



P. 8

La resurrección de los ídolos.

P. 10

El Cháchara tour.

P. 14

El Centro de frente y de perfil.



CRECE LA OFERTA GASTRONÓMICA

POR PATRICIA RUVALCABA

La revitalización del Centro Histórico se puede percibir con el sentido del gusto. Más de 25 nuevos restaurantes y cafés han abierto entre 2012 y lo que va de este año.

Las nuevas opciones abarcan de la cocina prehispánica a la tailandesa, o de un alucinante *brunch* de fin de semana en una terraza cercana al Zócalo, a un vasto salón familiar donde el pozole y los churros son las estrellas.

Un café popular para quienes llevan prisa, otro para sentarse con calmita en Madero, junto a los muros del templo de La Profesa, uno donde el cafeinómano está rodeado de libros y uno más para trabajar en un ambiente tranquilo. Por fortuna para quienes gustan de la buena comida, las nuevas opciones están dispersas.

En la zona de La Merced está Roldán 37 con sus inspiradoras propuestas, basadas en una gran variedad de chiles rellenos, mientras que en Bolívar, Limosneros ofrece un menú sofisticado de alta cocina mexicana; por la Biblioteca México, Omnívoro suma ensaladas a la vitamina T, y por el rumbo de Luis Moya La Vitrina ofrece *baguettes* y vino.

Algunos buscan dar un servicio al tiempo que exploran nichos; otros contribuyen a enaltecer la cocina mexicana; unos ofrecen hamburguesas, y otros ponen en la mesa sabores europeos, exóticos u orientales. **Km. cero** visitó algunos de estos negocios.

PASA A LA PÁGINA 4

CARTELERA DE VERANO

P. 13

16 DE SEPTIEMBRE SE RENUEVA P. 3

VISÍTANOS EN:

WWW.GUIADELCENTROHISTORICO.MX



DISTRIBUCIÓN GRATUITA

EDITORIAL

GRAN BUFFET

Asiento original de una portentosa cocina —la prehispánica— de la que sobreviven numerosos ingredientes y vocablos, así como algunas preparaciones, uno de los grandes crisoles donde se dio el mestizaje culinario, y lugar donde se incorporaron primero las tendencias francesadas del Porfiriato o las *americanizantes* del siglo xx, el Centro Histórico fue hasta el éxodo de los años sesenta y setenta un rico territorio gastronómico.

Como parte y efecto de la revitalización de la zona, la gastronomía está mostrando recientemente un empuje tan llamativo como sabroso. El reportaje de portada da cuenta de más de 25 ejemplos —entre restaurantes y cafés— que se han sumado a la oferta en el periodo 2012-2013, y que han agregado variedad a esa oferta. Dirigidos a públicos diversos, van de lo popular a lo sofisticado, y de lo tradicional a lo arriesgado.

Este es un signo de que, como asegura el chef Marco Rascón, el Centro es un espacio de oportunidades, tanto para quienes buscan disfrutar de la gastronomía, como para quienes desean invertir en esta actividad económica. Hay que seguir trabajando en lograr un balance y una interacción positiva entre gastronomía, oferta cultural y otros atractivos turísticos.

También se espera que este sea un crecimiento sano, en el que los empresarios cumplan con sus responsabilidades y regresen de alguna manera al Centro Histórico los beneficios que les trae el mejoramiento del espacio público.

En esta entrega revisamos además los detalles del proyecto de rehabilitación de la avenida 16 de Septiembre, que hará par con Madero en el sentido de que será mixta; es decir, será un andador, pero se compartirá el espacio con vehículos. Esta intervención, junto con las peatonales transversales (Gante y Motolinía), se espera que incida positivamente en la dinámica comercial y social de una zona que ya estaba rebasada por los más de 100 mil visitantes que la recorren al día.

Asimismo, ofrecemos el Cháchara *tour*, un modelo de paseo y compra solidaria por La Merced, propuesto por el promotor Jesús Rodríguez Petlacalco, y una crónica del hallazgo, en 1790, de dos monolitos fundamentales para la comprensión de la cosmovisión mexicana —la Coatlicue y la Piedra del Sol—, su impacto en la sociedad de entonces y su posterior destino, en la pluma de Bernardo Esquinca.

También un texto sobre las aventuras y vicisitudes de un club de fotógrafos cuyo objeto de trabajo es el Centro; formado gracias a la iniciativa de un fotógrafo amante del Centro, el club tiene muy claros sus proyectos y estrategias para retratar a esta amada zona, desde todos los ángulos. Y en la sección Siluetas, la entrevista es con Pablo Martínez, un documentalista con una aproximación muy emocional y poética al barrio de La Merced a través de su obra *Ciudad Merced*. ✨

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA



WWW.CICLOMENSAJEROS.COM • TELÉFONO: 5516 3984



DE GABRIELA BREÑA:

Estimado Inti Muñoz:

Me complace enviar a usted y a todo el equipo de **Km. cero** nuestra felicitación por los cinco años de vida que ha alcanzado esta publicación, misma que da cuenta del palpitar del corazón de nuestra ciudad. Sin duda, Km. cero se ha convertido en vocero fundamental de las transformaciones que han vivido el Centro Histórico y sus habitantes, y de las aspiraciones históricas que en cada espacio descubrimos a través de sus páginas.

Con este reconocimiento, también queremos hacer patente nuestro agradecimiento por el interés y la cobertura periodística que **Km. cero** ha otorgado al Antiguo Colegio de San Ildefonso, a través de sus notas, entrevistas, reportajes, reseñas, y fotografías que informan nuestro programa cultural.

Enhorabuena por la publicación de su edición especial de aniversario (No. 60) y muchos años de éxito a este gran proyecto editorial. Le reitero la seguridad de mi más alta consideración y quedo a sus órdenes para futuros proyectos.

Gabriela Breña es coordinadora ejecutiva interna del Antiguo Colegio de San Ildefonso.

QUERIDA GABRIELA:

Muchas gracias por sus líneas. En San Ildefonso siempre hemos encontrado las puertas abiertas y una de las propuestas museísticas más interesantes del Centro.

DE JORGE SIXTO MORENO GONZÁLEZ:

Desde que tuve conocimiento, ya hace meses, de **Km. cero**, no he dejado de leerlo con mucho interés, es más, lo colecciono, mil felicidades.

En el número del quinto aniversario informan de tres guías, La Merced, Vitrales y Patios, descargables de Internet en formato PDF, pero no las encuentro en su página, ojalá me puedan indicar qué debo hacer. Muchas gracias.

ESTIMADO JORGE:

Para descargar estas guías entre a la página electrónica www.guiadelcentrohistorico.mx. En el ángulo superior izquierdo verá un *banner* titilante que dice 5to. Aniversario; al dar clic sobre él se abre una página en la que hay una pequeña introducción y abajo están las tres ligas, una para cada material. La liga directa es:

<http://www.guiadelcentrohistorico.mx/content/5-aniversario-de-km-cero>

Muchas gracias por sus palabras.

¿TE GUSTARÍA ANUNCIARTE EN
Km. cero?

ESCRÍBENOS A
kmceroweb@gmail.com

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 **ÚRSULA FUENTESBERAIN** Y **PATRICIA RUVALCABA** REPORTERAS

EDUARDO SUÁREZ GARCÍA NO TE PIERDAS / **LILIANA CONTRERAS** COORDINACIÓN DE FOTÓGRAFOS / **RIGOBERTO DE LA ROCHA** DISEÑO ORIGINAL

IGLOO DISEÑO Y FORMACIÓN / **EIKON** FOTOGRAFÍA / **PATRICIA RUVALCABA** CORRECCIÓN DE ESTILO

OMAR AGUILAR 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.

MADERO TENDRÁ UN PAR

Este mes se inician las obras para hacer de 16 de Septiembre una vía mixta que permita aligerar el flujo en Madero. A diferencia de ésta, aquí convivirán peatones, bicicletas y, en algunos tramos, automóviles.

POR PATRICIA RUVALCABA



16 DE SEPTIEMBRE: AHORA (ARRIBA) Y COMO LUCIRÁ REHABILITADA (ABAJO).

IMÁGENES: CORTESÍA AUTORIDAD DEL CENTRO HISTÓRICO. ELABORADAS POR: AUTORIDAD DEL ESPACIO PÚBLICO

La saturación peatonal de Madero, vía que recorren más de 100 mil personas al día, hizo necesaria la conversión de otra avenida, con la que se comparta esta multitud.

“La broma que nos hacían era: ¿Cuándo le ponen un segundo piso a Madero?”, cuenta el arquitecto Enrique Lastra, director de Proyectos Especiales de la Autoridad del Espacio Público (AEP) y responsable del proyecto arquitectónico de la rehabilitación integral de 16 de Septiembre. “Madero necesitaba un par, ese segundo piso”.

La intervención abarcará 11 mil 500 metros cuadrados, desde avenida 5 de Febrero hasta el Eje Central Lázaro Cárdenas, y comprende “cambio de pavimentos, renovación de mobiliario, implementación de iluminación peatonal, ordenamiento de trayectos vehiculares y conformación de frente vegetal nuevo”, de acuerdo con comunicados de la AEP.

¿Por qué 16 de Septiembre, y no Tacuba o 5 de Mayo? Las tres avenidas “son susceptibles de ser peatonales, pero hubo iniciativas directas de los comerciantes de 16 de Septiembre, solicitando al Jefe de Gobierno un

tratamiento similar al de Madero”, explica Lastra.

Además, esa vía tiene la cualidad de “rematar en el Zócalo en su parte sur” y de continuar luego hacia el oriente —con el nombre de Corregidora—, hasta desembocar en el Palacio Legislativo. Como hay una petición de la Cámara de Diputados de unir Palacio Legislativo con el Zócalo, la rehabilitación 16 de Septiembre es un avance.

SEMEJANZAS Y DIFERENCIAS

La obra en 16 de Septiembre será similar a la de Madero, pero habrá algunas diferencias.

“Madero, por azares milagrosos del destino, no tenía ni una sola cochera. Entonces se pudo peatonalizar relativamente fácil; 16 de Septiembre no, pues tiene siete estacionamientos y varias cocheras privadas”, informa Lastra.

El movimiento vehicular que eso significa se respetará, pero se reorganizará. Por eso esta vía será de modalidad compartida entre peatones, bicicletas y vehículos.

La mayor anchura de 16 de Septiembre —mide 15 metros, Madero mide 13— permitirá “tener tres pe-

“MÁS DE 100 MIL PERSONAS RECORREN MADERO (AL DÍA). ¡NO CABE MÁS GENTE! ENTONCES, LA BROMA QUE NOS HACÍAN ERA: ¿CUÁNDO LE PONEN UN SEGUNDO PISO A MADERO?”.

ARQ. ENRIQUE LASTRA,
DIRECTOR DE PROYECTOS ESPECIALES
DE LA AEP.

queñas agrupaciones de tres árboles cada una por cuadra” y no ejemplares solos dispuestos cada tantos metros, como en Madero.

En cuanto a pavimentos, “será una calle de tonos en grises: gris oscuro en los bordes —mediante recinto, una piedra volcánica negra, porosa e impermeable al agua, usada en la zona desde tiempos prehispánicos— y gris claro en el área central”, mediante precolados de concreto enriquecidos con agregados pétreos y minerales.

Como en Madero, eso sí, la carpeta central será para la circulación continua, mientras que las zonas oscuras serán para observar las vitrinas e ingresar a los locales. Los estándares de accesibilidad universal —cero obstáculos durante el trayecto— también se observarán en 16 de Septiembre.

“UNA ESPECIE DE CIRCUITO”

“Estos proyectos siempre rebasan nuestras expectativas”, dice Lastra, cuando se le pregunta por los cambios sociales y económicos que se espera provocar.

“El hecho de que existan dos peatonales transversales, Gante y Motolinía, va dar características especiales; (Madero y 16 de Septiembre) se van a convertir en un par, y en un par con vasos comunicantes, una especie de circuito”.

