auditivo por las esculturas que se exponen en el patio oval y dos piezas en relieve que reproducen los cuadros *El Camino de Damasco* y *El Cristo de la Piedad*, ambas de estilo gótico, creadas para el programa. Las visitas se realizan previa reservación.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO NACIONAL DE SAN CARLOS

Museo Nacional de San Carlos

Puente de Alvarado 50, colonia Tabacalera.

Tels.: 5566 8085 y 5566 8342.

Metros Revolución e Hidalgo. Metrobús: Tabacalera y Revolución. Mi-L 10 a 18hrs.

Admisión general, 25 pesos; maestros y estudiantes con credencial, miembros del INAPAM, personas con discapacidades físicas, niños menores de 13 años, entrada gratuita.

Préstamo de sillas de ruedas y bastones. Acceso a invidentes con perros guía y estacionamiento para personas con discapacidad.

Más informes en: www.mnsancarlos.com



FOTOGRAFÍA: ALONSO FLORES

Museo Panteón de San Fernando

Plaza de San Fernando 17, colonia Guerrero.

Metro Hidalgo.

Ma-D 9 a 17hrs.

Tel.: 5518 4736.

Entrada libre.

MUSEOS

Panteón de San Fernando

Una parte de la historia de México sigue viva en un panteón, en el Museo Panteón de San Fernando. En la colonia Guerrero, en lo que fuera en el siglo xviii un convento franciscano, ahora se pueden visitar las tumbas de varios de los personajes notables del país que vivieron en los albores del México independiente, el de la lucha entre liberales y conservadores y la consolidación de la República.

En este sitio de hermosos sepulcros, la mayoría de cantera y tezontle, y que funcionó de 1832 a 1872, resalta el que Porfirio Díaz mandó esculpir en mármol de Carrara, para Beni-

to Juárez, una imitación del Partenón griego, con una escultura que alude a La Piedad de Miguel Ángel y que representa a la Patria sosteniendo en su lecho de muerte al benemérito.

En este cementerio, que por su belleza y buenas construcciones fue considerado el primero para los hombres ilustres de la Ciudad, han descansado los restos de hombres como Leandro Valle, Francisco Zarco, Francisco González Bocanegra o Ignacio Zaragoza, así como los de varios niños que murieron por la peste de 1933, a los que sus padres les compusieron poemas como último adiós.

EXPOSICIONES

Tin Tan en el Museo del Estanquillo

La muestra *Lo oculto y lo expuesto* "es un homenaje al personaje, pero también al hombre de familia. Una exposición pequeña e íntima que muestra objetos que sólo eran conocidos, precisamente, por su familia; pequeños símbolos que lo hacen reconocible también como el hijo, el esposo, el padre o el hermano", dice la curadora de la exposición, Mónica Ashida.

El brocado del papel tapiz de las paredes y una chimenea, crean la atmósfera propicia para leer algunas cartas que le escribió a su esposa Rosalía Julián, desde los lugares a los que viajaba, siempre diciéndole lo

mucho que la quería y la extrañaba.

También se pueden disfrutar fotografías con su familia y compañeros de escena (entre ellas una inédita con su *carnal* Marcelo), la credencial de locutor con que trabajó en sus primeros años, la pulsera de oro que usó en prácticamente todas sus películas, un traje y un guión de su autoría que ya no pudo filmar.

Para visitar esta exposición vale la pena evitar el elevador, pues en las escaleras se pueden apreciar los carteles originales de algunas de las películas del pachuco más entrañable de nuestro país.

Lo oculto y lo expuesto

Museo del Estanquillo.

Isabel la Católica 26 (esq. Madero),

Centro Histórico.

Metro Zócalo.

Tel.: 5221 3052.

Del 17 de abril

al 15 de junio.

Mi-L 10 a 18hrs.

Entrada libre.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO DEL ESTANQUILLO

CAFÉS

Café Jekemir

El olor del café, el bullicio de las conversaciones y las mesas al aire libre, hacen del Jekemir un lugar en el que dan ganas de detenerse.

Jekemir quiere decir en árabe príncipe guerrero y es el nombre que le dio su fundador Salomón Guraieb en 1938, a su primer local de tostado, molido y venta de café, en la calle de Uruguay. Actualmente el Jekemir tiene doce sucursales (dos de ellas en el Centro) que ofrecen grano mexicano con calidad de exportación, adquirido directamente a los productores de Oaxaca, Chiapas y Veracruz, así como servicio de café a la taza.

En la esquina de Isabel La Católica y Regina se encuentra la casa ma-

triz. Con sus treinta mesas, (cinco de ellas en la terraza) y un servicio de primera, ofrece los cafés tradicionales y los fríos, así como infusiones.

