



FOTOGRAFÍA: ALAN VILLEDIAEIKON.COM.MX

Delicias del CENTRO HISTÓRICO

POR ROBERTO MARMOLEJO GUARNEROS

Entre los apartados del patrimonio cultural inmaterial del Centro Histórico, el de la comida es uno de los más robustos. Por ser uno de los puntos neurálgicos del desarrollo de la cocina mexicana, y donde se asimilaban con rapidez influencias culinarias traídas por los migrantes, en la zona han llegado a estar representadas numerosas va-

riantes locales —cocina con rastros prehispánicos—, regionales —poblana, oaxaqueña, guerrerense y jalisciense, por ejemplo—, extranjeras —española, libanesa o china—, y sus combinaciones.

En esta entrega, **Km. cero** se propuso encontrar diez platillos —y algunos postres— creados en el Centro Histórico, o que solo aquí se pudieran

degustar. Desde ejemplares de la cocina popular hasta creaciones de chef, la única condición era su pertenencia neta al Centro Histórico; conviven igual el aroma dulce del lechón a la española, y el fuerte, húmedo perfume del tamal de pescaditos.

Con cotas de sabrosura que se pueden disfrutar en la alta terraza de un hermoso edificio del siglo XVII,

o de pie, en una calle de la colonia Guerrero, estos platillos reflejan la fuerza de nuestras herencias culinarias, pero también una constante renovación.

Esta mini-guía para comilones se verá enriquecida, seguramente, con las aportaciones de los lectores.

PASA A LA PÁGINA 4



EDITORIAL

ESBOZO DE UNA COCINA DEL CENTRO

Esta entrega de **Km. cero** es de manteles largos. Dado que el Centro Histórico de la Ciudad de México es el punto de origen y encuentro de numerosas expresiones culturales, no sorprende que la cocina de la zona muestre una riqueza especial. Pero, ¿qué delicias son de aquí o solo se pueden disfrutar aquí? De ahí partimos para realizar el reportaje de portada.

Es cierto que en el Centro predomina la cocina mexicana, y que no se podría hablar de una “cocina del Centro Histórico”, pero sí identificamos varios platos “muy de aquí”. Ya porque fueron creados en la zona —en un pasado más o menos remoto, o recientemente—, ya porque fueron traídos, primero aquí, por alguna de las grandes migraciones, y se volvieron platos de casa.

Las delicias reseñadas, pues, solo se pueden disfrutar en el Centro —con un par de excepciones—, en su entorno monumental. En algunos casos, incluso, el lugar donde se sirven vale la pena por sí mismo, como La Casa de las Sirenas o la Pastelería La Vasconia. Desde las célebres y mexicanísimas tortas de Armando, o los tacos temazcal del restaurante El Taquito, hasta un postre casi recién nacido, una crepa de queso y jalea de zarzamora con una cubierta de café expés en el café Gradios, en la calle de Luis Moya, la selección refleja esa diversidad, ese colorido, esa renovación constante y ese enorme monto de historia —con mayúsculas y con minúsculas— que caracteriza al Centro.

Una invitación más para venir al primer cuadro, gozar de la arquitectura y de las actividades sugeridas en la sección No te pierdas...

Por motivos de espacio, mostramos solo algunos de los hallazgos, y esperamos que los lectores enriquezcan el tema con sus sugerencias.

En esta entrega, además, reseñamos un sitio que, invariablemente, deja a los visitantes boquiabiertos: el Museo Numismático Nacional. El edificio, la colección de monedas —que de por sí resume la historia del país y de la Casa de Moneda de México—, así como los gigantescos talleres donde hasta 1992 se acuñaba la preciosa moneda mexicana, constituyen una experiencia invaluable.

La zapatería más grande la Ciudad de México, el Mercado Granaditas, en Eje 1 Norte y Aztecas, es otra sorpresa muy agradecible: más de 700 locales ofrecen una variedad de calzado para satisfacer toda necesidad o capricho. El mercado, que cumple 57 años este mes, espera a los lectores de **Km. cero** para celebrar por todo lo alto.

Charlamos, además, en la sección Siluetas, con don Julio Soler, un hombre a quien el ajedrez le enderezó la vida. Desde hace 28 años, don Julio enseña las bondades de ese juego en el Centro Cultural José Martí, junto a la Alameda Central. ✨

No dejes de escribirnos a:
kmcerocorre@gmail.com



fideicomiso
CENTRO HISTÓRICO
DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CDMX
CIUDAD DE MÉXICO

Km. cero agradece la valiosa colaboración de Antonio Rosales Morales, de la Biblioteca Miguel Lerdo de Tejada, en la búsqueda de materiales para la edición especial “Crónicas patrias” (núm. 74, septiembre de 2014).

DE LOS LECTORES

DE REBECA GONZÁLEZ:

Soy asidua visitante de los museos y recojo la revista **Km. cero**; me agrada, tiene buenos artículos. En el número 72, de julio 2014, publican el artículo “Yo sé qué le duele a un reloj” (entrevista con el maestro relojero Luis Hernández).

Me interesó, pues tengo un reloj de mis papás que quiero arreglar. Fui al domicilio de Palma 73 y, para mi sorpresa, no existe el número. ¿Serían tan amables de darme el número correcto?

Otro asunto: visité la iglesia de Santa María la Redonda, Col. Guerrero, frente a la plaza Garibaldi, calle de Riva Palacio... qué maravilla. Sería un buen artículo (...) Lástima que la plaza esté tan abandonada, no así la iglesia, que es digna de un artículo por su arquitectura y su historia. Gracias.

(Carta editada por motivos de espacio).

ESTIMADA REBECA:

Gracias por sus comentarios sobre **Km. cero**. Efectivamente, se nos fue un dedazo en la dirección del Sr. Hernández. Le ofrecemos disculpas por el error tanto al maestro, como a usted, pues le hizo perder tiempo. Enseguida transcribimos los datos correctos:

Maestro relojero Luis Hernández Estrada
Palma 33, despacho 212, 2º. piso, entre Madero y 16 de Septiembre.
Tel. 5521 0905.

Le agradecemos asimismo la sugerencia. Visitaremos el templo de Santa María la Redonda para maravillarnos también, y compartirlo con los lectores.

Muchos saludos.

**FORMA PARTE DE
NUESTRA COMUNIDAD**
TW: @KM CEROTWITEA
FB: KM.CERONOTICIASDELCENTROHISTORICO

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA



WWW.CICLOSMENSAJEROS.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

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 Y APOYO A LA INVESTIGACIÓN / 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 0 9664. kmcerocorre@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.

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**



RENACE RED DE BIBLIOTECAS DEL CENTRO

Compartir información sobre los acervos, difundir el contenido de los fondos e impulsar el uso de nuevas tecnologías, entre los objetivos.

POR SANDRA ORTEGA



FOTOGRAFÍAS: EIKON.COM.MX

SALA PRINCIPAL DE LA BIBLIOTECA MIGUEL LERDO DE TEJADA.

Con más de 50 bibliotecas y archivos que resguardan acervos de un incalculable valor histórico y cultural, el Centro Histórico es un territorio de libros.

Hay fondos ultra especializados, como el histórico de la Secretaría de Hacienda, en historia económica de México, o en gastronomía mexicana,

como el de la Fundación Herdez. También los hay muy antiguos, desde el siglo XVI, como el que conserva la Biblioteca Miguel Lerdo de Tejada, o tesoros como los libros de viajeros y la colección de más de 700 ediciones de *El Quijote* que posee la Biblioteca Rogerio Casas-Alatriste, del Museo Franz Mayer.

Con el interés de colaborar en beneficio de los usuarios y del cuidado de los acervos, en 2005 nació la Red de Bibliotecas del Centro Histórico.

El 9 de septiembre pasado, la Red se reunió nuevamente, con “la intención de formalizarla, darle un estatuto, un programa y formar comisiones de trabajo con tareas específicas”, explicó Juan Manuel Herrera, quien dirige la Biblioteca Lerdo de Tejada.

En esa jornada, se firmó un memorándum de colaboración. El documento establece compromisos para compartir información sobre los acervos, difundir el contenido de los fondos y los servicios de cada biblioteca, colaborar en tareas de conservación y restauración, e impulsar el uso de nuevas tecnologías para mejorar el acceso a los fondos.

