Km. cero

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

Enero 2013 / No. 54

DESAFÍOS DEL SUBSUELO

POR **PATRICIA RUVALCABA**

Depósito de vestigios valiosos y conducto de instalaciones de todos los tiempos, reino de hundimientos y movimientos sísmicos, campo de batallas tecnológicas, sitio de trabajo de generaciones de ingenieros y técnicos y, ahora, laboratorio de innovaciones de primer nivel en el continente.

No lo vemos, pero con todo y su rocambolesca historia, el subsuelo es cada vez más estratégico para la operación urbana del Centro Histórico, de ahí que se le esté poniendo al día para garantizar su funcionamiento en los siguientes 50 años.

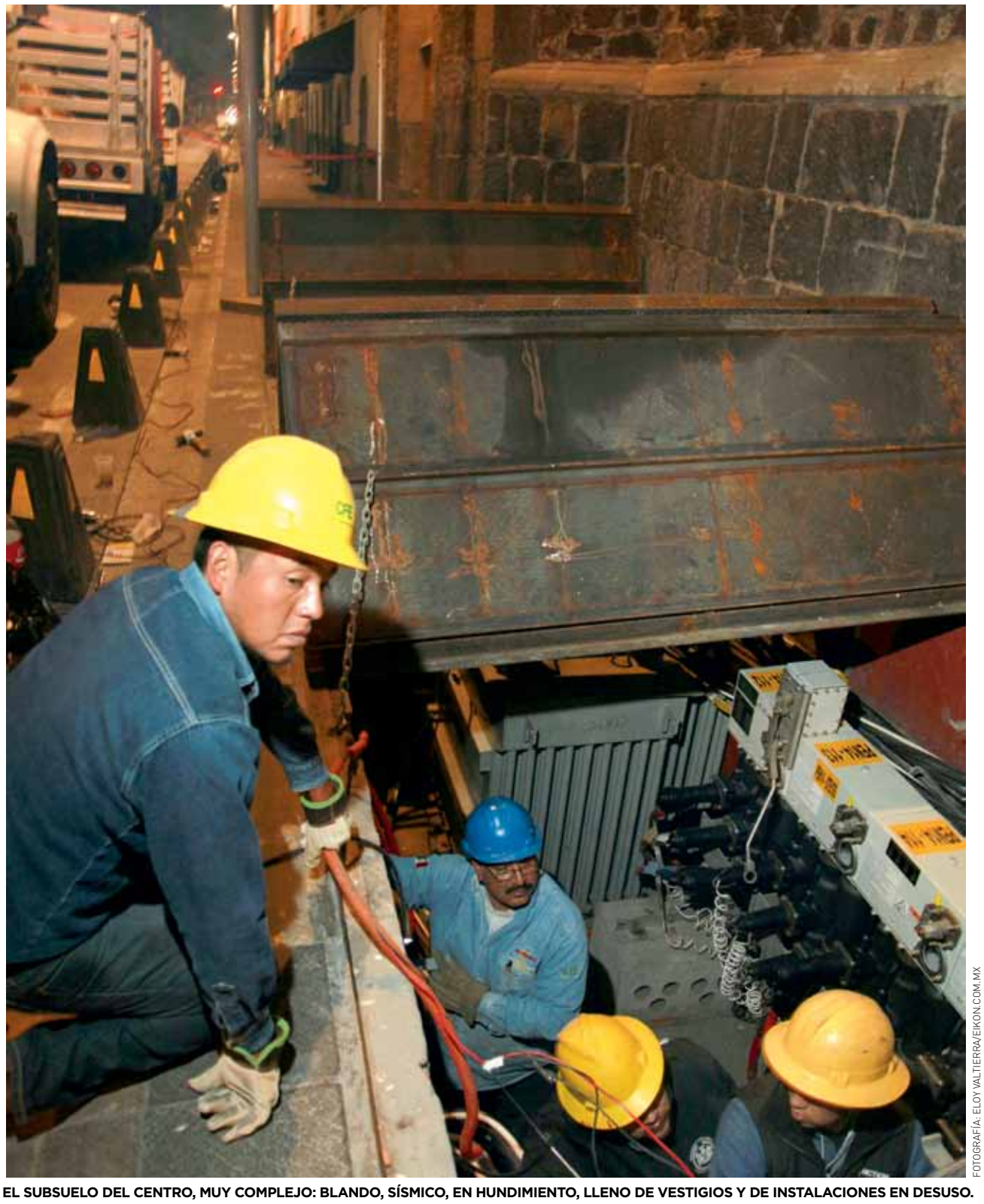
Km. cero examinó, de la mano de varios "usuarios del subsuelo", los proyectos de actualización de la infraestructura que allí tienen lugar —redes de agua potable y drenaje, tendido eléctrico, telefonía, líneas de voz y datos, etc.—; con un avance de 80 por ciento, ya se registran beneficios como el abatimiento de 90% de las fugas de agua.

Asimismo, conocimos el modelo de gestión que los usuarios están construyendo juntos para darle a este subsuelo una vida larga y ordenada.

PASADO CAÓTICO

Kilómetros y kilómetros de instalaciones hidráulicas —algunas del siglo XIX—, eléctricas o telefónicas sobrepuestas, encontradas, cruzadas, muchas sin ton ni son; tuberías obsoletas que ante movimientos del suelo, asentamientos de edificios o de instalaciones vecinas, se fracturaban; tubos de barro usados para canalizar fibra óptica; conexiones eléctricas irregulares cuya existencia se detectaba por el calentamiento del suelo; consumidores de tensión media conectados a las líneas de tensión baja; intervenciones descoordinadas de entes públicos y privados; acoplamientos

PASA A LA PÁGINA 4



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

EL SUBSUELO DEL CENTRO, MUY COMPLEJO: BLANDO, SÍSMICO, EN HUNDIMIENTO, LLENO DE VESTIGIOS Y DE INSTALACIONES EN DESUSO.

VISÍTANOS EN: WWW.GUIADELCENTROHISTORICO.MX

DISTRIBUCIÓN GRATUITA

CIUDAD DE MÉXICO
Decidiendo Juntos

EDITORIAL

25 AÑOS / SUBSUELO ESTRATÉGICO

En diciembre pasado el Centro Histórico de la Ciudad de México cumplió 25 años de haber sido inscrito en la Lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco. Aquella declaratoria de 1987 elevaba esa categoría de manera conjunta al Primer Cuadro con Xochimilco.

El día 11, el Jefe de Gobierno del Distrito Federal decretó la creación de la Autoridad de la Zona Patrimonio Mundial Natural y Cultural de la Humanidad en Xochimilco, Tláhuac y Milpa Alta, y de un fideicomiso, con el fin de consolidar las acciones de recuperación y conservación de esa área.

Es decir, la fórmula de trabajo instrumentada en el Centro Histórico desde 2006, mediante la Autoridad del Centro Histórico como ente coordinador y del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México como ente ejecutor, se replica en Xochimilco. El gesto fue recibido con beneplácito por la Unesco, representada en el acto por Nuria Sanz, Directora para América Latina y el Caribe del Centro de Patrimonio Mundial.

Km. cero se congratula asimismo por esa decisión.

En este número, quisimos examinar un aspecto poco conocido del proceso de rehabilitación del Centro Histórico que ilustra muy bien el tema de la intervención integral. Se trata del subsuelo. Su historia, su importancia, su valor estratégico como depósito de infraestructuras vitales, la inversión en recursos materiales, financieros y humanos que representa.

Al igual que los inmuebles y el espacio público del Centro, el subsuelo había estado olvidado por medio siglo o más, lo que redundó en deterioro, disfuncionalidad e incluso situaciones de riesgo para los habitantes y los visitantes de la zona.

El proceso de recuperación ha incluido la renovación de las instalaciones hidráulicas con materiales adecuados a las características especiales del Centro, así como la canalización de lo que antes eran instalaciones aéreas, para liberar el paisaje urbano. Esta parte del proyecto es de proporciones gigantescas y en él han participado tanto entidades públicas locales y federales, como empresas proveedoras de servicios de telefonía, fibra óptica y otros.

La intervención, que garantiza el funcionamiento y el crecimiento del Centro Histórico para los siguientes 50 años, ha aumentado el carácter estratégico del subsuelo, y generado asimismo una mesa de gestión en la que los usuarios habituales de ese terreno se comunican los proyectos, se apoyan, se responsabilizan de sus intervenciones, algo que antes no existía.

Vale la pena reparar en el enorme esfuerzo realizado por los trabajadores del Sistema de Aguas de la Ciudad de México, de la Intendencia del Centro Histórico, de la propia CFE y otras dependencias, que han realizado esta gran obra, a menudo en condiciones adversas.

Es necesario que la ciudadanía contribuya respetando las normas elementales de cultura cívica, como no tirar basura fuera de los contendores destinados a ese fin, ni desechos como grasa al drenaje. También ayudaría mostrar una actitud de respeto hacia los trabajadores, que se ven obligados a aislar tramos de banqueta o de calle para realizar su labor.

En esta entrega revisamos, además, uno de nuestros más suculentos legados culturales: las huellas de la cocina prehispánica en el Centro, tanto en sus formas más simples como en las más sofisticadas; ofrecemos algunos ejemplos del trabajo de un pilar de la fotografía, Manuel Ramos, y visitamos al heredero directo de la tradición museística mexicana, el Museo Nacional de las Culturas.

DE LOS LECTORES

DE MIGUEL ÁNGEL ROSAS:

Estimados amigos de **Km. cero**. Les adjunto una foto que tomamos Andrea y yo teniendo como marco su bella e interesante revista.
Saludos cordiales

ESTIMADO MIGUEL ÁNGEL:

Muchas gracias por compartir esta imagen. Hiciste sonreír a toda la redacción de **Km. cero**. Qué bueno que les guste la publicación. Les deseamos un excelente 2013.

DE LULÚ, ROSALÍA Y POLLY DÍAZ BARRIGA:

Estimadas Sandra y Patricia:
Somos tres hermanas jubiladas amantes del Centro Histórico y asiduas lectoras de **Km.cero**. Gracias a su publicación hemos conocido y visitado lugares que ni siquiera nos imaginábamos que existían, como la Plaza de la Aguilita, esa iglesia tan pequeñita de Manzanares, las panaderías tradicionales, entre muchas otras cosas. La información en su sección No te pierdas... es nuestra guía cada mes para darnos una vuelta al Centro, ver una exposición, ir a conocer algún negocio nuevo, caminar, comer, echarnos un cafecito y platicar a gusto. Nuestra única queja es que luego es difícil encontrar su publicación. La hemos buscado en Reforma 222, enfrente de Bellas Artes, enfrente de la Catedral. Luego nos dicen que no ha llegado y en una esquina vemos que los tienen guardados. Sería bueno que les dieran algo de capacitación sobre el valor de la publicación. Agradecemos el esfuerzo por compartirnos tanta información de forma gratuita. Gracias por sus reportajes tan interesantes. ¡Ojalá **Km. cero** dure muchos muchos años!
Atentamente, Lulú, Rosalía y Polly Díaz Barriga.