En cuanto a comida, hay botanas de origen árabe, como el kepe bola (fritura de carne molida con trigo) o jocoque con pan árabe. Entre sus postres, está el obligado dedo de novia (envoltura hojaldrada de nuez con miel).

Para conversar, para leer, para tomar con calma o de pasada un café “ligero, medio o cargado” e incluso para trabajar, pues cuentan con conexión inalámbrica a Internet, el Jekemir es uno de los imprescindibles del Centro Histórico.

ELOY VALTIERRA/EIKON



Café Jekemir

Isabel La Católica 88, Centro Histórico.
Tels.: 5709 7038 y 5709 7086.
L-V 9 a 20hrs., S 9 a 19:30hrs.

TALLERES

Huellas de arcilla en el Franz Mayer

Sentir el barro en las manos mientras se crean formas que además de bellas son útiles, es una experiencia que se puede vivir en los talleres que el Museo Franz Mayer impartirá durante todos los domingos de mayo, bajo el nombre Huellas de arcilla.

Los visitantes de todas las edades tendrán la oportunidad de utilizar barro fresco y punzones para crear piezas únicas, inspiradas en los diversos y vanguardistas diseños de los artistas mexicanos que participaron en la 4ª Bienal de cerámica utilitaria, la cual se expone en el museo hasta el 7 de junio.

También se exhiben piezas de los ceramistas miembros del jurado: Ruth Beltrán, Javier Cervantes, Javier del Cueto, Adán Paredes y el D. I. Manuel Álvarez Fuentes.

El paquete es completo, el costo por persona incluye la admisión al museo, la visita guiada a la exposición de la Bienal y el material para realizar las piezas en el fresco y agradable ambiente del edificio.

Cada domingo se elaborará una pieza diferente de este género del arte decorativo. Una escultura, una taza, un contenedor y un cuenco, serán elaborados por quienes deseen divertirse y aprender algo nuevo.

Huellas de arcilla

Museo Franz Mayer.
Hidalgo 45, Centro Histórico.
Tel.: 5518 2266 ext. 245 a 247.
D 12hrs.
Admisión general, 35 pesos; afiliados, 25 pesos.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO FRANZ MAYER

ENOTECA

Para descubrir el mundo del vino

Las enotecas son lugares en los que se vende, se sirve y se disfruta del vino. La Enoteca Mercaderes, ubicada en un bello edificio colonial, ofrece más de 500 etiquetas provenientes principalmente de México, España, Italia, Chile y Líbano. Cuenta además con una cava en la que prevalecen las condiciones ambientales (temperatura y humedad) adecuadas para almacenar el vino.

Con la agradable asesoría del sommelier, Marcos Sandoval Brenes, podemos adquirir una botella de acuerdo con nuestro presupuesto y, desde luego, con la comida que acompañará el vino.

Asimismo, se puede elegir para degustar por copeo. Vale la pena probar el mexicano Don Luis Cetto, el francés Chateau Taxet, y el español Callejo Roble, entre otros.

Si bien es cierto que hay vinos caros—como un exclusivo Vega Sicilia español de tres mil 500 pesos—, en la Enoteca Mercaderes es posible salir con una muy buena botella de vino chileno desde 345 pesos.

Si gusta del mundo del vino, o aún no se decide a entrar en él, le recomendamos que vaya a la enoteca y se dé el tiempo para beber una copa de vino. Seguramente descubrirá un nuevo y exquisito universo.

FOTOGRAFÍA: JAVIER LARA



Enoteca Mercaderes

Av. 5 de Mayo 57, Centro Histórico. Metro Zócalo.
Tels.: 5510 3687 y 5510 2213.
L-S de 8 a 21hrs., D de 8 a 20hrs.

CINE CLUB:

VOCABLO CENTENARIO MEXICANO

Cinematógrafo Cine-Club es el nombre que Jorge Alcalde le dio hace un siglo a la sala mexicana donde por primera se ofreció permanencia voluntaria, venta de refrescos y café, así como una “sala de luto”.

POR GABRIEL RODRÍGUEZ ÁLVAREZ

El cinematógrafo llegó a México en 1896. Bien recibido por el presidente Porfirio Díaz, el invento ganó poco a poco prestigio entre la población urbana. Las primeras exhibiciones fueron en lugares provisionales como salones, lotes baldíos, auditorios y teatros, hasta que llegó a tener su propio espacio. Costó tiempo y esfuerzo demostrar que no era un simple entretenimiento y que incluso podía ser un negocio para quienes se arriesgaran invirtiendo en él.