En cuanto a la actividad económica, Lastra calcula que en 16 de Septiembre se abrirán más negocios

de alimentos y bebidas, como pasó en Madero.

La obra empezará en los dos extremos de la vía, 5 de Febrero y Eje Central. “Primero se demolerán las banquetas, que son las que más afectan al comercio pero son las más fáciles (de construir)”. Se trabajará “en tramos” para no interrumpir “nunca” la operación comercial de la calle.

Se espera que, “en su parte gruesa”, la obra termine en diciembre de este año, y que los “detalles como colocación de luminarias y equipamiento urbano concluyan en febrero del año entrante”.

Se invertirán 40 millones de pesos en el proyecto, en el que participan las secretarías de Desarrollo Urbano y Vivienda, de Transporte y Vialidad, de Seguridad Pública y de Obras, así como la Autoridad del Espacio Público, la Autoridad del Centro Histórico de la Ciudad de México y la Agencia de Gestión Urbana.

Otras calles que serán intervenidas de manera “inminente” —en el curso de este año y el siguiente—, informa Lastra, son Moneda, y el cruce de Guatemala y Argentina, para restablecer el paso entre el Zócalo y la zona nororiental del Centro, con lo cual se integrará el Templo Mayor a la ciudad. ✨

“MÁS NEOCLÁSICA”

Cuando sean par, las dos grandes avenidas se complementarán también en términos arquitectónicos.

Mientras que Madero tiene edificios virreinales “de primera importancia, como el Palacio de Iturbide o la Profesa”, 16 de Septiembre tiene una cara “más bien neoclásica”, explica Lastra, “con edificios de finales del siglo XIX y principios del XX”.

Entre ellos, el ex Banco de Londres en México (esquina con Bolívar), la Casa Boker (esquina con Isabel La Católica) y el Gran Hotel de la Ciudad de México (esquina con 5 de Febrero).

CRECE LA OFERTA GASTRONÓMICA



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

EL CHEF ALFREDO ENRÍQUEZ, DEL CAFÉ 123. EL PAN ES OTRO ATRACTIVO DE LA CASA.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DE LA COCINITA DE SAN JUAN

INGREDIENTES PREHISPÁNICOS Y CARNES EXÓTICAS, LA APUESTA DE PEDRO HERNÁNDEZ.



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

EMBUTIDOS Y QUESOS FINOS AL MEJOR ESTILO EUROPEO, EN LA VITRINA.

MÁS RESTAURANTES

“HUELE A CHINICUIL”

“Yo no manejo esas carnes”, le dijo el chef Benjamín Ibáñez a Pedro Felipe Hernández, cuando éste lo invitó a crear una carta que incluyera carne de jabalí, avestruz, cocodrilo y venado... carnes exóticas que la familia Hernández lleva vendiendo en el Mercado de San Juan hace casi 30 años.

“La gente creía que aquí las preparábamos y cuando veían que no, decían: y entonces, ¿dónde lo como?”. Hubo tanta insistencia, que Hernández abrió, el 24 de junio pasado, La cocinita de San Juan.

El chef, oaxaqueño de origen y conocedor de las cocinas española, francesa y polaca, creó un concepto rompe-esquemas: comida prehispánica (escamoles, chinicuiles y gusanos de maguey), “exótica” —jabalí al chilero (285 pesos), venado en salsa al vino tinto (395), cocodrilo a la veracruzana (185)— y un pato con manzanas estilo polaco (150 un cuarto) que lo hizo célebre en otros tiempos.

También hay una degustación (350), desayunos —gordita de chapulín (25), omelete de chapulín (50)— y menú ejecutivo (45), el cual siempre incluye uno o dos tiempos exóticos, como sope de escamol o pavo con mole verde.

A los pocos días de haber abierto, un cliente dijo, al llegar: “Huele a chinicuil, desde hace unas cuerdas vengo siguiendo el olor”.

Los postres también son un inusitado encuentro cultural: crepa de queso —blintztes, una tradición polaca (45)— y pastel de elote y amaranto (30).

La decoración sobria, con maderas y espejos, y la música pop que brota del radio de la cocina, recuerdan el ambiente del mercado —en cuyo perímetro está el restaurante—, lo mismo que el local habilitado a un lado, donde usted puede

comprar “esas carnes” y llevarse una receta para seguir deleitándose en casa.

Un comensal, Iber Peón, economista de 32 años, dijo: “La comida es sorprendente, en general es muy bueno el servicio. Además, el que un menú te ofrezca escamoles y comida prehispánica a 45 pesos me parece sorprendente”.

MINIMALISMO REFRESCANTE

Muy distinto es el ambiente que se respira en las alturas de Liverpool. Donde antes era el comedor de empleados, la tienda departamental abrió —a petición de la clientela—, en junio pasado, un espacioso restaurante decorado con mobiliario confortable en tonos verde musgo y lila, y maderas.

Aunque es parte de una renovación que se está dando en todas las tiendas de la firma, el restaurante Liverpool Zócalo recibió un tratamiento especial: el *brunch* de los sábados y domingos, que se sirve de 11 a 17 horas y concentra platos seleccionados de las distintas sucursales. “Porque quisimos hacerlo diferente, darle ese auge y ese *punch* a lo que es el Centro”, explica Eduardo García Blancas, responsable del lugar.

Paella, carnes frías, pollo rostizado, parrillada, ceviche de pescado —“cuidamos la proteína”—, pastas, sopas, ensaladas y postres, componen el *brunch* (295 adulto, 195 niños).

Entre semana, la carta incluye paquetes de desayunos (79), barra de jugos frutales (30), café (expreso, 25), guisos y ensaladas.

El local cuenta con dos terrazas son muy atractivas. La fachada de San Bernardo, parte del edificio del Ayuntamiento y del Zócalo, se pueden disfrutar desde una barra dispuesta a lo largo de la terraza que da a 20 de Noviembre; la otra da a Venustiano Carranza.



FOTOGRAFÍA: ELOY WALTERRA/EIKON.COM.MX

EN LA ESPACIOSA TERRAZA DEL RESTAURANTE DE LIVERPOOL CENTRO HISTÓRICO.

DE TAILANDIA, CON AMOR

En lo que fuera una bodega de periódicos, en la emblemática calle Artículo 123, donde tiene lugar el madrugador vórtice de los voceadores, montó sus mesas el Café 123, en septiembre de 2012. El lugar resalta de inmediato, con sus plantas y su juguetona decoración. Su hermano mayor, Mog, en la Roma, es ya una joyita de la cocina asiática. Los primeros meses de Café 123 fueron difíciles —está un poco escondido, hay marchas en Bucareli, La Alameda estaba en obra—, y sus deliciosos emparedados no lograron atrapar a los empleados de la zona.

En enero pasado, el chef de Mog, Alfredo Enríquez, llegó a estos parajes algo inhóspitos con la misión de animar el lugar. Como “la zona es propicia para comida corrida”, ideó menús con guiso asiático —chino, japonés o tailandés— y sopa o ensalada (70-95). El pad-thai, por ejemplo, es un guiso tailandés de fideo de arroz salteado, con salsa de tamarindo, germen de soya, nira —puerro chino—, cacahuete y cebolla, que lleva como extra pollo, cerdo o verdura.

Especialista en cocina tailandesa, Enríquez está virando el rumbo de su nave hacia ese derrotero. Los platos de prueba, sutiles y deliciosos, han funcionado y cuando la carta esté terminada, promete —aquí uno se saborea—, “habrá de treinta a cuarenta platos tailandeses”. Y presume la dedicación con que sigue las recetas originales: “Muchos ingredientes nos los detienen en la Aduana... para el té chai (35-40) aquí se limpia el jengibre y se muele el cardamomo... para las sodas (kiwi, toronja, jengibre y otros, 25-30) aquí elaboramos los jarabes...”.

Pecadillos recomendables: el vistosísimo ichigo macha —pastel de té verde, fresas y cremas pastelería y batida (45)—, helado cabocha —calabaza china (20)— y la panadería “estilo europeo adaptada al gusto japonés”.

Y ah, todo el arte y el mobiliario de madera del local —piezas recolectadas aquí y allá—, están en venta. Además, en los altos hay un bazar.

TRADICIÓN CHILERA PUESTA AL DÍA

En pleno barrio de La Merced, el chef y artista plástico Rómulo Mendoza abrió el 5 de agosto de 2012 el encantador restaurante Roldán 37. Un proyecto atrevido que apostó por una tradición puesta al día: chiles rellenos de exquiciteses —camarones (150), a la crema (130), vegetales (110) y en nogada (180).

Montado en una casa que pertenece a la familia desde más de un siglo, Rómulo diseñó el decorado y la vajilla, y trajo el mobiliario de Michoacán. En pocos meses, el lugar figuraba en los primeros puestos de las guías culinarias de la Ciudad, a pesar de que el acceso en automóvil sigue siendo un poco difícil (la línea 4 del Metrobús llega hasta allí).

“Ha sido un año lleno de buenas experiencias, nos ha acogido muy bien el Centro Histórico, y a la gente le ha gustado mucho nuestro proyecto”, dice Mendoza, cuya familia se dedicó en el pasado al comercio de chiles. Al celebrar su primer aniversario, el lugar —que se inició con dos personas y ahora ocupa a 20— se ha extendido en 80% al conectar la planta baja con la calle mediante un coqueto bar.

Otras novedades: la inauguración del Museo de Chile, allí mismo. Y la entrada, en la carta, de platos como el queso fundido con chorizo verde o champiñones (70), plato de carnes frías (120) y una hamburguesa de camarón (140). Todos los ingredientes provienen del famoso mercado del barrio.

El bar ofrece, además de una cava interesante, el medio chile —mezcal o tequila de casa, servido en un chile poblano al que se ha quitado la tapa (75)— y “recetas únicas” de margaritas (40-90), servidas en olla de barro como si fuera sopa. Ojo: viernes y sábados de 19 a 21 horas, las margaritas son 2 x 1. Va un reto: pruebe el pastel Roldán (tres leches, 65) y cuando lo termine, no pida otra porción para llevar a casa. A ver si puede.

“Siento que está levantando mucho el Centro”, afirma Rómulo. “Veo que nosotros, como pioneros aquí en La Merced, hemos sido un buen punto de referencia: están por abrir dos lugares nuevos a una y a dos cuadras de nosotros. Creo que le dimos la visión a los empresarios que también en esta parte del Centro, que no es el primer cuadro, hay mucho potencial”.

LA VITRINA: PARA DELEITARSE CON BAGUETTES Y VINO

Con su larga barra y su igualmente largo espejo biselado, con su menú escrito con gis, La Vitrina. Baguettes, vino, deli & café recuerda las cremerías de antaño, pero abrió en agosto de 2012. Desde entonces, en la calle de Luis Moya se puede saciar el hambre con sus baguettes de carnes frías y, claro, vino. Rodrigo Bueno,

“LA PECULIARIDAD DEL CENTRO HOY HA ESTADO MARCADA POR UNA POBLACIÓN JOVEN QUE ESTÁ LLENANDO ESPACIOS”.

MARCO RASCÓN,
CHEF Y EMPRESARIO.



FOTOGRAFÍA: HUGO HERNÁNDEZ/EIKON.COM.MX

ADEMÁS DE OFRECER BUENA COCINA, ROLDÁN 37 ALOJARÁ EL MUSEO DEL CHILE.

UN ESPACIO “EN ASCENSO” Y “DE OPORTUNIDADES”

“El Centro Histórico es hoy sin duda un espacio de oportunidades” para negocios de alimentos, opina en entrevista vía electrónica el chef Marco Rascón, propietario del restaurante Peces.

