

Km.cero

KILÓMETRO CERO. NOTICIAS DEL CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

Octubre 2012 / No. 51

PALACIO DE LA ESCUELA DE MEDICINA



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DEL MUSEO DE LA MEDICINA MEXICANA / MICHEL ZABÉ

SEGUNDO NIVEL DEL PATIO PRINCIPAL; SUS VEINTE ARCOS SON DE TRES PUNTOS. EN EL FONDO, TORRE Y CÚPULA DE SANTO DOMINGO.

POR PATRICIA RUVALCABA

El hermoso edificio que albergó el Tribunal del Santo Oficio (1732-1820), y más tarde la Escuela Nacional de Medicina (1854-1953), es desde 1986 un complejo cultural y académico especializado en la historia y la organización de la ciencia médica. Cada semana, 5 mil

visitantes se maravillan con su arquitectura, aprenden en el Museo de la Medicina Mexicana o en la exposición sobre la Inquisición. En esta joya histórica y artística, además, se realizan estudios superiores y de posgrado. Y se crea conocimiento.

PASA A LA PÁGINA 4



#CENTRO HISTORICO

Una muestra de las fotos del primer cuadro que circulan en Instagram revela una mirada colectiva, sorprendente y muy divertida.

PASA A LA PÁGINA 8



P. 6

Santuarios del aroma



P. 10

Mezcalerías



No te pierdas... P. 12



Ciudad de **vanguardia**

VISÍTANOS EN: WWW.GUIADELCENTROHISTORICO.MX

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

EDITORIAL

NOVEDADES
E IDENTIDAD

Esta entrega de **Km. cero** constata la capacidad del Centro Histórico para adoptar novedades sin que su identidad centenaria sufra rasguños. Y cómo esa metamorfosis constante es necesarísima para que las generaciones más jóvenes acudan, conozcan, se apropien del patrimonio y lo incorporen a su repertorio simbólico.

El Palacio de la Escuela de Medicina, uno de los temas de portada, es un ejemplo de ese fenómeno.

El edificio que el genio de Pedro de Arrieta creara para los oscuros propósitos del Santo Oficio, y que luego albergó por un siglo la Escuela Nacional de Medicina —más tarde, Facultad de Medicina— vive actualmente un proceso de actualización, visible sobre todo en las salas del Museo de la Medicina Mexicana, que ahí tiene su sede. Esto, al tiempo que el inmueble sigue siendo objeto de restauración.

El replanteamiento de la museografía, el uso de tecnologías contemporáneas en apoyo de las narrativas científicas atrae a 5 mil visitantes en promedio a la semana, la mayoría estudiantes y familias. En el edificio se desarrollan, además, actividades culturales, y de enseñanza e investigación de la ciencia médica en los grados académicos de licenciatura y posgrado. Esto le da una especial riqueza a la vida del inmueble.

Ellos tienen la oportunidad de conocer un conjunto arquitectónico y uno de los espacios públicos más bellos del Centro: la Plaza de Santo Domingo. Allí mismo se puede admirar la renovada y colorida perspectiva de Belisario Domínguez-República de Venezuela, donde cada tanto pasa la Línea 4 del Metrobús, otro ingrediente contemporáneo.

Otra vez, la interacción entre un espacio público digno, moderno y actualizado bajo principios de equidad, movilidad universal y respeto por el ciudadano que lo usa, y una joya arquitectónica e histórica que a su vez, se actualiza, es una combinación adecuada para la revitalización.

Pero la dinámica de esos procesos de renovación es tan rica y variada, que no sólo concierne al patrimonio cultural material.

La veloz instalación de mezcalerías en la zona, que se viene dando de 2009 para acá, demuestra que en el ámbito del patrimonio cultural inmaterial también se actualizan los contenidos y los ritos.

En este caso, la revaloración de una de las bebidas espirituosas ancestrales de México, el mezcal, que se había desarrollado en las colonias Roma y Condesa, se ha asentado claramente en el Centro, y en el texto sobre este asunto, el experto Cornelio Pérez habla de las bondades del fenómeno y advierte sobre los riesgos de abordarlo a la ligera.

Ya en el número 48 (julio 2012), en el texto de portada "El Centro en la red", hacíamos notar que por su calidad simbólica, el Primer Cuadro es un tema, e incluso una especie de personaje, sumamente abordado en el espacio virtual. Aquí lo reafirmamos al explorar la red social Instagram, en la que aficionados a la fotografía intercambian materiales por simple placer, y donde el Centro ya tiene no uno, sino varios nichos.

El número se redondea con un paseo por el corredor del perfume de la calle de Tacuba y, en la sección Siluetas, con los recuerdos de la profesora Estela Maldonado, quien nació, creció y se hizo en su amado barrio de La Lagunilla. ✨

DE LOS LECTORES

DE ANDREA ALESSANDRO MANFROI BRIGANTI:

Hola. Soy un italiano que desde hace más de dos años vive en el Centro Histórico de esta hermosa urbe que elegí como mi lugar de residencia estable.

Me dedico al turismo y promuevo por medio de una página web, entre otros destinos alternativos en México, el D. F. entre los turistas europeos.

Lo que más nos encanta, como europeos, es el aire colonial, a veces decadente, del primer cuadro, sus edificios, sus banquetas, sus luminarias, sus bodegas, el comercio tradicional de La Merced y su fauna. He visto que últimamente se han llevado a cabo varias obras de modernización: Madero, Regina, Garibaldi, etc. Regina es un ejemplo perfecto de cómo se puede valorizar algo ya de por sí, bonito; Garibaldi es lo opuesto: perdió totalmente su encanto (...) ya una parte histórica de la ciudad perdió su alma. Escribo porque he visto que están ampliando Pino Suárez y que casi acaban la plazuela, con fuente, al fondo de 20 de Noviembre, casi esquina Izazaga.

La iniciativa es muy loable. Donde antes había degradado se echó a andar una obra para devolver este espacio a la ciudadanía. Veo que allí también se van a utilizar luminarias modernas (cuando las de Uruguay, por ejemplo, son mucho más bonitas) y mármol blanco tipo ciudades fascista de la época mussoliniana en mi país, Italia.

La Alameda cambiará de aspecto. ¿Cómo quedará? ¿Se mantendrá su origen, su esencia?

A los Regidores Públicos, al Fideicomiso Centro Histórico pido humildemente considerar mi opinión al respecto en representación de muchos miles de turistas europeos que piensan como yo: el D. F. es único en el mundo por su dicotomía antiguo-moderno, pre-hispánica y colonial, sus callejones y casonas, sus plazuelas características e inimitables (Plaza Loreto, Santo Domingo), su arquitectura y urbanística a veces desordenadas, pero tan emocionantes y humanas.

No dejen que eso se pierda, no dejen que se les pase la mano con lo moderno borrando indeleblemente lo antiguo y los rasgos tradicionales y característicos. Una vez borrada la historia no hay vuelta atrás. Como en plaza Garibaldi, el antiguo kiosco donde los turistas se tomaban fotos con los mariachis ya no está y no se puede volver a recrear. Adoro esta ciudad más que Milán, que es donde nací. Les imploro cuidarla para que siga siendo algo tan especial, con sus cantinas, tiendas de abarrotes, tianguis y mercados y no se transforme en una de las muchas metrópolis llenas de tiendas de autoservicio, 7eleven, Starbucks, etcétera, llenas de luminarias de neón y alógenas y banquetas perfectas y lindas. ¡Gracias!

Con cariño y respeto,

Andrea Alessandro Manfroi Briganti

ESTIMADO ANDREA:

Muchas gracias por escribirnos, Andrea. Tus comentarios son de gran valor para nosotros, pues compartimos contigo el amor y la fascinación por este espacio tan singular. Las autoridades responsables del Centro Histórico ya tienen una copia de tu carta.

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA



WWW.CICLOSMENSAJEROS.COM • TELÉFONO: 5516 3984



No dejes de escribirnos a:
kmcerocorreo@gmail.com

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

SANDRA ORTEGA RESPONSABLE DE LA PUBLICACIÓN / **PATRICIA RUVALCABA Y SANDRA ORTEGA** EDITORAS RESPONSABLES

JESÚS DE LEÓN TORRES, HÉCTOR FABRICIO FLORES Y PATRICIA RUVALCABA REPORTEROS / **LILIANA CONTRERAS** COORDINACIÓN DE FOTÓGRAFOS /

RIGOBERTO DE LA ROCHA DISEÑO ORIGINAL / **IGLOO** DISEÑO Y FORMACIÓN / **EIKON** FOTOGRAFÍA / **PATRICIA RUVALCABA** NO TE PIERDAS / **PATRICIA RUVALCABA** CORRECCIÓN DE ESTILO

OMAR AGUILAR Y HÉCTOR FABRICIO FLORES APOYO A LA EDICIÓN

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

REDACCIÓN: REPÚBLICA DE BRASIL 74, 2º PISO, PLAZA DE STA. CATARINA, COLONIA CENTRO, MÉXICO, D.F. TELÉFONO 5709-8005, 6974, 8115 o 9664. 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

ESTRENAN PERSPECTIVA

Con el remozamiento de 76 fachadas, las calles de Belisario Domínguez y República de Venezuela ganaron luz, color y una fisonomía más ordenada.

POR JESÚS DE LEÓN TORRES



FOTOGRAFÍAS: OMAR FRANCO/EIKON.COM.MX

PINTURA, APLANADO Y REPARACIÓN DE CORNISAS Y PRETILES EN 13 MIL METROS CUADRADOS DE FACHADAS.

La casa de Belisario Domínguez 11 es festiva y sobria a un tiempo: está pintada de amarillo yema, y las jambas y dinteles —marco— de sus puertas y balcones destacan por su cantera gris. En abril no era así. La fachada estaba astrosa, tenía cuatro colores distintos, una maraña de cables y las marcas de varios toldos desprendidos.

Se trata de una de las 76 fachadas rehabilitadas en todo el trayecto de Belisario Domínguez —va de Eje Central a República de Brasil— y de República de Venezuela —de Brasil a Rodríguez Puebla. La obra, efectuada entre abril y agosto, abarcó más de 13 mil m² de superficie.

En un paseo a pie o a bordo de la línea 4 del Metrobús, que pasa por allí, los visitantes disfrutaron de un paisaje urbano digno, con más color y vida, orden y limpieza.

La intervención consistió en arreglar los aplanados y aplicar pintura. En algunos casos se repararon cornisas y pretiles, o se repusieron puertas y ventanas. En otros, los vecinos pintaron y solicitaron apoyo para realizar obras de carpintería.