Los representantes de las bibliotecas y archivos acordaron trabajar en seis temas: legislación y normalización; patrimonio documental; cooperación interbibliotecaria, capacitación y profesionalización; tecnologías de la información, y difusión.

La reunión se llevó a cabo en la sede de la Biblioteca Melchor Ocampo del Senado de la República, en Xicoténcatl 9.

En su momento, la titular de la Autoridad del Centro Histórico, señaló que la importancia de las bibliotecas de esta zona está en el conjunto. “Nos permiten relacionar no solo las épocas sino también los sistemas culturales: aquí hay libros indígenas, europeos, criollos, africanos, asiáticos (...) estas asociaciones transculturales, de imaginación y de pensamiento, esa mezcla de sistemas culturales es lo que las hace totalmente diferentes de otras bibliotecas del mundo”.

“Cuando se me invitó a participar en este acto”, señaló el poeta, ensayista y editor Adolfo Castañón, “cruzaron por mi mente tres relámpagos: (...) El segundo relámpago fue la imagen del ingeniero novohispano Enrico Martínez, autor de las maquinarias ingeniosas concebidas para desecar los lagos y cilancos lodazales que bautizan al chilango: pues la red de bibliotecas se me antoja como una proeza comparable a la de aquella legendaria desecación de los lagos: acarrea la promesa de que las lagunas de la amnesia, de la incuria y del olvido que atarantan a la humanidad mexicana se despejarán poco a poco como la niebla sobre el agua. (...)”.

BREVES

FIESTA DEL ARTE URBANO

Por primera vez el Centro Histórico será sede de uno de los festivales de arte urbano más importantes del mundo, el *Meeting Of Styles* (Reunión de estilos), creado para producir obras e intercambiar ideas, estilos y construir comunidad entre los amantes del graffiti, el muralismo y el arte urbano en general. Esta iniciativa de origen alemán ha organizado desde 2002 más de 75 eventos en 16 países.

El festejo se llevará a cabo el 11 y el 12 de octubre, como parte del programa de Murales Artísticos del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México (FCHCM). Algunos muros de las calles de San Jerónimo,

Regina y el callejón de Santo Tomás serán intervenidos por artistas como: Skore, de Colombia; Alen y Meik, de México; el alemán Yours; Pantone, de España, y el grupo francés TSF CREW.

También el Museo de la Ciudad de México (MCM), la estación Garibaldi del Metro, y el plantel Centro Histórico de la UACM ofrecerán espacios al festival.

Se llevará a cabo una intervención más en la Feria Internacional del Libro del Zócalo, que este año tiene a Brasil como país invitado.

Además de la realización de obras, habrá conferencias con los artistas el 1 y el 8 de octubre, a las cua-



MURALES EFÍMEROS EN LAS CALLES DE SAN JERÓNIMO Y REGINA, RESPECTIVAMENTE.



FOTOGRAFÍAS: ARTURO FUENTES

tro de la tarde en el MCM. El programa se puede consultar en Facebook como *Meeting of Styles México*.

El carácter histórico y patrimonial del Centro no ha sido obstáculo para que se convierta, paulatinamente, en un espacio para el arte

urbano. Desde 2008 se desarrolla el Programa de Murales Artísticos del FCHCM, en 2012 fue sede del *All City Canvas*, y ahora da la bienvenida a *Meeting Of Styles*. Este tuvo también como sedes las ciudades de Monterrey y Guadalajara. (N. F.)

DELICIAS DEL CENTRO HISTÓRICO



FOTOGRAFÍA: ALAN VILLEDA/EIKON.COM.MX



FOTOGRAFÍA: PÁVEL CANSECO/EIKON.COM.MX

TORTA ESPECIAL DE ARMANDO, ELOGIADA POR ARTEMIO DE VALLE-ARIZPE, Y QUESADILLAS GIGANTES O MACHETES, QUE DELEITABAN A LOS FERROCARRILEROS DE BUENAVISTA.

VIENE DE LA PÁGINA 1

LA TORTA NACIÓ EN EL CENTRO

Cuenta Mónica Martínez Pérez que su abuelo, don Armando Martínez Centurión, inventó la torta en 1892 —cuando apenas tenía 11 años— y la comenzó a vender en la calle de Coliseo Viejo (hoy 16 de Septiembre).

Él mismo bautizó su creación como “torta”. Luego se cambió al callejón del Espíritu Santo, donde Artemio de Valle Arizpe lo vio en acción. En su libro *Calle vieja, calle nueva*, el cronista describe: “Era un placer grande el comer estas tortas magníficas (...) Partía a lo largo un pan francés —telera, le decimos—, y a las dos partes le quitaba la miga (...) después en la parte principal, extendía un lecho de fresca lechuga, picada menudamente; en seguida ponía rebanadas de lomo, o de queso de puerco, según lo pidiera el consumidor...”.

La torta especial de Armando (35 pesos) es hoy la especialidad de la casa. Bien sazonada con aceite, sal y pimienta sobre la plancha, es una combinación de carnes —pierna y milanesa—, embutidos —jamón y chorizo— y queso, con un sabor “agobiante” por sus texturas. Pero después de la segunda mordida, se convierte en la buena torta chilanga: jugosa, carnosa y llenadora, complementada con mayonesa, aguacate y jitomate.

Vale la pena acompañarla con otra creación de don Armando: el agua de chicha, que lleva jugos de naranja, piña y limón (15 pesos el vaso), y da el toque refrescante a esta delicia popular.

PARA UN HAMBRE DE AQUELLAS

Las quesadillas gigantes o machetes —miden entre 55 y 60 centímetros de largo—, son el manjar que ofrece Amparito Montoya desde hace 37 años. Ubicada primero en la calle de Guerrero, allí llegaban los ferrocarrileros —estaba cerca la estación Buenavista— a pedir “un machete” o “una espada”; más tarde el negocio se mudaría a Héroes.

Con los años y el éxito del concepto aparecieron quesadillas parecidas en otros rumbos de la ciudad, pero los machetes de Amparito siguen siendo los mejores, según la clientela. “Nosotros tenemos como diez años de venir”, dice José Luis Pacheco. “El sazón de Amparito no lo tiene nadie.”.

La lista de ingredientes —tinga, huitlacoche, queso, champiñones, chicharrón, pollo, panza, chorizo y requesón, por ejemplo— llega a 25, y uno no sabe cuál pedir. Las combinaciones son infinitas, pues dependen de la creatividad del cliente, pero entre los machetes favoritos están el *champion* (49), relleno con bistec, tocino, pimiento, cebolla y queso, y el cubano (44), que se elabora con los ingredientes que haya disponibles.

EN 2010, LA COCINA TRADICIONAL MEXICANA FUE INCLUIDA POR LA UNESCO EN LA LISTA DEL PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD.



FOTOGRAFÍA: PÁVEL CANSECO/EIKON.COM.MX

MACHETES: 60 CENTÍMETROS DE SABOR.

Los machetes apabullan en el primer momento, pero con buen apetito, el comensal no deja ni rastro.

La curiosidad o el hambre han convocado a este local a gente de otros rumbos o incluso extranjeros. Priscila, una de las empleadas, cuenta: “Sí, han venido chinos, japoneses y europeos, y salen muy contentos y bien llenos”.

LA LENGUA Y EL NIRVANA

En medio del comercio callejero y el gentío que transita todos los días por la calle de El Carmen, sobrevive el famoso restaurante El Taquito, abierto en 1923.

Marilyn Monroe lo visitó en 1962 cuando quiso probar comida mexicana, María Félix celebró allí varios cumpleaños y Jacobo Zabłudowski era asiduo. Así de famoso era el lugar.

Aquí don Pancho, el cocinero principal, inventó hace diez años una de las formas más deliciosas de comer lengua de res: los tacos temazcal. “Siempre pensé que los tacos de lengua quedaban muy secos; se me ocurrió que podía mejorarlos con una salsa y vaporizarlos en hoja de plátano”.