ESTIMADAS LULÚ, ROSALÍA Y POLLY:

No saben cómo nos gusta y nos sirve su carta. Además de que nos alegra saber que disfrutan **Km. cero**, nos da elementos para hacer ajustes en el proceso de distribución. Les agradecemos su contribución a este tema. Por lo pronto, les informamos que pueden conseguir ejemplares con seguridad en la sede de la Autoridad del Centro Histórico, en Argentina 8, esquina con Donceles. Pregunten en la caseta de policía. ¡Saludos!

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA

CICLOS MENSAJEROS

WWW.CICLOSMENSAJEROS.COM • TELÉFONO: 5516 3984

No dejes de escribirnos a:
kmcerocorreo@gmail.com

CIUDAD DE MÉXICO
Decidiendo Juntos

fideicomiso CENTRO HISTÓRICO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

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 0 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

EL HIJO DEL AHUIZOTE
REGRESA A SU CASA

En febrero empezará a funcionar la Casa de El Hijo del Ahuizote, centro cultural que resguarda el archivo digitalizado de Enrique Flores Magón, con más de 20 mil piezas entre documentos, periódicos, cartas y fotografías.

POR **JESÚS DE LEÓN TORRES**

FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX /

FOTO BN: CORTESÍA CASA DE EL HIJO DEL AHUIZOTE

EL EDIFICIO DE COLOMBIA 42, EN LA ACTUALIDAD Y EN 1903.

Justamente donde tuviera su redacción el periódico antiporifirista *El Hijo del Ahuizote*, icono de la historia del periodismo mexicano independiente —hoy República de Colombia 42—, abrirá sus puertas el centro cultural la Casa de El Hijo del Ahuizote, para difundir el legado del magonismo.

Las actividades se iniciarán el 5 de febrero, exactamente 110 años después de la fecha en que se tomara una fotografía que permitió identificar el edificio.

Administrada por el Centro Documental Flores Magón, A. C., la Casa albergará el archivo digitalizado de Enrique Flores Magón, y será sede de exposiciones, talleres y proyectos editoriales.

Libertad de expresión, frontera norte y mexicanos en el extranjero son los tres ejes sobre los cuales versarán las actividades culturales y académicas.

MANIFIESTOS Y CARTAS DE AMOR

Diego Flores Magón Bustamante, bisnieto de Enrique Flores Magón y director de la Casa, informa que entre las aproximadamente 20 mil piezas del archivo hay cartas, periódicos, documentos, libros y fotografías, que van de 1850 a 1950.

El grueso de la documentación es posterior a 1911, periodo "del exilio, de las prisiones". Entre lo más valioso, destaca, están un expediente de cartas entre Jesús y su madre, cuando él estaba preso en la cárcel de Belén y las colecciones "casi completas" del periódico *Regeneración*.

"También el programa del Partido Liberal Mexicano de 1906, o el manifiesto político de marzo de 1903, publicado en *El Hijo del Ahuizote*". Asimismo, materiales "muy íntimos de familia, como las cartas de amor entre Teresa Arteaga y Enrique".

POR UNA FOTO

Fue en la década pasada cuando la familia Flores Magón, guiada por una fotografía, fue a visitar el edificio de Colombia.

La foto en cuestión fue tomada el 5 de febrero de 1903. Porfirio Díaz había llenado de moños tricolores la ciudad para conmemorar un aniversario más de la Constitución de 1857. En desafío a la dictadura, la redacción de *El Hijo del Ahuizote* puso moños negros en su edificio y una pancarta que rezaba: "La Constitución ha muerto...". Se asomaron al balcón y se tomaron una fotografía, en cuyo reverso escribieron sus nombres y el lugar, Chiconaultla 3, que con el cambio de nomenclatura de los años veinte pasó a ser República de Colombia 42.

"Entonces surgió la idea, que parecía absolutamente descabellada, de promover el rescate del edificio, destinarlo a alojar el archivo digitalizado de Enrique, y abrirlo para consulta pública y gratuita", relata Flores Magón.

Cuando presentó la iniciativa al Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México (FCHCM), el inmueble acababa de ser expropiado para el Programa de reordenamiento del comercio en vía pública.

De ahí el esquema de cohabitación que se ha puesto en marcha: en el edificio conviven el centro cultural y la asociación de comerciantes Vamos Armando una Mejor Forma de Vida. A la Casa le fue asignada la primera crujía y a los comerciantes, la parte posterior.

La restauración del inmueble se llevó tres años y fue realizada por el FCHCM, con un costo de 4 millones de pesos. En otros aspectos del proyecto participaron, entre otros, la Autoridad del Centro Histórico, el Conaculta, el Ministerio de Cultura de España y fundaciones como la Harp Helú.

EL LEGADO DEL MAGONISMO

Ricardo (1873-1922), Enrique (1877-1954) y Jesús Flores Magón (1871-1930) nacieron en Oaxaca y durante su infancia se trasladaron a la Ciudad de México.

Desde la última década del siglo XIX se dedicaron al periodismo. Los tres colaboraron en el periódico *El Demócrata*, y a partir de entonces fueron perseguidos por divulgar ideas revolucionarias.

En 1900 fundaron el periódico *Regeneración*, desde el cual, en sus cuatro diferentes épocas entre 1900 y 1918, atacaron al régimen porfirista y difundieron un ideario anarquista.

Tras la primera época de *Regeneración* (1900-1901), Ricardo y Enrique formaron parte del equipo del periódico *El Hijo del Ahuizote* (1885-1903) fundado por Daniel Cabrera; en 1903 fueron encarcelados por su trabajo periodístico. Al salir de prisión, se exiliaron en Estados Unidos. Desde distintas ciudades editaron las siguientes tres épocas de *Regeneración*.

También fueron cofundadores en 1906 del Partido Liberal Mexicano (PLM) cuyo programa incluía postulados como el salario mínimo y la educación obligatoria, gratuita y laica. El PLM influyó en las huelgas de Cananea y Río Blanco, y posteriormente formó un ejército que luchó en la Revolución. El periódico *Regeneración* acompañó al PLM en su quehacer político.

Ricardo murió en el exilio, en una prisión de Kansas, y Enrique falleció de causas naturales en la década de los cincuenta, alejado del activismo político, pero dedicado a sus memorias y a escribir sobre la situación política y social de México.

Fuentes: Varios autores, *Historia de la Revolución Mexicana*; Hilario Topete Lara, *Los Flores Magón y su circunstancia.*

DESAFÍOS DEL SUBSUELO

FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

UN TRABAJADOR EN UNA BÓVEDA DE LA CFE. EL MONTAJE DE CADA BÓVEDA SE TUVO QUE ADAPTAR A LAS CARACTERÍSTICAS DEL EMPLAZAMIENTO, BAJO SUPERVISIÓN DEL INAH.

VIENE DE LA PÁGINA 1

erróneos que causaron, por ejemplo, que los vestigios del Templo Mayor recibieran "aportaciones" de aguas negras de un colector del Porfiriato supuestamente clausurado; numerosos incidentes por explosión de las llamadas mufas...

Con 700 años de historia en algunas zonas, el subsuelo del Centro Histórico ha acumulado infraestructura de manera caótica, además de obsoleta y sin el mantenimiento adecuado.

Sin embargo, la situación ha mejorado gracias al proceso de rehabilitación iniciado en 2002. De entonces a la fecha se ha renovado la infraestructura subterránea convencional —drenaje, agua potable, telefonía, etcétera. También se han canalizado, en el subsuelo, instalaciones que antes eran aéreas, como el cableado eléctrico. Todo ello con el fin de mejorar la funcionalidad y la seguridad, así como despejar el paisaje patrimonial, en el Primer Cuadro.

La renovación de esas infraestructuras precede siempre a la del suelo, el equipamiento urbano y las fachadas. El subsuelo no había sido objeto de una gran intervención desde hace 50 o 60 años.

El proceso lleva un avance de 80%, informa el arquitecto Ricardo Jaral, titular de la Intendencia del Centro Histórico —área de la Autoridad del Centro Histórico especializada en mantenimiento y limpieza—, y coordinador de la Mesa de usuarios del subsuelo del Centro Histórico.

"De los 3 kilómetros cuadrados que nos corresponden, nos falta de Donceles a Perú", con excepción de Belisario Domínguez-República de Venezuela, que ya se intervino para que por allí corriera la línea 4 del Metrobús.

Se espera que esa área quede lista en el curso de 2013. "Con un buen mantenimiento", y aquí el condicional es de la mayor importancia, indica el funcionario, la nueva infraestructura debe durar entre 40 y 50 años, y soportar el crecimiento que en ese periodo tenga el Centro Histórico.

SATURADO Y ESTRATÉGICO

Debido al enorme valor simbólico de la zona —que en diciembre pasado cumplió 25 años de haber sido inscrita en la Lista de Patrimonio de la Humanidad de la Unesco—, los grandes proyectos para la renovación del subsuelo se hicieron bajo especificaciones especiales, minuciosas —algunas diseñadas exprofeso, en la marcha— que no necesariamente se observan en otras áreas metropolitanas.

Las flamantes tuberías para el abasto de agua potable, por ejemplo, son de polietileno de alta densidad de pared gruesa, para resistir la presión del líquido. A diferencia del concreto, este material es flexible, lo que le permite resistir los asentamientos de los pesados inmuebles del Centro, o de los movimientos sísmicos. Asimismo, su vida media es de hasta 50 años, y por no degradarse ni crear óxidos, favorece una mejor calidad del agua.

En cuanto al sistema de drenaje, las nuevas tuberías son de polietileno de alta densidad de pared corrugada en el exterior —son estriados—, que resisten bien la acometida de roedores, y trabajan como canales, dado que el drenaje funciona mediante gravedad.

Otro gran proyecto desarrollado por el Sistema de Aguas de la Ciudad de México (SACM), que opera tanto el abasto de agua potable como el drenaje, fue el reordenamiento de un colector de aguas negras que emitía malos olores en su recorrido por 5 de Mayo, desde el Zócalo hasta la Alameda Central.

Producto de los hundimientos del suelo, el canal ha perdido nivel a lo largo de 5 de Mayo, situación agravada por la basura que arroja la gente al piso y por la grasa que depositan en el drenaje.

El canal desemboca en la Alameda, a la altura de la calle Ángela Peralta, a las afueras del Palacio de Bellas Artes, donde recibe "aportaciones" adicionales del Eje Central. Allí, un cárcamo recibía los fluidos, que luego caían en cascada —con

una caída libre de 14 metros—, a otro canal. Esa caída producía gases como el metano, causantes de los malos olores que aquejaban, por ejemplo, al personal del Banco de México.

Dado que varios biofiltros colocados en la zona no eliminaban el problema, la SACM construyó en 2012 un canal helicoidal para amortiguar la caída, lo que disminuyó sensiblemente la emisión de gases, y colocó en la calle dos nuevos biofiltros. Al cierre de esta edición estaban en evaluación para saber si eran suficientes.

Además de la renovación de otras instalaciones por parte de empresas privadas, otro proyecto de gran envergadura es la actualización de la red de distribución de energía eléctrica, cuyas acometidas domiciliarias, por ejemplo, requirieron del diseño de una metodología que diferenciara los edificios relevantes de los no relevantes. En algunos de los relevantes, dado que no podían hacerse perforaciones en las fachadas, se dispuso practicar la acometida por debajo de las losetas, para lo cual éstas fueron retiradas temporalmente.

