



FOTOGRAFÍA: SOUTHERN METHODIST UNIVERSITY STEREOVIEW

LA ACEQUIA REAL, HOY CALLE DE ROLDÁN, VISTA DESDE EL CRUCE CON REPÚBLICA DE URUGUAY, CA. 1873. EN EL FONDO, LA TORRE DEL TEMPLO DE LA SANTÍSIMA TRINIDAD.

POSTALES LACUSTRES

POR PATRICIA RUVALCABA

Si hay un tema sobre el Centro Histórico que causa suspiros es el de los tiempos de su condición como ciudad lacustre, rodeada de agua, y cruzada por acequias, canales y puentes.

Cuesta creer que hace menos de un siglo funcionaban aún varios embarcaderos en el barrio de La Merced,

y que en los años ochenta del siglo xx, se intentó resucitar algunos tramos de la Acequia Real, un proyecto que naufragó.

Como una lectura de verano, proponemos un repaso cronológico del periodo en que la vida del Centro Histórico estuvo relacionada íntimamente con el agua. De hecho, Anáhuac, del náhuatl *anauak*, significa “cerca del agua”, de acuerdo con el

Diccionario de la Lengua náhuatl o mexicana (Ed. Siglo XXI).

El agua fue protección y alimento, medio para el transporte de mercancías y para el dominio militar, escenario de batallas y de historias de amor, de actividades recreativas, criminales, empresas científicas, e inspiración para todo tipo de artistas. También, una amenaza constante, debido a las inundaciones.

La revisión abarca los 600 años transcurridos entre la fundación de Tenochtitlan y el cierre definitivo del canal de La Viga, en 1957. También incluye un recorrido por los vestigios de la ciudad lacustre. Aunque son escasos, vale la pena conocerlos para comprender integralmente el carácter del Centro Histórico.

PASA A LA PÁGINA 4



EDITORIAL

LO QUE EL AGUA NOS DEJÓ

En esta entrega de **Km. cero**, y como una propuesta más para aventurarse en el Centro Histórico este verano, caímos en la tentación de echar una mirada al pasado lacustre de la zona.

La rica información disponible acerca del tema nos alumbró y sobrepasó. Finalmente, la relación entre lo que actualmente llamamos Centro Histórico y los cuerpos de agua que componían la cuenca del lago de Texcoco, se remonta hasta antes de la fundación misma de Tenochtitlan. Es decir, a los tiempos en que los aztecas, llegados de Aztlán hacia 1215, aprendieron en las márgenes del lago a vivir de y construir con los recursos locales, así como a domesticar el poder del agua.

Es muy llamativo también ver cómo un grupo humano de tipo tribal evolucionó hasta convertirse en una civilización cuyo poder imperial abarcó buena parte de Mesoamérica. Y cómo, en buena medida, ese crecimiento corrió paralelamente al dominio de su medio fisiográfico. Como si ese medio, sus retos, los hubiesen impulsado.

Quizás una de sus mejores creaciones como civilización, son las fabulosas obras hidráulicas que emprendieron para construir la metrópoli más grande de su tiempo, a partir de un pequeño islote; separar las corrientes de agua salobre y dulce; abastecerse de agua potable; crear una compleja red de vías acuáticas y de tierra que, combinadas, les permitieron liderar el comercio y la guerra, y, para lo mismo, mantener estables los niveles de agua, independientemente de la época del año.

Eso sin hablar de las influencias del medio lacustre en la formación militar y religiosa, la gastronomía, entre otros aspectos culturales.

Desde la Conquista, cuando ese complicado sistema quedó desarticulado sin poder volver a operar integralmente, hasta el cegamiento definitivo del canal de La Viga en 1957 —en el tramo correspondiente al Centro—, la gestión del entorno acuático se debatió entre conservar e incluso mejorar los vestigios del sistema prehispánico, o acabar con ellos de un plumazo y desecar las lagunas para acabar con la recurrente pesadilla de las inundaciones.

El deterioro ecológico, el crecimiento demográfico y los aires de modernización borbónica dictaron su sentencia, y a mediados del siglo XVIII se inició el cegamiento masivo de las acequias mexicas. Pero también se daban pasos en el sentido de conservar una parte de la infraestructura que permitía la convivencia con el agua.

Es llamativo que numerosísimas estampas del folclor urbano —a lo largo de la Colonia y hasta los primeros años del siglo XX— provengan justamente de esa convivencia, que tanto inspiró a cronistas, escritores, pintores y otros artistas.

Aquella vida lacustre es un legado cultural más del tipo intangible que del tangible. Sin embargo, quedan algunos rastros físicos que invitamos a conocer.

En esta entrega, además, y siguiendo con el tema de patrimonio cultural intangible, exploramos mediante un foto reportaje la disposición “dancística” que muestran a veces las mercancías en muchos locales del Centro, y la curiosa coincidencia de que en una cuadra de República de El Salvador coexistan tres negocios con sorprendentes historias: La Casa de la Báscula, La Casa de la Pila y La Casa del Sobre. En la sección Siluetas, la conversación es con el chef Víctor Hugo Morales Aguilar, que desde el restorán —otra casualidad— La Casa de las Sirenas crea platillos inspirados en la variedad de olores y sabores que conoció de niño en el Centro Histórico. ✨



IMAGEN: COL. C. VILLASANA / R. TORRES

RECREACIÓN PARCIAL DE LA ACEQUIA REAL EN LA CALLE DE CORREGIDORA, 1981-1982.

No dejes de escribirnos a:
kmcerocorreo@gmail.com

FORMA PARTE DE
NUESTRA COMUNIDAD

TW: @KM CEROTWITEA
FB: KM.CERONOTICIASDELCENTROHISTORICO



fideicomiso
CENTRO HISTÓRICO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA



WWW.CICLOMENSAJEROS.COM • TELÉFONO: 5516 3984

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

SANDRA ORTEGA DIRECTORA / PATRICIA RUVALCABA Y SANDRA ORTEGA EDITORAS RESPONSABLES / ROBERTO MARMOLEJO Y PATRICIA RUVALCABA REPORTEROS

SANDRA ORTEGA, ROBERTO MARMOLEJO Y PATRICIA RUVALCABA NO TE PIERDAS / SANDRA ORTEGA CAJA DE SORPRESAS /

LILIANA CONTRERAS COORDINACIÓN DE FOTÓGRAFOS / IGLOO DISEÑO Y FORMACIÓN / EIKON FOTOGRAFÍA

NURIA FERNÁNDEZ MEZA CORRECCIÓN DE ESTILO / OMAR AGUILAR Y RAFAEL FACIO 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: 04-2008-0630i3ii0300-i01

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

HACIA EL MEJORAMIENTO DEL MERCADO DE SAN JUAN

A casi 60 años de existencia, el Mercado de San Juan Ernesto Pugibet, famoso por su oferta gastronómica única, se encamina hacia una remodelación. El diálogo con los locatarios es el primer paso.

POR ROBERTO MARMOLEJO GUARNEROS



EN LOS TALLERES SE ABORDARON TEMAS COMO LOS RETOS Y OPORTUNIDADES DE LOS MERCADOS PÚBLICOS.

Don Mario tiene 45 años en el negocio de la compra y venta de pollo en el Mercado San Juan Ernesto Pugibet, y señala que, con casi 60 años, el famoso mercado gourmet necesita “actualizarse”.

Necesita una renovación de la red eléctrica, un manejo más adecuado de los desechos y mejores condiciones para que el tránsito en el interior del mercado sea seguro. Todo esto para darle a los clientes una mejor experiencia de compra.

Una modernización de los locales, dice don Mario, “propiciará que trabajemos en mejores condiciones”.

LA VOZ DEL LOCATARIO

Los días 3, 4 y 10 de julio se realizaron

tres talleres con locatarios del mercado para conocer sus necesidades.

Se abordaron temas como los retos y oportunidades de los mercados públicos, lo que funciona y lo que no en este mercado, y sus ideas acerca de qué debería incluir un proyecto de mejoramiento.

“A solicitud de la Autoridad del Centro Histórico, realizamos estos talleres y una encuesta, que nos dará una visión amplia de cómo los locatarios ven a futuro el Mercado San Juan Ernesto Pugibet”, explica Suhyla Bazbaz Kuri.

Bazbaz es fundadora y directora general de Cohesión Comunitaria e Innovación Social, A. C. (ccis), una organización sin fines de lucro crea-

da en 2009 para fortalecer y trabajar con comunidades.

“Tenemos que escuchar todas las voces y opiniones; don Mario es una de ellas; no todos opinan igual (...), pero todas tienen el mismo peso”.

Bazbaz adelanta: “Esta iniciativa también impulsará, en la Ciudad de México, un modelo de renovación de los mercados públicos que involucre a los locatarios desde la etapa de planeación”.

EL MERCADO COMO NODO SOCIAL

Otro resultado interesante que se espera de este ejercicio, es convertir el mercado en un nodo para fortalecer la cohesión comunitaria en esa zona del Centro Histórico.

Y es que el Mercado San Juan Ernesto Pugibet presenta características singulares: su clientela es extensa y variada, puede ser la señora que lleva 40 años comprando fruta o verduras en el mismo puesto, o un gran restaurante que se abastece allí de carnes exóticas.

Además de vender, aquí hay locatarios abocados al servicio. En un mismo local se pueden comprar a granel embutidos y quesos de excelente calidad, y/o saborear una exquisita baguete preparada con esos ingredientes, y acompañada de una copa de vino.

Estos comerciantes son especialistas en su giro. Además, conocen a sus clientes por nombre, apellido —e incluso a los familiares— y preferencias, y cuando reciben un nuevo producto, muchas veces llaman a quien saben que puede aprovecharlo.

“Eso es algo extraordinario y diría que es parte del patrimonio intangible de la Ciudad de México, que se da solo en los mercados públicos. Es una interacción que va más allá de la parte comercial”, añade Bazbaz.

Todavía no hay un cronograma para el inicio de un proyecto de mejoramiento porque autoridades y locatarios tendrán que ponerse de acuerdo para definir ese proyecto. Pero el primer paso se ha dado. ✨

VERSOS DE HUERTA, EN AVENIDA JUÁREZ

Para celebrar los cien años del nacimiento de *El Gran Cocodrilo*, como se llamaba cariñosamente al poeta Efraín Huerta, el 9 de julio se develó una escultura en su honor, en la esquina de Avenida Juárez e Iturbide.