En la Ciudad de México se aprovechó una casa virreinal en el Centro, que perteneció al minero José Borda, para abrir en 1906 el Salón Cinematográfico; no se sabe de quién fue esta iniciativa, pero en 1909 Jacobo Granat, su nuevo dueño, lo reabrió con el nombre de Salón Rojo; un imponente sitio de entretenimiento que incluía dos

salones de exhibición, un cuarto de espejos, una muestra permanente de aparatos ópticos e incluso una escalera eléctrica.

También en 1909 se abrió al público un salón cinematográfico en la esquina de 5 de Mayo y Santa Clara (hoy Motolinía), en la planta baja del Edificio París. Durante los dos años que duraron sus actividades, llevó el nombre de Cinematógrafo Cine-Club.

Jorge Alcalde, su propietario, había fundado poco antes algunos

**EN EL TEMPLETE SE
INSTALABA LA ORQUESTA
TÍPICA, FUNDADA EN 1901
POR EL MÚSICO MIGUEL
Lerdo de TEJADA.**



FOTOGRAFÍA: MAURICIO RODRÍGUEZ ÁLVAREZ

DETALLE DEL EDIFICIO PARÍS, TOMADO EN 1999

otros salones dedicados a la exhibición cinematográfica en México y el negocio del cine le venía de familia. Su madre, Brígida González, viuda de Alcalde, participó en las primeras importaciones y compra-ventas de películas de segunda mano entre 1899 y 1900.

El inmueble donde inauguró su nueva empresa fue construido en 1906 y alojaba a la Compañía Ban-

caria de Fomento y Bienes Raíces de México S. A., también llamada Société Financière du Mexique.

INVENTANDO EL FUTURO

Para incrementar su atractivo, los empresarios cinematográficos resaltaron a los protagonistas y autores de las cintas, con lo que transformaron la difusión y la programación. En 1909, Jorge Alcalde mandó publicar en periódicos anuncios que enlistaban los títulos de las películas a exhibirse, con los nombres de los principales artistas, la casa productora y la longitud de cada cinta.

El cine experimentaba innovaciones y, según el periodista capitalino Rafael Bermúdez Zatarain (1896-1934), el Cinematógrafo Cine-Club se distinguió por tener un patio, con su servicio de café y refrescos, y un templete pegado al salón de proyecciones cuádruples, con dos pantallas y graderías que se elevaban en sentido inverso; para contar las películas, era común incluir frases y explicaciones en fondos negros (llamadas títulos), que ayudaban a comprender las historias.

La proyección hacía que los títulos se vieran a veces al revés, por lo que se intercalaban para que ambos públicos pudieran enterarse de las tramas. En el templete se instalaba la Orquesta Típica, fundada en 1901 por el músico Miguel Lerdo de Tejada, que según la Sociedad de Autores y Compositores de México fue el primero en acompañar proyecciones cinematográficas con sus acordes.



FOTOGRAFÍA: PUBLICADA EN EL ALBUM GRÁFICO 1810-1910 MÉXICO EN EL CENTENARIO DE SU INDEPENDENCIA, MÉXICO 1910

HASTA 800 ESPECTADORES SE REUNÍAN EN EL CINEMATÓGRAFO CINE CLUB, EN 5 DE MAYO Y MOTOLINÍA

Bermúdez Zatarain recordó en la revista *Rotográfico* (7 de septiembre de 1927), que el éxito del Cine-Club se debió a la manera de presentar el espectáculo en un espacio para ochocientos espectadores y en donde se reformó radicalmente el sistema de explotación, al establecerse la permanencia voluntaria en el cine mexicano. Por sólo treinta y cinco centavos, el visitante tenía oportunidad de ver películas, escuchar audiciones, conocer cantantes y pianistas; el local ofrecía un servicio de café y refrescos, pero no era obligatorio el consumo; las damas tenían un espacioso local en donde podían reunirse a conversar y arreglar su apariencia; también contaba con una sala de luto para familias en duelo que no querían ser vistas en sociedad.

PERSIGUIENDO A EUROPA Y ENCONTRANDO A MÉXICO

Sin embargo, aunque los espacios físicos mejoraron, empezaron a manifestarse síntomas de aburrimiento en cuanto a los temas que ofrecía aquel juguete óptico.

Hacia 1906, comenzó una época de adaptaciones históricas y literarias que quiso superar la producción de “vistas” cinematográficas y tuvo impulso en Italia, Dinamarca, Estados Unidos y especialmente en Francia. De este tipo de realizaciones, en el Cinematógrafo Cine-Club se proyectaron las principales, producidas por los hermanos Laffitte: *El asesinato del Duque de Guisa* y *El regreso de Ulises*.