Don Pancho pica y sazona hábilmente la lengua —rodajas de cebolla, salsa de chile de árbol, puré de tomate— y la flamea con un chorrito de tequila. Hace los taquitos en tortilla de maíz, los envuelve en hoja de plátano y los cuece al vapor.

El resultado no podía ser más fino: la hoja del plátano aromatiza el sabor de la lengua, que además adquiere un ligero sabor picosito con las salsas. Si se ha sido toda la vida renuente a la lengua, estos tacos garantizan la conversión.

La orden de tacos temazcal es de tres (100 pesos) y también se pueden pedir de carnitas, por ejemplo. Pero don Pancho advierte: “Los tacos de lengua son los mejores”. Se trata de un manjar, pero con un tequila y buena compañía, el Nirvana queda ya muy cerca.



DON PANCHO, EL COCINERO PRINCIPAL DE EL TAQUITO, CREÓ LOS TACOS TEMAZCAL.

UNA GARNACHA GOURMET

En el extremo poniente del mercado de San Juan Ernesto Pugibet, sobre la calle de Ernesto Pugibet, hace año y medio nació La Cocinita de San Juan, en un local exterior de Pedro Felipe Hernández, un comerciante de carnes exóticas, que se volvió además restaurantero, ante la insistencia de sus clientes, que le pedían codrillo, avestruz, jabalí e insectos ya listos para comer.

Junto con el chef Benjamín Ibáñez creó, entre otros exóticos platillos, las gorditas de chapulines (35 pesos la pieza). Crujientes por el dorado de la masa —aderezada con un poco de polvo de chapulín y camarón, que exalta los sabores—, el relleno se siente suave, a diferencia de los chapulines guisados o los que se comen a pellizcos.



LA GORDITA DE CHAPULINES NACIÓ EN EL MERCADO DE SAN JUAN ERNESTO PUGIBET.

Como entrada, una es suficiente; como plato fuerte, dos y una buena sopa de nopales con escamoles son la comida ideal en esta fonda de altos vuelos culinarios.

Las gorditas, igual que los otros platillos, nacieron de “jugar con los ingredientes que vendemos en el mercado; de mezclar sabores para ver cuáles nos resultaban agradables”, dice Hernández.

Sus experimentos gastronómicos han dado resultados novedosos. Estas gorditas son una auténtica garnacha *gourmet* y confirman que los elementos de la comida prehispánica —como el maíz, los chapulines, los gusanos de maguey y otros insectos—, siguen siendo indispensables en la nueva cocina mexicana.

COMIDA LACUSTRE DE LA MERCED

En la nave mayor del mercado de La Merced solo quedan dos locales donde es posible encontrar productos lacustres como charales y acociles, boquerones y trucha, preparados de manera similar a como se consumían en Tenochtitlan.

El local 66 lo atiende doña Edith Pardines y el 82, don Arturo Murillo, quienes se empeñan en ofrecer estas delicias de agua e insectos de temporada como jumiles, escamoles y gusanos de maguey. Destacan también las tripitas de pollo (25 pesos un cuarto), un plato más popular de lo que uno imaginaría, a juzgar por la cantidad de clientes que se lo llevan.

Don Arturo Murillo ofrece, por ejemplo, charales envueltos en hoja de maíz, que sazona con ajo, perejil y cebolla picados, así como cilantro y rajas de chiles

TRES TENTACIONES DULCES



En la centenaria panadería La Vasconia, en el refrigerador de pastelillos destaca una tentación inevitable: el tulipán con frutas (33 pesos), una media esfera de chocolate oscuro (formada con ayuda de un globo que luego se revienta), rellena de crema batida y frutas cítricas como kiwi, moras y fresa, además de perón y duraznos en almíbar. El choque de sabores es lo mejor de este postre endémico del Centro Histórico.

Más allá, sobre Donceles casi esquina con Brasil, en la Cafetería Río, la legendaria Gema Serna Hauayek —descendiente de libaneses— ofrece un pay de dátil (35 pesos) inimitable. Los ingredientes son muchos, y su creadora se niega a revelarlos, aunque se notan la nuez y una base galletosa con aroma a canela. Los dátiles saturan el pay y le regalan con un sabor especial, único en la ciudad y en el primer cuadro.

Otra tentación es el **cuadro** de que-

so (17 pesos) de Pan Segura, un alarde de la buena repostería mexicana y una de las creaciones de este negocio, originario de Guadalajara y avecindado en el Centro desde hace 80 años, cuando Enrique Segura y su esposa Fanny Paola establecieron esta panadería en la calle 16 de Septiembre.

Crujiente por fuera gracias al horneado preciso, y zonas cremosas en el interior, debidas a las láminas de queso estilo Chiapas, y un sabor untuoso que se resbala por el paladar, esta pie-

za está elaborada con los mejores ingredientes: leche, mantequilla y huevos, sin conservadores, como presumen los dueños.
No hay que dejar de probarlo en el desayuno, con un buen café con leche. Parece que nacieron el uno para el otro.
Y para que las calorías extra no sean un cargo de conciencia, aquí una frase de Óscar Wilde: “La única manera de librarse de la tentación es ceder ante ella”.



VESTIGIOS DE COMIDA LACUSTRE EN LA MERCED. EN LA IMAGEN, ACOCILES.

jalapeños, que mete a la vaporera por una hora. ¿El resultado? Una especie de tamal calentito, con un toque de picante y el fuerte sabor a humedad del charal (25 la pieza).

Doña Edith prepara el nixtamal de pescaditos con xoconostle, epazote, nopales, cebolla y chile, “en hoja de maguey”. Abundante, el plato tiene un gusto húmedo, algo terroso y picante. Ella también cocina en horno la deliciosa trucha ahumada.

Bien vale probar estos sabores poco ordinarios, pero exquisitos. Para llegar, lo más fácil es salir en el metro Candelaria y entrar por la puerta 1.

LA GRAN CHINAMPA

Parece una torta ahogada, pero a la hora de atacarla tiene la textura de un pastel azteca ligeramente picoso, con mucha crema y una abundancia de carnes y quesos que exorcizan al demonio del veganismo: chistorra, bistec, chorizo español, chorizo argentino, queso Gouda y queso de Chiapas en capas bastante generosas. El sabor es una esquizofrenia: ¿pastel ahogado o torta azteca? Al final no importa, porque la gran chinampa (79) satisface, y no solo por su abundancia, sino por su original sabor.

Este platillo fue creado por los hermanos Adrián, Mauricio y Antonio Calera-Grobet para celebrar el primer aniversario de su “cultubar” Hostería La Bota, que nació en 2005 en la calle de Regina, y hoy está San Jerónimo, la calle paralela hacia el sur. “Ideamos el platillo por ahí de la medianoche, para incluirlo al día siguiente como plato especial. La idea era convidarlo a los invitados especiales”, recuerda Antonio, por más señas escritor y gestor cultural, autor de *Gula de sesos y lengua* (Aldus, 2010), entre otros libros.

Pero la inventiva es un hábito no solo de los Calera-Grobet, sino de todo el equipo de La Bota, que sigue animando actividades culturales, y experimentando en el arte de la gastronomía, con ingredientes del cercano Mercado de San Juan. La gran chinampa es prueba de su talento.

SOPA VERDE CENTRO HISTÓRICO

El chef Víctor Hugo Aguilar Morales recuerda cuando acompañaba a su madre a la Merced por los insumos para la fonda que ella tenía en el mercado de San



LA GRAN CHINAMPA, ¿PASTEL AHOGADO O TORTA AZTECA? UN HÍBRIDO DE LA BOTA.

Lucas (hoy junto al metro Pino Suárez). Iban muy de mañana y pasaban a desayunar con una *doñita* que vendía tamales, atole y chileatole (chile, cilantro, maíz y el agua de la cocción del elote tierno). El chileatole era el favorito de Víctor. Como aprendiz de chef, probó variantes del plato en los estados donde trabajó: Yucatán, Puebla, Oaxaca...

Hace un par de años retomó su gusto por esta bebida, y decidió convertirla en una sopa, poniéndole “más verdura, que honrara a las huertas mexicanas”. Así nació la sopa verde Centro Histórico (100).