Huerta, cuya obra está profundamente vinculada con la Ciudad de México, es autor de poemas como “La muchacha ebria”, “Declaración de amor”, entre muchos otros.

Sencilla y sin rebuscamiento, la escultura es de Juan Manuel de la Rosa y está sobre un pedestal de mármol vetado en blanco y negro.

Tiene forma de libro abierto y en él están inscritos los primeros seis versos del poema titulado “Avenida Juárez”.

Los caminantes del Centro podemos ahora recordar ese poderoso retrato emocional de la ciudad moderna, que emergía en la segunda mitad del Siglo xx. ✨



FOTOGRAFÍAS: PÁVEL CANSECO / EIKON.COM.MX

POSTALES LACUSTRES



IMAGEN: TOMADA DE FERNANDO BENÍTEZ, HISTORIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, TOMO I, EDITORIAL SALVAT, MÉXICO 1984.

FRAGMENTO DEL CÓDICE MENDOZA QUE MUESTRA LAS ACTIVIDADES EN QUE SE EDUCABA A LOS NIÑOS; LOS VARONES PRACTICABAN, ENTRE OTRAS, LA PESCA Y LA NAVEGACIÓN.

VIENE DE LA PÁGINA 1

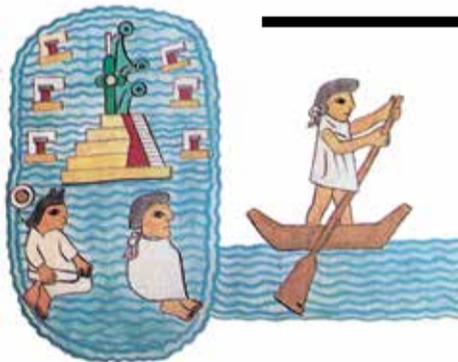
ALGO SABÍAN...

A su llegada a la cuenca del lago y en los diferentes asentamientos que tuvieron a lo largo de un siglo, los aztecas realizaron “construcciones religiosas, conocieron la forma de regular el agua en represas, (y) construyeron fortificaciones”, explica Sonia Lombardo en *Desarrollo urbano de México-Tenochtitlan*.

De manera que cuando fundaron Tenochtitlan en 1325 —según algunas fuentes pudo ser en 1370—, en un islote del lago de Texcoco, ya sabían algo de urbanismo y de ingeniería hidráulica.

La señal esperada, según la leyenda, de un águila blanca (Huitzilopochtli) posada sobre un nopal, fue vislumbrada “sobre un pequeño islote, entre tulares y juncales, que pertenecía al señorío tepaneca del poderoso Tezozómoc”, indica Lombardo.

Según el Códice Ramírez, citado por esa autora, “Al día siguiente”, emprendieron la construcción de un “humilladero” para honrar al dios protector, y “...cortando zéspedes los más gruesos que encontraron en aquellos carrizales, hicieron un



LAS EMBARCACIONES MEXICAS “ERAN DE UNA SOLA PIEZA O ÁRBOL CAVADO SIN JUNTURAS (...) LAS HABÍA PARA UNO, DOS HOMBRES, HASTA (...) CINCUENTA HOMBRES”.

asiento cuadrado justo al mismo tunal...”. Lo que debió ser donde actualmente están los vestigios del Templo Mayor.

El espacio habitable era minúsculo. Estaban “tan pobres, apretados y temerosos”, “que las primeras edificaciones eran sólo jacales de carrizo”, y “vivían únicamente de la pesca y de los productos que obtenían de la laguna”.

Al segundo año, los aztecas ya pudieron comprar materiales como piedra, madera y cal para construir un templo más duradero para Huitzilopochtli. Esto, a cambio de lo que conseguían en la laguna: “...el pez, el ajolote, y la rana, el camaroncito, el *aneneztili*, la culebra de agua, la mosca de los pantanos, el gusanillo lagunero y el pato, el *cuauhchilli* el ánade, todos los pájaros habitantes en el agua, pues ellos con los que compramos la piedrecita, la maderita...”. (Ídem).

Después de levantar el templo, se edificó un juego de pelota. La traza fue radial, cuatro calzadas partían del templo hacia los puntos cardinales, formando cuatro parcialidades. La falta de espacio para vivienda se resolvió agregando terreno —chinampas— al islote, sobre todo hacia el sur y el suroeste. Las primeras calles principales fueron de agua, así que la navegación era una práctica cotidiana.

UN DELICADO SISTEMA...

El conocimiento de los flujos de agua circundantes, permitió a los mexicas crear un delicado sistema hidráulico a base de diques, compuertas, acequias, canales —de navegación y de riego— y acueductos, que seguía el curso de las estaciones. Así se evitaban tanto inundaciones, como que se mezclaran las aguas saladas de Texcoco con las dulces de Xochimilco y Chalco, y posibles ataques de pueblos rivales.

La calzada de Iztapalapa, por ejemplo, era a la vez un gran dique que separaba el agua salada de la dulce; a sus lados corrían canales que pudieron funcionar



IMAGEN: TOMADA DE HISTORIA DE LA NAVEGACIÓN EN LA CIUDAD DE MÉXICO.

VÍAS DE COMUNICACIÓN ACUÁTICAS Y DE TIERRA DE MÉXICO TENOCHTITLAN.

IMAGEN: TOMADA DE CARLOS J. SIERRA, HISTORIA DE LA NAVEGACIÓN EN LA CIUDAD DE MÉXICO, DDF, MÉXICO, 1986.



FRAGMENTO DEL CÓDICE FLORENTINO SOBRE LA CAÍDA DE TENOCHTITLAN.

Estas “...aportaban la ventaja de transportar pertrechos militares, hombres y suministros”; además, transmitieron “tanto a las ciudades del lago como a las islas, la idea de que podían ser un objetivo rápidamente alcanzable”, se lee en *Historia general de la infantería de marina mexicana*. La posición de Tenochtitlan permitía a las milicias un desplazamiento muy veloz a través de la cuenca.

“En su organización castrense, los mexica contaban con un Cuerpo de Infantería que se desplazaba tierra adentro, pero también en ríos, lagos y a través de la costa. Es decir, era una Infantería que tenía las funciones de tierra y de agua”.

EN TENOCHTITLAN, LA VÍA QUE ES HOY 16 DE SEPTIEMBRE-CORREGIDORA ERA UNA CALLE MIXTA. MEDÍA 7.5M DE ANCHO EN EL CARRIL DE AGUA Y 5M EN EL DE TIERRA.

TRECE BERGANTINES DESDE TLAXCALA

Se ha descrito innumerables veces la admiración con que los españoles contemplaron por primera vez la ciudad de México-Tenochtitlan: “... cosas de encantamiento”, expresó Bernal Díaz del Castillo.

Cuando fueron invitados a recorrer la ciudad, la infraestructura lacustre y la actividad naval llamaron la atención de los conquistadores. Cortés tomó nota del funcionamiento de las compuertas y del peligro que eso significaría para él en los enfrentamientos que tarde o temprano tendrían lugar. Pensó en construir “cuatro bergantines para facilitar la salida por agua en caso de necesidad”, según relatos de la época.

A su vez, Moctezuma II, que abordó uno de ellos, invitado para ir de cacería, quedó asombrado por el funcionamiento del velamen —tecnología que él desconocía—: las canoas indígenas no lograban alcanzarlo.

El primer gran enfrentamiento entre mexicas y españoles —y sus aliados indígenas— fue después de la matanza del Templo Mayor, donde 600 mexicas de alto rango fueron asesinados por soldados de Cortés.

La venganza indígena terminó el 30 de junio de 1520, después de siete días de asedio contra los extranjeros, pertrechados en las casas de Axayácatl. Los españoles huyeron en la noche, en sigilo, por la avenida Tlacopan, pero fueron descubiertos y atacados tanto a través de las acequias, como por la retaguardia, con piedras y flechas. Aunque llevaban un puente portátil para salvar los tramos cortados por acequias, al ser rodeados, muchos no lograron llegar a tierra firme y murieron allí.

como vías acuáticas o acueductos. Iba hacia el sur, medía casi 14km, y tenía enormes vigas desmontables, para defensa de la ciudad. Del mismo modo parece haber funcionado la calzada Tacuba, que tenía por lo menos siete puentes levadizos.

Siguiendo a Lombardo, para el reinado de Moctezuma II (1502-1520), además de las calzadas y otras vías secundarias, la ciudad tenía tres tipos de calles: de tierra, de agua y mixtas. “Por las calles de agua circulaban muchísimas canoas, ya que era uno de los medios de comunicación más eficientes y difundidos entre toda la población; las chinampas, y casi todas las casas en su parte posterior tenían acceso a alguna acequia y por ella se efectuaban todos los servicios cotidianos; en cambio, las puertas principales de las casas daban a callecillas angostas de tierra”. Atravesaban las acequias “infinidad de pequeños puentes de vigas que facilitaban el paso de los peatones”.

Algunas calles mixtas eran bastante anchas. La que iba por las actuales 16 de Septiembre y Corregidora —llamada luego de la Acequia y de Las Canoas— medía 7.5m de ancho en el carril de agua y 5m en el de tierra.

Los mexicas fueron quienes mayor dominio alcanzaron del arte de la navegación y en la ciencia de la ingeniería hidráulica.

Al llegar los españoles, había unas 40 ciudades en el recinto del Valle, con una actividad muy intensa. Se ha calculado que a principios del siglo xvi, “se extraía un millón de pescados” para el consumo de esas ciudades, según Carlos J. Sierra en *Historia de la navegación en la Ciudad de México*. Unas 4 mil canoas entraban a diario a la ciudad, camino al mercado de Tlatelolco. Otro cronista español, Alonso Suaro, calculó que había en la laguna entre “sesenta y setenta mil canoas de las grandes”, para el traslado de provisiones.

Se ha dicho, además, aunque las fuentes consultadas no lo confirman, que a manera de entrenamiento, los mexicas practicaron una suerte de deporte similar a las regatas.

Sobre la tipología de las *acallis* —nombre de las embarcaciones más pequeñas, aunque se usó también como genérico de embarcación—, Gonzalo Fernández de Oviedo, uno de los conquistadores, escribió que “eran de una sola pieza o árbol cavado sin junturas (...). De fondo plano y sin quilla. Las había de diferentes tamaños, para uno, dos hombres, hasta las que podían ir cuarenta o cincuenta hombres. Al parecer eran muy ligeras y se volcaban fácilmente, pero no se hundían aunque se llenaran de agua”. Las pértigas se usaban para el empuje en aguas “someras”, y el remo con paleta, en aguas más profundas.