El remozamiento de estas fachadas fue la última etapa de un arreglo integral del espacio público. Anteriormente se hizo la rehabilitación de “la parte funcional y operativa: los servicios hidráulicos, sanitarios, teléfono y luz, lo que da calidad urbana al Centro Histórico”, afirma el

CON LA INTERVENCIÓN EN VENEZUELA Y EN BELISARIO DOMÍNGUEZ SE CUBRE CASI 70 POR CIENTO DEL PERÍMETRO A DEL CENTRO HISTÓRICO.

director de Desarrollo inmobiliario del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México (FCHCM), quien coordinó los trabajos.

También se reordenaron las luminarias y la vialidad, y se instaló el piso de rodamiento para el Metrobús.

El espacio público, explica el funcionario, “tiene la cualidad de ser el lugar donde ocurre la vida ciudadana, por lo que no podían seleccionarse fachadas (para) ser arregladas, debían ser todas”.

Donde antes predominaban los muros sucios y descarapelados, hoy se aprecia una vibrante sucesión de fachadas que alternan el blanco, el marrón, el naranja, el gris, el amarillo y varios tonos pastel.

“El Instituto Nacional de Antropología e Historia tiene la voz cantante, y escoge la paleta. Algunos de los colores (que había) se dejaron y otros se modificaron de acuerdo con sus criterios, aunque los vecinos tu-

vieron la oportunidad de participar en las decisiones. Uno de los resultados de esta obra es la perspectiva, que ahora posee una unidad de conjunto que antes no tenía”.

“MUY TRANSITADAS”

En Belisario Domínguez y Venezuela “ya nadie se atrevía a caminar, debido a la inseguridad. Ahora se ven familias que transitan por ahí, que compran en las heladerías”, añade el funcionario, respecto a los efectos del reordenamiento urbano.

Sin embargo, advierte, las intervenciones integrales nunca concluyen. Por ejemplo, aun falta ordenar o retirar el cableado aéreo de luz y de teléfono —“uno de los grandes problemas del Centro”—, para lo cual se trabaja con Teléfonos de México y la Comisión Federal de Electricidad. “Esperamos que para noviembre esté finalizado ese trabajo” en Belisario Domínguez y Venezuela.

Otras intervenciones integrales se han hecho en calles como 5 de Mayo, Madero, Isabel La Católica, Regina, Mesones y República de El Salvador.

Con las dos vías recién intervenidas se cubre casi 70 por ciento del Perímetro A del Centro Histórico. El GDF invirtió en esta obra 3.5 millones de pesos.

“FUE RÁPIDO”

El modelo instrumentado por el FCHCM para este tipo de intervencio-

nes incluye la participación vecinal. La entidad organiza asambleas en las que vecinos, propietarios y administradores de los edificios deciden aspectos del proyecto, como qué asociación de arquitectos diseña la obra y qué constructora la ejecuta. Durante la realización, dueños y vecinos son representados por un comité.

Aunque hay un protocolo más o menos uniforme, ese esquema permite atender casos especiales. Por ejemplo, inmuebles que tenían fallas estructurales y riesgo de colapso, fueron apuntalados.

“Quedamos satisfechos”, dice el impresor Catalino Coria García, de Belisario Domínguez 78. La obra fue “rápida”, “duró dos semanas, de finales de julio a principios de agosto. A nosotros (Imprenta Maribel) nos ha beneficiado”.

En otros casos, donde el presupuesto era insuficiente —se asigna una cantidad fija por edificio— los vecinos corrieron con una parte del gasto.

“Las calles ya estaban para llorar. Yo vivo aquí desde hace 27 años y nunca se había hecho ninguna rehabilitación”, apunta Edith Villanueva, propietaria de un departamento en la Casa de la Covadonga (Belisario Domínguez 44).

“Ahora ya hay más luz y vigilancia, y el aspecto mejoró bastante con el arreglo de las fachadas (...). Con la remodelación parece que se ha erradicado lo malo”, concluye. ✨

PALACIO DE LA ESCUELA DE MEDICINA

POR PATRICIA RUVALCABA

VIENE DE LA PÁGINA 1



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DEL MUSEO DE LA MEDICINA MEXICANA /MICHEL ZABÉ

POR SU PORTADA OCHAVADA, EL EDIFICIO FUE CONOCIDO POPULARMENTE COMO “LA CASA CHATA”.

La experiencia se inicia en la formidable portada “ochavada” —“en esbiaje” o “en chaflán”—, una de las más sobresalientes de su tipo en Nueva España. Fue la única que, en su tiempo, rompió el estricto orden en tablero de la traza urbana de la capital. En el 1732, al convertir las viejas casas inquisitoriales en el Tribunal de la Santa Inquisición, el arquitecto Pedro de Arrieta diseñó así la portada para que el inmueble mirara hacia la Plaza de Santo Domingo.

La ejecución de los autos de fe públicos requería de un espacio amplio donde desembocara una especie de procesión que salía del Tribunal; la fachada de las casas inquisitoriales tenía el defecto de mirar hacia un costado del templo. La fachada ochavada no sólo solucionó ese problema, sino que dio al Tribunal un protagonismo inusitado en la Plaza.

En la portada, De Arrieta —autor del templo de La Profesa y de la Basílica de Guadalupe— se permitió ciertas florituras: un balanceado juego de

columnas y pilastras que flanquean la entrada y, en el remate, dos ángeles que sostienen el escudo de la Inquisición.

Otra singularidad de este edificio —observable desde la calle— es el juego de sus arcos cruzados y “en pinjante” —florón colgante en la intersección de varios elementos arquitectónicos—, uno en cada esquina del primer nivel del claustro. Tienen la tensión de una gota de agua a punto de desprenderse.

ESTÉTICA Y ESCALOFRÍO

Durante el paseo por el edificio uno pasa de la conmoción estética al escalofrío. O ambos. De las seis esferas —cada una con una serpiente encima— que adornan la escalera monumental, a los amenazantes instrumentos de otorrinolaringología; de la osamenta de un feto —blanca orfebrería— a las crudas piezas anatómicas de cera, con sus tejidos y vasos expuestos; de los delicados pomos de botica con leyendas en latín, a las atroces máquinas de tortura con que la Inquisición pretendía acallar todo cuestionamiento al

orden establecido por la Iglesia Católica y que se exhiben en la sala sobre ese tema.

El inmueble, terminado en 1736, fue sede de la Inquisición hasta 1820, cuando la institución fue disuelta definitivamente. Entre sus reos célebres están los insurgentes José María Morelos y Fray Servando Teresa de Mier, quien escribió sus memorias en su celda.

Después el edificio fue sede de la renta de la lotería, del tribunal de guerra y marina, del seminario conciliar, de la Cámara del Congreso General y del gobierno del Estado de México. En 1854, un grupo de médicos profesores lo compró para instalar en él la Escuela Nacional de Medicina, que 100 años más tarde se trasladaría a Ciudad Universitaria. En 1879 se le añadió un piso que alteró su fisonomía y la de la Plaza. En 1931 fue declarado monumento. En 1967 o 1968 le fue retirado el tercer piso. En 1979 se inició una nueva restauración del inmueble; una intervención más tendría lugar entre 2000 y 2004.

LA ESTATUA DE SAN LUCAS, PATRONO DE LOS MÉDICOS, UBICADA EN EL DESCANSO DE LA ESCALERA, ES “UNA DE LAS OBRAS MAESTRAS DE LA ESCULTURA ACADÉMICA MEXICANA DEL SIGLO XIX”.

El 22 de diciembre de 1980 se inauguraron allí el Museo de la Medicina Mexicana, el Departamento de Historia y Filosofía de la Medicina —aunque ya estaba allí en 1973—, la Biblioteca Nacional Nicolás León y el Archivo Histórico de la Facultad de Medicina, todos dependientes de esa escuela de la UNAM.

LEVANTAN LA CEJA

Suspendida en una solución untuosa, una rama de cardo, con sus frutos como erizos y sus hojas dentadas, parece una joya extravagante.

En la herbolaria prehispánica se le conocía como *quauhlahuizquilitl* y servía para combatir malestares estomacales; actualmente se usa para curar enfermedades pulmonares, informa una cédula. Se trata de uno de los 40 especímenes de plantas endémicas de la nueva sala de Herbolaria del Museo de la Medicina Mexicana.

Inaugurada en septiembre, la sala ostenta una museografía contemporánea y exquisita.

Incluye una reproducción facsimilar del de por sí bello *Códice De la Cruz-Badiano* —recetario indígena escrito en 1552, ilustrado y traducido al latín—, volúmenes de médicos españoles que estudiaron la herbolaria mexicana, así como una vitrina con instrumental para la elaboración de medicamentos a partir de plantas.

En la semioscuridad, estudiantes de medicina y de secundaria observan los objetos expuestos y levantan las cejas de tanto en tanto.

Profesores de herbolaria “ya están dictando clase en la sala”, informa, satisfecho, Omar Arroyo Arriaga, director de este museo cuyo objetivo es difundir la evolución de la ciencia médica de México, y sus especialidades, entre los universitarios y el público en general.

Atractivo principal del edificio, el Museo está inmerso en un proceso de renovación y expansión. En este momento hay 22 salas abiertas donde se exhiben, entre otros objetos, equipo e instrumental médico, documentos, piezas anatómicas, obras artísticas, piezas prehispánicas y fotografías.

Según un levantamiento de 2011, el Museo exhibía unos 8 mil objetos. Aunque de éstos, sólo la Botica Esesarte (1885), una de las joyas del Museo debido a su espléndido conjunto de albarelos —tarros de porcelana o cerámica para guardar sustancias—, tiene más de 6 mil.

Los nombres de las salas reflejan sus temas. Por ejemplo: Alimentos, Dioses, Tzompantli, El Temazcal, Siglo XIX, Laboratorio de Fisiología, Academia Nacional de Medicina, Radiología, Otorrinolaringología. Otras son montajes de consultorios donados por médicos activos en el siglo XX.

Impactan salas como la de Cirugía Plástica Reconstructiva, donde se aprecian los alcances de esta especialidad en el tratamiento de deformidades de nacimiento o traumáticas.

Entre las recientemente renovadas destacan la de Desarrollo humano —una colección de embriones y fetos humanos que de manera sofisticada ilustra la secuencia del crecimiento dentro del útero materno— y la de Ceras del siglo XIX. Ésta consiste en 99 imponentes piezas que muestran enfermedades dermatológicas y de transmisión sexual —de la psoriasis a la sífilis—, realizadas por el artista francés T. Vasseur entre 1873-1874 bajo encargo de la entonces Escuela Nacional de Medicina. Se trata de un ejemplo sobresaliente de colaboración artística-científica.

También se renovaron, en los tres últimos años, tres salas prehispánicas y dos de las virreinales, informa un boletín de la UNAM.