Aguilar le añadió caldo de pollo y chile poblano, que junto con el cilantro y el maíz, conforman una sopa espesa, pero nada pesada. El sencillo sabor del chileatole se ve enriquecido con otros aromas y texturas: lleva habas, calabacita, flor de calabaza y romerito.

Hace como año y medio la cronista Ángeles González Gamio quiso conocer al autor del plato, y sugirió bautizarlo como sopa verde Centro Histórico. “Desde entonces se llamó así, definitivamente”, cuenta el chef. “La señora González Gamio tenía razón, estaba tan relacionada con mis memorias del Centro, que merecía ese nombre”.

TRIPA RELLENA, CARÁCTER LIBANÉS

Este es un platillo que recuerda historias de migraciones, y la llegada de otros sabores y aromas a la cocina chilanga. Desde principios del siglo XX, una importante comunidad libanesa se fue asentando en el Centro Histórico; para los años cincuenta “Había un restaurante o café libanés en cada esquina. Cuentan que era como un pueblito de Líbano y la convivencia con judíos, españoles y mexicanos era muy in-



SOPA VERDE CENTRO HISTÓRICO.

Y POR SI FUERA POCO...

Imposible incluir todos los hallazgos gastronómicos de este reportaje, pero tampoco, dejar pasar estos.

El **pozole verde** de El pozole de Moctezuma es una receta original de Guerrero que se sirve desde hace 67 años en Moctezuma 12-E esq. Reforma y Eje Central. Pipián, sardinas, huevo, chicharrón, aguacate y mezcal son los ingredientes básicos del plato. Hay mediano (75 pesos) y grande (80) todos los martes, jueves y sábados.

En Hostería La Bota Cultubar, también hay que probar el **gran calzone querido** (79), creado por Toño Calera-Grobet en homenaje a Juan Gabriel: una salsa cremosa



GRAN CALZONE QUERIDO.

baña un pan árabe que contiene milanesa de pollo, calabacita y champiñones. Un toque de parmesano y vino blanco coronan esta canción juangabrielina de sabores y aromas.

En La Casa de las Sirenas hay un postre que atrapa para siempre: los

gaznates de higo, receta del chef Víctor Hugo Aguilar, inspirada en los merengeros del Centro Histórico. La crema que los rellena es dulce sin empalagar, y la miel de higo es una delicia que pocas veces se prueba.

Y en Roldán 37 no todo es mole. La margarita de la casa, **pasión oaxaqueña** (99), combina mezcal Don Rómulo (espadín blanco), un twist de limón, maracuyá fresca y licor de naranja. Agridulce es este aperitivo para abrir boca y echarse luego un buen mole de metate.

En Gradios Delicafé, en Luis Moya 115-local 5, Érika Chagoya, experta en café y repostería creó la **Crepa Gradios** (69 pesos): rellena de

queso crema y jalea de zarzamora, recibe una cubierta de café expreso y para coronarla una bola de helado de vainilla. Lo frío y lo caliente; lo amargo y lo dulce, se amalgaman para sorprender el paladar del cualquiera que ame los postres de alta cocina. Para acompañarla, una café de prensa francesa. De aquí al Paraíso con algunos kilitos de más.



CREPA GRADIOS.

ESTOS PLATILLOS REFLEJAN LA FUERZA DE NUESTRAS HERENCIAS CULINARIAS, PERO TAMBIÉN UNA CONSTANTE RENOVACIÓN.

tenza”, relató a **Km. cero** en 2009 Mohamed Mazeh, dueño del restorán Al Andalús.

Mazeh llegó hace 20 años a México, y como muchos de sus compatriotas, enriqueció la diversidad gastronómica del primer cuadro con Al Andalús.

Solo aquí —y en una sucursal de la colonia Nápoles— se sirve la tripa rellena de carnero (140 pesos), un platillo de sabor muy fuerte —característico de este animal— que se equilibra con especias y hierbas. Rellena de arroz, garbanzo y carne de cordero, la tripa se sirve en consomé, y se come con pan árabe. El árak, un aguardiente de uva anisado, corta la grasa y ayuda a digerir esta extravagante delicia.

De primera impresión, las tripas en el caldo no parecen apetecibles, pero una vez que se prueban, la opinión cambia. Y tanto, que es difícil regresar y no pedir las nuevamente.

Actualmente, en las calles de República de El Salvador, Tres Cruces, Mesones y Jesús María, ya casi no habitan libaneses, pero su huella gastronómica quedó allí, en restaurantes y cafés como Al Andalús, H'elus y El Jekemir.



TRIPA RELLENA, UN MANJAR DE LA COCINA LIBANESA, EN AL ANDALÚS.

LECHÓN ESTILO CÁNDIDO, LA IMPRONTA ESPAÑOLA

Además de las delicias que produjo el mestizaje derivado de la Conquista, posteriores migraciones españolas trajeron platillos de las distintas regiones de la península.

Es el caso de El Mesón del Cid, restaurante fundado en 1972, y donde se preparan platillos españoles regionales (castellanos y asturianos, por ejemplo) a la manera tradicional.

El más solicitado por la clientela es el lechón estilo Cándido (mil 480 pesos, para 4-6 personas). Es un lechón de tres semanas aliñado con sal, pimienta y una manteca preparada con ajo y romero, y cocinado al horno por 2 horas a 300 grados.

Sin grasa natural, por su edad, y de carne extremadamente suave, el lechón al estilo Cándido (por el nombre de un mesonero segoviano muy famoso), es un platillo de sabor muy sutil.

Antes de servirlo, se desarrolla un ritual en el que el lechón se parte en seis porciones, con un plato de barro, para demostrar que la carne es realmente joven.

Después, se sirve acompañado con una ensalada de berenjena, lechuga y jitomate, y... ¡a comer como medievales, se ha dicho!



LECHÓN ESTILO CÁNDIDO.

MOLE DE METATE, SABOR A MESTIZAJE

No es fácil mejorar los buenos moles que abundan por la Ciudad de México. Sin embargo, el chef Rómulo Mendoza rescató una receta de su abuela —originaria de la Huasteca veracruzana— con la que logra un mole rico en sabores pero, por increíble que parezca, ligero.

Dulce, con un toque volátil de picante, tiene una textura delicada y granulosa a un tiempo. No es coincidencia: en su elaboración se utilizan 36 ingredientes entre chiles —mulato y pasilla—, nueces y piñones, maíz criollo, manteca de

cerdo, chocolate de Oaxaca, plátano macho, pimientos gordas, cominos y semillas de cilantro, por mencionar algunos.

Los ingredientes secos se muelen en el metate, y en el molcajete, los ingredientes con agua, hasta obtener un polvo de mole que se reconstituye poco a poco con caldo de pollo en una olla de barro. Al final, se corrige la sazón con sal, piloncillo y chocolate, que le dan ese sabor y aroma singulares.

Este mole de metate (180 pesos con pollo; 240, con camarones) se sirve en el restaurante Roldán 37, alojado en una casa construida hace más de 200 años. El plato es un homenaje a la vocación de esa zona de La Merced, donde hasta hace unos 25 años abundaban las bodegas de chiles frescos y secos, “necesarios para casi toda la cocina mexicana”, explica Ángel Mendoza, chef auxiliar.

Por la mixtura de ingredientes traídos por los españoles con los que se usaban aquí, paladear este mole excepcional equivale a probar a qué sabe el mestizaje. ✨



EL MOLE DE METATE DE ROLDÁN 37 SE ELABORA CON 36 INGREDIENTES.

COORDENADAS PARA COMILONES

Torta especial de Armando.
Tortorías y restaurantes Armando's
Humboldt 21, esq. Reforma. M Hidalgo, Ecobici Av. Juárez-Balderas. Lun-Dom 8-19:30hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5510 7588.

Machetes.
Los Machetes de Amparito
Héroes 192. M Guerrero, Metrobús Ricardo Flores Magón. Lun-Sáb 8-18hrs., Dom y días festivos 8-15hrs. Tel. 5526 4028.

Tacos temazcal.
El Taquito
El Carmen 69. M Zócalo, Metrobús República de Argentina. Lun-Dom 10-19hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5526 7699.

Gorditas de chapulines.
La Cocinita de San Juan
Ernesto Pugibet 21. M Salto del Agua, Metrobús Victoria, Ecobici Ernesto Pugibet-Luis Moya. Lun-Dom 9-20hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5518 6318.