INFANTERÍA MIXTA

En sus inicios, la sociedad mexica fue teocrática —con un liderazgo religioso—, pero evolucionó hacia una de tipo imperial, en la que los aspectos comercial y militar alcanzaron un rango tan relevante como la religión.

Ese proceso fue paulatino, pero el despegue de los mexicas como cultura dominante en Mesoamérica se dio a partir de la Triple Alianza que formaron con Texcoco y Tlacopan, en 1430.

En el ascenso del “Estado militarista” conformado por la Triple Alianza, la navegación fue estratégica, pues basó su poderío en el uso intensivo de canoas.



CORTÉS MANDÓ CONSTRUIR 13 BERGANTINES PARA VENCER A LA FLOTA IMPERIAL MEXICA.

IMAGEN: TOMADA DE FERNANDO BENÍTEZ, HISTORIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO, TOMO I, EDITORIAL SALVAT, MÉXICO 1984.

Un año después, y con ayuda de los tlaxcaltecas, Cortés regresó decidido a conquistar la ciudad. Traía un plan para sitiarla y cortarle los suministros, sobre todo el de agua potable, que llegaba por un acueducto desde Chapultepec. Para vencer a la flota naval imperial, trajo desde Tlaxcala, “desclavados”, 13 bergantines que había mandado hacer. Ocho mil indígenas los transportaron hasta el lago de Texcoco. “El primer combate naval registrado en las crónicas del continente americano, y que tuvo lugar a 2,200 metros sobre el nivel del mar durante el sitio que impuso Cortés a la gran Tenochtitlan, tuvo lugar en el lago de Texcoco. Sahagún establece la fecha del 10 de mayo de 1521 en la que se inicia, prolongándose por 95 días”, se apunta en *Historia general de la infantería...* Otras fuentes indican que duró 75 días.

Gracias a alianzas que se iban sumando, Cortés consumó la conquista con el apoyo de 50 mil combatientes indígenas y 20 mil canoas. Del lado mexica, pelearon 300 mil efectivos y “miles” de canoas, muchas de ellas acorazadas.

Entre sus tácticas militares, los mexicas encajaban estacas en el lago para dañar los navíos enemigos, o los llevaban a los albaradones no visibles para que allí se estrellaran; algunos bergantines tuvieron que ser reparados durante el asedio.

Al mismo tiempo, las incursiones por tierra se fueron haciendo cada vez más profundas. El abasto de agua potable pronto había sido cortado y la solución de mantenerlo mediante canoas fue insostenible. El corte de comunicaciones de Tenochtitlan con Tlatelolco, su alacena, fue decisivo.

En la batalla final, que duró 24 horas, los mexicas aun enfrentaron a varios bergantines y a 6 mil canoas. El 13 de agosto, cayó una Tenochtitlan “desfallecida por la guerra, el hambre, la sed y la viruela”, resume *Historia general...*

Tiempo después, al oriente de la ciudad “se levantó una fortaleza para dar abrigo a los bergantines, de manera que (...) quedaran seguros y en condiciones de entrar o salir en caso necesario...”, informa Carlos J. Sierra. El lugar, conocido como Las Atarazanas, se volvió una plazuela vecina al mercado de La Merced. “Falta de atención, mantenimiento y carena (recubrimiento protector), provocó la destrucción de aquellos navíos entre los años 1531 y 1540...”.

CÍRCULO VICIOSO

La capital de Nueva España conservó parte del sistema hidráulico prehispánico, aunque fue severamente dañado durante el asedio. Por ejemplo, la albarrada de Netzahualcōyotl, que había servido para dejar fluir agua dulce de manantiales y de los lagos de Xochimilco y de Tláhuac alrededor de la isla, fue rota por Cortés para abrir paso a los bergantines. Y terminada la guerra, mandó rellenar muchas acequias con piedras de los edificios destruidos, para crear calles y avenidas.

Aun así, el tráfico fluvial siguió siendo intenso, no solo para el abasto, sino para la propia construcción de la nueva ciudad; mucho del material se transportó en canoas y, como si faltaran paradojas, uno o varios diques fueron mutilados para usar la piedra.



LA PLAZA DEL VOLADOR A MEDIADOS DEL S. XVIII. EN LA PARTE INFERIOR CORRE LA ACEQUIA REAL, HOY CORREGIDORA.

PINTURA DE JUAN PATRICIO MORLETE (1769-1772). NUEVA HISTORIA MÍNIMA DE MÉXICO ILUSTRADA, GDF-COLMEX, 2008.

LA CIUDAD CONSERVÓ PARTE DEL SISTEMA HIDRÁULICO PREHISPÁNICO, AUNQUE FUE SEVERAMENTE DAÑADO DURANTE EL ASEDIO.

Más tarde, el tráfico disminuiría. De acuerdo con Sierra, “en los años de la Conquista el número (de canoas) fluctuaba entre 100 y 200 mil; en el siglo xvi más de mil canoas al día entraban a la ciudad...”, pero para el xvii esa cifra era de entre 70 a 150.

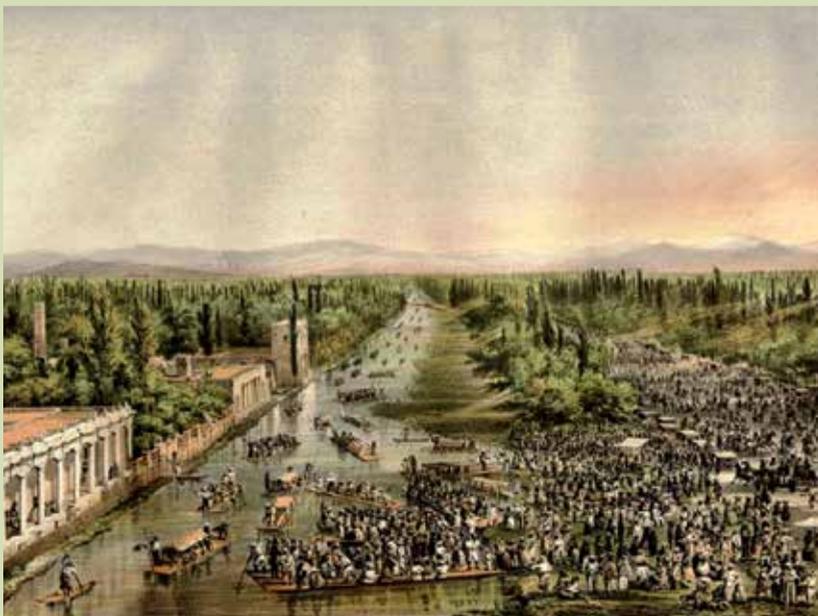
Al desarticular el sistema hidráulico, pronto los españoles tuvieron que lidiar con las inundaciones, después de las cuales era muy difícil desazolvar los canales: se había establecido un círculo vicioso. La de 1629, que mantuvo la ciudad bajo agua y lodo por cuatro años —incluso fue desalojada— afectó más aun el sistema fluvial; la albarrada de San Lázaro, por ejemplo, fue totalmente cubierta por el agua.

Esas penurias los llevaron, primero, a tratar de parchar el sistema pero no funcionó; a fines del siglo xvi la idea de desecar el lago era ya una opción firme, aun cuando tomaría siglos llevarla a cabo.

De todos modos, a fines del siglo xvii y en la primera mitad del xviii, los viajeros y cronistas elogiaban las imágenes “venecianas” de la ciudad. Siete acequias mayores sobrevivían, así como varias secundarias, y numerosos canales y puentes, en los que se desarrollaba un intenso intercambio comercial.

De hecho, hubo un repunte de la actividad comercial fluvial. Una canoa soportaba de 65 a 70 fanegas de maíz —una fanega equivalía a poco más de 55lt—, informa Sierra. A fines del siglo xvii, se estima que llegaban a la ciudad alrededor de 5 mil fanegas; en 1709 llegaron 97 mil 330 fanegas, en mil 419 canoas. Además, otros productos también llegaban por esa vía.

EL PASEO DE LA VIGA Y LAS CUARESMA FLORIDAS



EMBARCADERO DEL PASEO DE LA VIGA, CA. 1855-1856.

Un tramo del canal de La Viga se convirtió a fines del siglo xviii en el delicioso Paseo de la Viga. Conocido también en diferentes momentos como de la Orilla, de Revillagigedo, Paseo Juárez y de Iztacalco, su apogeo fue en el siglo xix.

“Este lugar de recreo y distracción para los habitantes de la ciudad de México tuvo una extensión de 1 560 metros de longitud por 30 metros de latitud”, y su “belleza natural (...) inspiró a varios escritores como Guillermo Prieto, la marquesa Calderón de la Barca, Luis Castillo Ledón e Ignacio Muñoz”, informa Araceli Peralta.

Especialmente en Cuaresma, y durante la festividad del Viernes de Dolores, o Fiesta de las Flores, gente de todas las clases sociales acudía al lugar.

Ignacio Muñoz, citado por Peralta, relata: “A hora temprana toda la ciudad se trasladaba a dichas calles (Roldán) en donde se hallaba el embarcadero, tomando en alquiler canoas y trajineras que adornadas con amapolas, apios, tules y claveles, servían para pasear a lo largo del canal hasta llegar a la Viga o Santa Anita [...] los remeros cantaban y bailaban dentro de las canoas, en las que eran servidos tamales, moles, atoles, enchiladas y cuanto antojo conoce la complicada ciencia culinaria mexicana”.

Los campesinos xochimilcas aprovechaban la festividad para ganarse un dinero extra, paseando a las personas en sus canoas.

No faltaban los accidentes, “la mayoría provocados por la embriaguez y negligencia de los visitantes, lo que obligó al Ayuntamiento a crear un cuerpo de policía montada encargada de cuidar el orden en los paseos de la ciudad de México”.