El mejoramiento de los salones y esas producciones “de arte”, buscaron agradar a los estratos altos de las sociedades y para ello echaron mano del teatro y sus nombres célebres. Como observó Georges Sadoul, reconocido historiador del cine, “el anonimato había sido la regla del cine primitivo. Con la Film d’art comenzó el reinado de las vedettes, indispensables para conquistar al público de los teatros elegantes”.

De acuerdo con Aurelio de los Reyes, especialista en la historia del cine nacional, el Cinematógrafo Cine-Club “intentaba atraer a su club a la elite social porfiriana, a la que asistía al Jockey Club, a la que escuchaba el vals *Club Verde* de Rodolfo Campodónico; a la que añoró a don Porfirio después de su partida a París. Alcalde le ofrecía comodidades y le decoró el interior del cine con ‘emparrados *art nouveau*’; trataba de atraer a la *crème* de la *crème* porfiriana”.

También vieron cintas basadas en medios de transporte y personajes como *El aeroplano de los hermanos Wright*, *El aviador Santos Dumont*, *Globo alemán en Francia* y *Gran semana de aviación*, así como acontecimientos retratados en 1909, como *La entrada del Señor Mora*, y el *Incendio*



UNA DE LAS PRIMERAS CARTELERAS

del teatro *Guerrero de Puebla*, ambas de Enrique Rosas.

En 1910 se ofrecieron *De México a Chilpancingo* y *El suplicio de Cuauhtémoc*, producidas por la Unión Cinematográfica. El 2 de junio de 1911, semanas después de que Porfirio Díaz se comprometiera en Ciudad Juárez a renunciar al mando, el Cinematógrafo Cine Club presentó el hecho mismo en *Conferencias de paz a orillas del Río Bravo* y *Los acontecimientos de Ciudad Juárez*, también de la Unión Cinematográfica.

Los cambios en la programación reflejaron el ascenso de la temperatura de la política nacional. Díaz partió al exilio y detrás de él muchos de sus seguidores. En 1912 Jorge Alcalde cerró las puertas del Cinematógrafo Cine-Club y partió a París. No se saben las razones precisas, pero entre sus legados al cine nacional, está un vocablo que resurgiría once años más tarde en aquella ciudad europea, ligado a una de las primeras revistas especializadas en cinematografía: *Le Journal du Ciné-club*, concebida por Louis Delluc. ✨

Bibliografía (resumida por cuestiones de espacio): Francisco H. Alfaro y Alejandro Ochoa, *La República de los cines*, Clío, México, 1998; Aurelio de los Reyes, et al., *80 años de cine en México*, FilMOTECA de la UNAM, México, 1977 y *Filmografía del cine mudo mexicano 1896-1920*, FilMOTECA de la UNAM, México, 1986; Ángel Miquel, *Por las pantallas de la Ciudad de México*, Universidad de Guadalajara, México, 1995; Georges Sadoul, *Historia del cine mundial*, Siglo XXI Editores, México, 1995; Gabriel Rodríguez Álvarez, *Contemporáneos y el Cineclub Mexicano*, revistas y cine clubes; la experiencia mexicana, Tesis Facultad de Ciencias Políticas y Sociales, México, 2002.

SUCEDIÓ EN...

PLAZA PUGIBET

POR JARDIEL ZILAHY

Perfilada por las calles de Ayuntamiento, Buen Tono, Ernesto Pugibet y José María Marroquí, en el sur del Centro Histórico se encuentra la plaza de San Juan, conocida también como Plaza Pugibet. Allí se gestaron desde un templo para indios hasta uno de los emporios industriales más importantes del Porfiriato, así como la historieta y la radio mexicanas.

Tras la Conquista, y bajo la dirección de Fray Pedro de Gante, allí se construyó a fines del S. XVI la parroquia de San José y Nuestra Señora del Sagrado Corazón, primer templo exclusivo para indios. La zona también fue asiento del convento franciscano de San Juan de la Penitencia.

A lo largo de los años, la parroquia fue demolida, reedificada, destruida por un terremoto yalzada de nuevo. Hoy, en la esquina de Ayuntamiento y Dolores, continúa funcionando. Casi oculta tras los árboles, su fachada pasaría desapercibida si no fuera por los altavoces que invitan a misa.

En la plaza se alza un busto del empresario francés Ernesto Pugibet, a quien la zona debe su fisonomía. Cuando Porfirio Díaz decidió impulsar la industrialización de México, Pugibet aprovechó la apertura al capital extranjero y fundó en 1884 la cigarrera El Buen Tono. La empresa creció y fue en los terrenos del convento de San Juan donde erigió sus nuevas instalaciones; lo que restaba del convento fue demolido.