Comida lacustre.
Mercado de La Merced
Locales 66 y 82 del pasillo 1, de la Sala de Preparación del mercado. M Candelaria. Lun-Sáb 8-17hrs.

La gran chinampa.
Hostería La Bota Cultubar
San Jerónimo 40. M y Metrobús Isabel La Católica, Ecobici Jardín San Jerónimo. Lun-Mié 13-00hrs., Jue 13-02hrs., Vie-Sáb 13-03hrs. y Dom. 13-00hrs. Tel. 5709 9016.

Sopa verde Centro Histórico.
La Casa de las Sirenas
República de Guatemala 32. M Zócalo, Ecobici República de Guatemala-Monte de Piedad. Lun-Jue 8-23hrs., Vie-Sáb 8-02hrs., Dom 8-19hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5704 3273.

Tripa rellena.
Al Andalús
Mesones 171. Metrobús Las Cruces. Lun-Dom 9-18hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5522 2562.

Mole de metate.
Restorán Roldán 37
Roldán 37. M Merced, Metrobús Las Cruces. Dom-Jue 10-19hrs., Vie-Sáb 10-23hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5542 1951.

Lechón estilo Cándido.
El Mesón del Cid
Humboldt 61 esq. Morelos. M Juárez, Metrobús Hidalgo. Dom-Lun 13-17hrs., Mar-Sáb 13-22hrs. Se aceptan tarjetas. Tel. 5512 7629.

Tulipán con frutas.
La Vasconia
Tacuba 73, esquina con Palma. M Allende, Ecobici Palma-República de Cuba. Lun-Dom 7:30-21hrs. Tel. 5521 0659.

Pay de dátil.
Cafetería Río
Donceles 86. M Zócalo, Ecobici República de Guatemala-Monte de Piedad. Lun-Sáb 8:30-21hrs. Tel. 5510 2250.

Cuadro de queso.
Pan Segura
16 de Septiembre esq. Palma. M Zócalo, Ecobici Cerrada 5 de Mayo-Palma. Lun-Sáb 7:15-20:30hrs., Dom 11-19hrs. Tel. 5512 9397.

UNA FORTALEZA CONVERTIDA EN MUSEO

El Museo Numismático Nacional es uno de los secretos mejor guardados del Centro Histórico. Ubicado en el edificio del Apartado, repasa la historia de la prestigiosa Casa de Moneda de México.

POR ROBERTO MARMOLEJO GUARNEROS

Entre los puestos de chinerías, claxonazos, gritos, vendedores informales y ríos de gente que inundan la calle de Apartado, en el barrio de El Carmen, sobresale una fortaleza con muros de 15 metros de altura. Parece inexpugnable, y durante muchos años así fue, porque allí se guardaba la riqueza platera de México.

Desde 2000, se convirtió en el Museo Numismático Nacional (MNN), un recinto tan peculiar que nadie que lo haya conocido lo olvida.

Las visitas guiadas gratuitas son el formato mediante el cual este museo muestra sus riquezas. Tras la enorme puerta metálica de la fachada, se esconden un patio y un claustro de dos niveles, de sobria arquitectura neoclásica, así como una planta industrial cuyo *switch* parece haber sido apagado un día antes.

En compañía de expertos, el visitante descubre el proceso de acuñación de monedas tal como se hizo durante el siglo XIX y hasta hace un par de décadas, así como la evolución de la moneda en México. El recorrido concluye con una demostración en la que se acuña una moneda para cada visitante, como recuerdo.

TODOS LOS CAMINOS...

El edificio del Apartado se levantó en la segunda mitad del siglo XVII, para que allí se separaran la plata y el oro que se extraían de las minas de la Nueva España, y que con frecuencia venían mezclados.

Esa actividad había sido realizada durante casi un siglo por varios talleres particulares hasta que en 1655 el Virreinato creó el oficio de Apartador General de la Nueva España, Nueva Vizcaya y Nueva Galicia, especie de concesión única. El particular que la obtuvo habría levantado el edificio e instalado allí un taller principal (otro funcionaría por un tiempo en lo que hoy es San Luis Potosí).

La llamada Casa del Apartado era el último edificio de la traza original



FOTOGRAFÍAS: HUGO HERNÁNDEZ/ZEKON.COM.MX

ESTE EDIFICIO FUE SEDE DE LA CASA DE MONEDA DEL PAÍS DE 1848 A 1992.

de la Ciudad de México, en los límites de la tierra firme; más allá solo estaban La Lagunilla y Tepito, barrios de indios comerciantes.

Todos los caminos mineros de la Colonia llegaban a este edificio por una disposición de la Corona española, que no permitía la entrada a Europa de oro o plata en forma de lingotes. Una vez separados los metales preciosos, se iban a la Casa de Moneda, donde se realizaba la acuñación. Esta institución “estuvo en varios lugares hasta que se instaló precisamente en la calle de Moneda”, explica Salvador García Lima, coordinador de Servicios Educativos del museo.

El apartado fue una de las actividades industriales vitales del Virreinato; la riqueza que salía de allí se convertía en monedas que circula-

EN EL EDIFICIO DEL APARTADO SE REALIZÓ LA SEPARACIÓN DE LOS METALES PRECIOSOS DESDE LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XVII HASTA 1992.

ban por todo el orbe, como el dólar en nuestros días.

En 1778, con los aires de cambio en la España borbónica, la Corona realizó una especie de expropiación, y añadió el Apartado—inmueble, insumos y actividad— a la Real Hacienda. También se compraron predios adyacentes para ampliar el edificio.

RESURGIMIENTO

La guerra de Independencia frenó la actividad económica del México virreinal; el apartado pasó a manos privadas, y en 1842 retornó al control gubernamental, pero el nivel de actividad había declinado.

En ese año, Antonio López de Santa Anna, el varias veces presidente del México decimonónico, decretó el monopolio gubernamental de esa labor, y el edificio del Apartado recobró su importancia.

Santa Anna encargó la remodelación al famoso arquitecto Lorenzo de la Hidalga, quien dio una geometría regular al patio central y levantó la fachada con grandes ventanas que da a la calle homónima, y que parte notoriamente en dos la arquitectura del edificio. En 1848, además, se volvió sede de la Casa de Moneda.

Por eso, muchas de las máquinas e instalaciones que el visitante puede ver hoy datan del siglo XIX. Siguen funcionando y podrían acuñar monedas sin problemas, gracias a la supervisión y cuidado de don Esteban Jiménez, el trabajador más antiguo. Llegó en marzo de 1943, a los 16 años; aquí trabajaron su padre y un hermano mayor.

Don Esteban es una leyenda local. Además de sus más de 70 años en la institución, lideró el rescate del patrimonio del Apartado cuando cesaron las actividades de la Casa de Moneda en el edificio, en 1992. Sin él, este museo no existiría. Desde 2008, la Sala de Acuñación lleva su nombre.

DE PLANTA INDUSTRIAL, A MUSEO

Una densa nube de vapor y humo deja entrar un poco de luz sobre la gran nave de fundición. Por los hornos metalúrgicos, la temperatura ambiente alcanza casi los 50° C; hombres cubiertos de negra y espesa ceniza van y vienen, manipulando metales al rojo vivo. Algunos forman lingotes y los enfrían en tinas de agua; otros mueven la incandescente mezcla de metales en grandes contenedores; unos más, barren la ceniza



POR LOS HORNOS METALÚRGICOS, LA TEMPERATURA AMBIENTE ALCANZABA LOS 50°C.



LA COLECCIÓN NUMISMÁTICA ES DE 500 PIEZAS.

que cae como una lluvia interminable. Los altos techos y los arcos, que recuerdan una catedral, dan a la escena una calidad fantástica, como la fragua del dios Vulcano.

Sin embargo, esta fue la realidad diaria de los 150 trabajadores de la Casa de Moneda Nacional en el siglo xx. Aquí se acuñaron las monedas mexicanas hasta 1992, e incluso las de otros países (Arabia Saudita, Turquía, Venezuela o Uruguay, por poner algunos ejemplos) que recurrieron a nuestra prestigiosa Casa de Moneda.