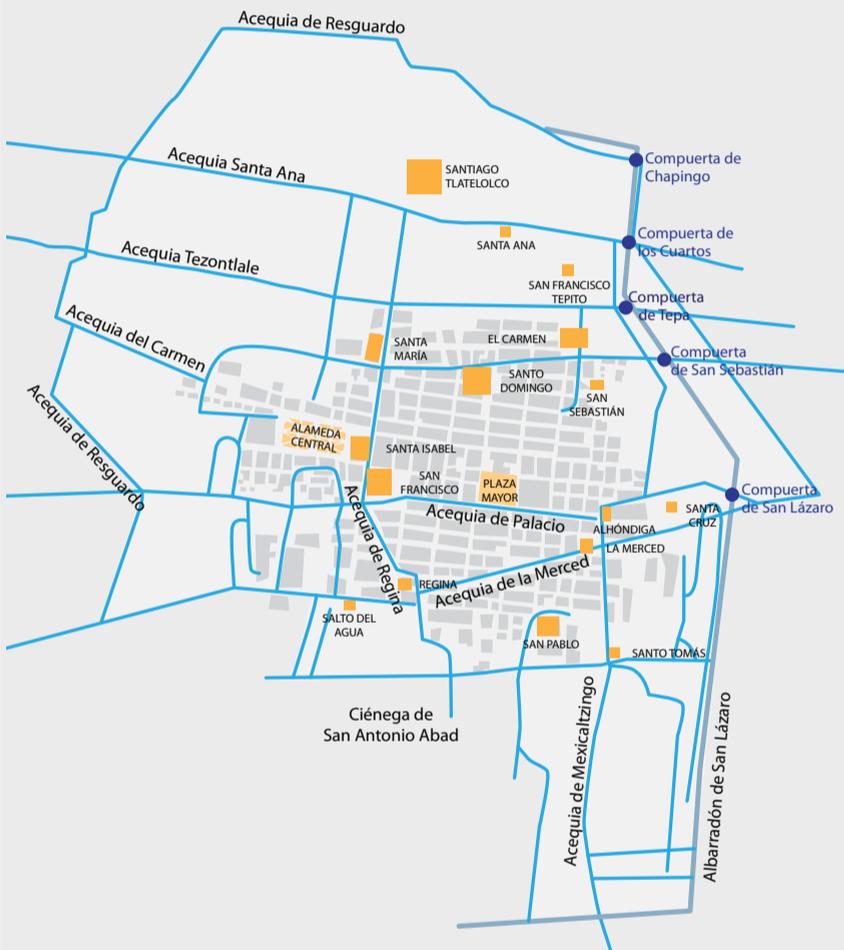
LITOGRAFÍA (FRAGMENTO) DE CASIMIRO CASTRO, DE LA SERIE MÉXICO Y SUS ALREDEDORES

CAMINOS DE AGUA

A mediados del siglo XVIII, había cinco acequias “principales” en la Ciudad de México que nacían “en la zona poniente de la cuenca de México y la cruzaban en sentido poniente-orienté siguiendo el declive natural del terreno hasta desaguar en el lago de Texcoco, que era la parte más baja”, escribe la investigadora Guadalupe de la Torre Villalpando. Eran las de Santa Ana, la de Tezontlale, la del Apartado o del Carmen, otra cuyo nombre no especifica y que entraba por la calzada de Chapultepec —barrios de San Juan y de Belén— y luego se desviaba hacia el sur “por el barrio de Salto del Agua y Monserrat hasta desembocar en la ciénega de San Antonio Abad”. La acequia Real o del Palacio era la más caudalosa y larga; tenía tres ramales, dos de ellos eran el de Regina y el de La Merced.

Estaba además la acequia de Mexicaltzingo o canal de La Viga, que venía del sur, de Chalco, “y seguía su curso hacia el norte, por el oriente de la ciudad”. La acequia de resguardo (fiscal) o “zanja cuadrada” —pues tenía ese trazo—, se empezó en la primera mitad del siglo con el fin de unir las garitas que circundaban la ciudad, y controlar mejor el pago del impuesto de alcabala y la entrada de mercancías. Nunca se terminó totalmente, pero los tramos realizados desaparecieron gradualmente debido a la urbanización a fines del XIX.

MAPA: ELABORADO POR LAURA MERCADO, CON BASE EN UNO DE GUADALUPE DE LA TORRE EN “LAS CALLES DE AGUA DE LA CIUDAD DE MÉXICO EN LOS SIGLOS XVIII Y XIX”



En 1803-1804, el Virrey Iturrigaray dispuso la apertura del canal de Texcoco para bajar los costos del transporte de trigo proveniente de Tula y Cuatitlán, ya que el flete terrestre era muy alto. Los caminos de tierra estaban amenazados por los asaltantes, y se descomponían durante las lluvias, aunque que la vía fluvial bajaba su rendimiento en temporada de secas.

Sin embargo, en una especie de esquizofrenia institucional, el proyecto de desagüe y de desecación de los lagos seguía adelante. La llegada de los Borbones a la Corona Española selló el destino de Nueva España en lo económico, político, social y cultural. Al sistema de acequias y canales, también le llegó la hora.

EL TRISTE DESMONTAJE...

Lo que quedaba del entramado hidráulico de México-Tenochtitlan fue desmontado sistemáticamente por disposición de los Borbones. Con ello, cambiaron para siempre el paisaje urbano, los medios de transporte y los puntos de referencia de los habitantes de la ciudad novohispana.

El “cierre paulatino de las acequias” comenzó a mediados del siglo XVIII y continuó a lo largo del XIX, informa Guadalupe de la Torre en “Las calles de agua de la Ciudad de México en los siglos XVIII y XIX”.

Fueron varios los motivos. El nivel de las aguas en las acequias disminuyó debido a “...la desviación de corrientes de agua y el alargamiento de los cauces de los ríos para ampliar el riego de tierras de cultivo”. Además, “la falta de una política eficiente para mantener desazolvadas las acequias (causó) su degradación y

por consecuencia su poca rentabilidad como vías para el transporte de personas y bastimentos...”.

Las reformas borbónicas incluían un capítulo de saneamiento y ordenamiento de las vialidades. Las acequias fueron consideradas “focos de infección”, pero para garantizar el desagüe de la ciudad “las principales (...) fueron sustituidas por caños subterráneos o atarjeas”.

El proceso de cegamiento de las acequias se inició en 1753, nada menos que con la Acequia Real, la más caudalosa: “...fue cegada en el tramo con menos tráfico fluvial, entre el Coliseo y el ángulo suroeste de la Plaza Mayor, y en su lugar fue construida una doble atarjea para que condujera con fluidez las aguas”.

Para principios del siglo XIX, “las ‘calles de agua’ dentro de la traza casi habían desaparecido”. De los 56 puentes que había a mediados del XVIII, se había perdido una docena —los restantes desaparecieron por deterioro—, aunque también se construyeron algunos.



UNAS DE REMEROS...

Si hay un personaje emblemático en la historia de la vida lacustre del valle de México, es el remero, siempre con su pértiga en las manos.

No es el único. Los carpinteros que construían y reparaban embarcaciones, así como los oficiales encargados del

mantenimiento de la infraestructura naval también fueron clave. “Las canoas más grandes del periodo colonial eran las embarcaciones de cincuenta pies o más de argón con capacidad para varias toneladas. La longitud mínima era de unos catorce pies. Eran de madera, cortada de un solo tronco, con remo cuadrado y poco fondo. Un carpintero hábil de Xochimilco podía hacer una canoa en una semana. Gran parte del transporte se realizaba de noche, de modo que el calor del día pudiera ser evitado”, informa Sierra.

Durante el Virreinato y el siglo XIX, la mayoría eran indígenas pobres, su trabajo “se desenvolvía en medio del peligro (y un) constante estado de embriaguez; trabajo físico e inmoralidad calificaron el oficio como perjudicial para la salud del remero y más usual para las bestias que para seres racionales”.

Los problemas de inseguridad incluían a los “piratas de agua dulce”, que asaltaban lo mismo embarcaciones pequeñas que buques, a veces con saldos trágicos.

No se dispuso de cifras sobre la cantidad de remeros —y remeras— que circulaban en la cuenca, aunque los números de embarcaciones dan alguna idea. Como sea, estos personajes y sus costumbres formaron parte de las estampas cotidianas de lo que ahora llamamos Centro Histórico.

Aquí una, proporcionada por Peralta: “A principios del siglo XX, los campesinos de Xochimilco llevaban a vender sus verduras ‘a México’ cada quince días. Se embarcaban a eso de las 5 o 6 de tarde para llegar al amanecer a la Viga o a Jamaica, o bien, salían de madrugada para llegar al anochecer. Durante el trayecto los campesinos y los remeros disfrutaban de un rico café de olla que acompañaban con tortillas, tlacoyos y tlapique de pescado o de almejas, preparados por las mujeres. Al llegar acercaban su canoa al bordo y ponían su mercancía en la orilla para venderla. Concluida la venta, aprovechaban para comprar en el mercado de la Merced los productos que necesitaban. Con la aparición del tren, los productores optaron por pagar a una persona para que les llevara su canoa a Xochimilco, y ellos se regresaban en el tranvía. Otro medio de transporte que utilizaron los xochimilcas fue la góndola, que era un “tren” que jalaba dos plataformas de madera sobre las que se subía la gente con sus productos; ésta iba de Xochimilco hasta la ciudad de México”.



MERCADO FLOTANTE JUNTO AL PUENTE DE ROLDÁN, A FINES DEL SIGLO XIX.

IMAGEN: TOMADA DE HISTORIA DE LA NAVEGACIÓN EN LA CIUDAD DE MÉXICO.



16 DE SEPTIEMBRE DURANTE UNA INUNDACIÓN, EN 1952. SE USARON BALSAS DE HULE COMO TRANSPORTE PÚBLICO.

A fines de ese siglo, los puentes “habían dejado de ser referentes urbanos, (pero) muchas de las calles conservaban nombres como Puente de la Misericordia, Puente de Tezontlale, Puente del Espíritu Santo o Puente del Zacate, entre otros”, apunta De la Torre.

“La acequia de Mexicalzingo o Canal de La Viga, que venía desde el lago de Chalco y confluía en el de Texcoco, tuvo una historia diferente”.

Esta vía, que en algunos tramos se unía a la Acequia Real, fue la única “que las autoridades virreinales estuvieron interesadas en aprovechar y mantener en funcionamiento. En el siglo XVIII, para favorecer la circulación de canoas y trajineras, cuando el nivel de las aguas comenzó a bajar a causa de la desecación de los lagos, se construyeron compuertas en Chalco para regular su caudal”, informa la autora.

Tenía inclusive el puente más suntuoso, el de La Viga, que funcionaba como garita desde 1604, y estaba a dos kilómetros de la actual calle de San Pablo.