La remodelación —las salas no se habían tocado en 32 años— ha implicado una actualización de la museografía, una reelaboración más didáctica de los guiones museográficos y la introducción de apoyos multimedia, como videos.

Paralelamente, se han abierto sa-



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DEL MUSEO DE LA MEDICINA MEXICANA (ANTONIO ESPINOSA)

LA SALA DE DESARROLLO HUMANO ES UNA DE LAS MÁS VISITADAS.

EN LA FACHADA PONIENTE HAY UNOS DIBUJOS EN TEZONTLE NEGRO REFERIDOS A LA PASIÓN DE CRISTO, COMO LA ESCALERA CON QUE LO SUBIERON Y DESCENDIERON DE LA CRUZ Y DOS LANZAS, LA DE LA ESPONJA CON QUE LE DIERON HIEL Y LA QUE LE ATRAVESÓ EL COSTADO.

las nuevas. Un ejemplo es la creación, en 2010, de la Pinacoteca. Es una galería de retratos del siglo XVIII de médicos, científicos, inquisidores y otros —así como ejemplares de pintura religiosa—, pertenecientes a los acervos de la UNAM, del Museo Nacional de Historia y del INAH.

El día 17 de este mes se inaugura sala de Oftalmología, mientras se termina el montaje de la de Anatomía, que se estrenará en 2013. “Cada sala (requiere) un periodo de dos a tres años para realizarla”, informa Arroyo. Todas se preparan con el aval científico de profesores y académicos de la Facultad de Medicina.

La afluencia al inmueble es de 5 mil visitantes semanales, la mayoría estudiantes de nivel elemental, medio y de Medicina, así como familias. Según Arroyo, en los últimos cuatro años ha visitado el Palacio de la Medicina más de un millón de personas.

Sergio Moreno, estudiante de 12 años y vecino de Tecámac, Estado de México, salió deslumbrado por la sala de embriología. “Puedes aprender cómo se va desarrollando nuestro cuerpo a través de la fecundación y todo el tiempo que pasa en la panza de la madre”.

El Museo, además, tiene un programa cultural que abarca visitas guiadas, funciones musicales, teatrales, cuenta cuentos, talleres, etc., y participa del programa Noche de Museos, visitas nocturnas el último miércoles del mes.

TAREAS SUSTANTIVAS

“Aquí se cumplen las tres tareas sustantivas de la Universidad: docencia, investigación y difusión de la cultura”.

ra”, señala Lilia Weber Domínguez, quien fuera directora del Museo en 1986, cuando éste se hallaba en fase embrionaria y exhibía casi exclusivamente fotografías y grabados.

El Departamento de Historia y Filosofía de la Medicina organiza los cursos de esas materias que los alumnos de cuarto año de la carrera de Medicina toman allí. Este año han asistido mil estudiantes, cifra que se duplicará en 2013.

El estudiante de Medicina Ángel Solana Rojas, de 22 años, dice que las visitas al Museo le han permitido constatar el paso de la medicina basada “en creencias” a la de “evidencias”.

Se imparten diplomados en tópicos como bioética, antropología e historia médicas, así como materias de maestría y de doctorado.

La Biblioteca, especializada en historia de la Medicina, tiene un acervo de 45 mil volúmenes, entre facsimilares de códices y tratados clásicos, como la anatomía de Andreas Vesalio, textos grecolatinos —Hipócrates, Galeno— o el célebre *Canon de Avicena*, del siglo X, tesis, revistas y otros. Por lo valioso del acervo, sólo se ofrece préstamo interno.

Además, el Archivo Histórico posee documentos desde mediados del siglo XVIII a fines del XX, informa Xóchitl Martínez, Coordinadora del área.

Resguarda, por ejemplo, el mayor número de documentos de lo que fue el Real Tribunal del Protomedicato —los primeros médicos españoles que llegaron a Nueva España— o los registros de los Reales Colegios de Cirugía. Joyas, en una palabra.

Ambos acervos proveen de información a investigadores nacionales y extranjeros no sólo del campo médico, sino de la Antropología, la Arqueología o la Historia. ✨

Fuente: Martha Fernández et. al., *El Palacio de la Escuela de Medicina*, UNAM-Nacional Financiera, México, 1994, 172 p.

Palacio de la Escuela de Medicina
República de Brasil 33.
M Zócalo. Lun-Dom 9-18hrs.
Entrada libre.
www.facmed.unam.mx/palacio/

CARTELERA DE OCTUBRE

Este mes, el programa cultural del Palacio de la Escuela de Medicina contempla visitas, teatro y fotografía.

Exposición permanente del Museo de la Medicina Mexicana. Entrada libre.

Exposición temporal Adriana Calatayud. De la piel a los huesos, fotografías que dialogan con algunas piezas anatómicas de cera. Entrada libre.

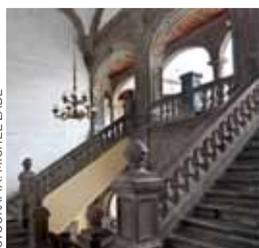
Exposición permanente La Inquisición en la Nueva España. Lun-Dom, 10-18hrs. Admisión: general, 50

pesos; estudiantes, profesores y adultos mayores, 35 pesos.

Muertos fingidos. Recorrido nocturno y entremeses novohispanos. Mié 24, 19hrs. (en el marco de Noche de Museos). Costo: 100 pesos.

Y el 28 de noviembre, 19hrs., **Censura e Inquisición.** Recorrido nocturno y coloquio. Costo: 100 pesos.

Informes y reservaciones:
2623 3123.



FOTOGRAFÍA: MICHEL ZABÉ



FOTOGRAFÍA: ANTONIO ESPINOSA



FOTOGRAFÍA: MICHEL ZABÉ

SANTUARIOS DEL AROMA



Hace más de cien años se estableció en la calle de Tacuba una de las primeras perfumerías de México. Novelty y Perfumería de Tacuba 13 son los negocios más longevos del ramo.

POR HÉCTOR FABRICIO FLORES

Ramón Cabrales tenía 12 años cuando llegó a México procedente de España, sin más patrimonio que su capacidad de trabajo. Eran los primeros años del siglo xx, y Ramón se empleó en una botica del Centro. Cuando su patrón decidió retirarse, rentó un local en la calle de Tacuba donde puso una camisería, La Marina. Al poco tiempo, su hermano Obdulio llegó de España con perfumes europeos de marcas como Chanel y Guerlain, así como permisos y fórmulas para producir fragancias de otras, como Gaylord.

Así fue como entre 1907 y 1910 los hermanos Cabrales establecieron la perfumería La Mascota en la calle Donceles. Poco después la mudaron al número 85 de Tacuba, para estar a un lado de La Marina.

“En esa época no había importaciones”, platica Rocío Cabrales, nieta de Ramón. Por eso los hermanos traían perfumes de Europa, incluido el Chanel No. 5, sin pagar impuestos.

También adquirieron los derechos de fragancias como Gardez-moi y Bibelot —entonces de la casa Gweedon—, y en el segundo nivel de La Mascota instalaron un pequeño laboratorio para elaborar los perfumes.

El éxito los alentó a abrir otras dos perfumerías. La primera, en 1938, fue Novelty, en el número 71 de Tacuba —donde este octubre se celebran los 100 años de la fundación de los negocios Cabrales, de los que sólo esta tienda sigue abierta. La otra fue Las Ninfas, en Tacuba 61, en 1948.

Figuras como Lola Beltrán y María Victoria visitaban las tiendas; allí el actor estadounidense Robert Taylor, galán de películas como *Sublime obsesión* (1935), arrancó suspiros. A principios del siglo xx, presume Rocío,



NOVELTY ES DESCENDIENTE DE LA MASCOTA, FUNDADA A PRINCIPIOS DEL SIGLO PASADO.

actual administradora de Novelty, ni siquiera en Estados Unidos había lociones tan exclusivas como las que manejaban los Cabrales.

Cerca de un cartel en el que Katy Perry anuncia su fragancia Purr, Rocío reconoce que las mejores épocas del negocio han pasado, pero que éste es muy noble. Las ventas alcanzaron su tope entre 1920 y 1945, pero todavía en su infancia, en los años sesenta, vio largas filas de clientes comprando fragancias para Navidad.

Al fondo de la tienda había una sala con espejos, alfombra y sillones de terciopelo donde se daban las pruebas de los perfumes más solicitados. A ella le gustaba jugar ahí. Ahora usa ese cuarto como oficina.

En 1930 se canceló en México la práctica de importar perfumes sin pagar impuestos. Los Cabrales dejaron de importar y se atuvieron a

NO VIENEN MÁS MUJERES QUE HOMBRES, DEBEN SER MITAD Y MITAD. “PERO ESO SÍ, LAS MUJERES COMPRAN MÁS”.

ROCÍO CABRALES,
PERFUMERÍA NOVELTY.

otros importadores. Esta decisión les hizo perder la exclusividad, pero les evitó enfrentar los trámites aduanales. Pronto surgieron nuevas perfumerías y tiendas de lociones y esencias aromáticas en Tacuba.

Rocío calcula que las ventas fueron muy bien hasta 1970; luego aumentó mucho la competencia.

“QUE YA NO HUELA A VIEJITO”

“Estamos modernizándonos para seguir. Estamos pensando en introducir más cosméticos y materias primas”, dice, apoyada en uno de los impecables mostradores gemelos de madera y vidrio que están en la perfumería desde su apertura.

Los clientes actuales de Novelty —cuyo piso de granito tiene 200 años— aún compran las lociones y las cremas que preparaban Ramón y Obdulio, como La vida en rosa, la Loción de agave y la crema Dreamin’ de Hamamelis, a la que cambiarán el aroma “para que ya no huelan a viejito”.

María, quien prefirió no dar su apellido, asegura que su mamá le ponía esa crema desde niña y, aunque al principio a ella no le gustaba, con el tiempo le ha dejado beneficios.

Otro cliente pregunta por la loción Habit Rouge, que Guerlain lan-



LA PERFUMERÍA DE TACUBA 13 ATIENDE A UNOS MIL 500 CLIENTES DIARIOS.

zó en 1965 y que más o menos desde entonces él usa porque le gusta sentirse como un “casaca roja”, un guardia de la realeza británica —de ahí el nombre de la fragancia.

Novelty ofrece unos mil 200 perfumes y atiende a unos 60 clientes al día. Por cierto, no vienen más mujeres que hombres, deben ser mitad y mitad, asegura Rocío. “Pero eso sí: las mujeres compran más”.

LA DOÑA SE PERFUMA

Para Alfredo Mayorga, el mejor día de su historia laboral fue cuando María Félix le dio un autógrafo.