Además de la fábrica, donde se armaban los cigarros de las varias marcas de El Buen Tono (los primeros en México “sin pegamento”), Pugibet construyó un templo que sir-

viera a los trabajadores. Inaugurada en 1912, ocupa el costado poniente de la plaza. El interior es una nave rectangular sin cúpula y la fachada principal es de cantera tallada.

En cuanto a la historieta mexicana, nació en los talleres publicitarios de El Buen Tono. Por casi diez años, en las cajetillas de cigarros se imprimió la serie *Historia de una mujer*, obra del artista catalán Eusebio Planas. Posteriormente, las historietas llegaron a los diarios y fueron realizadas por otros dibujantes.

En sus orígenes, la radio mexicana nació también como parte de las estrategias comerciales de la cigarrera. Pugibet creó en 1923 la estación CYB (actual XEB), que transmitía música entre los anuncios.

En 1955, El Buen Tono donó algunas bodegas a los comerciantes de la zona. Así se estableció el mercado de alimentos de San Juan, contiguo a la plaza, mientras que en el costado oriente de ésta, el mercado de artesanías de San Juan ofrece a sus escasos visitantes artesanías de todo el país.

La fábrica funcionó durante 77 años, hasta que en 1961 fue adquirida por la Tabacalera Mexicana, de Carlos Slim. En el terreno que ocupó, actualmente hay instalaciones de Teléfonos de México.

Durante muchos años la plaza estuvo abandonada, pero en 2008 fue rehabilitada, se instalaron juegos infantiles y niños, parejas y gente mayor regresaron a ocupar sus bancas. Además de la sombra de sus árboles y el rumor de su fuente, hoy se puede disfrutar una buena comida en la *neocantina* La Cigarrera, decorada con reproducciones de las famosas historietas de El Buen Tono. ✨



FACHADA DEL TEMPLO DE NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE

Fuentes (resumidas por cuestiones de espacio): Malvido, Adriana, “La industria de la historieta mexicana o el floreciente negocio de las emociones”, en *Revista Mexicana de Comunicación*, Septiembre-Octubre, México, 1989; Maza, Francisco, *La Ciudad de México en el siglo XVII*, FCE, México, 1995; Rodríguez Pérez, Claudia, Breve historia de la fábrica de cigarros “El Buen Tono, S. A.”, en <http://www.palabradeclio.com.mx> (consultado el 15/03/2009).

30 AÑOS

DE HUMANISMO CRÍTICO

En lo que fue el convento de San Jerónimo, donde Sor Juana Inés de la Cruz escribió buena parte de su obra, está la Universidad del Claustro de Sor Juana (UCSJ). Es una de las instituciones culturales más importantes del Centro Histórico.



FOTOGRAFÍAS: ELOY VALTIERRA / EIKON

SOR JUANA ESTUVO ENCLAUSTRADA EN ESTE EDIFICIO DEL SIGLO XVI

POR ALONSO FLORES

Fundado en 1979, este recinto dedicado a las humanidades es un digno heredero de la llamada Décima Musa. Allí se imparten ocho licenciaturas, dos maestrías y más de 40 diplomados, talleres y cursos. También desarrolla una intensa actividad de promoción cultural y vinculación comunitaria.

En el trabajo académico, explica Carmen Beatriz Romano, Rectora de la Universidad, se pone especial énfasis en que sus mil 500 alumnos puedan, dentro de la propia institución o a través de ella, poner en práctica los conocimientos que adquieren, como ocurre en el recién inaugurado restaurante Zéfiro.

Se trata de que tengan una buena formación profesional “y que sean críticos, que puedan asombrarse ante la belleza e indignarse ante los

horrores que suceden. Que no sólo sean capaces de entender la realidad, sino de decidirse a incidir en ella para cambiarla”.

En materia de investigación, la Universidad cuenta con los programas de Estudios virreinales, Universidad y sociedad, uno que versa sobre Sor Juana, la cátedra Albert Camus, así como el Centro de Estudios sobre la Paz y la Memoria Pier Paolo Pasolini.

APUESTA POR EL CENTRO

“La apuesta por el Centro ha sido radical y es parte fundamental de la vocación” del Claustro, afirma la rectora. Ese compromiso aterriza fundamentalmente en dos líneas de trabajo. Por un lado, la gran cantidad de actividades culturales gratuitas (sólo el año pasado se llevaron a

“QUEREMOS QUE LOS ALUMNOS NO SÓLO SEAN CAPACES DE ENTENDER LA REALIDAD SINO DE INCIDIR EN ELLA PARA CAMBIARLA”.

CARMEN BEATRIZ ROMANO
RECTORA

cabo 176, que beneficiaron a unas 34 mil personas) y, por otro, los programas comunitarios.