En esa Sala de Fundición, resguardada tras una puerta similar a la de una bóveda bancaria, es donde el visitante se queda pasmado ante la monumentalidad del espacio y su impecable conservación. Los hornos, herramientas y contenedores están allí, y “podrían dar servicio y apoyar a la actual Casa de Moneda, si tuviera problemas de operación”, dice don Esteban Jiménez.

En otras naves, se hallan las máquinas que realizaban los pasos del

“CUANDO DEJAMOS DE OPERAR Y NOS DIJERON QUE IBA A SER UN MUSEO, NOS DEDICAMOS A PRESERVAR LA MAQUINARIA Y HERRAMIENTAS”.

SALVADOR GARCÍA LIMA,
MUSEO NUMISMÁTICO NACIONAL.

complejo y fascinante proceso de acuñación, como la laminación, el corte de cospeles (la moneda en bruto), el recocido, la acuñación propiamente (impresión, en cada cara, de determinadas imágenes), la revisión y cuenta.

El área de exhibición numismática muestra 500 piezas: las hay de la Colonia, esto es, de las primeras monedas acuñadas en el continente americano (1536), hasta ejemplares del siglo xx; monedas de oro, plata,

bronce, de curso legal, monedas conmemorativas y medallas.

“Cuando dejamos de operar y nos dijeron que iba a ser un museo, nos dedicamos a preservar la maquinaria y herramientas y nos agrupamos en torno a don Esteban como figura de autoridad. Con él (y) otros compañeros, recuperamos espacios e hicimos el guión museográfico”, cuenta García Lima.

Esa es otra particularidad de este museo. Los trabajadores participaron en su creación, y allí siguen laborando.

A UNAS CUADRAS DEL ZÓCALO

Del 2000 al 2013, el MNN ha venido funcionando solo con la modalidad de visitas guiadas, con reservación. No tendría sentido visitarlo sin un experto que conozca el contexto de las actividades económicas e industriales que se realizaban en el Apartado.

El edificio está a unas siete cuadras del Zócalo —la calle de Apartado es la continuación de Argentina—, pero poca gente lo conoce, en buena medida por la dinámica comercial en que está inmerso.

García Lima lo tiene claro: “La acción combinada de vendedores ambulantes, franeleros, microbuses que hacen base en la esquina de Apartado y El Carmen, y el más novedoso fenómeno de los autobuses foráneos, que prestan un irregular servicio de transporte de pasajeros”, dificultan el acceso tanto a pie como en autobuses para turistas.

Aún así, año con año el número de visitantes ha crecido. “De los 80 visitantes que tuvimos en el 2000, cuando se abrió el museo, en el 2013 tuvimos entre cinco y seis mil, principalmente por recomendaciones de boca en boca, y sin una campaña de difusión específica”.

Pero el MNN será relanzado en 2015. Entre los planes está instalar la sede fija del archivo histórico del Apartado, una biblioteca y un área para investigadores.

El guión museográfico de la sala de numismática será actualizado,

apoyado con videos, audio y recursos interactivos. Esto permitirá el recorrido libre, aunque el programa de visitas guiadas continuará.

García Lima resume: se trata de “contribuir en lo posible en la formación de una cultura numismática y reforzar los elementos de identidad nacional que se pueden descubrir a través de la historia de nuestras monedas”.

La misteriosa fortaleza de la calle de Apartado se abrirá plenamente a los visitantes del Centro Histórico y competirá con los estupendos museos de la zona por visitantes. Para eso se está renovando.

El adjetivo numismático, por cierto, proviene de la palabra latina “nomisma”, que significa moneda; esta, a su vez, provenía del griego “nómisma”, moneda corriente o costumbre. Para la Real Academia de la Lengua, la numismática es la “ciencia de las monedas y medallas, principalmente de las antiguas”. ✨

* A la salida de las bóvedas, y por seguridad, los visitantes tienen que quitarse los zapatos.



“IMPRESIONANTE E INOLVIDABLE”

Al frente de un grupo de señoras que visita el MNN, Salvador presenta a don Esteban. Encantadas con el recorrido, rodean al viejo trabajador, quien relata anécdotas del Apartado. Doña Guadalupe Anaya, una ama de casa que vivió en las cercanías, en el Callejón de Girón, se lamenta: “Es una pena haber vivido tantos años por aquí, pasar todos los días frente al edificio y no saber qué era. Me preguntaba qué había dentro. Hoy que lo sé y lo viví, estoy feliz. Voy a regresar con mis hijos; es un lugar impresionante e inolvidable”.



Museo Numismático Nacional
Apartado 13, entre El Carmen y República de Argentina.
M Zócalo y Lagunilla, Metrobús Secretaría de Educación Pública, Ecobici San Ildefonso-República de Argentina.
Visitas guiadas programadas.
Tel. 5511 7700 Ext. 4522.
vmerino@cmm.gob.mx.
Entrada libre.

LA ZAPATERÍA MÁS GRANDE DE LA CIUDAD

El gigantesco Mercado de Granaditas cumple 57 años. Más de 700 locales satisfacen toda necesidad o excentricidad en materia de calzado.



POR SANDRA ORTEGA



CALZADO TENIS DE GALA PARA NOVIAS Y QUINCEAÑERAS.

El Mercado de Granaditas, ubicado en la esquina de Eje 1 Norte y Aztecas, es la zapatería más grande no solo del Centro, sino de la Zona Metropolitana. Son 709 locales, distribuidos en 13 mil m². Allí se ofrecen 10 mil modelos diferentes, a decir de Martín Rivera, administrador del mercado.

Los locales exhiben calzado para todas las necesidades: escolares, de vestir, botas, para médicos, enfermeras y diabéticos —llamados “clínicos”—, para danza regional o para pachuco —de charol, en varios

colores—. Los más vistosos son los diseñados para bailarinas de centro nocturno —“exóticos”—, con decorados espectaculares a base de pedrería, estoperoles, brillos, y tacones de hasta 17 cm de acrílico transparente o modelados como el cañón de una pistola.

Muchos de los comerciantes son también fabricantes, así que trabajan sobre pedido. Por eso cantantes, actores y compañías de teatro o de espectáculos encargan aquí los dictados de su imaginación.

La variedad de materiales y precios parece infinita, y en lo que a moda se refiere, dice Rivera, “estamos a la altura de la italiana y española”.

“SEGUIR MOVIENDO EL ZAPATO”

El Mercado de Granaditas representa alrededor de 2 mil 100 empleos directos. La mercancía proviene “principalmente de cuatro lugares: del Centro —un 30%—, donde hay talleres familiares, pequeños, casi todos en la colonia Morelos; de León, Guanajuato; de Guadalajara y del Estado de México”, explica Rivera.

Se vende sobre todo al menudeo, pues la venta al mayoreo se ha desplazado a las bodegas vecinas, en la calle de Costa Rica.

“Nos afecta mucho el problema económico del país, y aunque las ventas han bajado aquí en el mercado nos hemos cuidado mucho de no meter producto chino o apócrifo, no lo dejamos entrar porque es competencia desleal. Lo que nos caracteriza es la calidad y que tenemos producto nacional”.

Según Rivera, los comerciantes sacrifican parte de sus ganancias “para poder seguir moviendo el zapato y seguir ofreciendo buenos precios. Aquí hay zapatos desde 50 pesos hasta 500 o 600 pesos. El promedio es de 200-250”.

El mercado cumplirá 57 años en este mes; muchos comerciantes son ya la tercera generación.

En esos años, tanto las prácticas comerciales como las de producción se han modernizado. Ahora se trabaja por temporadas, primavera-verano y otoño-invierno. Hay un esfuerzo por actualizar los diseños y materiales, así como por seguir las tendencias de moda, en ferias y exposiciones. Algunos locatarios han

estudiado carreras relacionadas con el ramo.

Asimismo, se han mejorado otras condiciones para hacerlo más cómodo y seguro. Bertha Román, miembro de la Mesa Directiva, informa que hace un año empezaron a promover el uso de terminales bancarias para poder realizar ventas

**EL MERCADO
DE GRANADITAS
REPRESENTA
ALREDEDOR DE
2 MIL 100 EMPLEOS
DIRECTOS.**

con tarjeta. “Empezamos con cinco y ahora ya tenemos 35”.