Gerente de la Perfumería de Tacuba 13, donde ha trabajado por más de 40 años, Mayorga recuerda: “Fui al Palacio de Minería a ver una exposición de Alex Berger, el último esposo de María Félix, y me le acerqué, le pedí un autógrafo para mi hija y le dije que estábamos aquí en la Perfumería de Tacuba 13 para servirle... Me tomó la palabra y vino inmediatamente. Le gustaron los aromas de rosas, de nardos y la loción Crepé 20, que ya no preparamos... Después se perdió ese autógrafo, creo que me lo tiró mi esposa”.

También Lola Beltrán, Leticia Perdígón, Los Polivoces e Irma Se-

rano, entre otros, fueron clientes de la Perfumería de Tacuba 13, que desde 1930 se especializa en aceites esenciales y materias primas para fabricar lociones y cosméticos. Fue la primera —y la más exitosa— de las que compitieron con Novelty.

Fundada por José Salcedo Abraham, esta tienda es inconfundible por su gran aparador con botellas ambarinas y un angelito suspendido entre ellas. Con cartulinas escritas a mano se anuncian atomizadores, aceites esenciales —almendras, geranio—, parafinas, frascos, fijadores y materias primas como el esperma de ballena —que se usa como lubricante y para dar consistencia a los cosméticos— y el estearato de zinc —que sirve como adherente impermeable.

Aquí vienen personas de Ecatepec, Chalco e incluso de provincia. Hay quienes compran perfumes, y quienes adquieren lo necesario para hacer tanto lociones como fragancias.

Omar Bravo prepara aromatizantes para automóviles. Se lleva esencias de fresa y vainilla, alcohol, fijador y envases, como le enseñaron sus papás, quienes hace más de 50 años ya venían a la Perfumería de Tacuba 13 para lo mismo.

Esther y José, por su parte, son

un matrimonio que lleva más de 30 años viniendo al menos una vez al mes. Ellos elaboran lociones que venden en un tianguis de Ecatepec.

La mitad de la clientela sólo compra para uso personal. Especialmente los sábados “son muy familiares”, dice Mayorga, pues vienen “papás con sus hijos y abuelos”.

Eso sí, 80 por ciento de las ventas son materias primas y perfumes “hechos en casa”, es decir, los que se preparan con una fórmula ideada aquí, como el perfume Siete aromas especial y la Loción de colibrí. Éstas se venden a 160 pesos por litro y no compiten con las fragancias de marcas como Carolina Herrera y Hugo Boss, también de venta en el local.

Los perfumes “de marca” y los cosméticos envasados, como el polvo de arroz —un maquillaje muy popular— representan 15 o 20 por ciento de las ventas.

Los clientes prefieren las fragancias “amaderadas” y florales, como la de colibrí, que sirve “para atraer la buena suerte en el amor y está hecha de una mezcla de flores como azahar, rosas, violetas, jazmín y gardenias”.

Mayorga es la autoridad principal para recomendar fragancias. Cuando está con algún cliente, se toma tiempo para escucharlo, mide el pH de su piel y observa el tono de la misma antes de emitir su recomendación.

A veces sugiere que se prepare algún aroma novedoso para la persona. Así surgió la fragancia Amor de Tacuba 13, para los conductores de televisión Andrea García y Jorge Muñoz.

“Son la atención, la calidad y los buenos precios lo que los hace venir”, enuncia Mayorga.

FRAGANCIAS “DE CONTRATIPO”

En los años noventa cambió dramáticamente el mercado de fragancias en Tacuba.

En 1989 se fundó la empresa de perfumes y esencias Fraiche, que ahora posee el mayor número de su-

cursales en el Centro Histórico —alrededor de 50, más de 10 en esa calle, y más de 100 en el país.

A diferencia de las perfumerías tradicionales, Fraiche tiene un modelo de negocio con franquicias y distribuidores independientes. Unas 40 mil personas han iniciado un negocio propio partiendo de una inversión de unos mil 200 pesos.

Fraiche se especializa en fragancias “de contratipo”, en palabras llanas, imitaciones de perfumes de marcas famosas; las ofrece a precios muy accesibles, desde 60 pesos por una loción de 30 mililitros.

Otras tiendas de lociones también se han establecido a lo largo de Tacuba, en gran medida por la tradición y el prestigio de las más antiguas: Novelty y De Tacuba 13. ✨



Perfumería Novelty

Tacuba 71. M Allende.
Lun-Vie 10:30-19hrs.,
Sáb 10:30-20hrs.
Tel. 5512 0002.

Perfumería de Tacuba 13

Tacuba 13. M Allende.
Lun-Sáb 10-18:30hrs.
Tels. 5521 5912 y
5510 1815.

Fraiche

Algunas sucursales están en los números 15, 46, 70 y 84 de Tacuba.
www.fraiche.com

FRAGMENTOS

A VECES EL VIENTO

A veces, en días ventosos, la bandera monumental del Zócalo se levanta, se inflama. Entonces la plaza es otra: la bandera se adueña del escenario y, lustrosa, frota en plásticas suavidades los colores de sus tres bandas. El águila, la serpiente y el nopal se fragmentan, aparecen y desaparecen en fina mollicie. Sin mencionar el sonoro restallar de notas frescas que provocan las volutas más grandes, en tanto que los bordes chasquean al azotar el cielo azul.

A veces el viento así enriquecido atrae a otros compañeros de placeres. Seguramente se corre la voz: “¡hay viento (que no aire)!”.

Como hongos, brotan por encima de torres y torreones, saltando los puntiagudos perfiles de Palacio Nacional, los libertinos papalotes. Y junto a ella, junto a la gran dama estremecida, gozan a su manera, vibrando y crepitando con todo el cuerpo, ligero y breve, serpeando sus colas, mientras el viento dure. (P. R.)



FOTOGRAFÍA: AURELIO GÓMEZ

#centrohistorico

POR SANDRA ORTEGA

El sistema Instagram se denomina así en homenaje a las viejas cámaras Instamatic, de Kodak y Polaroid, que en la década de los sesenta acercaron la fotografía a millones de neófitos. Es al mismo tiempo una aplicación para teléfonos celulares y una red social dedicada a compartir fotografías que hoy cuenta con 100 millones de usuarios, informa la compañía Facebook, que adquirió la red en abril de este año.

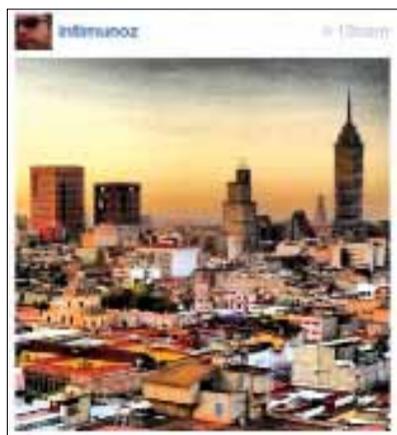
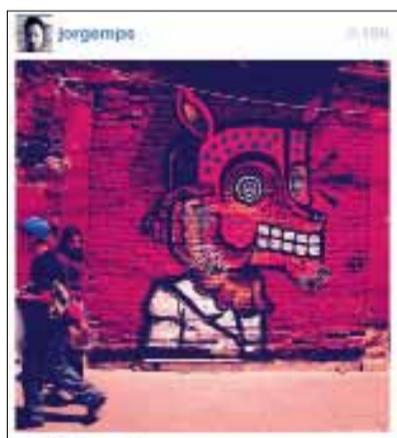
En Instagram se reúnen miles de imágenes sobre el Centro. Más allá de la cantidad, fascina la diversidad de las miradas. Éstas expresan intereses, curiosidades, formas de ver y construyen en conjunto un acercamiento contemporáneo y polifónico.

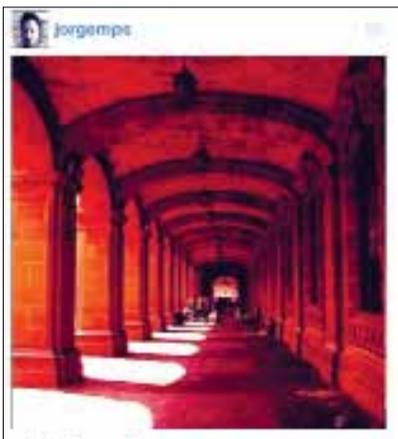
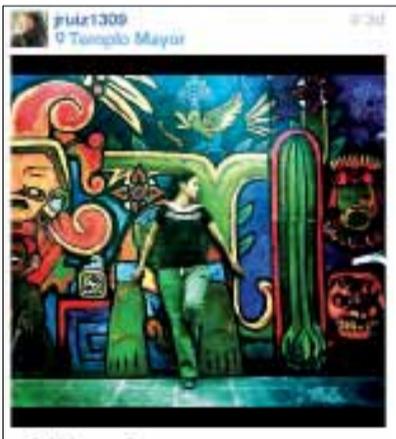
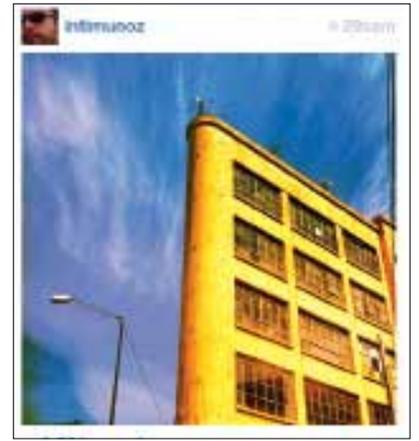
Están las postales, algunas bellísimas, en las que la arquitectura protagoniza la imagen; están las fotos del recuerdo, en que parejas o grupos de amigos sonrían a la cámara; está el testimonio de hechos, del desfile de alebrijes a la manifestación multitudinaria; están los detalles efímeros o pétreos —un mascarón, un cerro de dulces en el mercado de La Merced— que ofrecen imágenes casi abstractas; y está la vida cotidiana, el comercio, los transeúntes apresurados, las esquinas atestadas.

El funcionamiento de Instagram es muy sencillo. La aplicación se obtiene de manera gratuita en las tiendas virtuales de Mac. Una vez instalada en un teléfono celular el usuario toma fotografías, si así lo desea las modifica aplicando algunos filtros —que dan un aire *retro*, *vintage* o casi *pop*— y las publica. Como en Twitter, es posible “seguir” y ser “seguidos”. Veremos las fotos de los que seguimos y quienes nos siguen verán las nuestras.

Es posible localizar fotografías temáticamente a través de las etiquetas y la geolocalización. Algunas etiquetas bajo las que se pueden encontrar fotografías del Centro son #centrohistorico, #centrohistoricoDF y #mxdF.