Un vívido recuento elaborado por Araceli Peralta en “El canal, puente y garita de la Viga”, dice: “A mediados del siglo XIX pasaban por ahí productos como ajonjolí, alverjón, almagre, azufre, arroz, azúcar, becerros de un año, cascalote, café, carbón, carneros, cebada, cecina de res, cera de Campeche, cobre viejo, cueros de res, cueros de ternera, chipotle, frijol (sic), habas, harina, pulque, lenteja, linaza, leña, maíz, miel, nabo para aceite, nieve, paja, panocha, papa, sal de Colima, sal de tierra caliente, sombra parda, tabaco, terneras de dos años, toros, bueyes, novillos, vacas, caoba, mezquite, morillos de cedro, trozos de fresno de dos varas, vigas, soleras, tablas, bisagras, chiluca, tezontle, aguardiente de caña, aguardiente de uva extranjero, clavazón, chile sucre, cacao guayaquil, coñac, libros impresos, mezcal, papel extranjero, aguarrás, brea, fierro del país, hilaza, mantas del país, salvado, lana y madera de encino para maquinaria”.

“... entre 1858 y 1859 pasaron por la garita, de acuerdo con su tamaño, 685 trajineras, 960 de porte (24 varas de largo), 90 de medio porte (12 varas de largo) y 458 chalupitas, que a su vez transportaban lana, zacatón, piedra y arena, dando un total de 4 944 canoas”.

A esa actividad se sumaría la de un nuevo invento de la era industrial.

LA REPÚBLICA EN UN BARCO DE VAPOR...

Consumada la guerra de Independencia, el sistema lacustre del valle de México siguió siendo motivo de controversia: “para unos era indispensable desecar los lagos, para otros aprovecharse de ellos con fines de transporte, canalización e irrigación, y para algunos más, ambas cosas debían combinarse en el desarrollo planificado de la Ciudad de México”, señala Sierra.

Entre quienes deseaban aprovechar los cuerpos de agua, había numerosos inventores y empresarios que, a partir de la década de 1840 y hasta fines del siglo, presentaron proyectos de navegación interior. Dada la inestabilidad política y económica de México durante casi todo ese periodo, asombra que tantos proyectos hayan prosperado, aunque muchos también fracasaron.

El pionero de la navegación a vapor en el Anáhuac fue Mariano Ayllón, quien pasó las de Caín para montar y operar una compañía de tres buques de vapor que irían entre la capital, Chalco, Texcoco, Tacubaya, Guadalupe Hidalgo, San Ángel y Tlalpan. Esto requirió desde la construcción de los dos primeros vapores —uno para 200 pasajeros y otro para 20— y la de un muelle en la garita de La Viga, limpiar el canal y elevar algunos puentes. El 21 de julio de 1850 el vapor *Esperanza*

hizo su primer viaje a Chalco. En agosto se regularizó el servicio.

También José Brunet, en 1861, obtuvo permiso para navegar en el valle con barcos de vapor; Carlos Pehive introdujo además “barquillos a hélice para el canal o zanja de México a Tacubaya” y Tito Rosas impulsó la navegación en veleros.

Siguiendo a Sierra, durante el imperio de Maximiliano (1863-1867), se concedieron también algunos permisos.

En 1869, una compañía lanzó el vapor *Gautimoc*, que daría servicio entre la metrópoli y las poblaciones ribereñas. Para el paseo inaugural se invitó al presidente Juárez. Buena parte del gabinete de la República restaurada estaba allí, distribuido entre la proa y la popa. En el camino, “explotó la caldera con terrible estrépito”, pero sin dañar a nadie. Guillermo Prieto escribiría en una crónica: “... llama la atención la buena fortuna (del) ciudadano Presidente de la República, quien sale siempre ileso de todos los peligros”.

Más proyectos se siguieron aprobando hasta 1890. Sin embargo, la desecación natural de los lagos continuaba, y sostener niveles de agua navegables en los canales era cada vez más difícil.

EN LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX, NUMEROSOS BARCOS DE VAPOR CIRCULARON ENTRE LA CAPITAL Y CHALCO.

Se requerían obras, pero la indecisión sobre si acelerar la desecación era lo mejor, también seguía. Fue el gobierno de Madero el que optó por llevarla a cabo.

ÚLTIMOS ESTERTORES

El sistema lacustre de la Ciudad de México dio sus últimos estertores a fines del siglo XIX y principios del XX. Los factores que contribuyeron a ello son más o menos los mismos que se presentaron a mediados del XVIII, solo que agudizados. Además, el auge del tren y después del automóvil desplazaron al transporte fluvial.

“El canal de la Viga, al quedar desaguado sirvió como depósito de basura y desechos, en cuya composición entraban lirio acuático, animales muertos y toda clase de inmundicias y materias putrefactas, por eso, la Comisión de Higiene declaró a esa zona de alto riesgo para la salud pública; en 1940 comenzó a ser rellenado y para 1957 fue pavimentado”, explica Peralta.

Una especie de regurgitación del sistema lacustre tuvo lugar en 1952, cuando hubo inundaciones que afectaron seriamente el Centro, en especial la calle de 16 de Septiembre. Las canoas reaparecieron “esporádicamente” para transportar a las personas, recuerda Sierra. “Parece que el espíritu de la antigüedad quería recordar a los habitantes del México moderno uno de los vehículos que por ahí mismo algún día fueron imprescindibles...”.

MANIOBRAS DE RESUCITACIÓN

El hallazgo, en 1978, del monolito de la diosa mexicana Coyolxauhqui, en el área del Templo Mayor, detonó el interés de los gobiernos local y federal en recuperar el Centro Histórico de la Ciudad de México, que se encontraba en un estado de abandono institucional.

Se inició la demolición de edificios de esa área para recobrar los vestigios prehispánicos, seguida de una suerte de recreación de la ciudad virreinal que implicó la restauración de inmuebles emblemáticos y de la escala histórica de la ciudad.

El proyecto de rescate incluyó, entre 1980 y 1981, excavaciones arqueológicas en un tramo de 260m de la Acequia Real, sobre las calles de Corregidora, desde Pino Suárez hasta Alhóndiga, y luego sobre esta. Esta acequia, la más importante en tiempos prehispánicos, se había cegado por tramos, y se terminó en 1939.

Las excavaciones permitieron ubicar el trayecto de la Acequia, y el hallazgo de vestigios de muros, escaleras, embarcaderos y puentes —así como de objetos de todo tipo—, tanto prehispánicos como coloniales.

Por iniciativa de los arquitectos Pedro Ramírez Vázquez y Vicente Medel, director, y director general de obras en sitios y monumentos de patrimonio cultural, respectivamente, de la entonces Secretaría de Asentamientos Humanos y Obras Públicas, así como del historiador Gastón García Cantú, director del INAH,

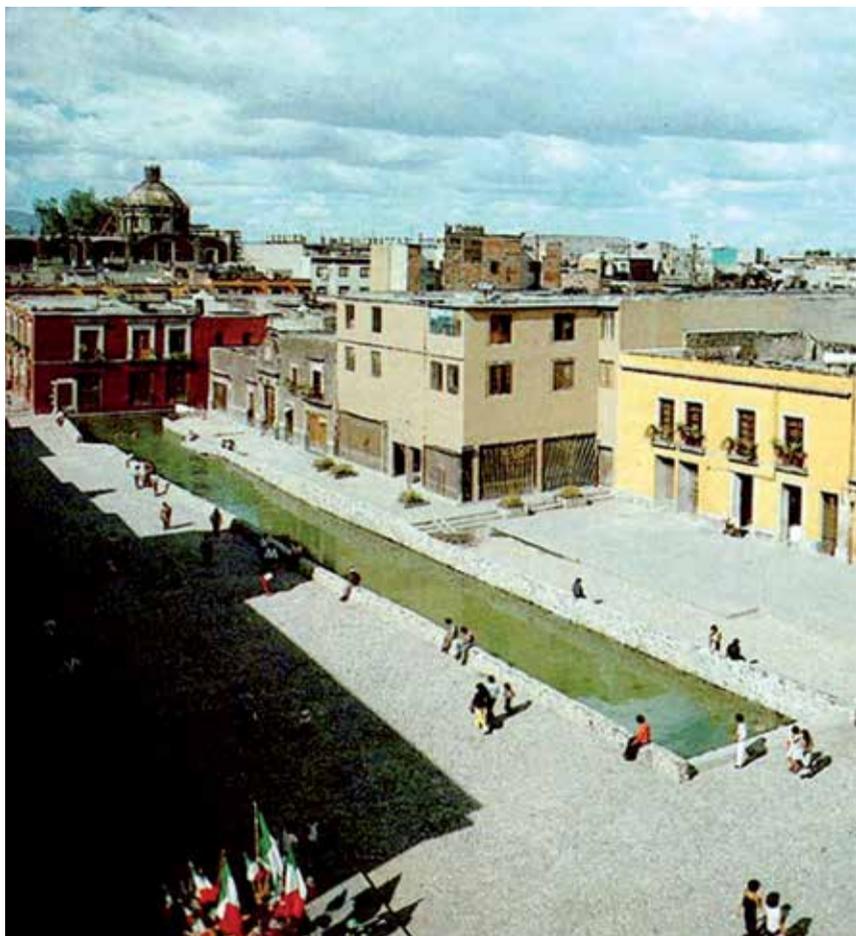


IMAGEN: FUNDACIÓN MARY STREET, JENKINS, 1954-1988.

EN LA CALLE DE ALHÓNDIGA SE RECREÓ UN TRAMO DE LA ACEQUIA REAL EN 1982.

se decidió restaurar dos tramos de la Acequia, uno en Corregidora —a lo largo del Palacio Nacional— y otro en Alhóndiga.

Fotografías del momento muestran un inusitado paisaje urbano con esos dos espejos de agua. Sin embargo, era también la época en que el comercio informal crecía aceleradamente, y las calles fueron invadidas. Los tramos restaurados no se podían apreciar, y se usaban como depósitos de basura; como había ocurrido en otros momentos de decadencia, se volvieron focos de contaminación. En 2004 fueron clausurados nuevamente.

Bajo el puente de Roldán, y junto a la Casa del Diezmo, aún se formaron por un tiempo sendos encharcamientos. Fueron sellados durante la intervención que en 2009 renovó la infraestructura urbana de la calle de Alhóndiga y la convirtió, además, en una vía peatonal.