La zona, explica, “es ya un lugar muy cosmopolita, pero le falta la variedad y oferta que tiene la Roma, la Condesa o Polanco. El Centro se parece a Coyoacán, donde predomina lo mexicano. Es por eso que si bien hay crecimiento, falta mucho por hacer en la gastronomía”.

Miembro del Consejo Delegacional para el Desarrollo Empresarial de la delegación Cuauhtémoc, integrado por hoteleros, restauranteros y entes culturales, Rascón ha tenido dos restaurantes en el Centro —una sucursal de Peces, en Regina, y Fonda Kelly, en La Lagunilla— que desafortunadamente cerraron.

Sobre las ventajas y desventajas del Centro para los restauranteros, dice, “creo que hay muchas en ambos sentidos, pero donde lo positivo va ganando”.

Aunque “es difícil generalizar, pues los negocios fracasan o triunfan por cuestiones hasta subjetivas sobre la calle, la orientación de la fachada, el menú y el tipo de comensales”, afirma el entrevistado, “la peculiaridad del Centro hoy ha estado marcada por una población joven que está llenando espacios”.

Pero, advierte, “esto debe de dejar de ser superficial y defender lo que eran las viejas cantinas de tradición y no convertirlas en establecimientos de baja calidad en bebidas y alimentos, como ha sucedido”.

“Es importante dar prioridad a los establecimientos que tengan una oferta de mayor calidad en la gastronomía, los servicios, la vida nocturna con buenos espectáculos culturales y artísticos. No con ánimo excluyente, sino formativo.

“El Centro Histórico ya no es un espacio considerado decadente, sino en ascenso, y para eso hay que apoyar, pues eso abre muchas oportunidades y efectos positivos en la Ciudad”.



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/EIKON.COM.MX

LOS MUROS DE LA PROFESA LE DAN UN CARÁCTER ÚNICO AL STARBUCKS MADERO.

el dueño, recomienda la *baguette* Tudor —jamón serrano, gruyere, mermelada de pétalos de rosa y queso azul— y la Fuerte, fuerte, extra fuerte —jamón serrano, queso cabrales, queso mascarpone y miel. ¿Los precios? 70 pesos un cuarto de *baguette* con carnes frías y quesos importados; media, 130 y entera, 250.

El fondue es otro sello local; la porción es para dos y lleva gruyere, emmental, kirsch y vino blanco (180). El pay de dátil con helado (50) es imperdible y el café le hace los honores. Por cierto, además de los productos de charcutería, también hay mermeladas artesanales de habanero, de guanábana y de pétalos de rosa.

En la planta alta, el espacio es más íntimo, está decorado con muebles *vintage* y litografías del siglo XIX.

OMNÍVORO: ENTRE LA VITAMINA T

En otro rumbo del Centro, en la calle Enrico Martínez, a unos pasos de Chapultepec, llama la atención la silueta verde de una planta carnívora. Es el logo de Omnívoro. Emparedados y ensaladas, inaugurado en mayo pasado en los bajos de la escuela de dibujo Dibujarte School.

“Nuestro concepto es: elige tu naturaleza”, dice el encargado, Baltazar Anguiano. Rodeados de negocios que ofrecen básicamente tortas y tacos, ellos ofertan “una opción sana”.

El local es amplio y sencillo, con una colorida barra de ensaladas (60-80) que abre el apetito. Entre las ensaladas de la carta destaca la “divertida” —lechugas,

¿QUÉ LE FALTA AL CENTRO?

Comensales de varios lugares también opinaron sobre la oferta gastronómica:

Es muy amplia, recientemente se han inaugurado muchos cafés y restaurantes que antes no podrías imaginar debido a la inseguridad, a los ambulantes o al tráfico. Esteban, 28 años, diseñador gráfico.

Está bastante bien aunque me hace falta explorar varias opciones que me han contado. A lo mejor (es) la cuestión del estacionamiento (...) Yo vengo en motocicleta y acá no la puedo dejar porque le ponen la araña y en los estacionamientos no aceptan motocicletas, tendría que haber espacios para motocicletas en el Centro. Víctor Sandoval, 39 años, docente.

No creo que le falte nada, es el Centro, y es lo que es. Así está bien. Cinthya, 31 años, escritora.

Falta más higiene. Iván Ibarra, 10 años, estudiante.

“AQUÍ TENEMOS LA MERCED Y EL MERCADO DE SAN JUAN PARA SURTIRNOS. LO DIFÍCIL DEL CENTRO ES QUE HAY MUCHA VARIEDAD, Y HAY QUE SOBRESALIR ENTRE TODA ESA VARIEDAD”.

BALTAZAR ANGUIANO,
ENCARGADO DE OMNÍVORO.

duraznos, fresas, coco, ajonjolí y aderezo mostaza (65-85, según el tamaño)— y los emparedados se sirven con papas o mini ensalada —club, arrachera, roast beef, fajitas de res y otros (70-85). También hay jugos combinados (25-35).

Aquí también, la apertura fue a demanda popular: hace año y medio abrieron a la vuelta, en Chapultepec, la cafetería 3/8 Loft Café, donde los bocadillos fueron insuficientes para calmar a los hambrientos.

“Las circunstancias se dieron para ubicarnos aquí en la escuela; le damos un plus a los estudiantes y un servicio al barrio. La ventaja de estar aquí es que tenemos La Merced y el mercado de San Juan aquí cerca, para surtirnos. Lo difícil del Centro es que hay mucha variedad, y hay que sobresalir entre toda esa variedad. Y más porque estamos de este lado, que no es la zona más comercial ni la más turística.

“Pero tratamos de embellecer la esquina, y ahorita que ya abrieron la Biblioteca México, eso nos ha ayudado... pinta para bien”.

CASA CHURRA: CON VOCACIÓN FAMILIAR

El local es enorme, de 800m², con 95 bulliciosas mesas distribuidas en dos plantas y un área de esparcimiento infantil. La imagen usual es de familias, familias y más familias que disfrutan un pozole (cabeza, maciza, mixto, pollo o vegetariano 42-45), o unos churros (10 pesos la orden de 3, y 35 la docena), un chocolate (50), un atole (19-22) o un pay de rajitas (45). Aquí sí, estamos en el reino de la vitamina T, pero también hay opciones ligeras.

Casa Churra, que abrió el 9 de noviembre de 2012, busca “retomar nuestras raíces”, tanto las prehispánicas, de ahí el predominio del maíz, como “la herencia hispana, de la cual los churros son de lo más representativo”, explica vía electrónica el gerente, Hugo Cervantes.

Hay paquetes de desayunos y comidas, así como jueves pozoleros (2 x 1). Entre lo más popular están el “tepache fermentado en barricas de madera (25) y el pozol (22), una bebida fría hecha a base de chocolate y maíz, que data desde tiempos prehispánicos”.

Casa Churra no tiene sucursales, por ahora. El Centro era su ubicación natural porque “reúne a la gran familia mexicana, que gusta de visitar lugares de antaño, aquellos a los que te llevaban tus padres y los padres de tus padres”.

Según Víctor Sánchez, de 38 años “(no había) un lugar así por esta zona, tan bien decorado, con buena ambientación y una comida muy rica, el servicio es muy agradable, la verdad te atienden como en tu casa”.

NUEVOS CAFÉS

“NI MISIÓN NI VISIÓN”

Toda una institución en el sur de la Ciudad —con 60 años recién cumplidos en julio— Café El Jarocho instaló una sucursal en la calle de San Ildefonso 38, el 14 de febrero pasado. “La clientela lo pedía, hace dos o tres añitos”, dice Víctor Manuel Romero, Director de esta empresa familiar e hijo



CAFÉ EL JAROCHO, UNA TRADICIÓN COYOACANENSE DE 60 AÑOS, EN EL CENTRO.

FOTOGRAFÍA: JOSÉ URIBE/EIKON.COM.MX

de los fundadores. “¡Es que todo mundo va al Centro! Como ya nos conocen, querían algo como aquí (Coyoacán): cómodo, económico y rápido, porque van de prisa, de compras. Necesitan algo que beber, frío o caliente, y algo para el estómago”.

Con sus bancas de color blanco, el local cumple: americano y expreso (14); chocolate (quizás la mejor de sus bebidas, 14.50), capuchimoka (16) y chocolate jarocho especial (15); donas (chocolate, moka o nuez (8) y torta de pierna con queso (28).

La oferta de El Jarocho responde a una mística antigua: “Antes no había misión ni visión, era subsistir”, dándole al cliente lo que necesita. Así lo confirma Cinthya, escritora de 31 años, que fue “a conocerlo” porque es “fan” de la marca. A Víctor Sandoval, maestro, de 39 años, le gusta “porque está muy cerca del Colegio de San Ildefonso y está muy rico echarse un café después de una exposición”.

En un punto opuesto del espectro se podrían ubicar varios cafés de cadena instalados recientemente en el Centro. De ellos destaca la sucursal Madero de la estadounidense Starbucks, pues si alguien pensaba que visitar una de estas cafeterías era conocerlas todas, este caso rompe el paradigma.

El local ofrece cuatro espacios con distinto carácter. Una terraza que da a Madero, un salón con grandes muebles estilo *booth*, y en el sótano, un salón informal, más el espacio “culminante” de esta “tienda Moderno Vintage”, como la describe la firma: un patio donde la altura de los gruesos muros del templo de La Profesa hace la magia. Unos entrepisos con velas acentúan la intimidad del espacio, y por la noche lo hacen romántico.

La oferta sí es la de la cadena: expreso (24) y bebida de temporada, en este caso *refresher berry/lemon* (38).

Café Punta del Cielo, en 16 de Septiembre, ofrece un local moderno, amplio y cómodo para trabajar, mientras que Cielito Querido Café, en Dolores y Juárez, abierto hace cuatro meses, deja ver tras sus ventanales nada menos que La Alameda.

Interesante y entrañable es Global Books, en Bolívar 31, esquina con 16 de Septiembre. Además del patio circundado por columnas toscanas, y desde luego del café, el lugar ofrece un ambiente apacible y el abrazo de los libros. Libros en inglés, pues se trata de una librería especializada en ese idioma. Y lo más simpático: todo mundo está leyendo.

El Centro es pues, para los comensales, un gran *buffet* al que se siguen añadiendo platillos. Y para los emprendedores, una oportunidad de negocio.

¡Provecho! ✨



FOTOGRAFÍA: JOSÉ LIRA/EIKON.COM.MX

EL CAFÉ SE SIRVE ENTRE LIBROS EN INGLÉS EN GLOBAL BOOK, EN LA CALLE DE BOLÍVAR.

NUEVOS RESTAURANTES Y CAFÉS

RESTAURANTES

La cocinita de San Juan

(Cocina prehispánica y exótica). Ernesto Pugibet 21, en el mercado de San Juan. M Salto del Agua, Metrobús San Juan, Ecobici López y Ayuntamiento.



Se aceptan tarjetas; wi-fi; estacionamiento mercado de San Juan. Tels. 5518 6318 y 5521 5046.

Terraza Liverpool Zócalo

(Brunch de fin de semana y comida internacional).

Altos Liverpool Centro. Venustiano Carranza 92. M Zócalo, Ecobici 20 de Noviembre y Venustiano Carranza. Lun-Sáb 9-20:30hrs., Dom 9-19:30hrs. Tel. 5133 2800.

Casa Churra

(Pozole, churros, antojería). 16 de Septiembre 26, M San Juan de Letrán, Ecobici Marconi y Tacuba. Tel. 5510 3435. Sólo efectivo.



La Vitrina baguettes

(Baguettes, vino, charcutería). Luis Moya 31-1, casi esquina Independencia. M Salto del Agua, Ecobici Independencia y Marroquí. Lun-Mar 8-23hrs., Mie-Sáb 8-01hrs., Dom 11-21hrs. Se aceptan tarjetas de crédito. Tel. 5521 5133.