El Claustro, como se le conoce popularmente, abre sus puertas a niños de los barrios vecinos que acuden a tomar talleres como el de máscaras, teatro y video, impartidos por los alumnos de la institución, como parte de su servicio social, durante el ciclo escolar y sobre todo en el verano. Este proyecto atiende a alrededor de 100 niños durante el curso escolar y 50 en vacaciones.

También se ha desarrollado un programa de apoyo psicológico con el cual, “alrededor de 200 niños de primarias y secundarias de la zona, reciben apoyo”.

Maite Alducin, alumna de psicología en trámites de titulación, asegura: “Cuando hice mi servicio social, trabajé con niños en un proyecto en el que se promovió un modelo de prevención de riesgos psicosociales, como drogadicción, alcoholismo, violencia intrafamiliar y sexualidad. Aprendí mucho de ellos. Todo lo que no vi en mis clases, lo vi con ellos”.

“Trabajamos también —explicó la rectora— con cuatro instituciones (de asistencia social). La Casa de la sal, la Casa de los mil colores, la Casa de las mercedes, que atienden a niños y adolescentes en situaciones de vulnerabilidad y donde los estudiantes

contribuyen a aligerar el peso de las experiencias de los menores por medio de la creación literaria. Y con el asilo Concepción Béistegui, acompañando y apoyando a los ancianos”.

Mediante un convenio con el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos, la Universidad ofrece la oportunidad de realizar o concluir estudios de primaria y secundaria de manera gratuita, y brinda asesorías para cursar la preparatoria abierta.

EDUCACIÓN CONTINUA

El Claustro cuenta además con una amplia oferta de seminarios, cursos, talleres y diplomados, cuyos temas derivan de las licenciaturas. Por ejemplo, en este momento se imparten 16 talleres, 14 diplomados y 9 cursos del programa de gastronomía.

“Alrededor de tres mil 500 personas nos visitan al año para tomar alguno de estos cursos, 75 por ciento de ellos son externos a nuestra comunidad universitaria”, asegura Roberto Arriola Sariñana, vice rector de Educación continua.

Esta vice rectoría ha desarrollado la opción de capacitación extra muros, una especie de trajes a la medida, diseñados para ofrecer educación a empresas o instituciones públicas y privadas *in situ*. Y en un diálogo más amplio, el programa de educación a distancia utiliza las nuevas tecnologías e Internet.

NUEVAS MANERAS

Otro de los “pilares” de la actividad de la institución es la difusión cultural y para desarrollarla se buscan nuevas maneras. “Entendemos la difusión cultural como un proceso creativo, no sólo de programación. Procuramos que los artistas que participan en exposiciones, conciertos o cualquier otra manifestación artísti-



MIL 500 ALUMNOS RECIBEN FORMACIÓN EN LA UCSJ

ca, puedan tener un intercambio directo con el público y compartan sus experiencias”, explica la directora de Difusión Cultural, Soledad Galdames Cassigoli.

La Universidad ha adecuado espacios para que tanto alumnos como artistas externos tengan la oportunidad de presentar sus propuestas. La galería R38 expone arte emergente o proyectos estudiantiles. La celda contemporánea es un espacio de exposición y reflexión en torno al arte contemporáneo; y en el auditorio Divino Narciso, conocido también como el coro bajo, se llevan a cabo los sábados corales y otros conciertos de música clásica, al igual que conferencias.

Mientras tanto, el Museo de la Indumentaria Mexicana muestra la diversidad de la sociedad mexicana a través de las 600 piezas de su acervo, entre trajes, vestidos, sombreros y huaraches.

En el Patio de los Cipreses se encuentran la biblioteca del Claustro —que cuenta con más de 25 mil volúmenes y está abierta al público en general— y el Centro de Documentación Sor Juana Inés de la Cruz, que resguarda materiales de y sobre la poetisa, una audioteca y diversas fuentes digitales.

EL INMUEBLE

En el edificio del Claustro se respira la tranquilidad que imponen sus gruesos muros y arcos coloniales, pero también la vitalidad que le han dado las intervenciones arquitectónicas contemporáneas.

Fundado en 1585 como el primer convento mexicano de monjas jerónimas, el edificio funcionó como tal hasta 1867, año en que las monjas fueron exclaustradas como efecto de las Leyes de Reforma. A partir de entonces, en lo que fueron sus terrenos se establecieron “una panadería, la Casa del Estudiante Nayarita, una lechería, un albergue para campesinos, la sede de la Liga de Escritores y Artistas Revolucionarios y el famoso salón de baile Smyrna Dancing Club, mismo que desapareció en 1957 para

dejar su lugar a un estacionamiento, varias casas de vecindad y pequeños comercios”, según el sitio electrónico de la ucsj.