Con ese acto parece haber quedado cerrado el capítulo de las vías navegables del Centro Histórico, ante lo cual solo queda, efectivamente, suspirar. Sin embargo, la Ciudad de México sigue estando en una cuenca lacustre, y la fuerza del agua latente en sus cimientos, a veces se manifiesta, recordándole el pasado. ✨

Algunas fuentes consultadas: Sonia Lombardo de Ruiz, *Desarrollo urbano de México-Tenochtitlan según las fuentes históricas*, SEP-INAH, México, 1973, 239 p.; Carlos J. Sierra, *Historia de la navegación en la Ciudad de México*, 6ª. ed., México, 1996, DDF, 120 p.; Leticia Rivera Cabrieles, “Antecedentes prehispánicos de la infantería naval en la cultura mexicana” en *Historia general de la infantería de marina mexicana*, tomo I, Semar, México, 2012; Guadalupe de la Torre Villalpando, “Las calles de agua de la Ciudad de México en los siglos XVIII y XIX”, en www.boletin-cnmh.inah.gov.mx/boletin/boletines/3EV18P58.pdf, consultado el 10/07/2014; Araceli Peralta Flores, “El canal, puente y garita de la Viga”, <http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/caminosymercados/cmo23.pdf>, consultado el 10/07/2014; Mónica Lugo Ramírez, “La acequia de La Merced, siglos XV-XIX”, en www.boletin-cnmh.inah.gov.mx/boletin/boletines/3EV11P29.pdf, consultado el 12/07/2014.

SIGUIENDO EL RASTRO DEL AGUA

1. TESTIGOS DEL TRAYECTO DE LA ACEQUIA REAL

El sistema de acequias de México-Tenochtitlan se estructuró entre 1360 y 1420. Su vía más importante —llamada Acequia Real durante la Colonia— se desecó en 1939. Hoy, sobre la calle de Corregidora, una serie de testigos —discos metálicos— incrustados en el piso, indican su trayecto desde Pino Suárez hasta Correo Mayor.



FOTOGRAFÍAS: QUETZALLI BLANCO/EIKON.COM.MX

2. PUENTE DE ROLDÁN Y ANTIGUA ALHÓNDIGA (CASA DEL DIEZMO)

En la peatonal Alhóndiga, casi esquina con Roldán, está el puente de Roldán, que fue hasta finales del siglo XIX el principal puerto interior de la capital.

Junto al puente de Roldán está la Antigua Alhóndiga. Fundada en 1573, fue el mayor almacén de granos de la capital novohispana. Durante el siglo XVIII el edificio pasó a manos de la arquidiócesis, que lo usó para recibir los diezmos. Por eso se le llama también Casa del Diezmo. Abandonada en el siglo XIX, actualmente es la Dirección de Salvamento Arqueológico del INAH. No hay acceso al público.

Roldán y Alhóndiga. M Zócalo.

3. NOMBRES DE CANALES Y PUENTES



En algunas calles, sobre todo del barrio de La Merced, hay placas que recuerdan nombres de canales, puentes y embarcaderos. Mientras la ciudad fue lacustre, fueron sitios de referencia. Los nombres se tomaban con frecuencia de algún edificio, institución, oficio o personaje cercano. Por ejemplo, en Manzanera y Roldán se ve una placa que dice “Puente de La Merced”; en República de El Salvador y Plaza de la Aguilita, otra reza “Embarcadero”, y en una de las esquinas de Casa Talavera, “Calle del puente Colorado”. También algunas calles del Centro deben su trazo en diagonal a que en el pasado fueron acequias o canales, como República de Perú y Roldán (acequias del Carmen y de Mexicaltzingo, respectivamente).

4. COMIDA CON RASGOS PREHISPÁNICOS

La alimentación de los mexicanos contenía muchos ingredientes provenientes del lago, como hueva de mosco de pantano (*ahuautle*) y pato. Aún hoy pueden degustarse, en el pasillo de los nopales de la nave mayor del Mercado de La Merced, alimentos que son reminiscencias de aquellas recetas. La mayoría vienen del lago de Pátzcuaro. Hay tamales de pescaditos blancos; guiso de ancas de rana; pescaditos con nopales y chile en penca de maguey; boquerones con o sin chile; trucha ahumada y trucha criolla con relleno enchiloso; gusanos de maguey; ahuautle para hacer tortas; chapulines; escamoles (hueva de hormiga) y jumiles (chinchas de monte).



FOTOGRAFÍA: JESÚS RODRÍGUEZ PETLACALCO

5. CASA DE LA ACEQUIA

Este edificio se asienta en lo que fue el inicio de una acequia prehispánica conocida durante el Virreinato como de Regina —se dirigía en diagonal hacia La Merced, canal con el que troncaba—. En la Colonia, fue una casa, en cuyo interior corría el canal. El terreno también estaba conectado a un puente llamado del Monzón. La edificación, podría decirse, se comió parte del canal; algunos vestigios de este aún pueden verse en un extremo del patio. La acequia de Regina fue cegada en 1788.

En el siglo XX la propiedad fue vecindad y más tarde alojó el Ateneo Español. Actualmente, se encuentran allí la Antigua Madero Librería, Artes Populares Víctor y el Centro de Cultura Casa de la Acequia.

Isabel La Católica 97, Esq. San Jerónimo.

6. CANALES Y CHINAMPAS EN XOCHIMILCO

Los vestigios más patentes del antiguo sistema lacustre son desde luego los canales

COREOGRAFÍAS PARA LLEVAR

FOTOGRAFÍAS BARRY WOLFRYD

A menudo, en los negocios del Centro Histórico las mercancías danzan. Prendas íntimas femeninas parecen embrujadas por una música secreta de can-can. Zapatos para niña juegan al tap. Pasos congelados de jazz estilo Broadway —o película de los años cuarenta— se ven en un grupo de cafeteras. Movimientos de vals en unos trajecitos ceremoniales, y de música disco en unos guantes. Y, no faltaba más, un alegre zapateado mexicano, a cargo de unas piñatas. (P.R.) ✨





CIENCIA

Darwin de carne y hueso

La exposición *Darwin apto para todas las especies* es un emocionante recorrido por el desarrollo de una idea que fue madurando a lo largo de dos décadas y quedó plasmada en el libro *Origen de las especies* (1859), que transformó definitivamente la comprensión de la existencia de la vida en la Tierra.

Esta muestra es considerada la más completa que se haya realizado sobre el naturalista inglés y fue organizada por algunos de los museos de historia natural más prestigiosos del mundo. Ha recorrido nueve países antes de llegar al Antiguo Colegio de San Ildefonso.

Organizada en once núcleos temáticos —desde las primeras inquietudes científicas del joven que coleccionaba escarabajos hasta las reacciones que despertó su obra cumbre— exhibe manuscritos originales, objetos personales, especímenes vivos, así como videos y materiales interactivos. Remata con una sala sobre la biodiversidad en México.

Son fascinantes, por ejemplo, la reproducción del despacho de Darwin y ejemplares vegetales colectados por él en Galápagos. Lo más novedoso es que, entre cartas y apuntes, se asoma un insospechado Darwin de carne y hueso.

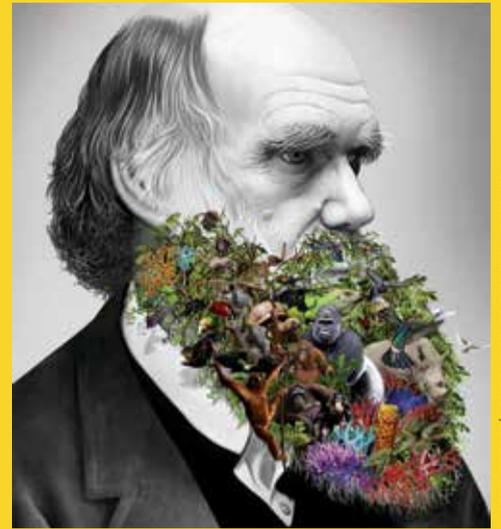


IMAGEN: CORTESÍA ANTIGUO COLEGIO DE SAN ILDEFONSO

Darwin apto para todas las especies

Antiguo Colegio de San Ildefonso. Justo Sierra 16. M Zócalo. Hasta el 21 de septiembre. Mar. 10-19:30 hrs., Miér-Dom 10-17:30 hrs. Admisión: 45 pesos, general; 22.50 pesos, estudiantes y maestros; libre para niños menores de 12 años, Inapam, Prepa Sí (GDF) y En contacto contigo (UNAM). Martes, entrada libre general. Tel. 5702 2991. www.sanildefonso.org.mx



IMAGEN: CORTESÍA CASA DE LA MÚSICA MEXICANA

Casa de la Música Mexicana

Fco. González Bocanegra 73, Col. Morelos. M Lagunilla. Consulte la convocatoria completa en www.casamus-mex.org. Pregunte por la promoción por "pago pronto". Tel. 5772 2742. informes@casamusmex.org

EDUCACIÓN

Inscripciones en la Casa de la Música Mexicana

La Casa de la Música Mexicana está lista para recibir a quienes quieran aprender los instrumentos y los géneros de la música popular de nuestro país.

En los talleres libres se enseñan técnicas para tocar acordeón o arpa jarocho, guitarra o percusiones —17 instrumentos en total—, canto popular, mariachi actual y antiguo.

También se imparte la carrera de Promotor Técnico en Música Popular Mexicana. Hay talleres especiales en arreglo musical o transcripción musical, por ejemplo, si se reúne un mínimo de participantes.

Aunque las clases se inician el 18 de

agosto, se recibirán solicitudes hasta el 30 de septiembre, en cuyo caso los estudiantes deberán ponerse al corriente con sus compañeros.

Los requisitos: tener 15 años cumplidos (no hay límite máximo), secundaria terminada y cubrir una cuota de recuperación, la cual es deducible de impuestos. Los estudios tienen reconocimiento del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes y de la Secretaría de Cultura de la Ciudad de México.

Fundada en 1990, esta institución tiene la misión de "investigar, enseñar, difundir y preservar la música popular mexicana en todas sus manifestaciones".

CANTINAS

Marrakech Lonchería, el regreso a los básicos

Marrakech Lonchería abrió sus puertas el 12 de julio, y es el nuevo negocio de Juan Carlos Bautista y Víctor Jaramillo, viejos conocidos del Centro Histórico por sus aventuras gastro-cantineras como El Generalito —fonda abierta en 1996 en la calle de San Ildefonso— y el Marrakech Salón, en la calle de Cuba, epicentro de la diversidad sexual en el primer cuadro.

La carta no tiene complicaciones, por ejemplo: tacos (desde 15 pesos), tortas (28), hamburguesas (60) y enchiladas (70). ¿Los tragos? Cerveza de barril (bola o tarro, 38); tequilas (desde 50); ron (desde 50) o las solicitadísimas *gomichelas* (cer-

veza de barril con una dosis de panditas, medio litro, 45).