FOTOGRAFÍAS: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

Entre los efectos del proceso está la sobresaturación. La "siembra" de numerosas instalaciones adicionales a las que había, históricas o no, ha agudizado el hacinamiento infraestructural. En puntos como la calle de Donceles, entre el Eje Central y Xicoténcatl, "ya no cabe ni un alfiler", afirma el funcionario.

En ese tramo, "si alguna dependencia o alguien privado dijera necesito una fibra óptica o canalización de no sé qué, pues tendría que ser por microondas u otro medio, porque físicamente ya no hay un centímetro disponible".

Asimismo, al alojar instalaciones como el cableado de las cámaras de videovigilancia de la Secretaría de Seguridad Pública correspondientes a los centros C2 y C4 —cuya "energización" se efectuó de manera "milimétrica"—, el carácter estratégico del subsuelo del Centro Histórico ha aumentado.

"La presencia de Palacio Nacional, con una Secretaría de Hacienda que ocupa el ala norponiente y que está directamente conectada con el SAT de avenida Hidalgo, nos lanza una línea de prioridad súper A, que no puede ser modificada, tocada o lesionada de ninguna manera", señala, tajante, el funcionario. Esto, por citar un caso.

De ahí que el tema del mantenimiento cobre también un sentido estratégico. Para el titular de la Intendencia, una vez que concluya la renovación, el gran reto para los usuarios del subsuelo será proporcionar un mantenimiento sistematizado, calendarizado y riguroso a la nueva infraestructura. Puntual y "preventivo, para llegar lo menos posible al correctivo".

EN LA MESA DE USUARIOS DEL SUBSUELO DEL CENTRO HISTÓRICO, LAS ENTIDADES DE GOBIERNO Y LAS EMPRESAS QUE ACTÚAN EN EL SUBSUELO COORDINAN SUS INTERVENCIONES.

"NUESTROS ANCESTROS DIJERON: AQUÍ"

"Esto ha sido la cúspide profesional", afirma el ingeniero Ramsés Ronzón, Jefe de Departamento de Proyectos de la División Valle de México Centro, de la CFE, al referirse a la modernización del tendido eléctrico del Centro.

Con 31 años de servicio, Ronzón declara que la complejidad del proyecto lo ha llevado a esa cúspide. "Fue un reto, por las características del subsuelo, las del tipo de usuario, de que la mayor parte son monumentos protegidos, de que estamos trabajando en coordinación con rescate arqueológico, de que existe un sinfin de instalaciones que datan de la Colonia, el Porfiriato, principios de siglo XX, de mediados, y de este siglo, concluimos con las fibras ópticas. Es todo un reto construir bajo esas condiciones".

Además, "al principio, esto estuvo plagado de dificultades porque fue al principio de la extinción —de la Compañía de Luz y Fuerza, decretada en octubre de 2009—, entonces tuvimos muchos acosos, persecuciones, eso lo hizo muy complejo. Porque estaban inmersos todavía sentimientos, cuestiones políticas. Entonces, aparte de la parte técnica, viene la parte política, que también pudimos ir sobrellevando".

Unos 400 empleados, 150 sindicalizados y 250 de confianza —reclutados éstos en el interior de la República, lo que le dio a la obra un rasgo multicultural—, han ejecutado el que se considera "el proyecto número uno" de la CFE en el país, en el rubro de distribución de energía (llevar al usuario el tipo de energía que le corresponde, ya sea de baja o media tensión).

El Programa de Modernización de la Red Eléctrica del Centro Histórico de la Ciudad de México consiste pues en la construcción de dos redes superpuestas, una de baja y otra de media tensión.

De acuerdo con información de la CFE, el Programa "comprende la construcción de 6 circuitos de media tensión, el tendido de 291 kilómetros de ductos subterráneos, la sustitución de 105 transformadores, la colocación de 367 kilómetros de líneas de media tensión y 82 kilómetros de baja tensión y la instalación de 9 mil acometidas, para atender a los casi 28 mil usuarios de la zona".

Además de abatir los problemas de seguridad que significaba una red sobrepasada en su capacidad en 500%, poseerá "tecnología de punta que permita la operación y monitoreo a través de telecontrol lo que significará eficiencia en la operación y reducción de costos". También se eliminará la posibilidad de *colgarse* de la red.

Con una inversión de 881 millones de pesos, esta obra coloca a la vanguardia al Centro Histórico; en el continente, solo las ciudades estadounidenses de Alabama, Illinois, y Edison, Nueva York, cuentan con este tipo de instalación.

"Todavía estamos sufriendo", dice Ronzón. La obra, con un avance de 85%, quedará terminada en marzo próximo; al cierre de edición, se estaban realizando la mayor parte de las acometidas domiciliarias y la migración de los usuarios grandes a la red de tensión media.

Con todos los dolores de cabeza, "el Centro Histórico de la Ciudad de México es el alma de la República, y trabajar en el alma de la República conlleva más que nada satisfacciones".

¿Qué adjetivo le pondría a este subsuelo? "Seguimos una corriente desde la época prehispánica", responde entre risas. "Nuestros ancestros dijeron: aquí", y "la ingeniería ha tenido que cumplir sus retos de acuerdo a las épocas, entonces más bien para mí es un subsuelo retador. No sé las siguientes generaciones

GUSTAVO OROZCO (IZQ.) SUPERVISA A UNA CUADRILLA QUE REALIZA ACOMETIDAS DOMICILIARIAS.

“ARRIBA Y ABAJO”

El subsuelo del Centro Histórico es un territorio cien por ciento masculino, y no puede ser de otro modo.

Decenas de ingenieros y técnicos conforman grupos de trabajo en los que impera una estricta disciplina, se escala por esfuerzo y mérito, y la experiencia, que se transmite de una generación a otra, es la medalla más brillante.

Capacidad para el trabajo rudo, resistencia a las inclemencias del tiempo atmosférico —mientras “abajo” es “el sauna”, “arriba” puede haber 3°C—; disposición para trabajar largas noches, paciencia para soportar los reclamos e insultos de ciudadanos inconformes con el cierre de una vía o la obstrucción de una banqueta. El perfil de estos trabajadores bien podría incluir esas cualidades.

Km. cero charló con varios de ellos y recogió sus testimonios.

En una galería que corre bajo el atrio de la Catedral —una parte es de tiempos del Porfiriato—, oscura y con un leve olor a humedad rancia, pasa un ducto que lleva el agua potable a varias zonas de la Ciudad.

“Tiene 36 pulgadas de diámetro, es de fierro fundido, hecho en Francia, y tiene más de 40 años”, dice el ingeniero Fernando Manuel Reyes como si recitara el pedigrí de una mascota, mientras le da unas palmadas al ducto.

Reyes y su cuadrilla de 260 empleados son los responsables, por parte del SACM, del abastecimiento de agua potable en las delegaciones Cuauhtémoc y Benito Juárez, y en parte de Álvaro Obregón y de Miguel Hidalgo.

“Aquí el principal problema es la falta de espacio”, señala Reyes, respecto a la zona Centro, donde los usuarios del subsuelo se ganan cada centímetro cuadrado de espacio a codazos. “Esta galería”, dice con una pizca de celo, “era exclusiva para aguas (el Sistema de Aguas), pero otros supieron, y mire”. Es que por los muros corren cables de servicios de telefonía y otros.

La norma establece distancias mínimas entre los ductos —“tres diámetros de separación entre toda infraestrctura hidráulica en red primaria”, por ejemplo—, pero eso es imposible de cumplir en el Centro.

Es la queja principal. Cuando se les pide un adjetivo para el subsuelo del Centro, dicen “complicado”, “saturado”, “difícil”. Las maniobras para hacer reparaciones se dificultan o requieren herramientas especiales. La ruptura accidental de instalaciones de otros, mientras se repara una propia, es frecuente.

Carlos Muñoz, Ingeniero residente de obra civil en la oficina de Desazolve Centro, también del SACM, comanda a 350 hombres que se encargan del desazolve manual y con malacates en las delegaciones Cuahutémoc y Benito Juárez.

En el Centro, explica, además del poco espacio, la dificultad principal es tener que laborar de noche —excepto cuando se trata de emergencias—, “para no afectar el tránsito vehicular ni al turismo”.

Cada calle recibe servicio un par de veces al año; algunas, tres. La acumulación de grasas arrojadas por los negocios de alimentos a los canales de drenaje es la causa principal de taponamientos en la zona. La gente también deposita en el drenaje basura, harinas, desechos de construcción, materiales epóxicos y un sinnúmero de objetos.

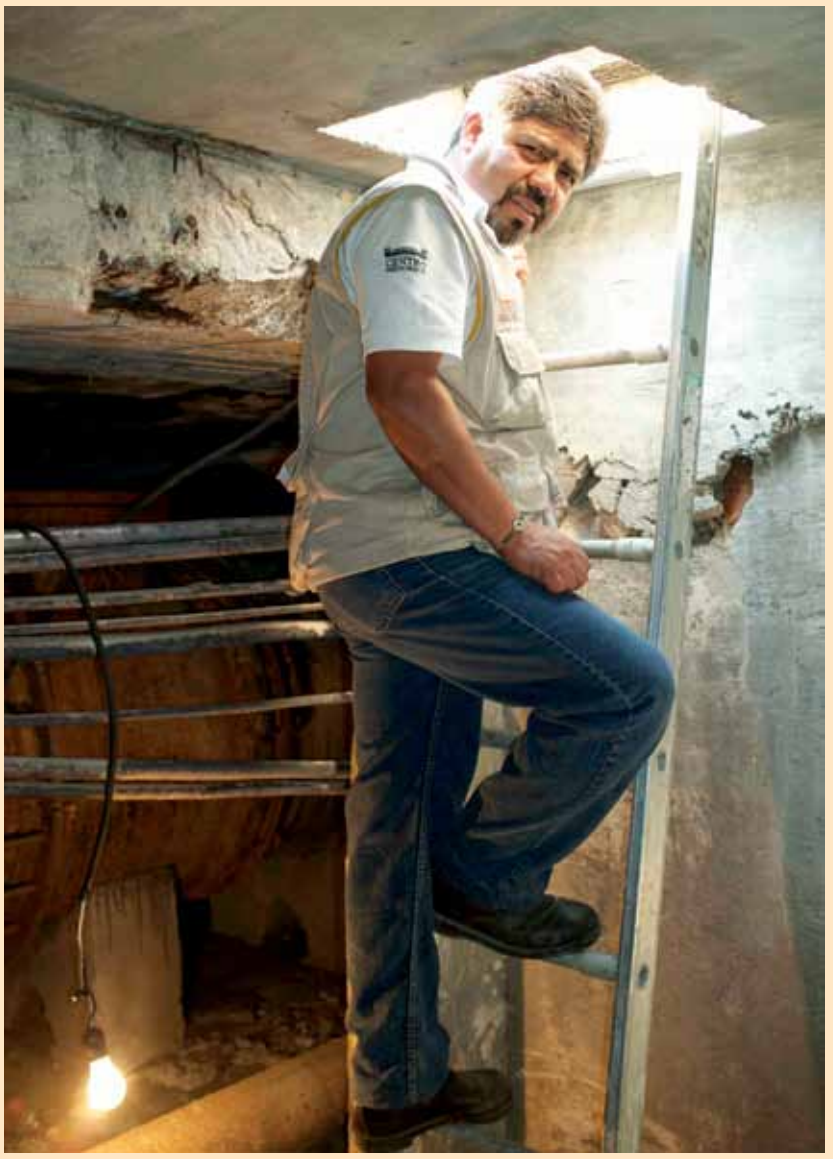
“A veces, en una cuadra, se puede sacar desde medio metro cúbico a un metro cúbico de azolve”, lo cual, apunta, “es mucho”.