Cualquiera que tenga un teléfono móvil puede ser un *instagramista*, y en el Centro Histórico los hay empedernidos. Esta red es una invitación a hacer fotografías, a compartirlas y a descubrir lo que otros ven. ✨





LA BEBIDA MADRE, EN EL CENTRO

Ya no hay bar que se respete que no ofrezca algún mezcal. En el Centro hay sitios especializados dónde aprender a degustar el elixir ancestral.

POR PATRICIA RUVALCABA



MEZCALERÍA AL ANDAR, LA PIONERA, EN UNA FOTO DE 2010.

El fenómeno de la revaloración o curiosidad por el mezcal se ha extendido en el Centro Histórico, desde la apertura de la mezcalería Al Andar, en 2009. Al año siguiente abrieron Bósforo

y el Museo del Tequila y el Mezcal, cuyo restaurante ofrece ambas bebidas. Les seguirían Las Bellas Hartas, actualmente en suspenso, la México, el año pasado y, recientemente, una sucursal de la cadena de mezcalerías

La Botica. Son sitios donde se puede aprender poco a poco a saborear la bebida madre de Mesoamérica.

Para esos fines se lleva a cabo también un paseo temático por el Centro, en que la historia de la zona y de su arquitectura se vincula a la del mezcal y el pulque. Salud.

MÉXICO: CON EL ALMA ENMEDIO

La mezcalería México nació, hace un año, como extensión de Al Andar —primera mezcalería que hubo en el Centro, y actualmente en remodelación. Ambas responden al mismo espíritu: son sitios dedicados al culto del buen comer y el buen beber (mezcal y cerveza). No es para menos: el alma del chef Mariano Vera está puesta en la carta de mezcales, etiquetados como dios manda —con lugar de origen, agave utilizado, tipo de destilación, nombre del maestro mezcalero, etc.— (40-100

pesos onza y media), la coctelería —a base de pulque y mezcal con frutas, como el xoconoxtle, 85— y en la de cervezas artesanales (50-200).

Lo mismo pasa en la sorprendente sección de alimentos, donde Mariano se trae un colorido juego de sabores: chupito de camarón —coctel de camarones asados con pulque y verduras, 100—, carpacho de salmón a la mandarina con bola de aguacate y chapulines (160) o chocolate de gusano de maguey. De sábado a lunes, el menú de Doña Martha, una comida corrida, puede incluir mole fresco, enchilada, pozole de Guerrero y chile en Nogada (100-150).

Bohemio y cosmopilita, el local tiene una decoración minimalista en grises —a veces se desarrollan catas de mezcal que parecen ritos alrededor del fuego—, mientras que en las mesas al aire libre la decoración es la vibrante peatonal Regina.



MANUAL EN DOS PALABRAS: "SABOR Y AROMA"

Para el experto Cornelio Pérez Ricardez, la cuestión del mezcal se resume en dos palabras: "sabor y aroma". Él recomienda a los espíritus curiosos seguir estos pasos para aprender a beber mezcal:

- Pida que el proveedor le informe sobre el origen exacto del producto. "Muchos dicen mezcal de Oaxaca, cuando el estado tiene más de 500 municipios", cada uno con numerosas poblaciones productoras, cada una de las cuales tiene singularidades.
- Lo mismo, respecto al nombre del maestro mezcalero, el grado de alcohol —exija mezcales de 45 grados o más—, el de la planta utilizada y el tipo de destilado. Todos estos elementos influyen en la calidad.
- Antes de tomar el mezcal: observe el color del líquido, que debe tener alguna tonalidad verde-azulosa; un buen mezcal no es transparente. No debe tener color a madera, la cual, "mata el sabor del mezcal".
- Agite el mezcal para obtener un perlado (burbujas abundantes); si no produce perlado, rechace el producto.
- Tome un poco entre los dedos índice y pulgar, el producto debe tener una textura aceitosa.
- Frote unas gotas en el dorso y huela. "El olor debe de ser de maguey cocido en horno de tierra. Si te huele a alcohol de caña, ya ni le sigas, eso no es mezcal".

- Tome unas cuantas gotas (5ml), mézclelo con saliva y pase. El sabor que inunda la boca debe ser igual a agave cocido, no a alcohol.
- Finalmente, "un buen mezcal no es barato".

Consulte una guía más completa y detallada en: www.mezcalpedia.com y en YouTube con la etiqueta "Mezcólatras".



FOTOGRAFÍA: OMAR FRANCO/EIKON.COM.MX

BÓSFORO: CON SANTO Y SEÑA

El estrecho del Bósforo, donde convergen Asia y Europa, inspiró la creación de esta mezcalería acogedora, siempre a media luz e inundada con buena música *etno-contemporary*. El Bósforo tiene una atmósfera voluptuosa, propicia para la seducción de todos los sentidos.

Sobre todo, es un auténtico templo donde el cantinero(a) inicia al parroquiano curioso en el santo y seña de cada elixir: tierra de origen, color de la planta, nombre del maestro mezcadero...

Bósforo suele ofrecer entre 15 y 20 mezcales artesanales de Guerrero, Oaxaca, Durango, Michoacán y Jalisco; la mayoría anda en 50 pesos —uno que otro en 75—, que se sirven con rodajas de naranja y cacahuates al ajo. También hay cerveza (30). Los sólidos son pocos pero sabrosos: quesadillas de chapulines y hoja santa, con frijoles y nopales (50) y chapulines (30).

EL MEZCAL ESTÁ ASOCIADO A UN RICO ENTRAMADO CULTURAL: GASTRONÓMICO, RITUAL, LINGÜÍSTICO, MUSICAL, ETCÉTERA.

LA BOTICA: CASUAL Y FESTIVO

Abierta hace cinco meses, es la novedad en el Centro en materia de mezcalerías. Como sus antecesoras de la Condesa y la Roma, se caracteriza por su ambiente casual y festivo.

La firma compra mezcal artesanal a productores pequeños de Oaxaca, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango. La carta incluye una treintena de mezcales con gradación de 42 a 52. A los novicios, el gerente Eduardo de Jesús Contreras les recomienda empezar con un minero o un tobalá o un cushi (estos dos últimos, de agave silvestre). También hay reposados y añejos. Para iniciados, están el papalote (de Guerrero), alto y borrego (ambos de Michoacán). Hay cremas —cajeta, café, coco—, licores —zarzamora, coco o menta, por ejemplo— y cocteles —como el silverado: albahaca, miel de agave, limón y refresco de limón—, a base de mezcal.

Los mezcales van de 30 a 50 pesos (onza y media); cremas, 39; licores, 20, y cocteles, 70. Para botanear: quesillo (38), chapulines (12) o la divertidísima manzana enchilada (39).

LA CATA (MUTEM)

Fundado en 2010 en la Plaza Garibaldi, el Museo ofrece información sobre ambas bebidas espirituosas, la música de mariachi y la historia de la Plaza. El recorrido se puede termi-

nar en el restaurante La Cata, cuya agradable terraza ofrece una vista de 360 grados, con antojitos mexicanos, unos tragos de mezcal, tequila o cerveza, y, desde luego, música vernácula a cargo de un conjunto de mariachi. O bien, preséntese directamente en la terraza, y a disfrutar.

AQUÍ ES OAXACA

En este local de productos oaxaqueños instalado desde fines de los años cincuenta en el rumbo de Santísima, Aquí es Oaxaca vende delicioso quesillo (80 pesos kg), “sal de gusanito” (35 pesos 100g) y chapulines (200 pesos kg, en temporada, la cual va de julio a diciembre). Como complemento, hay mezcal: Oro de Oaxaca gusano (200 lt), artesanal de pechuga (50 lt), artesanal de gusano (50 lt) y ollitas de barro negro con mezcal (70 lt). ✨



FOTOGRAFÍA: BARRY WOLFRYD

MEZCALERÍA BÓSFORO.

PARA DEGUSTAR

México
Regina 27. M Isabel La Católica.
Se aceptan tarjetas.
Lun-Sáb 11-01hrs., Dom 12-1:30hrs.

Bósforo
Luis Moya 31, esq. Independencia.
M Juárez. Se aceptan tarjetas.
Mar-Sáb, 18-2:30hrs.
Tel. 5512 1991.

La Botica
Madero 30 (entresuelo del Hotel Downtown). M Zócalo.
Lun-Mié 15-24hrs., Jue-Sáb 15-02hrs. y Dom 15-22hrs.
Se aceptan tarjetas, excepto Amex; wi-fi; valet parking.
Tel. 5510 4015.

La Cata
Plaza Garibaldi, Eje Central Lázaro Cárdenas s/n, entre Allende, Montero y Ecuador.
M Garibaldi.
Mié 11-00hrs., Jue-Lun 11-19hrs.
Tel. 5526 6540.

Aquí es Oaxaca
Soledad 42, local 4, esquina Santísima. M Zócalo.
Lun-Sáb 10-19hrs.,
Dom 10:30-16hrs.
Tel. 5542 3754.



FOTOGRAFÍA: OMAR FRANCO/IKON.COM.MX

“EL MEZCAL NO ES UN CHUPE”

Conocido como *Tío Corne*, Cornelio Pérez Ricardez lleva años y felices días dedicado al culto, estudio, propagación y preservación del mezcal. Fundador de la Logia de los Mezcólatras, especie de hermandad que se dedica a eso mismo (www.mezcalpedia.com), Cornelio ha hecho de esta actividad una cruzada cultural. Si bien el experto celebra el auge del mezcal entre “la clase media mexicana”, también advierte sobre los riesgos: las presiones del mercado están desmantelando el rico entramado cultural —gastronómico, ritual, lingüístico, musical, etc.— asociado a la bebida, e incluso, modificando su proceso de elaboración, como ya ocurrió con el tequila y el pulque.

“El mezcal no es un chupe”, afirma Cornelio tajantemente, al señalar que en el fondo de este problema está un desconocimiento generalizado acerca de la carga cultural del mezcal. Mezcal —del náhuatl *metl*, maguey, e *ixca*, hornear: *mexcalli*, maguey horneado— se consumía hace 12 mil años, en forma de hoja de agave asado. “Era parte de la dieta, pues proporcionaba carbohidratos”.

Como bebida, se le conoció como un fermentado de la cabeza del maguey. Según una leyenda, fue enviado a los hombres mediante el Dios del Fuego.

Una gran variedad de especies de agave dispersas desde aridoamérica —ahora EU— hasta lo que hoy es Centromérica dieron origen a un sinnúmero de usos de la planta —hay registrados más de 300, entre ellos como elemento para la construcción o la conducción de agua. Como bebida espirituosa, en las poblaciones rurales es el acompañamiento de una buena comida y a prácticas rituales como el Día de Muertos.