En 1974, promovido por un grupo de sorjuanistas, el presidente Echeverría emitió un decreto expropiatorio de toda la manzana. Dos años después se iniciaron los trabajos de rescate del conjunto, en los que se encontraron, entre otros vestigios, los sepulcros de Sor Juana y otras monjas.

En 1695, hace 314 años, murió Sor Juana. Su lápida puede verse en el coro bajo, lugar de entierro de las monjas de San Jerónimo, y su espíritu permanece en las tareas que desarrolla la Universidad que lleva su nombre y celebra actualmente 30 años de existencia. ✨

EN EL CLAUSTRO...

8 LICENCIATURAS:

- Comunicación audiovisual
- Derechos humanos y gestión de paz
- Estudios y gestión de la cultura
- Filosofía
- Gastronomía
- Letras iberoamericanas
- Arte
- Psicología

2 MAESTRÍAS:

- Cultura virreinal
- Estudios en psicoanálisis

TAMBIÉN:

- Más de 40 talleres, diplomados y cursos
- Primaria y secundaria abiertas (gratuito)
- Preparatoria abierta
- Conferencias, exposiciones y conciertos, entre otras actividades culturales

UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA Izazaga 92, Centro Histórico. Tel.: 5130 3300. www.ucsj.edu.mx

FRAGMENTOS

EL LIENZO DE LA TEJEDORA

POR PATRICIA RUVALCABA



FOTOGRAFÍA: BARRY WOLFRYD

“**P**olvo de estrellas, bengalas y champiñones, lluvia de estrellas, marea baja, marea alta, mar muerto, rosas en el mar, espuma de mar, conchitas en el mar, secuencias, Romelia, tulipanes, margaritas...”

La tejedora recita su retahíla con una nota tierna en la voz. Son nombres de puntos que la memoria cerebral conoce tan bien como la corporal. O más bien de ritmos que las manos ejecutan sin equivocarse, después de 35 años de entrecruzar las agujas.

“¿Cuántos puntos se sabe, María de la Luz?”. “Uh, como cien. O más”. (La verdad son más). “¿Toditos de memoria?”. “Toditos”.

Cuando María de la Luz extiende su muestrario en un muro del templo de San Jesús de Nazareno, en República de El Salvador y Pino Suárez, le enseña al mundo no sólo la pasión madura con que domina su oficio, sino buena parte de su vida.

“Yo estuve internada y desde los ocho años me enseñaron a tejer. Formé mi familia y todo. Cuando acabé mi carrera con ellos, me vine a dar clase”, primero por gusto y luego “para sobrevivir”.

“Un día estaba sentada en el jardín (frente al templo), acabando un vestido para una dama que iba a levantarle la cola a una novia. Entonces pasó una compañerita y dice ¿qué está haciendo? Y así se empezaron a juntar y dije, bueno, me traigo mi muestrario para acá”.

Eso ocurrió hace cuatro años. Desde entonces, se han sumado pupilas. Algunas vienen desde lugares

tan lejanos como el estado de Chiapas. “Mis niñas”, les llama María de la Luz. Juntas tejen “a placer” en la escalinata de la capilla. “Ya nos radicamos aquí. El padre nos dio gentilmente mucho permiso de estar aquí y, pues sí, la pasamos bien a gusto”. “¿No es incómodo?”. “No. Porque al rato baja el sol, y ya se vuelve a ir otra vez. Que es lo que luego nos cala. Y en temporadas de lluvia, Dios ha sido muy pródigo con nosotras. Nos deja hasta que terminamos y luego echa su agüita”.

La menor de las niñas tiene 28 años; la mayor, Jesusita, cumplió 92. Hacen sombreros o pantuflas, guantes o blusas, mañanitas o gorras. No sólo eso. Esta academia creada por generación espontánea ha crecido y agregado especialidades como bordado, crochet o bordado de listón.

“Estamos aquí para amistar, para que entre ellas se cuenten sus problemas, nos desestresamos”, dice María de la Luz. A veces, las risas suben de volumen y el padre sale a aplacarlas, confiesa María de los Ángeles, la maestra de bordado. “Es que esto es una iglesia”, razona.

Y allí, a unos metros de la escalinata, colgado del muro, el lienzo de la tejedora, con sus retazos prendidos con seguritos, habla pues de la maternidad expansiva y gozosa de María de la Luz.