Un “tramo muy conflictivo” es la calle de Bolívar, entre Uruguay y República de El Salvador.

Un problema más, no exclusivo del Centro, es una cantidad considerable de fauna nociva. Muñoz cuenta que cuando sondean los ductos con un sistema de videoinspección, en busca de taponamientos, “las ratas ya ni huyen, nomás se hacen a un ladito”.

FOTOGRAFÍAS: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

CARLOS MUÑOZ (CENTRO) CON DOS MIEMBROS DE SU EQUIPO.



RAYMUNDO LÓPEZ, EN UNA GALERÍA QUE PASA DEBAJO DE LA CATEDRAL.

Raymundo López Sánchez, jefe de Mantenimiento de la Intendencia del Centro Histórico, también pasa bastante tiempo “abajo”, en el subsuelo, checando instalaciones en busca de desgastes, desperfectos o en atención a algún llamado. Con otros siete compañeros, cubre todo el perímetro A. Cuando encuentra una falla debe reportarla a la entidad “dueña” de la instalación; muchas otras las repara él mismo, como en el caso de fuentes cuyos cuartos de máquinas son subterráneos.

La diferencia entre laborar “arriba” o “abajo” es que “trabajar arriba implica mucho que la gente se molesta. Cuando acordonamos un área, se molesta y nos insulta. Siempre es así. Abajo no hay problema porque no hay nadie. Entre más solitarios estemos, se trabaja más a gusto”.

El ingeniero electricista Gustavo Gerardo Orozco Flores vino de su natal Torreón, Coahuila, a integrase al equipo de la CFE que sustituye el tendido eléctrico del Centro. No conocía la capital, y llegó directamente a curarle las entrañas.

Acompañado a veces por policías, participó primero en un levantamiento, predio por predio, de las instalaciones eléctricas; después, en la obra, ha supervisado una cuadrilla.

Con marcado acento norteño, cuenta: “Teníamos que meter registros pequeños, de un metro por 60, pero ya cuando teníamos que meter las bóvedas (cajas subterráneas donde se colocan los transformadores) de 3 metros por 2.50 de profundo, y veo las banquetas de 1.90 de ancho, digo ¿dónde voy a meter una que mide 2.10 de ancho, y con todas las instalaciones: Telmex, agua, fibra óptica, la misma red de la extinta (Compañía de Luz)?”.

“Se modificó bastante el proyecto sobre la marcha, y el tiempo de ejecución se volvió larguísimo. Y aparte, pues la problemática que teníamos con la red de la extinta, que cualquier marrazo que dabas, ya estaban los cables y corrías el riesgo de pegarles”.

Pero el sabor de la experiencia es de los perdurables. “Este proyecto es único porque desde que encontramos muchas cosas en el suelo hasta que tenemos que andar con un arqueólogo que nos esté orientando.

“Tú dices bueno, ya hice un Centro Histórico, pero no cualquiera, ¿no? Voy a llegar a cualquier otra parte de la República a construir una red subterránea y no voy a tener ningún problema en hacerlo. Esta obra nos ha dado para aprender de todo, hasta reparar fugas de agua, reparar cables de teléfono, banquetas, ¡todo!”.

LOS USUARIOS DEL SUBSUELO

FOTOGRAFÍAS: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

PROCEDIMIENTO DE VIDEOINSPECCIÓN DE UN DUCTO DE DRENAJE. LA UBICACIÓN EXACTA DE LOS TAPONAMIENTOS EVITA ROTURAS INNECESARIAS DEL PAVIMENTO.

¿Cómo se gestiona un subsuelo? O antes aún, ¿el subsuelo se gestiona? ¿Se organiza? ¿De quién es la responsabilidad? ¿Quiénes actúan allí? Son las preguntas que surgieron desde que en **Km. cero** supimos de la existencia de la Mesa de usuarios del subsuelo del Centro Histórico, que sesiona todos los martes a las 8:30 de la mañana.

Durante décadas, las intervenciones del subsuelo para colocar infraestructura se realizaron sin coordinación, lo que causaba excavaciones repetitivas, que unos usuarios dañaran las instalaciones de otros sin afrontar consecuencias, etcétera. Hace más de 15 años que se creó la Comisión de Usuarios del Subsuelo, coordinada por la ahora Secretaría de Protección Civil, en la que están obligados a participar quienes tengan algún proyecto que desarrollaren el subsuelo metropolitano.

La ACH participa en esa Comisión, pero, explica el Intendente del Centro, cuando se lanzó el gran proyecto de la CFE, se vio la necesidad de replicar ese ejercicio, para el Centro.

En la mesa, instalada hace poco más de dos años, participan representantes de los usuarios del subsuelo consuetudinarios: SACM, CFE, Autoridad del Centro Histórico (ACH), Fideicomiso del Centro Histórico, Autoridad del Espacio Público, delegación Cuauhtémoc, Telmex y Citelum, empresa proveedora de servicios de alumbrado público contratada por el GDF. Asimismo, se llegan a integrar temporalmente actores que desarrollan proyectos precisos.

Coordinada por la ACH, la mesa escucha y da seguimiento a los proyectos que se estén desarrollando. Es un espacio para que se anuncien con anticipación futuras intervenciones, y que quienes puedan ser afectados "levanten la mano" y lo digan. Las enormes dimensiones físicas del Centro, y su complejidad, provocan que allí se discutan desde proyectos de gran envergadura, como dónde se emplazarán las tomas de electricidad para la periódica iluminación especial del Zócalo, hasta el rastreo de un cable que está dando lata en algún edificio, y cuya procedencia quedó perdida en el confín de los tiempos.

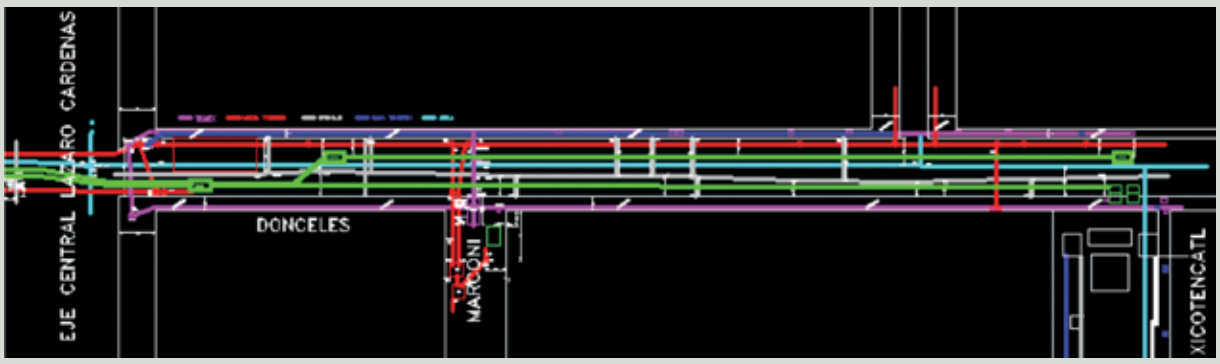
Como autoridad, explica el coordinador de la Mesa, "somos facilitadores. Abrimos puertas, hacemos enlaces, llamamos a quien haya que llamar, ya sea un secretario, si se requiere, o al señor que abre la llave número 8 de la red tal".

En un entorno cuyos hábitos y costumbres incluían la incomunicación, la mesa ha logrado evitar algunos incidentes —como el que personal de CFE rompa ductos de SACM, o viceversa— y subsanar otros.

Otro producto de la mesa es la elaboración de un primer plano de las instalaciones subterráneas del Primer Cuadro. Al cierre de 2012, cada dependencia y empresa había elaborado su parte. En este año se empalmarán mediante un programa digital para confeccionar, por primera vez en la historia, un plano que permita ver todas las instalaciones de la zona, a un tiempo.

Aunque se formó a expensas de un proyecto que está por concluir, la mesa es un logro muy interesante de la administración recién concluida.

Dado el papel estratégico que tiene el subsuelo del Centro, el plan es que la mesa adquiera más formalidad y que sea el espacio de coordinación para dar continuidad al mantenimiento de la infraestructura subterránea.



CORTESÍA DE CFE (DETALLE)

DIAGRAMA QUE MUESTRA LA SOBRESATURACIÓN DE INFRAESTRUCTURA SUBTERRÁNEA EN UN TRAMO DE DONCELES. CADA COLOR REPRESENTA UN TIPO DE INSTALACIÓN DISTINTA.

LA SANGRE DEVOTA
LAS MIRADAS DE MANUEL RAMOS

POR **DIEGO FLORES MAGÓN**

FOTOGRAFÍAS **ARCHIVO MANUEL RAMOS**

TRÁFICO DE CARRUAJES Y AUTOMÓVILES EN UNA DE LAS CALLES ALEDAÑAS AL ZÓCALO. CIUDAD DE MÉXICO, CA. 1917.

***NUESTRA SEÑORA DE GUADALUPE, REINA DE MÉXICO Y EMPERATRIZ DE AMÉRICA Y DE LAS FILIPINAS*, EN UN FOTOMONTAJE REALIZADO POR MANUEL RAMOS EN 1931**

En la historia de la salvación de un archivo suele intervenir la fortuna. Hoy, por ejemplo, Héctor García me contó que su hermano sacó el archivo de su padre de un edificio en vías de colapso, ubicado en Bucareli, el mismo día del terremoto del 85. En la serie de hechos que dan cuenta de la salida a la luz pública del archivo de Manuel Ramos es decisiva una conversación casual entre un dentista, nieto del fotógrafo, y su paciente, el fotógrafo Pablo Ortiz Monasterio. De ahí a la exhibición que ahora se muestra en el Museo de la Ciudad de México hay una relación de acontecimientos expuesta detalladamente en el libro *Fervores y epifanías en el México moderno*, que la acompaña.

Para la exposición, el curador Alfonso Morales —quien contribuyó directamente a sacar el archivo de su ensimismamiento— propone un recorrido circundante, que destina un apartado a cada una de las vertientes temáticas por las que el acervo se derrama. Manuel Ramos nació en 1874 y murió en 1945; fue uno de los primeros fotoperiodistas mexicanos en tiempos de la revolución; trabajó documentando fotográficamente el patrimonio monumental de la ciudad de México, cuando ésta se transformaba en su primera versión de una ciudad moderna; fue además un católico militante en tiempos del conflicto entre la Iglesia y el Estado posrevolucionario. La vida tiene estructura, y un archivo personal se ordena así: ahí está su vida doméstica, como uno de sus ejes, y su fe.