“Todavía hay 21 estados del país donde se elabora mezcal de manera tradicional”, informa Cornelio. Esto es, mediante procedimientos y utensilios como “olla de barro o alambique de cobre o alambique de cobre con madera o de barro con madera”, variantes que determinan la calidad aromática y el sabor. Pero en zonas donde se van imponiendo las presiones del mercado, los procesos se van industrializando —con el uso de alambiques de acero, que impiden el control de la temperatura, por ejemplo.

El conocimiento de las técnicas tradicionales y un acercamiento respetuoso al bagaje cultural del mezcal, piensa Cornelio, pueden ser el antídoto contra la voracidad de una parte del mercado. Lo ideal sería compaginar la preservación de la cultura asociada al mezcal con una actividad comercial redituable.

Cornelio aconseja a los curiosos acercarse al mezcal mediante catas serias. Como parte de esa idea, él ofrece, en asociación con la Secretaría de Cultura del D. F. el paseo temático El mezcal viaja en tranvía.

El mezcal viaja en tranvía

Todos los viernes de octubre (reservación mínima de 10 personas). Salidas: 20hrs. Calle Ángela Peralta, a un costado del palacio de Bellas Artes. Duración: dos horas. Costo: 250 pesos (incluye la cata de tres mezcales). Informes y reservaciones: 5021 3983 y paseosoculturalesdf@yahoo.com.mx. El paseo se puede contratar aparte.

LIBROS

De paseo con Ricardo Legorreta

“Si algún mérito tengo, no se debe a mí, es fruto de mi agradecimiento a México”, refiere el arquitecto Ricardo Legorreta (1931-2011) en *Tras los pasos de Ricardo Legorreta. Dime por dónde andas y te diré qué ver*, libro que presenta en textos e imágenes los sitios y edificaciones más representativos de la Ciudad de México desde el punto de vista del creador mexicano.

Legorreta, Premio Nacional de Ciencias y Artes 1991, planeó el volumen junto con la autora, Ana Terán. Después de 33 paseos que ambos hicieron por el Centro Histórico y sus alrededores, y por las colonias Roma, Condesa, Chapulte-

pec, Polanco, San Ángel y Coyoacán de fines de 2010 a fines de 2011 —semanas antes de que Legorreta falleciera—, la escritora recopiló las charlas que sostuvieron y les dio forma de libro.

El texto es pues un legado póstumo de quien fuera no sólo uno de los pilares de la arquitectura nacional del siglo xx, sino también un gran conocedor de la ciudad y del Centro. Absolutamente disfrutables son sus descripciones y remembranzas de, por ejemplo, la Academia de San Carlos —su alma máter—, o Palacio Postal, y de algunos sitios diseñados por él, como la Plaza Juárez.

Tras los pasos de Ricardo Legorreta. Dime por dónde andas y te diré qué ver

Ana Terán. México, A Editores-Gobierno del Distrito Federal, 2012, 280 p. Precio de portada: 290 pesos. De venta en librerías Gandhi, El Sótano y Educal, entre otras.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DEL FIC

El Cervantino en Bellas Artes

Camerata de Salzburgo. Jue 4, 20hrs. Localidades: 90, 155, 255, 360, 410 y 515 pesos. **Orquesta Sinfónica de Chicago.** Mié 10, 20hrs. Localidades: 90, 205, 310, 410, 515 y 670 pesos. **Coro de Cámara Filarmónico de Estonia y Orquesta de Cámara Tallinn.** Sáb 20, 19hrs. Localidades: 90, 100, 225, 310, 410 y 465 pesos.

Palacio de Bellas Artes

Juárez s/n, esq. Eje Central Lázaro Cárdenas. M Bellas Artes. www.festivalcervantino.gob.mx

MÚSICA

El Cervantino en Bellas Artes

Para quienes no puedan viajar a Guanajuato, la edición 40 del Festival Internacional Cervantino —el festival más importante de Latinoamérica— presentará tres programas de música académica en el Palacio de Bellas Artes.

La celebración comenzará con la Camerata de Salzburgo, de Austria, uno de los países invitados. El conjunto, con más de seis décadas de vida, interpretará una selección de autores de diferentes épocas, que van de Mozart a Tchaikovski.

Posteriormente, la Orquesta Sinfónica de Chicago, agrupación con más de 120 años de trayectoria en la música

de concierto, ofrecerá la *Sinfonía No. 2 en re mayor* de Brahms, y la *Sinfonía en re menor* de César Franck; esta última es la única sinfonía, y la obra más conocida del autor belga.

En otra jornada, Arvo Pärt (Paide, Estonia, 1935), compositor contemporáneo fundamental —representante del minimalismo junto a Philip Glass y Steve Reich—, estará presente en el homenaje que le rendirán el Coro de Cámara Filarmónico de Estonia y la Orquesta de Cámara Tallin, compatriotas del autor. Entre las piezas de Pärt que se interpretarán están *Salve Regina* y *Te Deum*.

RESTAURANTES

Gastronomía mexicana novedosa

Si la cocina mexicana de siempre tiene un nicho garantizado en el Café de Tacuba, en su nuevo restaurante, Limosneros, en la calle de Bolívar, la firma busca refrescar la tradición. Un ejemplo de esta aventura es el atún encamotado, que va sellado, con costra de betabel, jamaica y ajonjolí, con puré y *chips* de camote (235 pesos).

Según Juan Pablo Ballesteros, gerente general del restaurante y artífice de la propuesta, Limosneros —homenaje a las personas que, como limosna, aportaban piedras y otros objetos para la construcción de templos y conventos— es

un sitio para descubrir nuevas posibilidades de ingredientes y recetas tradicionales. Uno de estos giros inesperados es el filete de res Limosneros con aderezo de tuétano (220), y el conejo al guajillo con jícama y piña asada en salsa de pitaya (180). ¿Otra novedad? Los platillos se acompañan con salsas molcajeteadas al gusto del cliente, quien elige los ingredientes. Para beber, hay una surtida carta de mezcales y cervezas artesanales.

Todo esto, en una casona colonial con muros de piedra, bóvedas de ladrillo, elementos de hierro y una media luz que crean una atmósfera sofisticada.



FOTOGRAFÍA: OMAR FRANCO/ELMON.COM.MX

Limosneros

Allende 3, entre Donceles y Tacuba. M Allende. Se aceptan tarjetas; consumo promedio p/p 200-400 pesos; valet parking, y Wi-Fi. Lun-Jue 13:30-23hrs., Vie 13:30-2hrs., Sáb 9:30-2hrs., Dom 9:30-19hrs. Tel. 5521 5576.

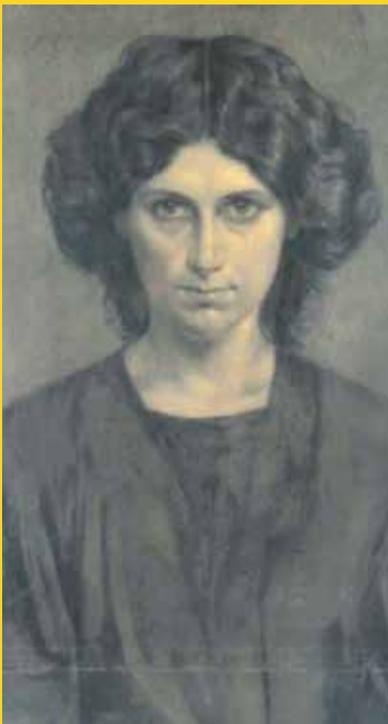


IMAGEN: CORTESÍA MUSEO NACIONAL DE ARTE

**Rubén Herrera.
Trazo y volumen**

Museo Nacional de Arte (Munal). Tacuba 8. M Bellas Artes y Allende. Hasta el 11 de noviembre. Mar-Dom 10:30-17:30hrs. Admisión: 37 pesos; estudiantes, maestros, miembros de Inapam, entrada libre; Dom, entrada libre. Tel. 5130 3400. www.munal.com.mx
Vea un adelanto en YouTube, bajo la etiqueta *Rubén Herrera. Trazo y volumen*

ARTES PLÁSTICAS

El genio de Rubén Herrera

La exposición *Rubén Herrera. Trazo y volumen*, que se exhibe en el Munal, reconoce a un pintor injustamente olvidado: Rubén Herrera (1888-1933), orgullo coahuilense, pues aunque nació en Zacatecas, su vida y obra se cimentaron en la entidad fronteriza.

La muestra, conformada por 69 piezas de pintura y dibujo, está dividida en tres núcleos: La niñez y los sueños (1888-1908); Descubriendo el mundo (1909-1920), que incluye obras realizadas durante su estadía en Italia, una de sus etapas más fructíferas, y El retorno a sus raíces (1921-1933), cuando volvió a

Coahuila —entonces zona desértica en términos artísticos— y fundó la Academia de Pintura de Saltillo. Con amorosa dedicación, enseñó allí su arte aplaudiendo, literalmente, a sus alumnas.

Casi toda la producción de este artista formado en los cánones clásicos está integrada por retratos y paisajes. Una de las grandes cualidades de sus pinturas, dibujos y bocetos es su precisión al reflejar estados anímicos, fisonomías y detalles anatómicos, como en *Retrato de Laura* (1909). Maestro de la policromía, además, sus paisajes y bodegones poseen tonos vivos y contrastantes.

EDUCACIÓN

La Merced a fondo

Para todos los fanáticos de La Merced y los interesados en descubrirla hay muy buenas noticias. La Escuela Ciudadana del Patrimonio Mercedario, que inició actividades en septiembre pasado, arranca el 7 de octubre su programa de charlas y visitas Historia del barrio de La Merced. Pasado, presente y futuro.

El ciclo consta de 12 sesiones dominicales —siete charlas y cinco visitas, hasta el 16 de diciembre— conducidas por Jesús Rodríguez Petlalcalco, promotor cultural y cronista de La Merced, y con la participación de vecinos, especialistas y académicos de instituciones como el Centro de Investigación y Do-

ciencia Económicas. Las charlas se llevarán a cabo en el restaurante Roldán 37, y las visitas guiadas serán en el Templo Mayor, el Hospital Juárez y a la Parroquia de San Pablo, la Plaza de San Miguel Arcángel y la Acequia Real.

Rodríguez Petlalcalco espera que esta iniciativa cultural y educativa se convierta en un polo difusor de la riqueza de la zona. Este barrio posee alrededor de 40 por ciento de los sitios y monumentos considerados de valor excepcional en el Centro Histórico, pero su importancia no es únicamente histórica, sino que se debe también a su cultura viva y su porvenir.