Habla de un cosmos femenino en tonos pastel: susurros, embarazos, canciones de cuna, chambritas, bufandas y suéteres para el invierno de los hijos, chalecos para el otoño de los maridos. “Marea baja, marea alta, polvo de estrellas...”. ✨



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA / EIKON

PRACTICAS DE LA CARRERA DE GASTRONOMÍA EN LAS INSTALACIONES DE LA UCSJ

EL SAZÓN DE EL DANUBIO

POR ALONSO FLORES

Doña Carmelita Castillo es mujer de pocas palabras. Es la Mayora de la cocina del Danubio, uno de los restaurantes con más tradición en el Centro. A sus 83 años es la responsable de organizar la cocina y preparar los alimentos, pero sobre todo, de darle sazón a los platillos que siempre merecen halagos de los comensales.

“Me gusta que todos los platillos estén ricos, tienen que quedar bien, con su sabor, porque una comida que no tiene sabor, no tiene vida”, asegura con mesura doña Carmelita, que acepta compartir sus secretos: “la experiencia es la sazón y la paciencia, porque si alguien hace una sopa y quiere que salga rápido, no agarra su sabor”.

Era una joven de 19 años cuando llegó a la Ciudad de México a mediados de la década de los cuarenta, desde San Felipe Ixtacuixtla, Tlaxcala. El Danubio había abierto sus puertas apenas diez años antes, en 1936, en la calle de Uruguay. Desde entonces es su lugar de trabajo.

“Empecé lavando platos, fueron ocho días, de ahí me pasaron a la mesa para recibir los vales (una copia de la comanda que se entrega en la cocina para que se empiecen a preparar los alimentos), cortar el pescado y preparar la carne que cocinaba en aquel entonces el chef José Aranguena, era su ayudante”, recuerda.

“Todo era diferente, era muy tranquila la calle. Vivía en Portales como hasta ahorita, pero antes me venía y me iba en tranvía, en el que corría de la Viga y llegaba hasta Xochimilco, por toda la calzada de Tlalpan”.

“Hace como 20 años” que pasó a ser la Mayora de la cocina, un puesto que asume comprometida. Doña Carmelita se levanta todos los días a las seis y media de la mañana para alistarse y abordar el trolebús que la trae al trabajo.

Siempre llega puntual, a las ocho o antes, y sale a las 10 de la noche, cuando cierra el restaurante. “Llegando lavo mi picador y empiezo a cortar la cebolla, unos cinco kilos, luego el jitomate y al final la guarnición para la fabada —chorizo, morcilla y tocino—, luego a lavar los mariscos y los camarones con mucha agua para meterlos en el congelador, en espera de los platillos que pedirán en el día”.



“A MÍ ME GUSTA SER CUMPLIDA”, DICE CARMELITA DESPUES DE 63 AÑOS DE TRABAJO EN EL DANUBIO

Al medio día, su figura menuda, pero todavía fuerte, con el semblante serio, se desplaza por la cocina con la seguridad de alguien que la conoce de toda la vida. Carmelita va de olla en olla para probar los guisos.

Con un cucharón se sirve en la palma de la mano unas gotas del caldo de pescado para la sopa de mariscos, lo aprueba, “está bien”, dice, y enjuaga la cuchara antes de encaminarse al siguiente cazo, en donde se calienta una sopa de verdura. “A ésta le falta un poco de sal”, dictamina, y en un parpadeo saca un puñado y lo añade —parece que guarda en la memoria la medida exacta—, lo vuelve a saborear y queda satisfecha. Esta misma operación la realiza con un puré de papa y una salsa de chile guajillo para el lomo.

Son casi las dos de la tarde y los clientes están por llegar. Ella se pre-

“ME GUSTA QUE TODOS LOS PLATILLOS ESTÉN RICOS, TIENEN QUE QUEDAR BIEN, CON SU SABOR, PORQUE UNA COMIDA QUE NO TIENE SABOR, NO TIENE VIDA”.

CARMELITA CASTILLO

para recibir los vales de los meseros y alistar para el chef Arnulfo Mosqueda los ingredientes de cada plato pedido; finalmente, supervisa que cada uno de ellos esté listo para ser llevado a la mesa.

Con una vida dedicada al trabajo, afirma: “A mí me gusta ser cumplida”.

Su sazón ha dejado huella. Lo más visible de la decoración del local son los mensajes en los que decenas de personalidades de la vida cultural, política, empresarial, social y deportiva del país, han manifestado el placer de comer en este restaurante. Y a ella le gusta su oficio. “De mi trabajo me gusta todo, mis compañeros siempre se han portado bien conmigo y me siento bien aquí”.

Carmelita tiene una hija, Antonia, y cuatro nietos, y está pensando en retirarse. “Hasta ahorita todo va bien, quién sabe más adelante, en un par de años quién sabe si esté aquí, porque ya me quiero ir, ya los nietos no quieren que trabaje por lo que me pueda pasar en la cocina o en el transporte. Será difícil acostumbrarme a no estar en esta cocina, pero también hay que descansar un poco después de 63 años de trabajo”. ✨