Más allá del sujeto productor del archivo, de Manuel Ramos, y de la forma de su vida, todas las fotos expuestas ofrecen, como ventanas, el espectáculo del pasado. Vale la pena entregarse a la contemplación. Vistas solitarias del valle, de milpas, de paisajes lacustres encantados. Escenas callejeras de un mundo antiquísimo: un saltimbanqui paseando a

VISTA DE UNO DE LOS CANALES NAVEGABLES UBICADOS AL SURORIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, CA. 1910. ARCHIVO MANUEL RAMOS

LA EXPOSICIÓN EN EL MUSEO DE LA CIUDAD DESTINA UN APARTADO A CADA UNA DE LAS SECCIONES DEL ARCHIVO MANUEL RAMOS: LA REVOLUCIÓN, EL PATRIMONIO MONUMENTAL, SU VIDA DOMÉSTICA Y SU FE.

un oso por una calle lodosa de arrabal, carreras de regatas de aires olímpicos por canales que podrían ser los de Xochimilco, exhibiciones aéreas de artefactos de varitas y de papel, carreras de "bólidos" por maizales. Escenas domésticas, como de sus hijas a mitad de un baño o en un patio sin escombrar, mirando un eclipse a través de espejuelos en "Astrónomos de ocasión". Y el motivo recurrente de una ciudad de México vista desde lo alto o percibida desde el laberinto de sus patios y callejuelas.

Un archivo invita al juego de la clasificación y reclasificación documental. Luego de ver la exhibición y de recorrer el libro, se me antoja que, en la vida y el archivo de Manuel Ramos, su corazón católico y su devoción por la Virgen de Guadalupe ocupan la posición central. Encuentro una diferencia que me parece válida como principio de clasificación entre el registro fotográfico que hace como empleado de la burocracia gubernamental, y el registro que hace de la resistencia y rebeldía católica, como sujeto político subversivo y soberano. ¿Por qué habría de fotografiar los servicios religiosos que hospeda clandestinamente en su propia casa si no es para formar un archivo de la resistencia e inscribirse a sí mismo en esa lucha?

En realidad, Manuel Ramos parece un observador extrañamente pasivo y neutral ante la transformación de la ciudad que él mismo documenta, como empleado de la burocracia (no acusa nostalgia por la ciudad pretérita); parece un observador igualmente imparcial ante el paso de la revolución frente a su cámara, que registra como reportero de la prensa (retrata a Zapata y acepta un cargo de Huerta). Sin embargo, esa neutralidad termina cuando la historia toca su corazón devoto; cuando la ciudad exige demoler la casa del mártir mexicano del siglo XVI San Felipe de Jesús, un lugar indiferente para la urbe, pero sagrado para él. Entonces el fotógrafo cambia de hábito, y pasa de empleado de gobierno a militante del catolicismo.

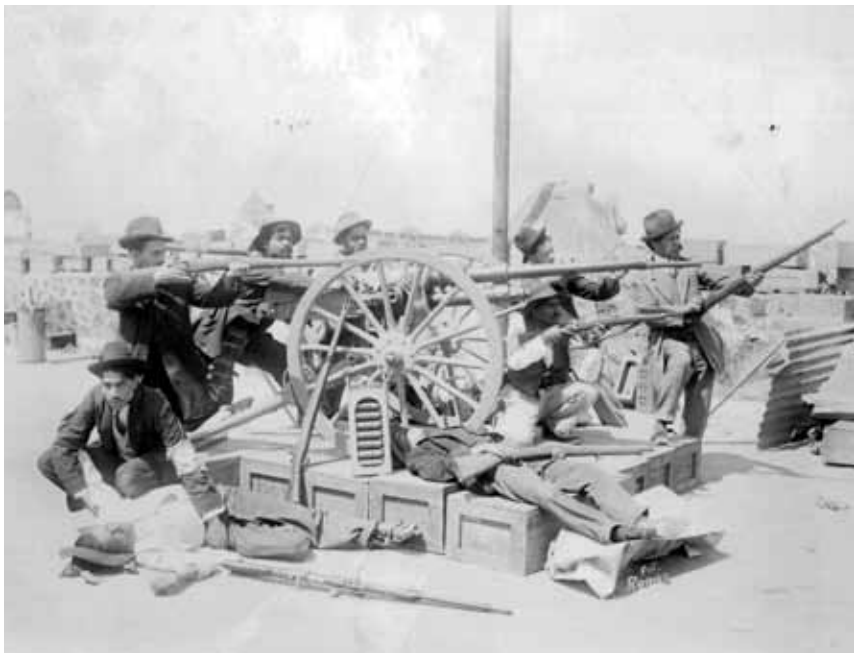
Su cámara se convierte en instrumento de la resistencia, ya no para el control y el archivo del Estado, sino para servir a la memoria de su comunidad de fe. Procura salvar documentalmente al lugar abolido. Lógicamente, el gobierno lo destituye de su cargo.

En el archivo de la devoción de Ramos, ocuparía un lugar principal la fotografía de la higuera religiosa de San Felipe, la del corazón atravesado de José de León Toral, y la del rostro de Jesucristo que apareció milagrosamente en su ropero, como prenda —documental y fotográfica— de la aceptación de su Dios.

Manuel Ramos
Museo de la Ciudad de México. Pino Suárez 30. M Pino Suárez y Zócalo. Hasta el 31 de marzo. Mar-Dom 10-18hrs. Admisión: 24 pesos; estudiantes y maestros, 12 pesos; miembros de Inapam, entrada libre; Dom, entrada libre para niños de hasta 10 años de edad; Mié, entrada libre general. Tel. 5522 9936.

BOB WHITE, EL HOMBRE MOSCA, EN SU ASCENSO A LA CATEDRAL METROPOLITANA. CIUDAD DE MÉXICO, ABRIL DE 1922. ARCHIVO MANUEL RAMOS

VISTA DEL ORIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO CON LOS VOLCANES IZTACCÍHUATL Y POPOCATÉPETL AL FONDO, CA. 1930. ARCHIVO MANUEL RAMOS.



SEGUIDORES DE FÉLIX DÍAZ SIMULANDO ACCIONES DE COMBATE ANTE LA CÁMARA DE MANUEL RAMOS, EN LA CIUDADELA, DURANTE LA DECENA TRÁGICA. CIUDAD DE MÉXICO, FEBRERO 1913.

SABORES ANCESTRALES

En el primer cuadro pervive una gran variedad de aromas, sabores, técnicas e ingredientes de linaje prehispánico. Los hay en presentaciones cercanas a las descritas por los cronistas de la Conquista, hasta sofisticadas.

POR **PATRICIA RUVALCABA**

FOTOGRAFÍAS: EIKON.COM.MX

GUACAMOLE CON CHAPULINES. RESTAURANTE AZUL HISTÓRICO.

GRANOS DE CACAO. CHILERÍAS DE LA CALLE DE ROLDÁN, BARRIO DE LA MERCED.

Tenochtitlan resuena en el Centro Histórico no sólo a través de vestigios arquitectónicos, sino en forma de sabor.

Entre las capas culturales que conforman el extraordinario mestizaje gastronómico de la cocina mexicana actual, se asoman rastros evidentes de los sabores que paladearon los mexicas, como un sencillo esquite, una sopa milpera o un guacamole. Hay otros menos a la mano, como un tamal de rana o de pescaditos, un pastel de amaranto o una torta de hueva de mosco, un espumoso tejate o un mole hecho a base de cenizas. **Km. cero** eligió unos pocos ejemplos singulares. Provecho.

"LO RECOMIENDAN LOS DOCTORES"

En el vistoso "pasillo de los nopales" del mercado de La Merced, llegando a la puerta trasera, varios locales ofertan platillos que se pueden considerar entre lo más cercano a algunos de los que se consumían en Tenochtitlan.

En la puerta 1, local 1, Edith Pardines Hernández los dispone sobre una mesa. Tatemadas hojas de maíz guardan un puñado de pescaditos blancos, o bien un guiso de ancas de rana; pescaditos con nopales y chile están arropados con una penca de maguey; los boquerones se ofrecen con o sin chile; una trucha ahumada muestra sus olorosas carnes delicadas y otra, llamada criolla, un relleno enchiloso, y la huevera. En un frasco, se retuercen sonrosados gusanos de maguey y en otro, un polvo pardo —*ahuautle*, hueva de mosco de agua— pica la curiosidad. Chapulines, escamoles (hueva de hormiga) y jumiles (chinches de monte) completan el apartado de insectos.

El aspecto de estas bombas de proteínas, minerales y vitaminas, es apetitoso pero algo tosco —"los extranjeros le hacen el fuchi"—, y anuncia su fuerte carácter. Sin embargo, son muy próximas a varios platos descritos por cronistas de la Conquista; la dieta de la población ribereña de Tenochtitlan incluía peces de agua dulce, insectos y "todas las sabandijas que cría la tierra", escribió fray Diego Durán en su *Historia de las Indias de Nueva España.*

"Este puesto tiene más de 50 años", cuenta Edith. "La mayoría de los productos viene de Janitzio, Michoacán, pero otros son de Toluca o de San Francisco Cuautliquixca, Hidalgo, el pueblo natal de Edith.

Ella prepara el nixtamal de pescaditos con xoconostle, epazote, nopales, cebolla y chile, "en hoja de maguey". Abundante, el plato tiene un gusto húmedo, algo terroso y picante. Ella también cocina en horno la deliciosa trucha ahumada; lo hace de madrugada, antes de trasladarse al local, que abre de lunes a domingo a las 7:30 horas.

"Todo lo que vendemos contiene calcio porque es de agua dulce —*acociles* incluidos—, no tiene colesterol, como lo de agua de mar; lo recomiendan los doctores, pero eso no lo ve la gente", dice, al lamentar que la venta esté decayendo. Esto, a pesar de los precios accesibles —el mixiote, suficiente para dos o tres personas, cuesta 30 pesos.

PREPARE UN GUACAMOLE CON GUSTO ANCESTRAL: AGUACATE, UNAS RAMAS DE PIPICHA PICADAS Y CHILE.

Sin embargo, Edith persiste: "Esto es tradición, hay que conservarlo".

"TODO LO HACEMOS NOSOTROS"

Es natural que uno de los núcleos de este paseo sobre vestigios de la comida prehispánica sea el mercado de La Merced, descendiente de los grandes mercados mexicas. En este tumultuoso centro de abasto con 42 mil 200 comerciantes registrados, se distribuyen los ingredientes —del nopal al xoconostle, de las yerbas y los tubérculos a los granos, de las carnes a los insectos— y los utensilios ancestrales —comales, molcajetes, metates, etc. Sólo para la dulcería tradicional, en la que el cacahuate y el amaranto son estelares, hay una nave, el mercado Ampudia.

A unos metros de Edith, Glacira Flores Flores trae de Huejotzingo, Puebla, bastimentos y antojitos con clara estirpe prehispánica.

Quelites, guías de calabaza, quintoniles, verdolagas, el fragante pápalo, el frijol tierno —"para hacerlo en adobo, salsa verde o con rajas de chile poblano"—, chiles locos —"pican mucho"— y el cilantro arromerado —o criollo—, que se cultiva entre la milpa y "tiene más fuerza" que el cilantro común.

Entre las frutas, durazno "de rancho", prisco y tejocotes. ¿Dulce? El pinole, el huesito de capulín tostado, los chinicuiles, grandes vainas verdes "que se abren y se les come el algodón de adentro".

El caballito de batalla lo constituyen los tlacoyos, las tortillas, los peneques, la masa de maíz blanca o azul, la pasta de frijol negro para rellenos o para untar. También trae chapulines, semilla de calabaza y cacahuate tostado.