El cliente puede escoger las mesas de la terraza o la parte de arriba, más íntima, con decoración *retro*. Atrás hay una pista de baile, con cupo limitado. Los jueves habrá proyección de películas y diálogos con los realizadores de las mismas. El programa se puede consultar en la cuenta de Facebook del Marrakech.

Esta es una propuesta gay, pero "heterofriendly", dice Jaramillo.

"Aquí, como en nuestra casa, nos gusta recibir a todo tipo de gente. No nos gusta la discriminación".



FOTOGRAFÍA: HUGO HERNÁNDEZ/EIKON.COM.MX

Marrakech Lonchería

Filomeno Mata 18 casi esq. Madero. M Bellas Artes, Ecobici 5 de Mayo-Bolívar. Mar-Mié 11-22hrs., Jue-Vie 12-2:30hrs., Sáb 9-2:30 hrs. y Dom 9-21hrs. FB: facebook.com/pages/Marrakech-Salón



ESPERÁNDOTE...

En el Centro Histórico viven muchos seres fantásticos. Hay fantasmas, gárgolas y pegasos. Y también hay un gigante. Sí, un gigante, no es broma. Mide ocho metros de altura y pesa ocho toneladas.

Por si fuera poco lo grande que es, es mitad mujer (por el frente) y mitad hombre (por atrás).

Aunque parece que va a echarse a andar, no lo hará, pues es una escultura de bronce, obra del artista José Luis Cuevas.

Él dice que la parte femenina representa a “su musa”, es decir, la mujer que lo inspira para crear. Y que la parte masculina es él mismo; vaya, es un autorretrato. La escultura se llama *La Giganta* y la hizo en 1990.

Si quieres conocerla, ve a visitar el Museo José Luis Cuevas, donde además podrás ver muchas obras de este dibujante, pintor, grabador y escultor mexicano.

Ella está en el patio, esperándote.

Museo José Luis Cuevas

Academia 13. M Zócalo. Mar-Dom 10-18hrs. Admisión: 20 pesos, general; 10 pesos maestros y estudiantes con credencial; entrada libre con credencial del Inapam; Dom, entrada libre general. Tels. 5522 01 56 y 5542 6198.



FOTOGRAFÍA: EIKON.COM.MX

COMPRAS

Romería de la nuez de Castilla, en San Ciprián

Llegó la temporada de chiles en nogada y, con ella, la romería de las nueces de Castilla en el área central del mercado de San Ciprián.

Ya sea para consumirla como botana o para preparar la insuperable salsa de nogada, el delicado y carnoso manjar se consigue de julio a septiembre —temporada de cosecha— gracias a los afanes de unas 50 vendedoras lideradas por la señora Reyna Santos.

Las nueces se ofrecen con cáscara, desde los 20 hasta los 180 pesos por ciento, dependiendo del tamaño. Sin embargo, dice la señora Reyna, “la ma-

yoría prefiere la nuez limpia” (350 el kilo), porque ahorra el esfuerzo y tiempo de romper la cáscara y retirar la membrana del fruto.

La mayoría de las vendedoras proviene de Atlautla y de Amecameca, Estado de México, regiones donde los habitantes esperan estas fechas para trabajar en la recolección y limpia de la nuez. Todo se hace a mano, “es trabajo artesanal”.

La romería tiene lugar de lunes a domingo, de seis de la mañana a seis de la tarde. El mercado de San Ciprián se ubica en las afueras del metro Candelaria, por la salida de la línea azul agua.



FOTOGRAFÍA: PATRICIA RUWALCABA



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO DE LA CIUDAD DE MÉXICO

El exilio español en la Ciudad de México

Museo de la Ciudad de México. Pino Suárez 30. M Pino Suárez, MB Museo de la Ciudad. Hasta el 1 de enero de 2015. Mar-Dom 10-18 hrs. Admisión: 25 pesos, general; 12.50 para estudiantes, maestros e Inapam; Mié, entrada libre general. Tel. 5522 9936.

EXPOSICIONES

Una historia colectiva

Entre 1939 y 1942 llegaron a México más de 20 mil españoles, huyendo de la dictadura de Francisco Franco. La exposición *El exilio español en la Ciudad de México* recorre ese pasaje histórico explicando, primero, las causas de la Guerra Civil y la posición del gobierno mexicano. Luego, mediante mapas, fotografías y objetos personales, narra cómo los refugiados llegaron a Veracruz.

“La ciudad de los refugiados”, tercer núcleo temático de seis, incluye una de las piezas más atractivas: un mapa de madera, colocado sobre el suelo, que muestra los centros de reunión e instituciones

animados por los migrantes, desde cafés y restaurantes, hasta fábricas, comercios, centros de actividad política y escuelas. La concentración más grande está en el Centro Histórico.

“El legado del Exilio” recuerda las conocidas aportaciones en lo cultural, pero también otras en lo económico, como la fundación de empresas y comercios.

Entre los objetos y palabras que conmueven, están estas de Eduardo Nicol: “Era un deseo firme de servir a ese país que no pedía nada de nosotros y al que por eso mismo teníamos que darle todo. Y fuimos fieles”.

LA CASA DE...

La Casa de la Báscula, La Casa de la Pila y La Casa del Sobre son excelentes ejemplos de una de las características del comercio en el Centro: la hiperespecialización.

POR ROBERTO MARMOLEJO GUARNEROS

En el Centro Histórico hay negocios irrepitibles. Lo son porque no los hay en otros rumbos de la ciudad y porque su oferta es tan específica y tan vasta, que se vuelve increíble. Aunque sean productos de uso cotidiano.

Km. cero visitó tres de ellos, todos en la misma cuadra: República de El Salvador, entre Isabel La Católica y Bolívar.

NEGOCIO FAMILIAR

La Casa de la Báscula, en República de El Salvador 62 A, está en un local de cuatro por diez metros.

Del techo cuelgan básculas de reloj para lavandería. Las típicas de mercado y varios modelos de básculas electrónicas están dispuestas en repisas. Repartidas en la mínima superficie libre del negocio, hay básculas industriales capaces de soportar hasta 40 toneladas.

Josefina Okhuysen Morales es la encargada de esta sucursal, la más antigua de la Ciudad de México: “Tenemos otra en Rojo Gómez, que es la matriz, pero aquí nació La Casa de la Báscula”.

Josefina recuerda que su padre vino de Morelia a rescatar el negocio, que estaba por cerrar. “Su hermano mayor las fabricaba allá en Michoacán y no pegaba el negocio acá; mi papá se vino en 1940 y vivió aquí, en este mismo local para no pagar renta y echar a andar su venta”.

Con tesón de pionero, Enrique Okhuysen —hijo de un holandés y una francesa que vivieron en Guadalajara a principios del siglo xx— fue “introduciendo poco a poco las básculas y una nueva forma de pesar en tiendas y mercados: antes se hacía en arrobos, un sistema muy antiguo”.



FOTOGRAFÍAS: IVÁN PÁVEL CANSECO/EIKON.COM.MX

BÁSCULAS PARA PESAR DESDE DIEZMILÉSIMAS DE GRAMO HASTA TONELADAS.

Desde entonces, con mucho éxito, la familia se dedica a este negocio. Incluso tienen una marca propia de básculas electrónicas para pequeños comercios, Oken, que fabrican sus hermanos. E igualmente, distribuyen la línea estadounidense Ohaus.

Aquí se pueden encontrar aparatos para pesar de todo, literalmente:

básculas para laboratorio tan sensibles que detectan una diezmilésima de gramo; para pesar personas, que dan los kilos pero también el porcentaje de grasa o de agua corporal; para almacén; para lavandería o para mercado.

“Pero sobre todo, ofrecemos mucho las especializadas. Por ejemplo,

básculas para ferrocarril o para camión, que no se pueden exhibir aquí, pero tenemos en catálogo”. Estas sirven para pesar mercancías cargadas en los contenedores.

Las hay de muchos precios. Desde la más barata, que es una báscula de cocina de 80 pesos, hasta las analíticas, de 40 mil pesos, que “son para investigación científica o análisis clínicos”.

“La clásica de mercado (de 20 kilos) es muy popular por su precio, unos 750 pesos. Las lavanderías prefieren la de reloj, porque puede llevar un canasto para pesar la ropa”, informa Josefina.

“Cada vez nuestros clientes de mercados y tianguis aceptan más las electrónicas, porque se han dado cuenta de que funcionan muy bien y son más útiles. Pueden dar desde el precio de lo comprado y hasta el importe del cambio, y aunque son más caras —mil 580 pesos una de 20 kilos— se pagan solas porque casi no se descomponen”.

Hasta hace unos 20 años, cuenta la comerciante, esta era la calle de las



360
SPRAY PAINT

360 STORE MÉXICO D.F.
Bolívar 105 primer piso col. Centro,
México D.F. Tel: 5790-0984
Distribuidores: Mayoreo y menudeo



APOYANDO EL ARTE
URBANO EN EL CENTRO
HISTÓRICO DE MÉXICO





LAS HAY DE CARBÓN, ZINC, HEAVY DUTY, ALCALINA, LITIO Y DE POLÍMEROS...



"NINGUNO TIENE NUESTRA VARIEDAD".

básculas. Llegó a haber 10 establecimientos del mismo giro, "pero ahora solo quedamos como tres tiendas. Sin embargo, no nos movemos del Centro porque a la gente le gusta venir a comprar aquí. No sé por qué, pero esa fascinación persiste".

LA AA "COMO EL BOLILLO"

Cientes entran y clientes salen sin parar de ese local de vitrinas espaciosas que exhiben baterías de marcas muy conocidas, pero también modelos poco comunes, como celdas solares de importación. Es La Casa de la Pila, en el número 39, accesoria E. Es un comercio pequeño, pero siempre lleno de gente.

Don Carlos Grauben Urquiza es el heredero de un negocio que comenzó en 1963 cuando su padre, un ingeniero electrónico, puso enfrente, en el número 38, un local donde hacía transformadores, radios y bocinas.

"Le daba mantenimiento a las radiodifusoras de aquellos tiempos. Yo empecé a meter la pila en los setenta", recuerda don Carlos. "Como buen padre, me traía de la oreja al negocio en cada oportunidad".