Roldán 37

(Mexicana con toque internacional). Roldán 37, esq. Uruguay. M Pino Suárez, Línea 4 del Metrobús estación Las Cruces, Ecobici República de El Salvador y Pino Suárez. Lun-Sáb 10-22hrs., Dom 10-19hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5542 1951.



El Rebozo

(Antojería). Tacuba 74, esq. Palma norte. Tels. 5512 4398 y 5512 0385.



Café 123

(Asiática con predominio de tailandesa). Artículo 123, 123, esq. Iturbide. M Juárez. Mar-Dom 13-20hrs. Tel. 5512 1772.

El Cuatro 20

(Taquería, cervecería). Isabel La Católica 10, entre 5 de Mayo y Tacuba. Lun-Mié 8-00hrs., Jue-Dom 8-03hrs. Tel. 5518 1226.

Crisanta. Cervecería Garage

(Cocina mexicana y fusión internacional, cerveza artesanal). Av. Plaza de la República 51. M Revolución, Metrobús Plaza de la República, Ecobici Plaza de la República y Ponciano Arriaga. Lun-Mié 9-23hrs., Jue-Sáb 9-02hrs., Dom 10-22hrs. Tel. 5535 6372.

Exilio: Pozole, tequila & mezcal

Isabel La Católica 96. Esquina San Jerónimo, M y Metrobús Isabel La Católica, Ecobici San Jerónimo e Isabel La Católica. Lun-Sáb 7-01hrs. Tel. 5709 0221.

Omnívoro. Emparedados y ensaladas

Enrico Martínez 36. M Balderas, Ecobici Tolsá y Balderas. Lun-Vie 9-17:30hrs. Tel. 5709 8107.



Limosneros

(Alta cocina mexicana). Allende 3, esq. Tacuba. M Allende. Tel. 5521 5576.

Casa de los Condes de Miravalle (ahora Hotel Downtown). En ese edificio abrieron en 2012 los restaurantes Azul Histórico (alta cocina mexicana), Padrinos (mexicana), la chocolatería Que bó! y la charcutería La Jersey (*baguettes* y vino). Isabel La Católica 30. M Zócalo, Cerrada de 5 de Mayo.



Pirates Burgers

Isabel La Católica 39. M Zócalo, Ecobici Cerrada de 5 de Mayo. Lun-Dom 11-21hrs. Tel. 5510 4335.

CAFÉS

Café El Jarocho

(Café, chocolate, pan dulce y tortas). San Ildefonso 35. M Zócalo. Ecobici Catedral. Lun-Dom 9-22hrs. Tel. 5544 2663.

Global Book

(Café y librería). Bolívar 31, esq. 16 de Septiembre. M San Juan de Letrán. Tels. 5510 9362.



3/8 Loft Café

Av. Chapultepec 37, Acc 5. M Balderas y Cuauhtémoc, Ecobici Tolsá y Balderas. Lun-Vie 8-21hrs., Sáb-Dom 11-19hrs. Tel. 5709 2146.



Starbucks Madero

Madero 42, entre Isabel La Católica y Motolinía. M Zócalo, Ecobici Cerrada de 5 de Mayo.

Punta del Cielo. Caféina bar

16 de Septiembre 45. M Zócalo. Lun-Vie 8-20hrs. Sáb-Dom 8-21hrs. Wi-fi; aceptan tarjetas. Tel. 5512 1916.

Cielito Querido Café

Dolores 2, esq. Juárez. M Bellas Artes, Ecobici Alameda. Lun-Vie 7-22hrs., Sáb 8-22hrs., Dom 9-21hrs.

Café de El Globo

16 de Septiembre 14, entre Gante y Eje Central. M San Juan de Letrán. Lun-Dom 8-21:30hrs. Tel. 5518 8350.

LA RESURRECCIÓN DE LOS ÍDOLOS

En 1790 fueron halladas, por accidente, la Coatlicue y la Piedra del Sol. Este texto repasa las vicisitudes que ambos monumentos pasaron en lo que hoy es el Centro Histórico, hasta su colocación en el Museo Nacional de Antropología e Historia.

POR BERNARDO ESQUINCA

Los dioses del México antiguo esperaron bajo tierra con la dilatada paciencia de los inmortales una oportunidad para regresar. En la ciudad colonial que aún los negaba, eso sólo podía ocurrir por accidente.

Así sucedieron los hallazgos de los monolitos prehispánicos de la Coatlicue y la Piedra de Sol, que fueron desenterrados a finales del siglo XVIII durante los trabajos de remozamiento de la Plaza de Armas (hoy Zócalo), ordenados por el Virrey Revillagigedo. El proyecto de emparejar el suelo y crear atarjeas resultó en un inesperado encuentro con el pasado indígena, y causó estupor entre los habitantes de la Nueva España.

Primero fue la Coatlicue. Fue hallada el 13 de agosto —fecha cabalística— de 1790, como si quisiera conmemorar la caída de Tenochtitlan, ocurrida 269 años atrás, en esa fecha. La encontraron en la esquina que ahora forman las calles de Pino Suárez y Corregidora. En el lugar hay una placa alusiva.

José Gómez, un guardia que custodiaba el palacio virreinal, dejó testimonio de su encuentro con la colosal estatua en su *Diario curioso y cuaderno de las cosas memorables en México durante el gobierno de Revillagigedo*: “En la plaza principal, enfrente del rial palacio, abriendo unos cimientos sacaron un ídolo de la gentilidad, cuya figura era una piedra muy labrada con una calavera en las espaldas, y por delante otra calavera con



PORFIRIO DÍAZ JUNTO A LA PIEDRA DEL SOL EN EL MUSEO NACIONAL, EN 1910.



AQUÍ ESTUVO LA PIEDRA DEL SOL.

cuatro manos y figuras en el resto del cuerpo pero sin pies ni cabeza”.

A petición del corregidor intendente, don Bernardo Bonavía y Zapata, la escultura fue trasladada al atrio de la Real y Pontificia Universidad, donde permaneció un tiempo. Según relata el astrónomo y antropólogo Antonio de León y Gama en *Descripción histórica y cronológica de las dos piedras que con ocasión del nuevo empedrado que se está formando en la plaza principal de México, se hallaron en ella en el año de 1790*, el corregidor escribió a Revillagigedo explicándole la importancia del hallazgo: “La considero digna de conservarse, por su antigüedad, por los escasos monumentos que nos quedan de aquellos tiempos, y por lo que pueda contribuir a ilustrarlos”.

Cuatro meses después, el 17 de diciembre, los trabajadores que levantaban el suelo de la Plaza de Armas se toparon con la Piedra de Sol, a unos metros de donde fue encontrada la Coatlicue, cerca de la acequia que corría a un costado de Palacio Nacional. Se trata de un disco de 3.60 metros de diámetro, en

LA PIEDRA DE SOL EVIDENCIABA QUE LOS AZTECAS ERAN UN PUEBLO AVANZADO, HABÍA QUE PRESUMIRLA.

cuyo centro destaca el rostro de Tona-tiuh, dios del sol.

Antonio de León y Gama fue quien se dio a la tarea de estudiar los monolitos en su *Descripción...* Una aproximación que le valió ser considerado el primer arqueólogo mexicano. Sin embargo, su estudio contenía un error: señaló que la primera piedra correspondía a Teoyomiqui, el dios de los guerreros muertos en combate. El historiador Alfredo Chavero aclaró el malentendido en 1882: en realidad se trataba de Coatlicue, madre de Quetzalcóatl y Huitzilopochtli, a quien los aztecas veneraban como la diosa de la vida y la muerte.

OCULTAR UNA, PRESUMIR LA OTRA

El destino de ambos monolitos fue muy distinto e igualmente emblemático. La Coatlicue comenzó a ser objeto de culto por los indígenas, quienes acudían a la Real y Pontificia Universidad —ubicada donde ahora está la Suprema Corte de Justicia— a venerarla, y los frailes dominicos a cargo de la institución decidieron enterrarla de nuevo en el atrio. En la bibliografía consultada no se registra la fecha de ese entierro.

En su libro *Las piedras negadas*, Eduardo Matos Moctezuma refiere una carta que el obispo Benito María Moxó y Francoly escribió en 1805, donde da cuenta del fervor que la madre de los dioses causaba entre la “gentilidad”: “Fue preciso enterrarla otra vez por un motivo que nadie había previsto. Los indios, que miran con tan estúpida indiferencia todos los monumentos de las artes europeas, acudían con inquieta curiosidad a contemplar su famosa estatua”.

Moxó y Francoly explica en su misiva que primero se le prohibió la entrada a la Universidad, pero que sirvió de poco: los indígenas aprovechaban el final de las lecciones académicas por la tarde, cuando el patio se quedaba sin gente, y se colaban para admirar a la diosa: “Mil veces, volviendo los bedeles de fuera de casa, y atravesando el patio para ir a sus viviendas, sorprendieron a los indios, unos puestos de rodillas, otros postrados delante de aquella estatua, y teniendo en las manos velas encendidas o alguna de las varias ofrendas que sus mayores acostumbraban presentar a los ídolos”.

La Coatlicue, con sus 24 toneladas de peso y 2.5 metros de altura, es un monumento que impacta: es una figura decapitada y dos serpientes emergen de su cuello. Tiene garras de águila y una falda de serpientes. El conquistador Andrés de Tapia fue uno de los primeros en describirla. En su *Relación de algunas cosas de las que acaecieron al Muy Ilustre Señor Don Hernando Cortés, marqués del Valle*, afirma que es del “gordor de un buey”. Apunta también que está hecha de piedra de grano bruñida; es decir, basalto. Agrega que posee “unas culebras gordas de oro ceñidas y por collares cada diez o doce corazones de hombre, hechos de oro, y por rostro una máscara de oro, y ojos de espejo y tenía otro rostro en el colodrilo (cogote), como cabeza de hombre sin carne”. A partir de este testimonio se puede inferir que la pieza fue despojada de los elementos que los conquistadores consideraron valiosos.

Matos Moctezuma explica que la estatua fue escondida porque “es una deidad que no presenta ningún carácter humano y que además linda con lo monstruoso”. Los indígenas buscaban adorarla pues era la negada, “la que no está a la vista, la que no entienden los sabios y doctos. Es el reencuentro de un pueblo con su pasado”, continúa el arqueólogo.

En cambio, la Piedra de Sol evidenciaba que los aztecas eran un pueblo avanzado, pues el monumento había funcionado como base de los sistemas calendáricos solar y ritual, y como punto de partida de observaciones astronómicas. Era algo digno de mostrarse, en un contexto en el cual los enemigos de España —Holanda, Inglaterra y Francia— desdeñaban los logros de la Corona Española; a ésta le urgía probar que había dominado a una cultura desarrollada.

El monolito fue trasladado a la Catedral, y empotrado en uno de sus costados (el que da actualmente a 5 de Mayo). Sin embargo, los indígenas la ignoraron, pues sentían rechazo hacia la piedra que los españoles “aprobaron”; la gente se entretenía lanzándole fruta podrida y otros desperdicios, e incluso los soldados estadounidenses que estuvieron en la ocupación de 1847 practicaron el “tiro al blanco” sobre su relieve, según relata Miguel Ángel Botello en *México Mágico*.

HUMBOLDT AL RESCATE

A la Coatlicue le esperaban más carretadas de tierra. En 1803, cuando el explorador alemán Alexander Von Humboldt llegó a la Ciudad de México, supo de la escultura enterrada y pidió verla.

Para ello, se valió de su amistad con don Primo Feliciano Marín, obispo de Linares, quien ordenó el desenterramiento del monolito. Humboldt pudo contemplarlo, y más adelante escribió sobre él en su libro *Sitios de las cordilleras y monumentos de los pueblos indígenas de América*: “Lo vimos tumbado, y es verdad que uno se asombra de la enorme masa de ese coloso”.