Doña Glacira y su familia se turnan para atender el puesto todos los días —abren a las 5 horas, desde hace más de 10 años—, y se ocupan de toda la producción. Cultivan, colectan, limpian, amasan, cocinan, tuestan, despepitan, muelen, etc. Sonriente, presume: "Todo lo hacemos nosotros".

EL PASADO SE PONE EXÓTICO

En Regina 160, en el barrio de La Merced, está el Restaurante bar Chon, conocido como el lugar por excelencia para degustar platos evocadores. El chef, don Fortino Rojas, aclara que se trata de "comida mestiza", con ingredientes y preparación prehispánicos, y con especias y componentes posteriores a la Conquista.

Las tortas de *ahuautle* (120 pesos) por ejemplo, con su textura granulosa pero suave, y un sutil sabor terroso, dan una idea.

El jabalí con achiote, muy terso también (160), es una apuesta segura, lo mismo que las albóndigas de venado al tequila, las ancas de rana empanizadas o el venado en pipián verde. Y en cuanto a golosinas, el pastel de amaranto y el flan de chicozapote (45c/u) son experiencias singulares. Hay más. Consulte www.restaurantechon.com.

Por el mismo rumbo, los resabios del viejo mercado de La Merced se agrupan en la esquina de Roldán y Corregidora. Son cuatro locales de chiles secos que ofrecen lo necesario para preparar mole —de *moli* o *molli*, palabra náhuatl genérica para las salsas preparadas con chiles.

Además del cacao, almendras y canela estos negocios ofertan especias y productos de temporada.

Y en el rumbo de Santísima, aún en el cuadrante de La Merced, hay tres locales de productos oaxaqueños. Aquí es Oaxaca (Soledad 42, local 4), por ejemplo, ofrece tejate —bebida a base de cacao y maíz, una de las favoritas de los mexicas— y una colorida nieve de tuna (17).

LA ALUCINANTE OFERTA DE LOS MERCADOS MEXICAS SIEMPRE INCLUYÓ PRODUCTOS DE AGUA (DULCE Y SALADA), DE VIENTO Y DE TIERRA.

Si de cocinar se trata, además de los puntos mencionados, otro, neurálgico, es el mercado de San Juan, en la Plaza Pugibet. Además de vegetales y yerbas de excelente calidad, aquí se ofrecen las carnes y aves que se servían en las mesas mexicas nobles —venado, jabalí, codorniz, etc.—, así como los insectos. Y la calle de Arandas encuentre patos y codornices.

MOLE DE CENIZA

En el restaurante Azul Histórico (Isabel La Católica 30), la herencia gastronómica —sobre todo del sureste y del Bajío— se presenta sobre manteles largos.

"Es un rescate. De todas nuestras recetas, de todas nuestras influencias gastronómicas", dice Eduardo Vibian, chef operativo del lugar, sobre el trabajo de investigación que hay detrás de cada receta.

¿Un ejemplo? El mole de chichilo negro, que se prepara "con un chile específico, el chilhuacle, que significa chile viejo, y solo se cultiva en Oaxaca".

De este chile en peligro de extinción hay tres variedades, rojo, amarillo y negro; este último es el que lleva el mole. Los chiles se seleccionan, se ponen al fuego y se reducen a cenizas, lo mismo que algunas tortillas. Luego se remojan dos días durante los cuales se les cambia el agua; esto, para "limpiar el sabor" de un posible dejo amargo, y obtener el pigmento. Chile mulato, especias y una salsa de tomate "tersa y brillante" complementan este mole, que se sirve con filete de res (160) o de venado (270).

Se acompaña con unas bolitas de masa —*chochoyote*, ombligo— que llevan en el centro una incisión, muy parecidas a representaciones del ombligo halladas en vestigios arqueológicos.

Tras 15 años de investigación acerca de la receta por parte del chef Ricardo Zurita, creador del concepto Azul, y cinco de elaborarlo, el plato se ha ido perfeccionando para adaptarlo a un proceso de producción moderno.

Si bien los moles son el sello distintivo de Azul Histórico, la carta incluye, por ejemplo, tamales como el de chaya (de Mérida) o el de frijol (49). Además, hay festivales mensuales dedicados a temas y regiones. (www.azulhistorico.com).

FOTOGRAFÍA: JESÚS RODRÍGUEZ PETLACALCO

EL PUESTO DE EDITH PARDINES, EN LA MERCED DESDE HACE CINCUENTA AÑOS.

DE SOBRIOS Y NO TANTO

Salvador Novo afirma que si algo caracterizaba a la mayoría de los mexicas al comer era su "sobriedad". Los niños, a partir de los tres años recibían media tortilla al día; los de cuatro y cinco, una tortilla; los de seis a doce, una y media, y desde los trece, dos tortillas.

Un *macehualli* (gente común, en este caso un campesino) empezaba su labor en ayunas, dice Novo. A media mañana tomaba del *xicalli* (jícara) unos sorbos de *atolli* y más tarde, su mujer le llevaba el *itácatl*, con la "comida formal y fuerte del día: las tortillas, el chile, un *tamalli* acaso con frijoles adentro, unos nopales. Y agua. Por la noche, acaso, unos sorbos de *atolli*".

"Los señores, ciertamente, no comían tan escueta ni limitadamente", aclara Novo en otro pasaje.

Para ir hasta el otro extremo, es muy conocida la nota de un asombrado Bernal Díaz del Castillo al describir con minucia el inabarcable mercado de Tlateloco.

Los mismo sobre las laboriosas cocinas de Moctezuma. Éste es solo un fragmento: "Le tenían sus cocineros sobre treinta maneras de guisados, y teníanlos puestos en braseros de barro, porque no se enfriasen. Cotidianamente le guisaban gallinas (que no lo eran), gallos de papada, faisanes, perdices de la tierra, codornices, patos mansos y bravos, venado, puerco de la tierra (jabalí), pajaritos de caña, y palomas y liebres y conejos, y muchas maneras de aves y cosas que se crían en esta tierra, que son tantas que no las acabaré de nombrar tan presto. Dos mujeres le traían tortillas. Traíanle frutas de todas cuantas había. Traían en unas como a manera de copas de oro fino, cierta bebida hecha del cacao; decían que era para tener acceso con mujeres".

Para Novo, el mestizaje culinario mexicano empezó un día en que, tras la derrota de Tenochtitlan Hernán Cortés celebró un banquete para sus capitanes, en Coyoacán. Escribe: "... de Cuba habían llegado cerdos. La manteca hacía pues su entrada triunfal y chirriante aquí donde no se conocían las frituras —lo mismo que el vino, consigna Novo—. Los mexicanos miraban sorprendidos a aquel extraño, gordo animal que siempre dormía: *cochi*, dormir. El cerdo español recibiría su nuevo nombre mexicano de cochino, el que duerme".

Fuentes: Salvador Novo, *Cocina mexicana o Historia de la gastronomía de la Ciudad de México*, Porrúa, México, 1976, 368 p.

AVENTURAS PARA EL PALADAR

En el mismo edificio se encuentra que bo!, una chocolatería que además de vistosos bombones (17), trufas y confites (21), ofrece barras de chocolate (52), así como bebidas a base de cacao (40) servidas según la usanza de varias zonas: xocóatl (Tenochtitlan, con chile, pimienta y canela); tejate (Oaxaca, azúcar, hueso de mamey, nuez y flor de cacao); tascalate (Chiapas, maíz, piñón, canela y azúcar) y pozol (Tabasco, maíz, azúcar, avena o coco).

Entre los cerca de 60 sabores de los rellenos de los chocolates, muchos suenan a aventura: horchata, tamarindo, mole, sandía, mango, chamoy.

Bajo el precepto de "chocolatería mexicana evolutiva" —cacao orgánico, sin grasas animales ni azúcar—, la firma se ha ganado la simpatía de los amantes del chocolate.

Aquí solo un ejemplo de la conexión entre que bo! y el legado prehispánico: "El tostado del grano para hacer nuestras bebidas y algunos rellenos de bombón se sigue haciendo en barro", material que los impregna de un aroma único, explica vía correo electrónico el chef José Ramón Castillo, creador de la marca.

Si algo faltaba, en el mismo complejo está una sucursal de la mezcalería La Botica, que ofrece una treintena de variedades de la bebida espirituosa ancestral por excelencia.

La gastronomía con rasgos prehispánicos en el Centro no se agota en los lugares visitados. Otros sitios recomedables son, por ejemplo, los restaurantes El Cardenal (Palma y Plaza Juárez), el de la representación del estado de Tlaxcala (San Ildefonso) y la mezcalería Al Andar (Regina). De nuevo, buen provecho.

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA QUE BO!

QUE BO! RESCATA PROCEDIMIENTOS ANTIGUOS ALREDEDOR DEL CACAO.

TENOCHTITLAN CULINARIO, AYER Y HOY

POR **JESÚS RODRÍGUEZ PETLACALCO**

La tradición oral de los antiguos mexicanos cita diversos pasajes en los que la comida fungió como protagonista, incluso desde el momento fundacional de Tenochtitlán: el mítico acontecimiento está marcado por el águila que devora una serpiente sobre una nopalera.

NOPAL

Aquella ciudad fantástica derivó en las actuales calles del Centro Histórico y sus barrios de gran carácter, que guardan en sus construcciones, mercados, restaurantes, hogares, plazas y calles invaluables secretos.

Tal es el caso de *Teopan*, el lugar donde está lo divino (hoy San Pablo), y de *Moyotlán*, sitio de mosquitos (hoy San Juan), ancestrales *campa* o parcialidades que fueron parte de la sofisticada traza urbana de Tenochtitlán; sitios fundacionales integrados a su vez por barrios o *calpulli* en cuyas chinampas, lagos y canales se producían y criaban diversas especies que conformaron la base de la alimentación local.

Destaca el *calpulli* de *Ometochtitlán*, el lugar de los conejos, ubicado en la actual Merced, donde se encontraban los tinacales y se producía el aguamiel, además de distribuirse allí las pencas y derivados del maguey.

GUSANOS

Otro *calpulli* del mismo *Teopan* fue *Cuescotitlán*, donde están las trojes, área relacionada con el proceso productivo del *tlaolli*, maíz, desde su cosecha hasta antes de la molienda. Después de la Conquista, la zona se conoció como Alhóndiga, calle emblemática en la historia alimenticia de la ciudad por su importancia en el secado y almacenamiento de granos, y donde aún se puede comprar grano de maíz por kilo.

PESCADITOS

La alucinante oferta de los mercados mexicas siempre incluyó productos de agua (dulce y salada), de viento y de tierra. En el caso de los alimentos terrestres con los que se preparaban los manjares de los hijos de Huichilopochtli, encontramos: *acamotli*, camote; *ahuacatl*, aguacate; *iztmiquílitl*, verdolagas; *achochoquílitl*, quelite; *tlalcacahuatl*, cacahuate; *cacahuacuahuitl*, cacao; *chayotli*, chayote; *nopalli*, nopal; *tzilli*, chile; *cuajinicuil*, jinicui, y *xalococotl*, guayaba, entre muchas plantas y frutos más que se sembraban y cultivaban en chinampas, así como en tierra firme del litoral lacustre de la gran cuenca.