FOTOGRAFÍA: BARRY WOLFRYD

Programa de octubre:

Capítulo 1. Los orígenes. El patrimonio urbano, arqueológico y cultural de la ciudad mexicana (Dom 7) De Teopan a San Pablo: la construcción de la nueva fe (14) De San Pablo a Juárez y de Colegio Agustino a Hospital (21) La festividad del Día de los Muertos (28) Cita: 10hrs., restaurante Roldán 37 (en esa dirección; Metrobús 4 Circunvalación). Las sesiones incluyen café y pan. Costo por sesión: 170 pesos. Informes e inscripciones: actividades.patrimoniomx@gmail.com

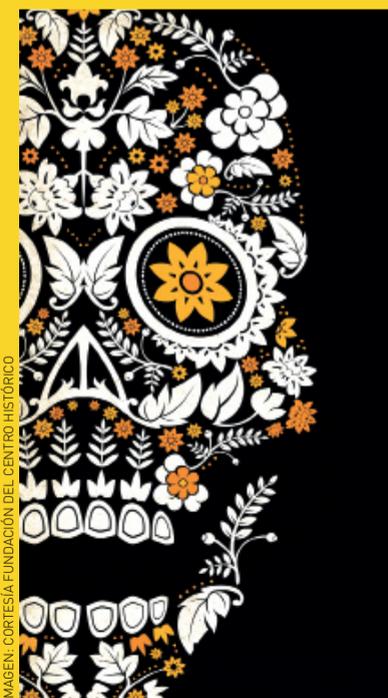


IMAGEN: CORTESÍA FUNDACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO

Concurso de ofrendas Conmemora a tus muertos

Módulos de inscripción: Fundación del Centro Histórico (Madero 35, despacho 204). Casa Mesones (Mesones 54). Casa Vecina (1er. Callejón de Mesones 7, esq. Regina). Hotel Virreyes (Izazaga 8, esq. Lázaro Cárdenas). Atrio de San Francisco (Madero, a un costado de la Torre Latinoamericana). Informes: 5709 3479 y 5709 9881.

CONVOCATORIAS

Concurso de ofrendas de muertos

La Fundación del Centro Histórico de la Ciudad de México, A. C. invita a la undécima edición del concurso de ofrendas de muertos Conmemora a tus muertos.

Habrán tres categorías: ofrendas tradicionales y ofrendas contemporáneas —para mayores de 18 años—, así como ofrendas infantiles, para niños y jóvenes menores de edad.

Los interesados podrán integrarse en equipos de tres a diez personas. Cada grupo deberá nombrar un miembro representante; para la categoría infantil, debe ser un adulto. Los participantes deben llenar la cédula de inscripción,

disponible en Internet (www.fundacioncentrohistorico.com.mx) o en los módulos de inscripción.

Se otorgarán premios de 12 mil, 10 mil y 8 mil pesos al primer, segundo y tercer lugar, respectivamente, en las categorías tradicional y contemporánea; y de 6 mil, 3 mil y 2 mil pesos en las ofrendas infantiles. La fecha límite de inscripción es el 31 de octubre. Las bases completas de la convocatoria se pueden consultar en el mismo sitio.

Las ofrendas se exhibirán en el corredor peatonal de Regina el 1º de noviembre, de 9 a 22hrs.

Tarea de redacción: Mi casa y su entorno

Jesús Iglesias Jiménez*

México D.F. a 17 de Junio de 1963
Alumno: Jesús Iglesias Jiménez
Maestro: Rufino Mojica Bustamante
Salón: 4.º "c"

Vivo en el Centro, mi dirección es Bolívar 66, departamento 103, entre República del Salvador y Mesones, desde muy chico me hicieron memorizarla por si acaso me perdía. Originalmente mi casa era un pequeño departamento de una recámara, pero cuando se desocupó el de junto, también lo rentamos y abrimos una puerta para comunicar ambos. Ahora tenemos dos recámaras, dos baños, dos estancias y dos cocinas, aunque una de ellas la usa mi mamá como bodega para las telas y vestidos que vende en la tienda que tiene en la planta baja del mismo edificio, y que se llama Modas Rosita. En la cocina hay una estufa de gas además de los fogones originales de leña que ahora sólo se usan como mesa para preparar los alimentos; también tenemos un boiler para calentar el agua quemando bolsas de papel rellenas de aserrín impregnado con petróleo que se venden en la calle de Mesones; con dos de estas bolsas se obtienen 10 minutos de agua caliente, suficientes para bañarse rapidito. Mi departamento está en el primer piso, donde también viven los chinos dueños del café de enfrente, dos adultos tan callados que casi no se nota su presencia.

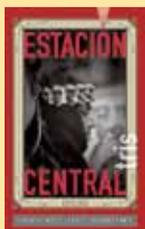
Mi papá es español y mi mamá mexicana. Él vino de Galicia muy joven para trabajar en México en una tienda de abarrotes y ahora es dueño del Bar Latino. Ella es de Jalisco y llegó a la ciudad después de perder a su padre durante la guerra cristera. No tengo hermanos, pero en mi edificio hay varios niños de edades como la mía con los que me gusta jugar. En la planta baja, junto a la portería, está el departamento de Alex y Rober, hijos de la señora Marta, que es maestra de escuela, y de un señor que arregla radios y tiene su taller en la vecindad que colinda por atrás, a la que se entra por República del Salvador. Una vez fui a buscar una pelota que se me había caído por la azotea y me encontré con una vecindad como la que aparece en los cuentos de la Familia Burrón: dos patios con lavaderos comunes en el centro donde siempre hay señoras lavando ropa. Doña Lo-

lita, la portera, es una anciana cegatona que siempre sale a regañarnos cuando jugamos en la escalera; en una ocasión me tuve que esconder casi media hora detrás de la cisterna hasta que se metió a la portería y dejó de buscarme.

En el segundo piso vive mi amigo Gabi con sus abuelos, andaluces refugiados de la Guerra Civil española; tiene de vecinos a unos judíos que llegaron huyendo de la Segunda Guerra Mundial, una señora mayor con dos hijos adultos que se la pasan hablando a gritos en un idioma muy extraño. En el mismo piso también viven dos niños a los que su mamá, la señora Socorro, no les permite juntarse con nosotros; sólo los recuerdo una vez en la azotea, cuando subieron para presenciar la llegada de los ovnis a la Ciudad de México, anunciada por un rumor que corrió por todas partes, incluso en los periódicos. En esa ocasión la señora subió con una silla para ella y una olla con palomitas que por suerte compartió con todos; estuvimos la tarde entera esperando la llegada de los marcianos que imaginábamos como una especie de desfile aéreo; cuando empezó a oscurecer, desilusionados, poco a poco nos fuimos yendo cada quien para su casa, nunca supimos hasta qué hora de la noche se quedó doña Socorro esperando en vano el desfile sideral.

En el último piso están dos departamentos más y la azotea. En uno vive Maite con su mamá y su hermano mayor, Josemari, también refugiados de la Guerra Civil española; en el otro viven las Márgaras, madre e hija. Josemari y Margarita chica nos llevan muchos años y por eso no juegan con nosotros. Todas las tardes, después de comer y antes de hacer la tarea, nos juntamos los amigos en la azotea. Conforme vamos llegando nos ponemos a platicar de nuestras escuelas, de los cuentos que leemos o simplemente fantaseamos sobre cualquier cosa, como quién puede ser el superhéroe más poderoso. Cuando finalmente nos reunimos todos empezamos a jugar. A mí me gusta mucho la carreterita, que se juega empujando los carritos con golpes de los dedos por la pista pintada con gis sobre el piso; hay que hacerlo cuidando que no se salgan para no tener que regresar a la meta anterior; también jugamos al avión, al stop, a saltar la cuerda y a muchas cosas más.

No sé por qué, pero hay juegos que se ponen de moda



Estación Central Tris, tercera antología de cuentos sobre el Centro Histórico, se presenta este mes. Mantarraya Ediciones, Ficticia Editorial y el Fideicomiso Centro Histórico se unieron en este esfuerzo que "reúne lo mismo autores jovencísimos, que adultos primerizos en la escritura, a un lado de figuras literarias consolidadas. Se trata de un tranvía o colectivo plural donde el centro es el Centro", dice Antonio Calera, editor del volumen. Presentamos aquí, a manera de adelanto, uno de los 15 relatos del libro.

en ciertas épocas del año, como las canicas, que en temporada no dejamos de jugarlas en la escuela y en la casa. Tenemos agüitas, tréboles, ágatas y ponches; cada quien elige el tiro que más le gusta; sólo están prohibidos los balines de acero, capaces de romper las cuirias de vidrio con un sólo golpe. Las reglas exigen saber lo que son las chiras pelas, morir ahogado o mandado a calacas, así como poder recitar con rapidez “safín safado es perdonado” para poder repetir el tiro cuando se nos resbala la canica. También por temporada jugamos al yoyo, al balero y al trompo. Maite heredó de su hermano mayor un yoyo Coca-Cola con el eje de madera, de esos que ya no se consiguen y que es la envidia de todos; los demás compramos yoyos Plastimarx con el eje de metal, que queman más rápido la cuerda y duran menos tiempo patinando. Muchas horas hemos invertido en dominar las diferentes suertes como el columpio, el perrito o la vuelta al mundo, y todos hemos tenido que soportar algún accidente cuando se rompe la cuerda y el yoyo sale volando por los aires con gran fuerza destructora. Jugamos menos al balero y al trompo, como que son juguetes pasados de moda; además el trompo es difícil de dominar; en todo caso prefiero el balero y competir con los demás para ver quien hace más capiruchos.

Maite, la única niña en el edificio, es sin duda la líder del grupo y con frecuencia decide a qué jugar e, incluso, hace las veces de juez para resolver cualquier desacuerdo. También inventa juegos, como cuando nos hizo subir a cada quien una toalla para simular una corrida de toros completa, incluyendo picadores y banderilleros; ella, por supuesto, decidió ser El Cordobés; los demás nos tuvimos que conformar con toreros menos famosos, como El Viti en mi caso. Más extraño fue cuando decidió que jugaríamos a la misa, en la que ella hacía las veces de sacerdote y los demás éramos fieles y monaguillos; este juego es aburrido, prefiero acompañarla a jugar a la comidita porque al menos le quedan sabrosos los tacos de cilantro con sal.

Maite logró domesticar a un gato de los muchos que viven en las azoteas de nuestro vecindario, ofreciéndole un poco de jamón; en realidad es una gata y así es como llamamos a la mascota del grupo: la Gata. Los demás intentamos usar la misma técnica para amansar más animales, pero sólo nos ganamos varios arañazos en las manos. También domesticó a Carlos, el niño pobre de la azotea vecina, que solía pasar el tiempo viendo nuestros juegos y huía cuando lo llamábamos, aunque poco después de que aceptó nuestra amistad su familia se cambió de casa y no volvimos a verlo.