Tras observar la estatua, Humboldt acompañó a Feliciano Marín al conven-

to de San Agustín, y durante el trayecto decidió que regresaría a la Universidad para mirar una vez más aquella figura. Sin embargo, cuando llegó al atrio, descubrió que había sido enterrada nuevamente por los trabajadores de la Universidad. La Coatlicue vio la luz, en palabras del propio Humboldt, durante sólo “veinte minutos”.

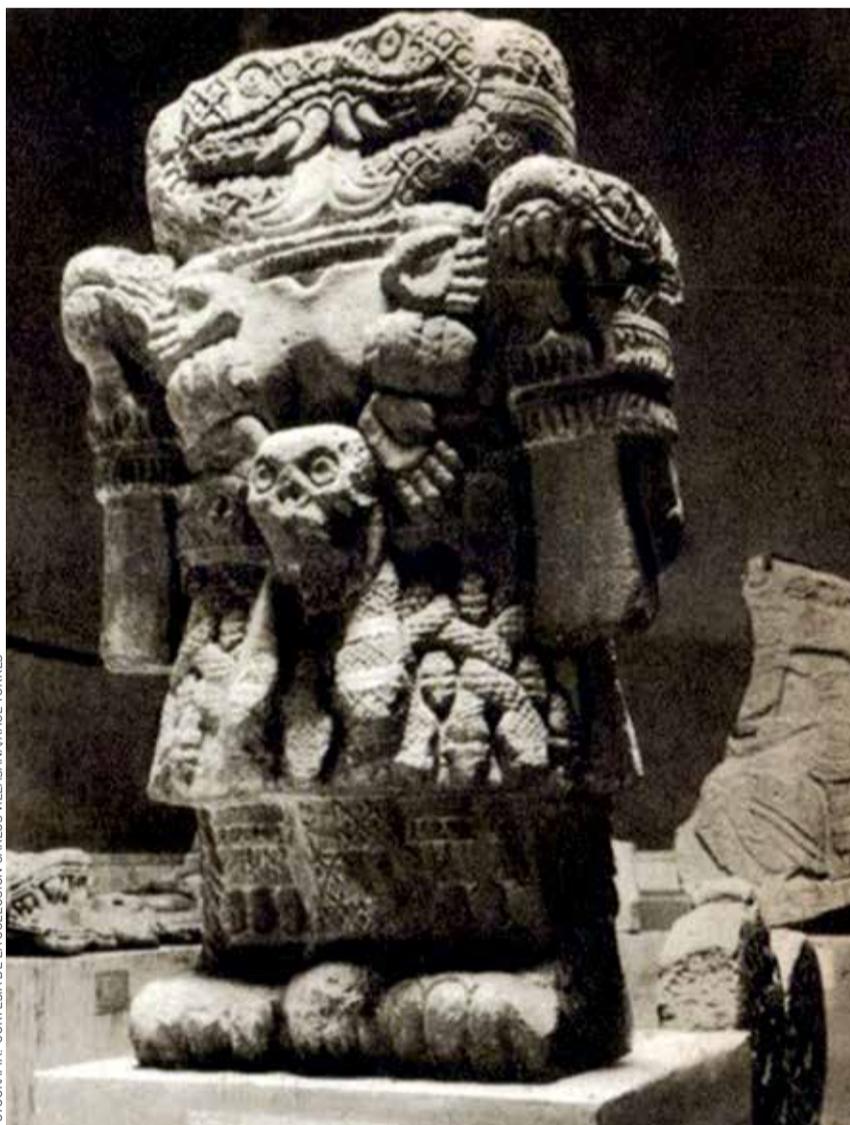
La Piedra de Sol despertó admiración en el alemán. En su libro describió que el calendario estaba formado por 18 meses de 20 días, y un ciclo de 52 años, y calculó su peso en 24 mil 500 kilos. Sobre él, detalló: “Un pueblo que regulaba sus fiestas por el movimiento de los astros, y que grababa sus fastos en un monumento público, tenía derecho a que con justicia se le creyera más adelantado”.

los indígenas, sino como pieza clave de un discurso museográfico que deseaba poner de manifiesto las profundas raíces de una joven nación”.

“LAS GOLONDRINAS”

Fue Maximiliano de Habsburgo quien ordenó el cambio de sede del Museo Nacional, situándolo en la Casa de Mo-

LA COATLICUE FUE ESCONDIDA PORQUE VINCULABA A LOS INDÍGENAS “CON SU PASADO”.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DE LA COLECCIÓN CARLOS VILLASANA/RAÚL TORRES

LA COATLICUE EN EL MUSEO NACIONAL, APROXIMADAMENTE EN 1910.

Por aquellos días de la visita de Humboldt ya se respiraba en la capital de la Nueva España un ambiente que clamaba libertad. La guerra estalló unos años más tarde, lo que cambiaría el destino de la Coatlicue. En 1821, consumada la Independencia, México necesitaba símbolos que lo conectaran con su pasado: la estatua fue desenterrada por orden del emperador Agustín de Iturbide, y se volvió a exhibir en el patio de la Universidad, ahora convertido en Museo Nacional.

Leonardo López Luján explica en el libro *Escultura monumental mexicana* que “el gobierno republicano ya no veía a la diosa como un ‘ídolo monstruo’ que había que esconder a toda costa de la vista de

neda, en la calle del mismo nombre, donde ahora está el Museo Nacional de las Culturas. Allí fueron trasladadas tan-

to la Coatlicue como la Piedra de Sol. La madre de los dioses se adelantó, en 1866; primero estuvo en el patio del museo, y después ambas esculturas se reunieron en la Galería de Monolitos, inaugurada por Porfirio Díaz en 1887.

La “mudanza” de la Piedra del Sol al Museo Nacional, que ocurrió en 1885, merece mención aparte. Desempotrarla del muro de Catedral fue una labor que duró quince días. El arqueólogo Leopoldo Batres, encargado del traslado, describió con detalle el episodio en su libro *La piedra del agua*: “Sin más aparatos que cuatro gatos, seis poleas diferenciales, una plataforma, una media docena de vigas, y por todo arquitecto el maestro mayor de la maestranza de artillería, Sr. Juan Suárez, cinco maestranceros y una fajina de 20 soldados que se turnaban de diversos batallones, se trasladó el monolito al Museo Nacional a donde se halla hoy sano y salvo, y sin más gasto que seiscientos pesos en lugar de dos mil pesos a que subía el presupuesto de los facultativos”.

En 1964 el presidente Adolfo López Mateos inauguró el actual Museo Nacional de Antropología en el bosque de Chapultepec y ambas esculturas se mudaron por última vez. La Piedra de Sol cruzó la ciudad a bordo de un vehículo especial: una plataforma de acero y cemento sostenida por 16 ruedas. Antes de partir, según relata una crónica del periódico *Excelsior*, le cantaron “Las golondrinas”. Una hora y 15 minutos duró el traslado de la escultura, pero en esta ocasión no hubo tanto alboroto como el que causó 174 años atrás entre los azorados habitantes de la ciudad colonial. Los mexicanos habían cambiado mucho desde que los monolitos aparecieron bajo el suelo de la Nueva España. Sin embargo, podían estar tranquilos: los dioses primigenios habían encontrado su morada final, y desde ahí continuarían velando por los hijos de la gran Tenochtitlan. ✨

Bibliografía: Eduardo Matos Moctezuma, *Las piedras negadas*, Conaculta, 2003; Eduardo Matos Moctezuma y Leonardo López Luján, *Escultura monumental mexicana*, FCE, 2012; Leonardo López Luján, “El incesante peregrinar de la Piedra de Sol”, en *Arqueología mexicana* No. 91, mayo-junio, 2008; *El mundo de Alexander Von Humboldt. Antología de textos*, Lunberg, 2002; Manuel Aguirre Botello, “El Zócalo de la Ciudad de México”, en *México Mágico*, 2004; Jorge Gurría Lacroix, “Andrés de Tapia y la Coatlicue”, en *Estudios de Cultura Náhuatl*, Instituto de Investigaciones Históricas de la UNAM, 1978.



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA/VEIKON.COM.MX

LUGAR DONDE FUE HALLADA LA COATLICUE EN 1790.

EL CHÁCHARA TOUR

Esta ruta fue creada para el disfrute y la promoción del comercio tradicional. En ella conocerá fascinantes negocios, centenarias técnicas de producción y gente trabajadora, muy al estilo de La Merced.

POR JESÚS RODRÍGUEZ PETLACALCO

Algunas personas que vienen al Centro incluyen en su itinerario el “escaparse a chacharear”. La palabra puede remitir a la idea de adquirir antigüedades o artículos de importación conocidos como “fayuca” pero también a la de comprar con el único objetivo de saciar un gusto sin gastar mucho.

Desde hace ocho años, Proyecto Patrimonio México ha desarrollado programas de educación, difusión y conservación del patrimonio social y cultural en el barrio de La Merced. Entre ellos están las rutas de turismo y comercio solidario, que buscan promover los negocios tradicionales, dar a conocer su importancia histórica y económica, y cultivar un nuevo perfil de clientela que beneficie la producción local. El Cháchara tour es uno de nuestros favoritos.



FOTOGRAFÍAS: JOSÉ LIRA/EI/MON.COM.MX

PIELES Y CINTURONES

A unos pasos del Museo de la Ciudad de México, en el 136 de República de El Salvador, está la “Casa del Corregidor”, construcción dieciochesca con un patio rodeado de pequeñas tiendas. Éstas conservan la arquitectura de las accesorias novohispanas de taza y plato, nombradas así por combinar la vivienda y el taller de los artesanos, divididos por un tapanco.

Salvatore, tienda de artículos de piel, ocupa el local 5. Allí despacha Armando Fabila, cuya familia se de-

dica a la fabricación de estos artículos desde hace 40 años.

Una tarántula, un escorpión o viborillas encapsuladas en resina, forman parte del repertorio de las hebillas. Hay cinturones de doble vista, tipo ranchero, roquero (con estoperoles), casual o de vestir; también monederos y carteras de piel de res y borrego, surtida desde las tenerías de León, Guanajuato.

Los precios van de los 130 a los 200 pesos, según la elaboración o el accesorio.



EL REBOZO, LA PRENDA NACIONAL

Sobre la misma calle, en el 154-B y el 145-C, encontramos todo un lujo mexicano, las únicas y más antiguas rebocerías de la Ciudad: Tonchi y La Lupita, donde desde 1936 se venden verdaderas obras de arte textil.

Los colores de las prendas nos abrazan en diseños y texturas cuyos materiales van de la media seda al algodón. Los costos oscilan entre los 20 pesos, si se lleva un *souvenir*, y los 3 mil pesos, si adquiere un fino rebozo de media seda.

LA FASCINACIÓN DEL COLOR

Siguiendo por República de El Salvador, si se da vuelta a la derecha en Jesús María, en el 112-A se descubre la tlapalería más antigua de la Ciudad: La Zamorana. Este invaluable rincón

de La Merced se precia de haber sido re-bautizado por el Nobel de literatura colombiano, Gabriel García Márquez, como “Tienda de maravillas”, y de ofrecer desde 1860 artículos de tlapalería entre los que destacan los creativos diseños en papel picado.

Aquí, con 100 pesos se puede llevar una jocosa y polícroma variedad de papelillos para todas las fiestas, ya sea de San Valentín, patrias, de muertos o navideñas, así como vistosos adornos de papel plegado.

ESTILO BOLSERO

Seguimos por Jesús María hasta encontrarnos con Venustiano Carranza; caminamos hacia la izquierda, hasta la esquina con la calle de Roldán, en el número 14-F. Don Alberto Rojo recuerda aún el Mercado de La Merced, que estuvo hasta los años cincuenta frente al local que ocupa su jarciería.

Entonces se vendía la típica bolsa mandadera, pero cuando ésta entró en desuso por la irrupción de las bolsas desechables, ellos persistieron, hasta que la clientela fue dando la pauta para nuevas creaciones, que hoy suman casi 30 tipos.