La carne procedía de los escenarios chinamperolacustres del Anáhuac y de otras regiones que tributaban y comerciaban con los tenochcas, lo que hacía una lista interminable de animales de viento tanto locales como viajeros; en este rubro entran el *huexolotl*, guajolote; el *canauhtli*, pato viajero; el *atótol*, pato nativo o el *tzitzicuilotl*, chichicuilote. Además, seres de agua como peces, crustáceos y batracios: *acuitzilli*, acocil; *axolotl*, ajolote; *atotócatl*, renacuajo y *huauhchinamco*, huachinango.

HORMIGAS

En esta fabulosa dieta no podían faltar los insectos derivados del inteligente aprovechamiento de los recursos-elementos: agua, tierra y viento. El *axayacatll*, huevecillo de mosco; *cinocuili*, gusano elotero; *meocuilin*, gusano de maguey; *xonecuilli*, chinicuiles; *azcamolli*, escamol, entre otros que proporcionaban importantes dosis de proteína. Ciertos animales se comían solo en ocasiones especiales —o estaban destinados a personajes de alto linaje— como el *ozomatli*, mono araña; el *xolozcuintli*, xoloescuincle, y la *techalot*, ardilla.

JUMILES

Condimentos como el *acyotl*, achiote y el *epazotl*, epazote; utensilios como el *comalli*, comal; el *metatl*, metate, con su *metlapilli*, meclapil; el *molcaxitl*, molcajete, y productos como la *itzal*, sal, y el *tequixquitl*, tequesquite complementaban esta riqueza *sui generis*.

Basta darse una vuelta por las sabias calles del Centro para redescubrir dignos espacios donde aún se preserva el conocimiento que además de nutrir a un pueblo nos ha dotado de una identidad culinaria única en el mundo, incluida en la lista del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad de la Unesco.

AHUAUTLE

RUTA GASTRONÓMICA PATRIMONIAL
"LA COMIDA PREHISPÁNICA EN LA MERCED"

Conozca los sitios clave de la cocina prehispánica en el Mercado y el barrio de La Merced, y platique con comerciantes de productos originarios. Presencie una charla ilustrada sobre la tradición culinaria de Tenochtitlán, dirigida por el promotor cultural Jesús Rodríguez Petlacalco. Finalmente, disfrute de la preparación de un platillo típico con ingredientes originales.

Para mayores informes: actividades.patrimoniomx@gmail.com

NO TE PIERDAS...

RESTAURANTES
Dalian: sabor estilo mandarín

¿Es usted de paladar audaz? El secreto mejor guardado de la zona Alameda es el restaurante Dalian, fundado hace 10 años por la inmigrante china Qu-Yan. El lugar se especializa en cocina casera estilo mandarín, tal y como se prepara en la cuenca del río Amarillo, en el norte de China, explica Marco Zárate Cid, capitán de meseros. Distinta de la cantonesa, la más conocida en México, esta cocina es de sabor más picante y seco, con menos platos fríos.

Las especialidades son, como entrada, los ejotes fritos (89 pesos), y entre las sopas, la de mariscos (128) y la de cabeza de pescado (128). De guisados, los pescados al chile (208) y el agridulce (218), y los camarones fritos con sal y anís chino (188). De tomar hay awato —bebida alcohólica de arroz, de sabor seco— (80) y refrescos chinos de litchi, coco y durazno (25). Para el postre, una rebanada de sandía es cortesía de la casa, al igual que el té verde o de jazmín.

Hay paquetes individuales (60-70); el más popular incluye sopa, arroz frito, dos rollos primavera, 1/4 de pollo agridulce y agua del día. Austero y agradable, el sitio es frecuentado por residentes y turistas de China.

FOTOGRAFÍA: CLAUDIA GUTIÉRREZ/EIKON.COM.MX

Restaurante Dalián

Humboldt 56 esquina con Artículo 123. M Juárez.
Lun-Sáb 11-23hrs. Dom 12-23hrs. Estacionamiento; se aceptan tarjetas de crédito. Tel. 5512 6901.

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO ARCHIVO DE LA FOTOGRAFÍA

El lago asfaltado: una mirada sobre el urbanismo de la ciudad

Museo Archivo de la Fotografía. República de Guatemala 34. M Zócalo. Hasta marzo de 2013. Mar-Dom 10-18hrs. Entrada libre. Tels. 2616 7057 y 2616 6975. coordinacionmaf@gmail.com

FOTOGRAFÍA
Ciudad en construcción

Esta exposición es un recorrido por la historia de la Ciudad de México, desde la construcción del Monumento a la Revolución, en los años treinta, hasta la actualidad. El acento está puesto en el desarrollo de la infraestructura.

Las 80 fotografías del acervo del Museo Archivo de la Fotografía (MAF) y las 12 de fotógrafos contemporáneos capturan momentos como la construcción de los ejes viales, de la Torre Latinoamericana y de la Villa Olímpica en la delegación Tlalpan.

"De los más de dos millones de imágenes que guarda el MAF se presentan aquí algunas no como registro nostálgico de un pasado mejor, sino como muestra de un cambio constante que sólo por momentos parece estabilizarse bajo la apariencia de orden", expresa el arquitecto Alejandro Hernández Gálvez, curador de la muestra.

También hay piezas del ejercicio que realizó el fotógrafo Rodrigo Vázquez en 2009, al registrar los mismos edificios y desde los mismos ángulos, que Guillermo Kahlo en 1904.

La exposición finaliza con 115 imágenes actuales de aficionados al sistema Instagram.

NIÑOS
Poesía en acción: *Siete giros a la Luna*

Antik y Toto, dos amigos inseparables, participan en una carrera que consiste en dar siete vueltas a Ático —el pueblo donde viven— y ayudar así al panadero a cumplir un sueño. En el trayecto tendrán aventuras y retos que superar con valentía y creatividad.

Siete giros a la Luna combina el humor, la danza y la música en vivo, mímica y malabarismo, en un pueblo montañoso donde hace mucho frío y se puede ver la aurora boreal.

Creado por la compañía Triciclo Rojo, el espectáculo está dirigido a todo público, aunque en especial a niños de 6 a 12 años, a los que invita a echar a volar la imaginación con diálogos breves, efectos de sonido, gestos cómicos y una ingeniosa iluminación que envuelve a los protagonistas.

Es debido a la combinación de esos elementos con la danza y el espectáculo clown que los miembros de la compañía describen su trabajo como "poesía en acción". La obra, además, busca promover valores como la amistad, la tolerancia, el respeto y la búsqueda de la felicidad.

Con varias presentaciones exitosas el año pasado, este 2013 ofrecen como novedad la presentación en vivo de la acordeonista finlandesa Johanna Juhola, quien interpreta la música.

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA TRICICLO ROJO

Siete giros a la Luna

Palacio de Bellas Artes. Av. Hidalgo 1. M Bellas Artes.
26 de enero, 17hrs. Admisión: 40 a 200 pesos.
Tel. 5512 2593. http://www.tricicloroj o.com.mx

CULTURAS DEL MUNDO EN UN RECINTO

Tiene un acervo de 17 mil piezas, reunidas en el curso de casi dos siglos. Único en su tipo, el Museo Nacional de las Culturas cumplió 47 años en medio de un proceso de restauración que concluirá en 2015.

POR **JESÚS DE LEÓN TORRES**

Toda cultura ajena provoca fascinación. Ésa es la razón de ser del Museo Nacional de las Culturas (MNC), uno de los más singulares del país y de Latinoamérica.

La evolución de las sociedades humanas, de la antigua Roma a los mares del Sur, de la Grecia clásica al Egipto de los faraones, y de las culturas prehispánicas a la Polinesia, se muestra en este recinto mediante arte y artículos de uso ornamental, cotidiano o ceremonial.

"Un día aquí son como seis meses de clases de historia, o hasta más", apunta Diana García Flores, estudiante de secundaria.

El MNC "Es uno de los pocos museos de Latinoamérica con este enfoque etnográfico y arqueológico y la única colección de este carácter en nuestro país. Ofrece una visión en conjunto de las culturas del mundo en un solo recinto", explica la directora, Gabriela Eugenia López Torres.

El acervo alcanza los 17 mil ejemplares —entre originales y réplicas—, representativos de los cinco continentes. Fue reunido a lo largo de casi dos siglos, producto de donaciones, adquisiciones, intercambios y comodatos.

Entre los donantes hay Estados, destacados antropólogos, organismos nacionales e internacionales, diplomáticos e instituciones pares.

Del acervo, López Torres destaca una colección de reproducciones de esculturas romanas que Manuel Tolsá trajo de España para la Academia de San Carlos (la otra parte de esa misma colección está en el patio de la Academia). También resalta una carta de navegación de la Micronesia —del siglo XIX—, ubicada en la Sala del Pacífico, hecha con trozos de madera y conchas, que representan islas y rutas marítimas "lo que demuestra una enorme capacidad de abstracción y observación de la naturaleza".

Y en la Sala del Mediterráneo, una tablilla de escritura cuneiforme de Mesopotamia que data de 2700 a. C., uno de los objetos más antiguos que se resguardan en México.

REGIONES CULTURALES

Como parte de una rehabilitación integral iniciada en 2007, la museografía, diseñada en los años sesenta y setenta del siglo pasado, se viene renovando.

Ahora, en vez de examinar cada cultura de manera aislada, se muestran áreas culturales, grupos de culturas en regiones integradas, para transmitir la idea de que las culturas estuvieron y están interconectadas.

EL ACERVO ORIGINAL ES UNA ESPECIE DE MUSEO MADRE QUE DIO ORIGEN A CUATRO MUSEOS NACIONALES.

La exposición permanente se ha dividido en dos salas: la del Mediterráneo, que engloba Grecia, Roma, Levante, Persia y Egipto, y la del Pacífico, la cual incluye las culturas con salida a este océano, tanto de América como de Asia y Oceanía; como las islas Polinesias, Australia, Nueva Zelandia e incluso el suroeste de México.

Entre 2013 y 2014 se abrirán las restantes: China, Japón, y Corea; Mundo árabe; América del Norte y África.

La museografía actual es más diáfana y sencilla, con menos piezas en exhibición —alrededor de 850— para poder rotarlas periódicamente con las que se hallan en las bodegas.

FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EJKON.COM.MX

EL NUEVO GUIÓN MUSEOGRÁFICO PRESENTA A LAS CULTURAS AGRUPADAS EN REGIONES.

ORO DE COLOMBIA

El programa de exposiciones temporales ofrece hasta el 3 de febrero de 2013 *Oro, arte prehispánico de Colombia*, que se exhibe en la Sala Internacional.

Se trata de más de 250 piezas provenientes del Museo del Oro de Bogotá, realizadas entre los años 500 a. C. y 1500 d. C. Esculturas antropomorfas y zoomorfas, orejeras, collares, diademas, narigueras, tocados, y pectorales dan cuenta del desarrollo de la orfebrería y la metalurgia en la Colombia prehispánica.

FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

***ARTE ANTIGUO DE LA INDIA*, UNA DE LAS MUESTRAS TEMPORALES DE 2012.**

La museografía se apoya también en videos y materiales interactivos.

En la Sala Internacional tienen lugar las exposiciones temporales.

Otros espacios producto de la modernización del MNC son Egipto Eterno, un quiosco interactivo cuyo montaje simula un sitio arqueológico egipcio, en el que se puede hacer un paseo virtual por la tumba de Tutankamon, el templo de Luxor y las pirámides de Giza.