Se contrató a elementos de seguridad para cuidar el interior del mercado, y se instaló un circuito cerrado con 16 cámaras en funcionamiento, “además de los acuerdos con la Secretaría de Seguridad Pública para vigilar el exterior y las calles aledañas”.

En cuanto a difusión, pronto empezará funcionar el sitio electrónico mercadogranaditas.com.mx.

AYATEROS Y REMENDONES

Más allá de lo fascinante que es recorrer los 13 pasillos donde se dis-





OLIVIA TORRES, DE 87 AÑOS, UNA DE LAS FUNDADORAS DEL MERCADO GRANADITAS.

tribuyen los locales, algunos adaptados como pequeñas zapaterías con espejos y asientos para probarse cómodamente el calzado, este mercado tiene historia.

Fue inaugurado en 1957, junto con otros ocho mercados en la zona, como parte del plan de reordenamiento del comercio en las calles que impulsó Ernesto Uruchurtu, regente de la ciudad entre 1952 y 1966. El edificio es obra del arquitecto Pedro Ramírez Vázquez y está catalogado como un ejemplar de “arquitectura relevante” por el INBA.

Rosa María Sánchez es “comerciante desde niña”. Cuenta que “esto era una vecindad enorme, de varios patios, con árboles frutales, negocios, familias”, y ya era un barrio comercial, “desde siempre, pues es Tepito”, dice enérgica.

En las calles aledañas —Tenoctitlan, Toltecas, Bartolomé— trabajaban los llamados “ayateros”, quienes reunían ropa, calzado y objetos en las colonias más adineradas de la ciudad, para venderlos aquí, en puestos improvisados en el suelo. Se les llamaba ayateros porque sus costales eran de ayate. Todavía hay en el barrio comerciantes de objetos de segunda mano a quienes se nombra así.

Además de la venta, muchos se dedicaban —en la calle, en sus casas o en pequeños locales— a la reparación de zapatos, medias y todo aquello que se pudiera remendar.

El nombre oficial del mercado es Tepito 60 Ropa y Telas. El nombre popular de “Granaditas” le viene la calle vecina Héroes de Granaditas.

Al principio “se vendía de todo”, relata Sánchez. “Fue poco a poco lo

del zapato, como fue creciendo la línea del calzado. “Nosotros fuimos comerciantes de diferentes cosas, de a como era la necesidad, mi madre tuvo siete hijos, entonces ella se dedicaba a vender sopes, tacos, después se especializó en telas; trabajamos en muchos ramitos, como podíamos, porque nuestra necesidad era mucha. Ahora nos dedicamos al zapato, el barrio es una bendición. Nos ha dado para vivir”.

Los entrevistados coinciden en que la especialización en calzado fue gradual y quedó consolidado hacia mediados de los años ochenta.



TAMBIÉN PARA LOS CABALLEROS.

La señora Olivia Torres tiene 87 años y el pelo completamente blanco. Su suegro “tenía un puesto de remendón” y por eso le dieron el local. Su esposo levantó un taller en la calle de Mecánicos, con el que abastecía el puesto. Desde que él murió,

HAY UN ESFUERZO POR ACTUALIZAR LOS DISEÑOS Y MATERIALES, ASÍ COMO POR SEGUIR LAS TENDENCIAS DE MODA, EN FERIAS Y EXPOSICIONES.

ella se hizo cargo del negocio, junto con sus hijos.

“A mí me gustan todos los zapatos que vienen de moda. Altos, bajitos, al gusto de la gente. Yo uso tacones hasta la fecha. A las mujeres nos gustan los zapatos bonitos, el zapato la hace más elegante. El tacón, le favorece la vestidura, la figura. ¡Y ahora con los colores que hay!” dice coqueta, al referirse a los tonos menta, frambuesa y lila de las zapatillas que ofrece.

OFERTAS DE OCTUBRE

Aunque resienten una baja en las ventas, los locatarios festejarán el cumpleaños de Granaditas en serio, con 400 kilos de carnitas, un baile y más. Ese día, 14 de octubre, la clientela podrá aprovechar, además, ofertas muy atractivas.

Cooperar para causas comunes es parte de la vida del mercado. Cuando hay catástrofes naturales de gran calado, en México o en otros países, se organizan para acopiar víveres y donar calzado.

Han sido padrinos de zapatillas de las quinceañeras festejadas por el gobierno de la Ciudad y suelen donar zapatos a personas necesitadas, como algunas a quienes les falta un pie.

Durante la primera quincena de enero, sacan sus puestos a la calle y hacen un remate en el que, aseguran, con 100 pesos alcanza para tres pares de buenos zapatos.

“Queremos que crezca, que progrese el mercado, que lleguen a comprarnos porque aquí les damos más barato y tenemos lo mejor: cabrito, pieles, ante... mucha variedad”, dice doña Olivia. ✨

Mercado de Granaditas

Eje 1 Norte y Aztecas.
M Lagunilla.
Lun-Dom 10-19hrs.

LO QUE YO LE VENDO...



El producto que yo te vendo es exótico, (con aplicaciones) de cristal, con estoperol, de piel, para 15 años, boda, graduaciones, eventos de todo tipo. Los tacones y plataformas son de 12 a 15 centímetros. Los más caros son de 2 mil 500 y están todos incrustados con cristal. Los compran artistas, bailarinas, para desfiles, pasarelas. Este tipo de calzado se vende bien.

Hugo Sánchez Campos



Yo vendo botas de todo tipo: de vestir, de punta versache, picudas, ovales, botín de charro. Y en la vaquera, piel grabada en pata de avestruz, de venadito toda lisa, cola de caimán, mantarraya con venado, pitón, cobra. Hay de 750 a mil 500.

Pedro García



Me dedico a esto del zapato desde niña. Primero llegué de empleada y luego ya seguí con mi familia. Le va uno buscando para que no se encarezca, porque la gente viene buscando bonito, barato, y que sea de piel. Tenemos de los diseños de moda, como este tacón en L, forrado en charol, o la zapatilla picuda, de brujita. También hay modelos más clásicos. Los precios van de 250 a 450.

Carmen Huerta

Aquí trabajamos con varios artesanos, trabajamos en equipo (...). Equis persona, equis artista, tiene un estilo y nosotros lo plasmamos. Pueden venir y pedir un zapato que se imaginaron y se los hacemos. Tenemos unas hormas básicas y de ahí partimos, pero si digamos tiene un juanete o el pie muy ancho, nosotros hacemos la adaptación. Estas botas rojas, todas de lentejuela y que llegan hasta el muslo, cuestan mil 600 pesos.

Isidro Mendoza



EXPOSICIONES

Cómo miraba Paz: El poeta y el arte

¿Cómo fue la mirada de Octavio Paz hacia las artes plásticas? ¿Cómo sus exploraciones estéticas enriquecieron tanto a la escritura como las artes plásticas? La muestra *En esto ver aquello. Octavio Paz y el arte*, intenta contestar preguntas como esas, y más, a través de aproximaciones múltiples pero comprensibles.

La exposición, basada en la vasta producción de Paz acerca del arte, consta de más de 220 obras entre libros objeto, primeras ediciones y piezas prehispánicas, así como de pintura, escultura, gráfica, fotografía y grabado. Se apoya también en materiales de audio y videos.

Dividida en dos grandes temas —el

arte moderno universal y el arte mexicano—, se desarrolla a través de 11 núcleos temáticos que reflejan los vastos intereses de Paz. Desde el Cubismo, el Surrealismo y el arte erótico, hasta los momentos culminantes de la escena mexicana, del pasaje mesoamericano a los artistas contemporáneos del poeta.