Pintorescas y originales, colgadas en ganchos al puro estilo de “la meche”, las hay desde una mini de 5 pesos, medianas y tipo “casual” con estampados —ya con colores muy mexicanos, ya a lo *british*, tipo Burberry— que no pasan de 50 pesos.



FOTOGRAFÍAS: XXX

EL SANTO, EL CAVERNARIO...

En el zaguán de la vecindad del número 61 de Jesús María hay un comercio que podría considerarse un museo vivo de la máscara de la lucha libre mexicana. Aquí se han hecho máscaras para Lizmark o Tinieblas, y han venido a completar el diseño de sus prendas nuevos valores como El Payaso Psicodélico y Estrella Cósmica.

Mauricio Núñez, dueño del negocio, ofrece más de 150 diseños de máscaras, desde 150 pesos. Hay llaveros desde 30, y bolsas y playeras, también con diseños de máscaras, desde 150.

La visita incluye una cátedra de historia sobre la lucha libre mexicana, en voz de Mauricio. Mientras usted decide, él le pone al tanto de las novedades en el ring. Este es un sitio ideal para coleccionistas.

CANDELA PURA

A unos pasos está la cerería Nuestra Señora de la Soledad, con más de 120 años de tradición. Tres generaciones de la familia Méndez se han dedicado al diseño de velas, veladoras y cirios. Este negocio se enorgullece de diseñar y realizar, desde hace tres años, el monumental cirio que se enciende en pascuas en la Basílica de Guadalupe y que pesa 75 kilos.

Ahí se pueden encontrar, además, veladoras de la Divina Providencia, borregos para atraer la abundancia; manzanas para el feng shui; *cupcakes*, artísticas piezas de cera esculpida; las novedosas veladoras de esencias, especiales para spa y masajes, o materiales para hacer velas de manera casera.

La inversión en este lugar depende de cada gusto o del tamaño de la manda que se quiera iluminar, pero es seguro que con 150 pesos se consigue lo deseado.

ro que reza “abrimos los domingos” ubican al chacharero en el museo vivo del paliacate.

“De Su”, fábrica que debe su nombre a una pícaro vacilada, realiza sus diseños desde hace 70 años, cuando la fundó Juan Zaid, hombre de origen libanés. Al puro estilo mercedario, le darán la bienvenida santos y demonios estampados en paliacates y mascadas. Hay más de 200 diseños que incluyen los clásicos garigoleados, pasajes guadalupanos o de San Judas Tadeo, o temas



ENTRE LO REAL Y LA FANTASÍA

Un sitio de ensueño, un templo de la juguetería tradicional mexicana se esconde en el número 26 de Manzanares, que es la continuación de Jesús María. Reciben al chacharero una torre multicolor de alegres guitarritas; coloridos baleros, trompos y yoyos y los habitantes del reino de lo *naif*: trajineras, diablitos de carga, carritos, muñecos, perritos y ositos para colgar las llaves, luchadores, borrachos, meseras, chicas de la vida alegre, malabaristas y boxeadores, todos de madera.

Aquí no se sabe qué es real y qué es de juguete. Sucede con los utensilios populares para la cocina, como los molcajetes y molcajetitos; con las máquinas para hacer tortillas, los molinillos chocolateros o las cucharas moleras, tanto las miniatura como las enormes para mover el mole en cazuelas gigantes. Y con los muebles: mesas, cómodas, roperos, sillas tanto humanas como divinas, porque las hay para sentar al niño Dios. Todo va de lo real a la fantasía.

De aquí se sale feliz, como niña o niño, gracias a la amable atención de doña Juanita, que complace a todo espíritu lúdico —sin gastar más de 100 pesos— o práctico, sin pasar de 500 pesos.

LA MECHE CHIC

El lado *chic* de La Merced se halla atravesando el antiguo embarcadero de Roldán, hasta llegar a la calle de la antigua Acequia Real, hoy Correidora, rumbo al Zócalo. Se dobla a la derecha en la calle de Academia, y se busca el número 25. Un fondo rojo de nylon con un llamativo letre-

futboleros. “Entre éstos, los que más se venden son los de las Chivas y el América. O la prenda preferida de los concheros tradicionales del Centro: la del calendario azteca, aunque también hay águilas nacionalistas”, informa amablemente el encargado, don Félix Lázaro. 100 pesos bastan para salir feliz de De Su.

A unos pasos, en el 21-B, está la fábrica de corbatas Eleka, pequeño local que se distingue por ser un mosaico de texturas, estampados y colores de moños y corbatas. Acomodadas graciosamente en diminutos marcos de madera, parecen un muestrario pantone de telas finas.

Eleka fabrica, desde la década de los 30 del siglo pasado, corbatas Montparnasse con cierre, para dama, caballero y niño; lisas escolares; moños de fantasía; chalecos con corbatín; fajas para smoking, etc. Se puede elegir entre más de 200 corbatas diseñadas y fabricadas en México, en precios que van desde los 100 hasta los 200 pesos. Es un caso excepcional, sobre todo en un mercado donde abundan los productos chinos y de baja calidad.

En La Merced es posible chacharrear con un sentido placentero, utilitario y solidario. El preservar los productos nacionales no es asunto de los otros, sino de nosotros y por qué no hacerlo de manera divertida y económica. Además, en La Merced el ahorro, la calidad, las sonrisas y los apapachos están garantizados. ✨

Para mayores informes:
actividades.patrimoniomx@gmail.com



DIRECTORIO

- 1 Artículos de piel Salvatore**
República de El Salvador 136, local 5. Metrobús Museo de la Ciudad de México.
Lun-Vie 10-18:30hrs.,
Sáb 10-15hrs.
Tel. 5491 1009.
- 2 Rebojería La Lupita**
República de El Salvador 145-B. Metrobús Museo de la Ciudad de México.
Lun-Vie 10-18hrs.,
Sáb 10:30-16:30hrs.
Tel. 5542 1872.
- 3 Rebojería Tonchi**
República de El Salvador 145-C. Metrobús Museo de la Ciudad de México.
Lun-Sáb 10-18hrs.
Tel. 5522 1589.
- 4 Tiapalería La Zamorana**
Jesús María 112-A.
M Pino Suárez, Metrobús Las Cruces.
Lun-Sáb 11-19hrs.
Tel. 5522 9017.
Lazamorana01@hotmail.com
- 5 Máscaras y artículos de motociclista**
Jesús María 61. M Zócalo, Metrobús Las Cruces.
Lun-Sáb 11:30-19hrs.
Tel. 5522 5413.
- 6 Jarcería Soto**
Plaza Alonso García Bravo No. 14-F
Lun-Sáb 9-19hrs.
Dom. 9-16hrs.
Tel. 5542 2644.
- 7 Cerería Nuestra Señora de la Soledad**
Plaza Alonso García Bravo 16-B (continuación de Venustiano Carranza). M Zócalo, Metrobús Las Cruces.
Tel. 5522 6482.
- 8 Artesanías Vélez**
Manzanares 26.
M Merced, Metrobús Circunvalación.
Lun-Dom 10:30-20hrs.
Tel. 5522 0107.
- 9 Comercializadora de paliacates y mascadas De Su**
Academia 25. M Zócalo.
Lun-Vie 10-19:40hrs.,
Sáb 10:30-17:30hrs.
Tel. 5522 5588.
- 10 Fábrica de corbatas Eleka, S. A. de C. V.**
Academia 21-B. M Zócalo.
Lun-Vie 8:30-18hrs.,
Sáb 10-16hrs. Tel. 5522 5933.
<http://www.eleka.com.mx/>



DISEÑO

Anticuerpos: diseño carioca

Desenfado y audacia son dos de las palabras que definen las alucinantes sillas, sofás, joyas y lámparas diseñados por los hermanos Humberto (1953) y Fernando (1961) Campana. ¿Quién hubiera imaginado que un guante de plástico puede ser un elegante florero? ¿O que una silla se podía volver envidiable, si se forrara con osos de peluche? ¿O que unas botellas de plástico, amontonadas, podrían formar una lámpara de cocina muy *chic*? Los hermanos Campana.

Más de 100 piezas entre joyería, escultura y mobiliario conforman *Anticuerpos*, retrospectiva de 20 años

de carrera de estos brasileños expertos en convertir cosas ordinarias —incluso desechadas— en piezas de colección. No se trata sólo de un alarde técnico: en busca del reciclaje y la funcionalidad, su discurso va del tributo a la diversidad natural y cultural de Brasil, a la protesta política, pasando por la expresión de sueños y pesadillas.

Se exhiben también bocetos, fotografías y videos acerca del proceso de creación y collages y obras de papel maché realizadas *ex profeso*. Consulte en Internet las conferencias y talleres en torno a esta imaginativa obra.

Anticuerpos. Obras de Fernando y Humberto Campana 1989-2009

Museo Franz Mayer. Avenida Hidalgo 45. M y Metrobús Hidalgo, Ecobici Alameda Central.

Hasta el 29 de septiembre. Mar-Vie 10-17hrs., Sáb-Dom 10-19hrs. Admisión: 45 pesos; 25 para estudiantes y maestros; entrada libre a menores de 12 años y adultos mayores de 60 años. Tel. 5518 2266. www.franzmayer.org.mx



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO FRANZ MAYER



Hereditas

Revista gratuita de la Dirección de Patrimonio Mundial INAH. Av. Insurgentes 421, piso 11. Tels. 4040 4300 ext. 415591. www.patrimonio-mexico.inah.gob.mx

PUBLICACIONES

Hereditas

México ocupa el quinto lugar mundial en cuanto a registros en la Lista de Patrimonio Mundial de la UNESCO, con 32 (17 culturales y 5 naturales). Uno de ellos es el Centro Histórico, inscrito en 1987, y otro, el Camino Real de Tierra Adentro —ruta comercial que partía de la Plaza de Santo Domingo y llegaba hasta la actual ciudad de Santa Fe, Nuevo México—, inscrito en 2012.

En un país con tanta riqueza patrimonial, la revista *Hereditas*, editada por la Dirección de Patrimonio Mundial del INAH, es una lectura obligada. Pensada para difundir las investigaciones más recientes y como tribuna para debatir

temas sobre conservación del patrimonio, *Hereditas* ofrece desde 2001 artículos, ensayos, reportajes y foto reportajes especializados pero de lectura accesible para el público en general.

Algunos de los temas: cómo se gestionan los sitios inscritos en la lista del Patrimonio Mundial, qué se decide en los foros internacionales, cómo evoluciona el marco teórico en materia de patrimonio tanto cultural —material e inmaterial— como natural.

Hereditas se pueden consultar y descargar gratuitamente de la página electrónica www.patrimonio-mexico.inah.gob.mx, apartado “publicaciones”.

TEATRO

Teatro Novohispano en el Centro

Juan Ruiz de Alarcón (1580-1639), uno de los dramaturgos novohispanos más importantes del Siglo de Oro. Su obra se presentó en escenarios como el desaparecido Teatro Nacional, inaugurado el 10 de febrero de 1844 con la representación de *Las paredes oyen*.

A partir del 4 de agosto, aniversario luctuoso del autor, la Compañía Nacional de Teatro Clásico Fénix Novohispano presentará una adaptación de *La Cueva de Salamanca*, comedia apta para toda la familia, en dos sedes: la Antigua Escuela de Medicina y el ex convento de Regina Coeli. Dirigida por Francisco

Hernández, la obra reduce decenas de personajes del original a seis actores y muñecos de tamaño real hechos de cartón. En 50 minutos, se cuentan las desventuras de Don Diego y Zamudio, transformados en muñecos luego de burlarse de un marqués aventajado en el estudio de la magia, hasta la aparición de un pesquisidor que castigará al marqués y volverá todo a la normalidad.

Mediante este elemento fantástico, y la moraleja de la obra, la Compañía busca acercar al público de nuestro siglo a la figura de Ruiz de Alarcón y al teatro novohispano clásico.