La Biblioteca Pedro Bosch Gimpera, especializada en etnografía y antropología, con alrededor de 5 mil volúmenes de libros, así como revistas.

La Mediateca o Sala Intermedia es un híbrido entre mediateca, ludoteca y sala de lectura que a través de tecnologías interactivas fomenta "el disfrute del arte, el juego y la cultura", de acuerdo con la página electrónica de la institución.

En la Sala Educativa se organizan actividades lúdicas, talleres, visitas guiadas y teatralizadas para que el público conozca el edificio, el acervo y las muestras temporales.

La página electrónica del MNC ofrece, en la sección Museo Digital, un recorrido virtual con abundante información curatorial, una galería fotográfica con la historia del recinto, juegos como memoramas y rompecabezas, un video sobre el proceso de restauración y audios acerca de piezas relevantes.

"FUNCIONAL PARA EL SIGLO XXI"

Al tiempo que avanza la actualización museográfica, progresa "la restauración de la arquitectura histórica del edificio y la adecuación de las instalaciones, para que sea un edificio funcional para el siglo XXI", explica Carlos Martínez Ortigoza, coordinador del Plan Maestro de Arquitectura y Restauración 2007 del MNC.

Como parte de la restauración arquitectónica se lleva a una redistribución de los espacios, la consolidación estructural y el aligeramiento de las cargas.

En cuanto a la infraestructura, el inmueble carecía de instalaciones propias: la energía eléctrica y la telefonía eran suministradas por el Palacio Nacional, y los drenajes del sur y del poniente descargaban también en Palacio.

Ahora el MNC está dotado de un sistema propio para descarga de aguas residuales y de uno de captación, almacenamiento y desalojo de aguas pluviales. También se instalarán paneles solares para generar energía eléctrica y una red inalámbrica para conectar a Internet todo el recinto. Las azoteas se transformarán en jardines para que los visitantes puedan admirar la arquitectura del Centro Histórico desde el museo. Las obras, con un avance del 70 por ciento, concluirán en 2014.

También, desde fines de 2010 se pueden visitar las dos ventanas arqueológicas que se encuentran a la entrada del edificio y en donde hacen esquina las salas del Mediterráneo y del Pacífico.

Estas vistas al pasado dan cuenta de los usos del inmueble a partir de elementos constructivos de piedra, arcilla y madera: los cimientos del antiguo Palacio Real en la época colonial, además de vestigios de la Casa Denegrida de Moctezuma en la época prehispánica.

Museo Nacional de las Culturas
Moneda 13. M Zócalo.
Mar-Dom 10-17hrs.
Entrada libre.
Tel. 5512 7452.
www.museodelasculturas.mx

MUSEO CON LINAJE

Si algo rezuma la soberbia construcción del siglo XVI que alberga el Museo Nacional de las Culturas, es historia.

En ese predio estuvo la Casa Denegrida, segundo palacio de Moctezuma y lugar donde acudía a meditar, que fue destruida durante la conquista, y donde después se construyó el Palacio Real (donde ahora se encuentra Palacio Nacional) y la Casa de Moneda.

El virrey Antonio de Mendoza recibió de Juana I de Castilla, reina de España, la orden de construir la primera Casa de Moneda. Entre 1570 y 1572, Miguel Martínez estuvo a cargo de aquel primer edificio de cal y canto de estilo renacentista. La Casa de Moneda estuvo allí de fines del siglo XVI a 1847; fue esta vocación la que le otorgó el nombre a la calle donde se localiza.

Entre 1731 y 1734 el inmueble fue modificado y ampliado. En ese momento adquirió la fachada barroca que luce actualmente: de tezontle rojo y negro y de piedra chiluca, con arcos invertidos, pero que conserva unos remates, símbolo de las flamas de la Casa de Moneda original; quizás el elemento más imponente sea sus puertas de cedro blanco, con siete metros de altura y con los chapetones y llamadores originales de latón, traídos de China.

El estilo barroco está presente también en el interior de este enorme edificio, de casi 5 mil metros cuadrados, en las columnas de tipo jónico, en los marcos y jambas de las ventanas, y en el fino trabajo de cantería.

La planta tiene la clásica traza sevillana: un patio central —que en su origen fue el área de maniobras— con crujías a su alrededor, las cuales son ahora las salas de exhibición.

Alrededor de 1850, el edificio alojó la Suprema Corte de Justicia, por órdenes del gobierno de Juárez.

En 1865 fue transformado, por orden de Maximiliano, en el Museo Público de Historia Natural, Arqueología e Historia, que reunía piezas de coleccionistas privados e instituciones públicas, archivos y documentos de la historia de México, y hallazgos arqueológicos como la Coatlicue y el Calendario Azteca. Fue el sucesor del Museo Nacional, el primer recinto museístico de México, el cual fue fundado en 1825 por el primer Presidente de México, Guadalupe Victoria, cuyos acervos se encontraban distribuidos en distintos lugares, uno de ellos la Pontificia y Nacional Universidad de México, ubicada muy cerca de la actual sede del Museo Nacional de las Culturas, junto al extinto Mercado del Volador, al otro costado de lo que ahora es Palacio Nacional.

La colección del Museo Público dio lugar a la creación de tres grandes museos nacionales. Es una especie de museo madre. El acervo de historia natural se alojó en 1909 en el Museo Nacional de Historia Natural, en el edificio que hoy alberga el Museo Universitario del Chopo. En 1940 se fundó el Nacional de Historia y en 1964, el Nacional de Antropología.

El edificio de Moneda, declarado monumento histórico en 1931, conservó las piezas de antropología y etnografía de diversas partes del mundo; en 1965 se creó por decreto presidencial el Museo Nacional de las Culturas.

De 1938 es el mural *Revolución*, el segundo que realizó Rufino Tamayo. Ubicado en el vestíbulo, plasma una escena de rebelión contra la opresión de obreros y campesinos.

El 5 de diciembre pasado, el MNC cumplió 47 años de existencia.

Fuente: Gloria Falcón y Denise Hellion, *Museo Nacional de las Culturas*, Conaculta, México, 1997, 44 p.

SILUETAS

“SIEMPRE GANA EL AMOR, Y ME QUEDO”

POR **SANDRA ORTEGA**

Arquitecto, artista, maestro de preparatoria, reciclador empedernido, coleccionista de gatos de un sinfín de materiales y amante del Centro. Son algunas de las filias que definen a Ricardo Sandoval, de 44 años.

Hace 20 años llegó a vivir a la Calle de Donceles —al mismo edificio donde vive ahora— y a los pocos días recibió la oferta de enseñar dibujo en la Escuela Nacional Preparatoria 7 de la UNAM, ubicada en La Merced.

Actualmente profesor titular de cuatro materias —dibujo básico, dibujo constructivo, modelado y pintura—, ha desarrollado desde hace ocho años un proyecto creativo con base en el reciclaje. Cada año, un grupo de estudiantes prepara un performance en torno a una obra literaria. En este ciclo están trabajando con cuentos de Edgar Allan Poe. Con desechos que colectan en el Centro hacen el vestuario, la utilería y la escenografía.

“Eso crea en los chavos una conciencia de que lo que se considera desecho, se puede volver a utilizar. Yo les digo ‘esta es la calle, es toda suya’. Hay una gran cantidad de cosas: unicel, madera, toldos, lonas, mucho cartón, tubos en los que enrollan las telas... Es un material que no nos cuesta, lo único que tenemos que hacer es buscar, agacharnos y estirar la mano, y con imaginación convertirlo en arte”.

FOTOGRAFÍA: ELIZABETH VELÁZQUEZ/EIKON.COM.MX

“LO QUE MÁS ME MUEVE ES LO ECOLÓGICO, EL QUE PODAMOS HACER ALGO ÚTIL CON LA BASURA”.

MAESTRO QUE SE HIZO ARTISTA

Aunque es arquitecto con una maestría en restauración y otra en artes plásticas y ha hecho pintura, fotografía, escultura, su vocación principal es indudable.

“Soy un maestro que se hizo artista, me gusta más ser maestro, es algo que me llena muchísimo, que me divierte. El intercambio que hay en la relación maestro-alumno, me alimenta”, dice, mientras sus ojos color aceituna chispean.

Conoce bien a los preparatorianos. “La mayoría son del Centro y de La Merced, también de Tepito y de las colonias Tránsito y Balbuena. Están acostumbrados a moverse solos en el Centro, identifican las calles y lo que hay en ellas, también los museos; tienen mucha relación con el entorno y con la organización del Centro. ¡Ah!, ésa es la calle de las lámparas. Tienen muy claro el territorio. Y por lo mismo son más independientes. Viven mucho el Centro, pasean, porque aquí, aunque hay mucha gente, se sienten protegidos. Otros que viven lejos, en la periferia, en Ecatepec o en Neza, les cuesta más trabajo.

A LOS VISITANTES, LES DIRÍA: “NO VENGAN EN COCHE, USEN LAS BICIS, CAMINEN, MIREN PARA ARRIBA, NO VEAN LAS TIENDAS NOMÁS”.

“También la moda es algo que identifica a los chavos de acá. Es muy distinta a la de otros lugares. Su imagen es más suelta, más propositiva, usan más los colores, se atreven más, porque están inmersos en este contexto de comercio, de cambio, de movimiento constante”.

“RELACIÓN AMOR-ODIO”

El amor de Ricardo por el Centro tiene muchas facetas. “Mi primer enganche con el Centro es como arquitecto. Empiezas a distinguir los estilos, las épocas, los cambios; me detengo todo el tiempo a ver las construcciones: esta ventana es de la época tal; en este edificio añadieron un piso en tal momento, estos muros son coloniales... y te vuelves loco, y ¡te diviertes mucho!”.

Primero como empleado del Fideicomiso Centro Histórico, y como restaurador después, participó en la rehabilitación de varios edificios, como el de los condes de Xala, Betlemitas y el Museo de la Ciudad.

Luego se prendó del comercio, la especialización de las calles, la cantidad de cosas extrañas que se pueden conseguir. Sus colecciones de juguetes y de gatos, con casi 400 piezas, las consiguió casi enteras en el Centro.

Ricardo se ha enamorado de las costumbres locales. “Hay días para guardarse y días para pasear. En temporada navideña las calles están atestadas, y en Semana Santa está vacío. Me encanta pasear de madrugada, ver el Zócalo, ver Madero vacío, con el perro acostado y el borrachito durmiendo”.

Como en todo amor, hay contradicciones: “Hay momentos en los que digo, ¡ya me voy, ahora sí! Es una relación amor-odio, pero siempre me gana el amor, y me quedo”.

Los cambios del Centro le agradan —“sobre todo las plazas, Pino Suárez quedó ¡fantástica!”— y observa nuevas actitudes. “Hay mayor conciencia del valor y empiezan a cuidarlo más. Antes se llevaban coladeras, adoquines, ahora ya no, creo que también tiene que ver con que hay más vigilancia. Pero hace falta más”.

A los visitantes, les diría: “No vengan en coche, usen las bicis, caminen, porque es muy bonito caminar por el Centro, miren para arriba, no vean las tiendas nomás. Quiero que la gente viva el Centro con mucha alegría y respeto”, dice abriendo los brazos como en una bienvenida.