A la azotea suben también a lavar o a tender la ropa las sirvientas y, a veces, también alguna de las señoras; cada departamento tiene un lavadero asignado y sus dueñas los defienden celosamente. Sólo muy de vez en cuando nos reunimos allí todos, chicos y grandes, con motivo de alguna fiesta de cumpleaños o de una posada en la que es costumbre romper una piñata.

A menudo, después de hacer la tarea, bajo a la tienda de vestidos de mi mamá; me gusta verme en los espejos de los vestidos y jugar con la máquina de coser. A veces también salgo a recorrer la calle; caminando hacia Mesones, al lado de nuestra tienda está la zapatería de Don Clemente; acostumbro detenerme allí para ver el cocodrilo que tienen disecado en el escaparate y cuya piel se usa en los zapatos más caros que exhibe; sigue la tienda de bicicletas, donde me compraron mi patín del diablo; luego está la tiendita del español, que vende dulces, pequeños juguetes, boletos de lotería y que nos regresa el cambio con esos chicles pequeñitos de marca Yucatán; más allá se encuentra la panadería El Puente de Lemus, a la que me mandan con frecuencia para comprar diez bolillos por un peso y, finalmente, en la esquina, la cantina La Mascota, con su placa que advierte que está prohibida la entrada de niños, mujeres y uniformados. Rumbo a República del Salvador

se halla la Tlapalería Corona, que vende todo tipo de herramientas y materiales, y en la esquina la gran tienda de aparatos eléctricos Radios Irak.

Por la calle de Bolívar corre el tranvía. Los niños solemos poner sobre las vías monedas de 5 centavos, “josefitas”, para que al pasar las aplaste dejando un disco liso de cobre. A mí la verdad me da miedo acercarme, porque siempre me viene a la mente la imagen que vi en la televisión de El Camellito, aquel que por ayudar a su amigo Pepe el Toro acabó con las piernas cortadas por las ruedas del tren.

Por la acera de enfrente, en la esquina de Mesones se encuentra la carnicería; luego está la peluquería, donde me mandan para cortarme el pelo de casquete corto; después un restaurante norteño que siempre tiene en el aparador varios cabritos asándose a las brasas; siguen el café de chinos, la tienda de proyectores de cine y, por último, el Hotel Unión, en la esquina con República del Salvador. En esa misma esquina está el puesto de periódicos que visitamos cada que tenemos un peso para comprar cuentos; los niños no nos perdemos los de Superman ni los del Pato Donald; a las niñas les gustan también La Pequeña Lulú y Archie.

Alex, Rober y yo tenemos cada quien un patín del diablo y con frecuencia salimos a recorrer la manzana. Lo que más nos llama la atención por el lado de República del Salvador es la tapia de madera que cubre el lugar donde estuvo el Teatro Arbeu. Según mi papá, ahí se llegó a presentar el mago Blakamán, que era capaz de hipnotizar al público, y a quien, según la leyenda, se le escapó un cocodrilo que todavía vive en el sótano del teatro comiendo ratas. Sobre Mesones la atracción principal es sin duda la Casa Veerkamp, una tienda de instrumentos musicales en cuyos aparadores se puede ver lo mismo una quijada de burro que un acordeón. Ahí es donde me compraron mi melódica.

Entre semana, por Bolívar circula mucha gente, la calle es un espectáculo acompañado por las notas del organillero o de la marimba que nos alegran a todos; a mí me gusta ver pasar al panadero en bicicleta equilibrando sobre la cabeza su gran canasto lleno de bolillos y teleras; también al cartero que siempre me regala un dulce, pero más me alegro cuando aparece el oso, un enorme animal domesticado que baila al son del pandero de su dueño, una especie de gitano que, al finalizar la función, le pide dinero a la gente que le aplaude. En contraste, los domingos la calle luce desierta, es poca la gente que se ve y casi no pasan coches, todo está tranquilo y hasta la luz parece diferente; estos días casi siempre salimos a comer al campo en el coche de mi papá, pero cuando no es así me mandan a misa. De pequeño iba a la iglesia de Regina, que es la más cercana a mi casa, pero desde que pusieron la misa de media hora en San Agustín prefiero caminar un poco más con tal de salir antes. Este año estoy preparando mi primera comunión y, algunas tardes, voy a clases de catecismo con una maestra jubilada que vive en el Colegio de las Vizcaínas y es amiga de la mamá de Alex y Rober. A veces nos juntamos los tres y tenemos todo el colegio vacío para jugar a nuestras anchas, pues sólo tiene turno matutino; nos gusta mucho explorarlo, correr por los patios y los largos pasillos, pero el reto más emocionante es entrar por una ventana a la iglesia del colegio que, desde la guerra cristera, permanece cerrada; es tan tenebroso el lugar en penumbra que todavía nadie se ha atrevido a llegar hasta el altar. Podría seguir escribiendo más cosas sobre mi casa y sus alrededores, desde el Convento de San Jerónimo al Colegio de Minería en un sentido, y desde el Mercado de San Juan hasta el de La Merced en el otro, pero ya con esto cumplí de sobra la tarea. Sólo quiero terminar diciendo que vivo feliz en el Centro, que me gusta mi edificio, y que no me cambiaría de aquí por nada de nada. ✨

*Jesús Iglesias Jiménez nació en la Ciudad de México en 1954. Es dibujante, grabador y pintor.



“LA LAGUNILLA Y EL CENTRO ME DESPIERTAN LÁGRIMAS”

POR JESÚS DE LEÓN TORRES

Estela Maldonado Chávez vive en un departamento en San Pedro de los Pinos, pero sus recuerdos están plantados en barrio de La Lagunilla, donde pasó su infancia y su juventud, donde experimentó los mayores logros de su vida personal y profesional, y también algunos episodios dolorosos.

A sus casi 80 años, la profesora Estela luce vigorosa y camina con la misma agilidad con la que habla. Con voz clara y fluida habla de sus seis décadas en la docencia.

En 1940, a los siete años, llegó a vivir al edificio de Brasil 64. “Ahí muy cerca estaba el Jardín de Santa Catarina, y ahí jugábamos con niños judíos, porque en los cuarenta llegaron muchos comerciantes judíos de La Merced a la Lagunilla, los que tenían más éxito.

“A mis hermanas y a mí nos pusieron el mote de *Las coronelas*, por mi papá, que era coronel. En la vecindad estaba también *La fondera*—dueña de una fonda— y *El maquinero*—quien reparaba máquinas de escribir. Vivían muchas cabareteras, pues estaban cerca de ahí bares y cabarets como El Nopal, en Nicaragua, y La Playa, en Argentina, y varios más en Donceles. También muchos estudiantes, comerciantes, y sólo había dos familias de maestros, una de abogados, y nosotros. Ahí crecimos.”

Las historias de la vecindad tienen un aura de leyenda. Está la del vecino que perdió una pierna debido a la gangrena que le provocó haberse cortado un callo del pie en los Baños del Paraíso (calle de Nicaragua, entre Argentina y Brasil); la del joven de 16 años que perdió la vista a consecuencia de la sífilis que le contagió una de las cabareteras; la del panadero que se cayó desde el quinto piso y sobrevivió—“los teníamos contados, eran 100 escalones exactos de la planta baja hasta la azotea”—, o la chiquilla que se tropezó y cayó sólo un piso y se mató. La más dolorosa es la de su hermana mayor, Isabel, quien falleció debido a la tuberculosis a los 19 años de edad.

Hija de un revolucionario carrancista, Estela recibió una educación estricta, tradicional y de amor



“A NUEVE CABARETERAS LES ENSEÑÉ A LEER Y A ESCRIBIR EN LAS ESCALERAS DE LA VECINDAD”.

“PLATICO DE TODAS ESTAS HISTORIAS PARA QUE TRASCIENDAN, PARA QUE TENGAN UNA IDEA DE CÓMO ERA LA VIDA EN EL CENTRO DE LA CIUDAD A MEDIADOS DEL SIGLO PASADO”.

por el conocimiento. “Mi papá tenía libros de todo: historia, anatomía, educación. Teníamos que leer además, obligatoriamente, *El Universal* y *El Universal Gráfico*, no todo, pero sí lo más importante y lo que nos llamara la atención. Yo lloraba porque leía las noticias de la Segunda Guerra Mundial y pensaba que mi papá, como era militar, se iba a luchar por la mañana y ya llegaba de noche a la casa. Pero no le decía nada a mi mamá, era un sufrimiento interno”.

En el Centro cursó parte de la primaria, y la secundaria, en el plantel 6, que entonces se encontraba en San Ildefonso y El Carmen. Su abuela vi-

vía en Tepito, en la calle de Caridad y como metodistas, asistían al templo ubicado de Aztecas y Costa Rica.

ESCALERAS DE VECINDAD

Estela se graduó en la Escuela Nacional de Maestros en 1951. Durante muchos años fue maestra de primaria en algunas escuelas del Centro, como la Dr. Agustín Rivera, que aún está en Arcos de Belén, y la Cristóbal Colón, en Corregidora; después fue una de las iniciadoras del sistema de telesecundaria.

Pero su carrera magisterial empezó mucho antes: “Cuando Miguel Alemán declaró la campaña de alfabetización, a las cabareteras les recogieron sus cédulas para que trabajaran hasta que supieran leer. Una de ellas me pidió que le enseñara a leer para que pudiera trabajar. Entonces a nueve cabareteras les enseñé a leer y a escribir, en las escaleras de la vecindad. Tenía 14 años”.

Tuvo que irse del Centro en 1966 porque consiguió trabajo como maestra en la colonia Michoacana y le convenía vivir cerca.

Desde entonces, casi a diario visitaba a su madre—hasta que ella falle-

ció, en 1994— en la calle de Perú, entre Brasil y Argentina, en un edificio que ahora es un conjunto de bodegas.

“Tengo una relación muy íntima con el Centro, de muchos recuerdos. Platicando hace unos días con mi gemelo rememorábamos que en épocas navideñas, ya desde el 12 de diciembre empezaba nuestro alboroto, primero con los puestos para la festividad de la Basílica, las peregrinaciones, y ya desde el 13, en Nicaragua se ponían los puestos para las posadas: las colaciones, las piñatas, los nacimientos, y eso era cada año, y para nosotros era la dicha”.

Estela se esfuerza para no llorar. “La Lagunilla y el Centro me despiertan lágrimas”, dice.

“Lo que más extraño de la vecindad y del barrio es sin duda la gente, con la que se podía hablar siempre. La forma de vida y la disposición de las viviendas hacían que la comunicación fluyera mejor. Las viviendas estaban abiertas, y cada vecino tenía el radio en una estación diferente, y eso era algo bueno... nos conocíamos todos. Vea ahora cómo vivimos, todos encerrados en departamentos muy pequeños”. ✨