La Cueva de Salamanca

4 y 11 de agosto, 12:00hrs. Museo Palacio de la Antigua Escuela de Medicina. República de Brasil esquina con República de Venezuela. M Zócalo, Metrobús República de Venezuela, Ecobici República de Cuba-Brasil. Entrada libre. **18 y 25 de agosto**, 11:30hrs. Ex convento de Regina Coeli. Regina 7. M Isabel La Católica, Ecobici Echeveste-Bolívar. Admisión: 150 pesos, 100 para estudiantes, maestros e INAPAM.

CORTESÍA COMPAÑÍA NACIONAL DE TEATRO CLÁSICO FÉNIX NOVHISPANO

Para sacar al detective (y al artista) que llevas dentro, este mes de agosto hay varias intrigantes y divertidas actividades en el Centro Histórico.

Sueño de una tarde dominical...

¿Cuál es la historia escondida en cada uno de los personajes pintados por Diego Rivera en su gran mural *Sueño de una tarde dominical en la Alameda Central*? Descifra esas historias, pero también cómo le hizo el pintor. Aprende las técnicas y bocetos que usó Rivera en los talleres **El fresco de Diego** (sábados) y **Trazando sueños con Diego** (domingos). ¿Dónde? Ahí te va la pista: Museo Mural Diego Rivera, todos los fines de semana de agosto. Los talleres son gratuitos y son a las 13hrs. De 6 años en adelante. OJO: Lleva a tus papás.

Museo Mural Diego Rivera
Balderas y Colón s/n. M y Metrobús Hidalgo, Ecobici Ave. Juárez y Dr. Mora.
Tel. 5512 0754.
www.museomuraldiegorivera.bellasartes.gob.mx

Reciclar para crear arte

Si te intriga cómo es que los hermanos Campana hacen muebles tan locos como un sillón forrado de monos de peluche, tienes que ir, apúntalo bien, al Museo Franz Mayer. Porque los talleres de la exposición *Anticuerpos* están igual de locos que esos hermanos brasileños.

Cada domingo de agosto podrás elaborar: una Silla Favela, reutilizando osos de peluche y madera (domingo 4); una mesa Brasilia, con cartón y pegamento (11); Mobiliario de cartón (18), y Fragmentos de luz, con metal, tela, cartón y madera (25). ¿A poco no suena padrísimo? La cita es en el claustro del museo a las 12hrs., el costo es de 35 pesos e incluye visita guiada y los materiales. De 8 años en adelante.

Además, el Cineclub *Cortomanía* presentará un programa juvenil de cortometrajes todos los sábados de agosto, y otro, infantil y familiar, los domingos. Las funciones serán en el auditorio a las 13hrs. (13:30 solo el 24 de agosto). Entrada libre.

Museo Franz Mayer
Hidalgo 45. M Hidalgo y Bellas Artes, Metrobús Bellas Artes, Ecobici Alameda.
Tel. 5518 2266.
www.franzmayer.org.mx

Buscando a Posada

Dicen que don José Guadalupe Posada repartió algunas pistas sobre sus grabados y caricaturas en la colección permanente del Museo de San Carlos, y que los niños y sus familias pueden divertirse mucho buscándolas. El taller **Posada estampa tu aventura** es parte de un homenaje nacional al artista, a 100 años de su fallecimiento. Martes a domingo, de 10 a 18hrs. Costo: 31 pesos; gratuito para cada adulto acompañado de un menor.

También habrá funciones gratuitas de cine. Ambas actividades son para niños de 6 años en adelante.

Museo de San Carlos
Puente de Alvarado 50. M Revolución, Metrobús Museo de San Carlos.
Tels. 5566 8085 y 5566 8342.
www.museonacionaldesancarlos.bellasartes.gob.mx

CARTELERA DE VERANO

¿Quién fue?

El antiguo palacio de los Condes de Santiago de Calimaya aún guarda misterios que resolver, y uno de ellos está en la fuente del patio central. Resuélvelo en el juego de rol **¿Quién mató a la hija del conde?** Todos los viernes de agosto, 13hrs. En el taller **Máscaras y monigotes** crearás máscaras monumentales y descubrirás un gran secreto: qué es el arte comunitario. Sábados de agosto, 12:30hrs. Ambas actividades son para toda la familia; niños, de 6 años en adelante.

En este museo hay además cursos de dibujo para jóvenes y de intervención artística para niño, todos los domingos a las 12:30hrs., entre otras actividades. Los servicios y materiales son gratuitos, con el boleto de entrada.

Museo de la Ciudad de México
Pino Suárez 30. M Zócalo, Metrobús Museo de la Ciudad, Ecobici Pino Suárez y República de El Salvador.
Tel. 5522 9936.
Informes e inscripciones: atencionapublico.mcm@gmail.com

Revelando misterios

¿Cómo ilustrar una de esas historias que se cuentan de boca en boca? Averígualo en los talleres de ilustración **Las ventanitas más pequeñas del mundo** (sábados 17, 24 y 31 de agosto, 10:30hrs.), y aprecia versiones especiales de los famosos catrines y borrachitos de lotería. De 6 a 10 años. En el taller de **Docuficción** (domingos 4 y 11, 13:30hrs.) retrata en fotografía o video personajes sacados de tu imaginación. De 8 a 13 años. Y en el de **Animación digital** (10 de agosto, 10hrs.) crea una historia y dale movimiento a tu personaje. Cupo limitado a 20 participantes por taller. Cuenta cuentos (4, 12 y 18, 12hrs.), teatro infantil (24 y 25, 12hrs.) y otras diversiones te esperan en el CCEMX. La entrada a todas las actividades es libre. Más informes en su página electrónica.

Centro Cultural de España en México
Guatemala 18. M Zócalo, Metrobús República de Argentina, Ecobici República de Guatemala-Monte de Piedad.
Tels. 5521 1925 al 28.
www.ccemx.org

EL CENTRO DE FRENTE Y DE PERFIL

El Club Fotográfico Por Amor al Centro Histórico se consolida como una opción segura y divertida para retratar la zona. Desde marzo de 2012 ha realizado 16 caminatas fotográficas gratuitas, con grupos que van de 20 a 250 personas.

POR SANDRA ORTEGA

Gabriel Barajas logró reunir a dos de sus más grandes amores —el Centro Histórico y la fotografía— en un solo proyecto, el Club Fotográfico por Amor al Centro Histórico.

Desde el inicio de su trayectoria como fotógrafo, hace 18 años, Barajas ha retratado al Centro, zona que siempre le ha gustado recorrer de noche.

La idea nació cuando abrió una página de Facebook para compartir imágenes. “Me preguntaban que dónde era tal foto, que cuándo me podían acompañar, que si era peligroso; entonces yo y algunos amigos quisimos invitar a la gente a que lo conociera, a que lo descubriera, a que no tuviera miedo. Hay un esfuerzo muy grande del gobierno por recuperar espacios y es muy importante que se conozcan. Es así como surge la idea de organizar las caminatas y formar el club”.

La primera caminata fue hace año y medio. “Lancé la convocatoria, una cita en plaza Tolsá a las ocho de la noche y llegaron como veinte personas; a la segunda llegaron cuarenta, a la tercera como cien. Doscientas cincuenta personas son las que más han llegado, fue a una (visita) nocturna por La Merced”.

Después, los participantes sugirieron organizar caminatas en el día. La primera fue en mayo a La Merced.

“La respuesta también ha sido buena y nos gusta porque llega otro tipo de público, familias con niños, por ejemplo”.

LOGÍSTICA

“Antes de hacer una caminata recorremos la ruta tres o cuatro veces, para ver qué situaciones hay, qué riesgos podemos encontrar. Tratamos de que haya puntos de interés histórico, de interés arquitectónico y lugares emblemáticos. También que sea segura, lo más posible”, explica Barajas.

Después de seis caminatas, la asistencia era tanta que dejaron de

“EL CENTRO ES UNO DE LOS LUGARES MÁS RICOS DEL MUNDO PARA CREAR IMÁGENES, HAY DESDE COSAS MUY BONITAS, HASTA COSAS MUY BIZARRAS, Y LO TENEMOS QUE DOCUMENTAR”.

GABRIEL BARAJAS,
ORGANIZADOR DEL CLUB FOTOGRÁFICO POR AMOR AL CENTRO HISTÓRICO.



FOTOGRAFÍA: ALEJANDRO CONTRERAS

LA ARQUITECTURA ES UNO DE LOS PRINCIPALES INTERESES DEL CLUB.

publicar los lugares de las citas, y sólo promueven en Facebook los generales de la caminata, y envían la ruta exacta y el lugar de encuentro solo a quienes se registran previamente por correo electrónico.

Así surgió, recientemente, la propuesta de formalizar el ingreso al club con el pago de una cuota única de 300 pesos, mediante la cual el socio obtiene una playera, una gorra, un pin y una credencial que lo mantienen identificado durante los recorridos. También el ser socio dará preferencia para inscribirse en reco-

rridos y otras actividades que se organicen en el futuro. Esta iniciativa se lanzó en julio y para el cierre de esta edición había 50 inscritos. Las caminatas seguirán siendo gratuitas.

“POR AQUÍ NO CONOCÍA”

A la caminata del domingo 14 de julio por el poniente del Centro, recorriendo el Barrio Chino, la plaza de San Juan, Ayuntamiento y Bucareli para finalizar en La Ciudadela, asistieron 58 personas. El más pequeño fue un niño de 7 años. Llegaron varios adolescentes con sus padres,



FOTOGRAFÍA: ÁNGEL ARANA

FOTOGRAFÍA DE LA GALERÍA DEL CLUB EN FACEBOOK. PLAZA DE SANTO DOMINGO.

jóvenes, profesionistas y un par de fotógrafos profesionales.

Barajas explicó aspectos generales del recorrido —ruta, características arquitectónicas de la zona— e invitó a los asistentes a hacerse socios formales del club. El grupo eligió al responsable de vialidad, quien portaría siempre un chaleco fluorescente y tendría la tarea de detener los automóviles para que los fotógrafos cruzaran las calles con tranquilidad. También como preludeo de la caminata, y con el Hemiciclo a Juárez de fondo, se tomó una foto del recuerdo.

“El público es súper diverso, vienen desde niños, jóvenes universitarios hasta personas de la tercera edad. Yo creo que el noventa y cinco por ciento son profesionistas; han participado restauradores, arquitectos, arqueólogos, abogados, doctores, fotógrafos y hacen fotos desde con el celular, hasta con equipos profesio-

“ME GUSTA QUE APRENDES DE LOS DEMÁS, VES CÓMO ALGUIEN TOMA UNA FOTO Y TE SURGEN IDEAS. A MÍ ME GUSTA FOTOGRAFIAR PUNTOS DE FUGA, RETRATO URBANO Y ARQUITECTURA”.

ISMAEL MONCAYO,
FOTÓGRAFO.

voritos son los nocturnos. “Se aprecian cosas que en el día no se ven. Tienes más tiempo para observar los detalles sin que pase el muchacho con el diablito y te empuje. Los que hemos venido más veces ya somos



MOISÉS Y GERMÁN GARCÍA, DURANTE LA CAMINATA DEL 14 DE JULIO.

FOTOGRAFÍA: JOSÉ LIRA/EIKON.COM/MX

aderezadas con asombro o placer por el descubrimiento.

Y es que, señala Barajas, “las personas que vienen no conocen el Centro y al descubrirlo, se enamoran de él”.

PLANES

El éxito de la iniciativa de un grupo de amigos ha hecho que florezcan muchos planes para el futuro, como buscar apoyos institucionales para pagar a un historiador o arquitecto que ofrezca información en los recorridos, organizar talleres gratuitos de técnica fotográfica o realizar exposiciones con el material de los socios.