Hoy, don Carlos ofrece unas 4 mil 500 variedades de baterías de 300 marcas diferentes. Las hay de carbón, zinc, *heavy duty*, alcalina, litio y de polímeros; están las recargables para videocámaras, cámaras fotográficas digitales y análogas; las baterías libres de mantenimiento; las de reloj; o las que usan los aparatos de audición y los equipos médicos.

El empresario no lo duda: su negocio tiene cualquier pila que se requiera. "Desde la doble AA hasta pilas para la *lap top*; además, hacemos bancos de baterías, que son estos paquetes de varias pilas que utilizan ciertos equipos como los teléfonos inalámbricos".

La oferta se extiende hasta los cargadores de baterías, gabinetes metálicos, fuentes de poder y tres marcas de paneles solares e inversores. En el caso de estos últimos productos, dan asesoría para el correcto uso e instalación.

ENRIQUE OKHUYSEN RESCATÓ LA CASA DE LA BÁSCULA E INTRODUJO "POCO A POCO LAS BÁSCULAS Y UNA NUEVA FORMA DE PESAR EN TIENDAS Y MERCADOS: ANTES SE HACÍA EN ARROBAS".

JOSEFINA OKHUYSEN, EMPRESARIA.



"Mis clientes de paneles solares vienen de Hidalgo, Guerrero o Oaxaca; porque allá los niveles de insolación son muy buenos y estos equipos resultan bastante rentables".

Una celda que produce 15 watts cuesta mil pesos. "Si el consumo del cliente es de 150 watts, va a necesitar 10 de éstas. Parece un gasto fuerte, pero al final, es una buena inversión porque se recupera rápidamente. Nada más hay que hacer cuentas con el recibo mensual de luz", afirma Don Carlos.

Y presume sus ofertas: "De la doble AA, que es la más vendida, pueden encontrar un paquete en 60 pesos; nosotros tenemos una opción más económica de 35 pesos el paquete".

Como casa especializada, tiene pilas muy específicas para microscopios electrónicos, por ejemplo, que llegan a costar hasta siete mil pesos.

Entre sus clientes hay empresas como Televisa, Canal Once y la Secretaría de Gobernación; pero el principal, es el particular, que com-

pra principalmente la AA y la AAA, "que son como el bolillo en la panadería", dice con humor don Carlos.

"Yo soy del Centro toda la vida; mis hermanas estudiaron en las Vizcaínas; el negocio tiene medio siglo aquí, porque aquí está eso, el negocio".

CENTENAS DE SOBRES

Para descubrir La Casa del Sobre hay que estar muy alerta. Y es que en ese mar de carteles, anuncios, pancartas y marquesinas que saturan República de El Salvador, sobresale tímidamente uno, en el número 39, donde está este rincón especializado en sobres y papel para envolver mercancías.

En un pasillo angosto y con luz blanca, se encuentra desde hace cuatro años un sitio donde la variedad de sobres parece irreal.

Daniel Luna, el encargado, detalla: "Los otros establecimientos, como las papelerías grandes de esta cuadra, también venden sobres, pero ninguno tiene nuestra variedad: siete tipos de papel —bond, opalina o kraft, por ejemplo— y 60 medidas diferentes de sobres. Y podemos vender desde una pieza hasta millares".

Sobres para tarjetas de presentación, para invitaciones, para estudios clínicos, para radiografías, para correspondencia, sobres, sobres, sobres para cada cosa que a uno se le ocurra. Y casi en el tamaño que se le venga en gana.



Sin embargo, unos se venden más que otros: "Entre los sobres para tarjetas de presentación, hay cinco tamaños, pero el más pedido es el que mide 6 x 9cm, que nosotros conocemos como número dos. Del sobre social, para invitaciones, el más vendido es el media carta —5 x 22cm—, pero tenemos hasta tamaño oficio". Claro, también tienen los sobres de línea en blanco y amarillo.

Los precios también varían según "medidas". El más barato es el sobre para tarjetas de invitación estándar: 40 pesos el ciento/ 0.40 la pieza. ¿El más caro? El sobre para radiografía de 40 x 50 cm: cuatro mil pesos el millar, es decir, cuatro pesos por pieza. Todos fabricados en México.

"También vendemos rollos de papel de distintos tamaños para envolver mercancías". Se venden por kilo y los hay en medidas pequeñas —hasta 30cm de ancho, para farmacias, panaderías o pastelerías— o en grandes, de 30 a 76cm, muy usados para la creación de patrones para la confección de ropa. Los precios van de los 120 a los 800 pesos y dependen del peso del rollo. El más popular es el estampado.

"Tenemos una clientela variada, pero la principal en sobres son imprentas o laboratorios clínicos; en rollos, farmacias, laboratorios y pequeñas fábricas de marcos o burros de planchar", concluye Luna. ✨

LAS CASAS DE...

LA CASA DE LA BÁSCULA

República de El Salvador 62-A. M Isabel La Católica. Lun-Vie 9:30-18hrs.; Sáb 9:30-14hrs. Tel. 5521 3889.

LA CASA DE LA PILA

República de El Salvador 39-E. Lun-Sáb 9-19hrs. Tel. 5518 4681.

LA CASA DEL SOBRE

República de El Salvador 39, interior G. Lun-Vie 10-18:30hrs., Sáb 10-14:30hrs. Tel. 5709 6651.

“EL CENTRO NUNCA VA A DEJAR DE INSPIRARME”

POR ROBERTO MARMOLEJO GUARNEROS

El chef Víctor Hugo Morales Aguilar pica la calabacita, el chayote y los chiles poblanos con sus manzanas. Para ser tan grandes y toscas, sus movimientos son gráciles.

La cocina de La Casa de las Sirenas, restaurante ubicado en una casa colonial de 1750, en Guatemala 32, no es espectacular, pero la variedad de ingredientes —pescado y chile meco, jengibre y mole negro de Oaxaca— dan pistas sobre su chef ejecutivo.

Aquí se combinan los sabores que probó siendo un niño y la experiencia adquirida después: “Me colaba para ver cómo cocinaban los chefs en festivales de cocina francesa, por ejemplo, en Le Fouquet, un gran restaurante del Hotel Camino Real”.

TRADICIÓN FAMILIAR

“Llegué aquí invitado por la familia Salas, que heredó este inmueble y lo restauró hace 20 años para convertirlo en restaurante”, cuenta con su voz de barítono y sus ademanes suaves. “Me encargué de renovar con mis platillos la carta, junto con Edgar Trejo, el chef residente”.

Cuando se le pregunta por su formación como chef, sonrío y confiesa: “Yo iba a ser arquitecto, pero la tradición familiar me llevó a la cocina”.

En su libro *Sazones y andanzas por el Centro Histórico de la Ciudad de México* (UNAM, 2012) cuenta un poco de esa historia.

Su bisabuela materna, poblana, Josefa Espinoza de los Monteros, después de que la familia había quedado devastada por la Revolución, emigró al puerto de Veracruz, separándose de su hermana Angelita. Allí trabajó en un restaurante francés y luego de embarazarse de un marino español, se vino a la Ciudad de México.

“Acá se reencontró por pura casualidad con su hermana en el Mercado San Lucas, en lo que hoy es Pino Suárez, y pusieron un tendajón donde vendían mole”.

La abuela y la madre del futuro chef también trabajaron en aquel lugar. “Desde niño me llevaron a trabajar al puesto del Mercado San Lucas. Todos los hijos teníamos que ayudar de alguna manera en el negocio familiar y yo lo hacía porque comer es



“...SU SAZÓN Y SUS SECRETOS PARA COCINAR, NO PODÍA DEJAR QUE SE OLVIDARAN”.

uno de mis placeres desde siempre”.

“Dejé la carrera en el quinto semestre de arquitectura y me fui a Mérida; allá empecé a meterme a cocinas y a seguir a chefs. Terminé trabajando con Martha Chapa, que además de pintora es una estupenda cocinera”.

Después, decidió lanzarse por su propio camino: la mixtura de sabores e ingredientes tradicionales en novedosas presentaciones, como el filete de robalo en salsa de perejil y romero con huitlacoche y escamoles, que creó para La Casa de las Sirenas.

OLORES Y SABORES DEL CENTRO

El chef vive en Calzada de la Viga esquina Fray Servando, en el límite del Centro Histórico. Desde ahí camina al restaurante, o enfila hacia Ciudad Universitaria, pues él es chef ejecutivo de la Rectoría. Llegó ahí por Juan Ramón de la Fuente, con quien antes trabajó en la Secretaría de Salud.

“Ahora atiendo a José Narro, que es un gran señor de gustos sencillos: lo que más disfruta son los frijoles. Nada de combinaciones o preparaciones extravagantes”.

Del Centro aprendió la diver-

“EN EL MERCADO ATENDÍAMOS A DOCTORES, SECRETARIAS O CARGADORES. TENÍAMOS QUE DARLE GUSTO A TODOS; ALLÍ APRENDÍ QUE EL CENTRO ERA PRINCIPALMENTE DIVERSIDAD”.

sidad de aromas y sabores que impregnan sus recetas: lomitos de huachinango con salsa de esques y almejas al epazote, gazzates de anís enmelados al anís o *carpaccio* de abulón con aderezo tahini al chipotle.

“En el mercado atendíamos a doctores del Hospital Juárez, secretarias de oficinas cercanas o cargadores que llegaban con mercancía muy de mañana. Teníamos que darle gusto a todos; allí aprendí que el Centro era principalmente diversidad”.

En la primaria Fray Pedro de Gante, en Regina, sus compañeros hijos de libaneses llevaban de *lunch*

jocoque y pepinos: “Era extraordinario probar otros sabores a esa edad. Yo creo que por eso, mi cocina favorita sigue siendo la libanesa”.

También están presentes los olores de La Merced —a guayaba y cebolla—, los antojitos en la Plaza de la Aguilita o el mole que comía con sus padres los domingos en la calle de Academia.

El chef termina su famosa sopa verde mexicana Centro Histórico y sube a la terraza del restaurante. La vista es única: del lado izquierdo Templo Mayor y enfrente, la parte trasera de la Catedral y el Sagrario Metropolitano. “El Centro nunca me va a dejar de inspirar. Aquí crecí y aquí vivo. Aquí encuentro todo para crear mis platillos”.

“Mi madre me decía: ‘Todo el esfuerzo que hicimos en la cocina para que ustedes salieran adelante con una carrera, y mira qué haces ahora’. Pero es que su sazón y sus secretos para cocinar, la manera en que sazonaba el mole o el tiempo que le tomaba cortar pacientemente todos los ingredientes de ese platillo, no podía dejar que se olvidaran”. ✨