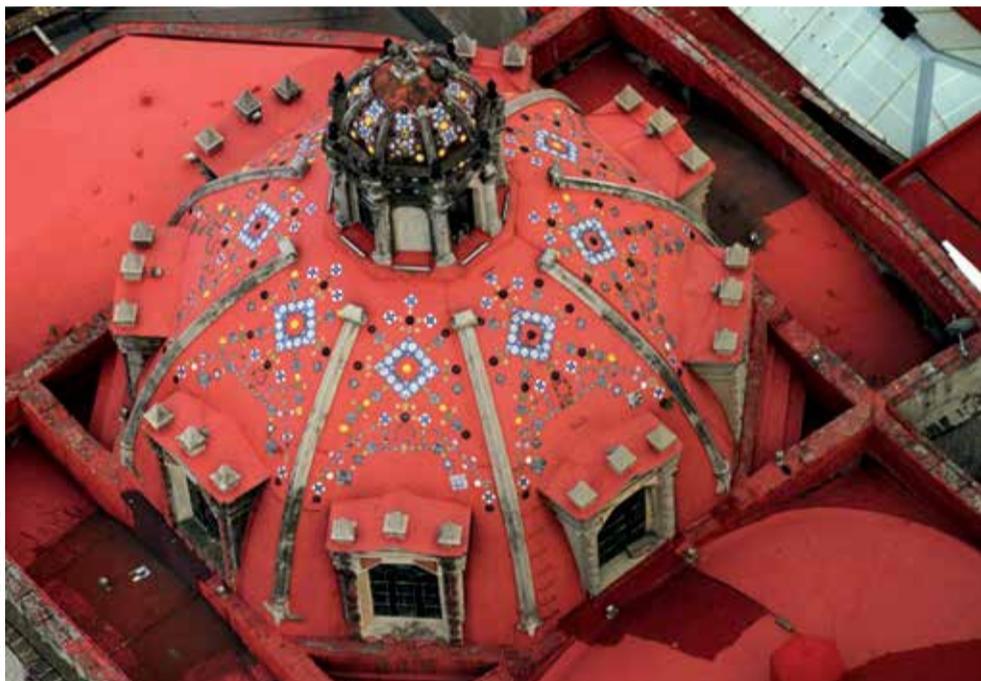
Y por supuesto, seguir organizando caminatas. Para el 7 de septiembre está ya la convocatoria Mil miradas al Centro Histórico, que partirá de la Plaza de la República y terminará en

el Zócalo. El objetivo es reunir a mil fotógrafos en el Zócalo para conmemorar un año de la existencia formal del club.

GALERÍA VIRTUAL

La página del club en Facebook difunde la información de sus actividades, pero también es una galería virtual donde los miembros publican fotografías de los recorridos o bien registradas por su cuenta en el Centro.

“Es muy interesante, porque cada quien tiene su punto de vista, entonces cuando ves sus fotos descubres cosas que otros vieron y tú no”, apunta Barajas. “Para mí el Centro es uno de los lugares más ricos del mundo para crear imágenes, hay desde cosas muy bonitas, hasta cosas muy bizarras, y lo tenemos que documentar. Hemos hecho diez rutas diferentes, desde La Merced, hasta Peña y Peña, y descubrimos que el Centro no es solo la calle de Madero. Que hay mucho más que hay que conocer, rescatar y valorar”. ✨



FOTOGRAFÍA: TLAZOHTZIN LARA

CÚPULA DE LA IGLESIA DE SAN FRANCISCO, EN LA CALLE DE MADERO.

sionales. Ya tenemos unas cincuenta personas que son constantes, que vienen a casi todos. La última nocturna fue en mayo, llovió mucho y la gente llegó con impermeables, paraguas y nos fuimos a caminar más de ochenta personas”, cuenta Barajas.

COMO UN PELOTÓN

Descubrir el Centro llegando a lugares que difícilmente se vistan en solitario, hacerlo tranquilamente y en un clima de camaradería es lo que más aprecian los participantes. También la gratuidad.

“Nosotros nos enteramos en Facebook”, dijo Angélica, de 22 años. “Nos gustó cómo está organizado el grupo, te esperan y te sientes más seguro de andar con tu cámara. Vamos a lugares que no son tan conocidos, como los de hoy. Tengo tres años haciendo foto y no había conseguido un grupo dónde integrarme, la verdad estoy muy contenta”.

Marta Durón es arqueóloga y asistente asidua. Sus recorridos fa-

un círculo de amigos y nos coordinamos para cuidar al grupo, para estar pendientes. Es muy buena iniciativa que sean gratuitas porque mucha gente no puede pagar un recorrido. Y también se da como un intercambio, pues los que tenemos alguna información sobre algún edificio o un sitio, la compartimos”.

Con dos cámaras al cuello, Ismael Moncayo, de 37 años, busca profesionalizarse como fotógrafo. “Es mi segundo recorrido en el Centro. La vez pasada fue en La Merced (...) me gusta que aprendes de los demás, ves cómo alguien toma una foto y te surgen ideas. A mí me gusta fotografiar puntos de fuga, retrato urbano y arquitectura”.

Hay momentos en que el grupo parece un pelotón: más de 40 cámaras apuntando a la vez a la fachada de la XEW o al Edificio Gaona, sobre la calle de Bucareli. Tres horas dura el recorrido, en el que se escuchan frases como “no había venido por aquí”, “no conocía”, “no me había fijado”, todas

DOMINGO EN SAN JUAN

Un adolescente fotografía con su teléfono la textura azulosa y deslavada del fondo de la fuente en la plaza de San Juan; el agua estancada y el reflejo verdoso de los árboles forman un sicodélico tapiz. A unos pasos, un hombre que roza los cuarenta años, con dos cámaras al cuello, apunta con una lente de 20 centímetros de largo a la torre de Telmex, que con sus aires futuristas parece un tanto desubicada. Concentrada, frunciendo el ceño, una mujer de piel muy blanca y lentes de aumento busca el mejor ángulo para captar con su camarita roja al querubín de la fuente, cuyo gemelo decapitado protagoniza historias de aparecidos. También hay quien retrata a un indigente que duerme al sol; a un niño y sus tornasoladas burbujas; los vitrales de la iglesia del Buen Tono y, en la acera de enfrente, un abigarrado muestrario de regaderas para baño cromadas. Se hacen fotos de los que hacen fotos, de frente, de perfil, en picada y contra picada.

Con todo tipo de cámaras, desperdigados, más de 50 fotógrafos de todas las edades, construyen cada uno su memoria, cada uno su mirada, cada uno su mañana de domingo en San Juan.



“MI RELACIÓN CON EL CENTRO ES PASIONAL”

POR ÚRSULA FUENTESBERAIN

Pablo Martínez se siente cómodo en el barrio de La Merced, todos los días va a trabajar ahí. Es un lugar que, dice, lo atrae irremediamente, como un imán. Taciturno, más dado a observar que a hablar, no se le verá saludando a los dueños de alguna de las fondas ni echándose una platicada con los chileros de Roldán, pero entiende el alma del barrio.

Este treintañero estudió Comunicación en la Universidad Iberoamericana y un maestría en Medios digitales y cultura en la Universidad de Edimburgo. Escribió las novelas breves *La invención del enemigo* (Menuma, 2009) y *Años de ambulancia* (Entribu, 2011) y actualmente escribe *Laberintos soportables*, una novela cuya premisa es la reconstrucción de la Ciudad de México a partir de la memoria de un arquitecto y de un albañil, tras una inundación que la destruye.

“UN ENTORNO CASI DE FANTASÍA”

Pablo conoció el Centro de la mano de su abuelo. “Él estudió arquitectura en la Academia de San Carlos, perteneció a la generación de Pedro Ramírez Vázquez, y me traía a cada rato a conocer iglesias. Ahí me empezó a interesar la ciudad y el Centro Histórico, en particular la arquitectura, aunque nunca consideré estudiarla porque soy muy malo con las manos”.

De aquella visitas, recuerda sobre todo las catacumbas de Catedral. Es una de las imágenes que están más claras en mi memoria porque estaba pequeño y porque era un entorno casi de fantasía”.

Pablo se volvió un visitante regular del Centro en 2011, cuando empezó a trabajar en el Museo Nacional de Arte en el área de difusión. En dos años, pasó de visitante a amante. “Mi relación con el Centro es una relación pasional: tiene sus momentos de éxtasis y sus momentos de dolor profundo”.

Sus pasos lo llevaron a La Merced. El barrio lo hechizó, y comenzó una bitácora donde registraba hallazgos y reflexiones. “Escribía nombres de lugares, memorias, conversaciones, voces que había escuchado en la calle”.

Con ese proyecto llegó a ATEA, un espacio cultural situado en la calle



PARA PABLO MARTÍNEZ “EL CENTRO ES UN FOCO DE INSPIRACIÓN PARA CUALQUIER INTERESADO EN LA CREACIÓN”.

de Topacio, y gestionado por el colectivo artístico Somos Mexas. “(Les) presenté el librito *Ciudad Merced*, me invitaron a dar un taller y como que me adoptaron”. Desde entonces ha dado varios talleres para documentar la ciudad a través de la imagen y el sonido, también en La Casa del Cine y Casa Talavera.

“CIUDAD MERCED”

Pablo quería que tanto los talleres como la bitácora migraran a un soporte visual. Así nació el documental *Ciudad Merced*, que resume un día en la vida de este barrio en poco más de treinta minutos: desde las primeras cortinas metálicas que se levantan junto con el sol hasta el último tequila en la cantina La Peninsular. No hay entrevistas, sólo imágenes, música y sonidos incidentales, lo que lo acerca más a los llamados “poemas visuales” que al documental tradicional.

“Quería retratar los flujos, los intercambios, el espacio mismo”, por eso la cámara está siempre en movimiento, ya siguiendo los pasos apresurados de una niña, ya imitando el movimiento de la banda de una máquina tortilladora.

Ciudad Merced abre con una ad-

“EL CENTRO REPRESENTA UNA CONFRONTACIÓN CONSTANTE CON NUESTROS DEMONIOS Y NUESTROS DIOSOS”.

vertencia: “Este no es un documental periodístico”. No retrata la violencia o la prostitución. “Eso existe, pero no es lo esencial del barrio, hay algo que estuvo antes y que seguramente seguirá, eso es lo que me interesaba: la vida barrial en torno a un espacio históricamente rico como éste”.

Por eso *Ciudad Merced* asombra tanto, porque de una toma de La Manita —una mano esculpida en una fachada de la esquina de Jesús María y Manzanera— pasa a la de un maniquí que exhibe uñas postizas en un puesto callejero de Alhóndiga.

“Un documental no necesariamente transmite una verdad absoluta, sino que construye oportunidades de sentido”.

A Pablo le cuesta hablar de sí mismo y esconde la mirada detrás de sus lentes, pero *Ciudad Merced* dice su-

ficiente sobre su visión del mundo. Fachadas barrocas contrapuestas a locales que venden radios hechos en China; unos *diablos* descansan frente a un mural con imágenes de la caricatura *Don Gato*; una señora sale al balcón para alimentar a sus canarios mientras una voz en off anuncia los beneficios de la pomada Green Marvel, “garantizada para sacar esa frialdad que tiene usted por dentro”. Todo eso lo delata como un hombre sensible y perceptivo.

Ciudad Merced, que se exhibirá en festivales y foros independientes del Centro a partir de septiembre, se estrenó en una proyección al aire libre el pasado 11 de abril. Al final, vecinos de La Merced que abarrotaron la Plaza de la Aguilita, aplaudieron y vitorearon conmovidos.

“Fue sorprendente (...) me emocionó que esa curiosidad muy íntima mía se convirtiera en algo compartido, me di cuenta de que hay cosas que nos vinculan, no importa qué tan diferentes seamos”.

El Centro seguirá figurando en los proyectos de Pablo, *Tanta luz* es un documental en etapa de pre-producción donde aparecerán La Merced y Tepito. ✨