Esa diversidad está representada por numerosas obras emblemáticas, como las esculturas de Henri Moore, Vicente Rojo, Juan Soriano y Eduardo Chillida que reciben al visitante. Ecléctica y muy reveladora, *En esto ver aquello...* permite acercarse a Paz desde un flanco muy amable, interesante y agradable.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO NACIONAL DE BELLAS ARTES

En esto ver aquello. Octavio Paz y el arte

Museo del Palacio de Bellas Artes. Av. Juárez esq. Eje Central. M y Metrobús Bellas Artes, Ecobici Alameda Central. Hasta enero de 2015. Mar-Dom, 10-17:30hrs. Visitas guiadas gratuitas a las 12, 14 y 16hrs.; punto de encuentro, módulo de informes del recinto. Admisión: 45 pesos, general; estudiantes, maestros e INAPAM, entrada libre; Dom, entrada libre. Tel. 5130 0900 Ext. 2616. www.museopalaciodebellasartes.gob.mx

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA CONSORCIO INTERNACIONAL DE ARTE Y ESCUELA, A.C.



La Nana, Fábrica de Creación e Innovación

2do. Callejón de San Juan de Dios 25, esq. Pensador Mexicano, Col. Guerrero. M y Metrobús Bellas Artes. Tels. 5518 5424 y 5518 7841 Ext. 112. FB: La Nana, Fábrica de Creación e Innovación. TW: LaNanaConarte.

TALLERES

Otoño de baile y música en La Nana

La danza, ya en su forma clásica o en sus variantes populares, ha sido la principal materia prima de La Nana, Fábrica de creación e innovación, un proyecto que se ha distinguido por ofrecer educación de calidad a través de la danza, la música y el arte en general.

Durante tooodo el otoño —con duración hasta diciembre— La Nana ofrece talleres para aprender danzón, salsa, ballet infantil y baile infantil, además de las modalidades de Laboratorio de bailes y Acondicionamiento físico a través de la danza. La mayoría son vespertinos, pero hay algunos matutinos. La edad mínima para participar es de 3 años.

Los talleres de piano componen la otra parte de la oferta, y los hay para principiantes e intermedios.

Consulte los horarios disponibles y otros detalles en www.conarte.mx. Las inscripciones se pueden hacer por esa vía o en la sede de La Nana.

La cuota de recuperación es de 360 pesos por todo el periodo —en algunos casos, si se toman dos talleres, hay una rebaja—.

Los vecinos de las colonias Morelos, Centro, Buenavista y Guerrero reciben un descuento; solo deben entregar copia de la credencial de elector que acredite el domicilio.

CAFÉS

Foro-Café del MuCMI: disfrutar y contribuir

A punto de cumplir un añito (abrió en noviembre de 2013), el Foro-Café del Museo Casa de la Memoria Indómita (MuCMI) se ha consolidado como una opción tan interesante como sabrosa en el corredor cultural Regina.

Al disfrutar en este lugar un expreso (17 pesos) o un latte (25-29), se contribuye al funcionamiento del MuCMI, cuyo objetivo es difundir y facilitar la comprensión del periodo conocido como Guerra Sucia, durante el cual el Estado mexicano ejerció la persecución política y la desaparición forzada de manera sistemática.

Las especialidades son, en el terreno dulce, postres caseros como el crocante de manzana (25) y el pay de limón bañado en zarzamora (23); en el territorio de lo salado, están la lasaña (tradicional o vegetariana, 65) y las chapatas (40-50).

Las actividades del foro se inician en la tarde, una vez que ha cerrado el Museo y comprenden exposiciones, talleres (joyería, baile y otros), presentaciones de libros, teatrales y de cine, e incluso tianguis alternativos.

La entrada es libre, o bien de cooperación voluntaria; la cartelera está disponible en Facebook.

Foro-Café del MuCMI

Regina 66, entre 20 de Noviembre y 5 de Febrero. M Isabel La Católica, Ecobici jardín de San Jerónimo. Mar-Sáb 10-20:30hrs., Dom 10-18hrs. Solo efectivo; Wi-fi. Tel. 5709 1512. FB: casadela.memoriaindomita



FOTOGRAFÍA: ALAN VILDEA/EIKON.COM.MX

MISTERIOS DE LA ANTIGÜEDAD



Si alguna vez has pensado en convertirte en un arqueólogo (un científico de los que investigan los vestigios y los objetos creados por antiguas civilizaciones), o si palabras como Egipto y Roma te dan mucha curiosidad, el Museo Nacional de las Culturas es un lugar para ti.

Ahí podrás visitar las salas de China, del Pacífico y del Mediterráneo (esta incluye Egipto, Persia, Mesopotamia, Grecia y Roma).

Además de darte una idea sobre las formas de vida, costumbres y creencias de estas culturas, en estas salas podrás disfrutar de varias piezas excepcionales.

Estas son algunas que no te puedes perder.

En la sala de China hay una réplica de uno de los llamados guerreros de terracota. Así se conoce a un grupo de 7 mil esculturas de guerreros en diferentes posiciones de combate, de tamaño natural, que fueron colocadas cerca de la tumba del emperador Qin Shihuangdi. Se creía que así, aún

después de muerto, seguiría teniendo soldados bajo su mando.

También podrás conocer la historia del papel y ver una increíble muestra de caligrafía china.

En la sala del Mediterráneo hay una réplica de un sarcófago decorado con imágenes de dioses y jeroglíficos con conjuros para la vida eterna de la princesa que enterraron en él. Es misterioso y muy bello.

En la sala del Pacífico hay un impermeable fabricado por esquimales con intestino de foca! No solo evita mojarse, también guarda el calor.

Si quieres descansar un rato puedes elegir entre el patio, que es enorme y muy bonito, y la sala Intermedia; ahí tienen unos sillones comodísimos en los que puedes sentarte a jugar o a leer.

En el mes de octubre el Museo estrena una exposición de cerámica japonesa.



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

ILUSTRACIONES: GRISELDA OJEDA

También en octubre, habrá actividades muy divertidas para participar en familia:



Ceremonia del té. Un acercamiento al ritual y al significado de la tradicional bebida. 18 de octubre, 16hrs. Sala Polivalente.

Taller familiar de Sumi-e, técnica de pintura japonesa. 10, 17 y 24 de octubre, 16hrs. Sala Educativa.

Noche de estrellas. Visitas guiadas sobre el saber astronómico de distintas culturas, en el marco de la Noche de Museos. 29 de octubre, de 19 a 22hrs.

Curso taller de Go, un juego milenario japonés. 4, 11 y 18 de octubre, 12hrs. Sala Educativa.



LIBROS

Mantarraya Ediciones: tres poetas tres



Novedades de Mantarraya Ediciones

Búsquelos en Hostería La Bota Cultubar, proyecto que auspicia a Mantarraya Ediciones. San Jerónimo 40, esq. Isabel La Católica, M Isabel La Católica, Tel. 5709 9016. Precio de portada: 100 pesos cada título.

De las irreductibles prensas de Mantarraya Ediciones, sello independiente que pergeña sus proyectos en el Centro Histórico, están en anaqueles tres entregas de este año, tres apuestas por la poesía.

Los títulos son *Anidar el relámpago*, de Genaro Ruiz de Chávez Oviedo; *Canto de mi árbol en el incendio (UÁ-ÍÁ II-Á)*, de Gerardo Grande, y *NEO/GN/SYS*, de Emmanuel Vizcaya.

Los tres poemarios ilustran, respectivamente, el desencanto ante las acechanzas de lo cotidiano; un lamento desgarrado frente a la pulsión autodestructiva humana, y cierto pasmo al

contemplar poéticamente fenómenos como la conexión humano-máquina. Asimismo, los tres se arriesgan a la hora de moldear sus palabras.

¿Un mini ejemplo? Estos versos iniciales del poema de Vizcaya “(léase con voz robótica)”:

((hola))) / (((soy un cerebro))) / (((siempre escuchas hablar a los cerebros))) / (((hola pues, cerebro ajeno))) / (((soy un cerebro))) / (((no soy inconsciente))) / (((no me menciono en tercera persona))) / (((me acepto por completo))) / (((soy un cerebro))) / (((que siente que flota en el aire)))...”.



XIV Feria Internacional del Libro en el Zócalo de la Ciudad de México

A lo largo de sus catorce años, la Feria Internacional del Libro en el Zócalo de la Ciudad de México ha trabajado para que el libro sea un bien de acceso universal, y se ha consolidado como un importante escaparate cultural, donde además de conocer la oferta de mas de 300 editoriales, el público puede disfrutar de una amplia oferta cultural como conferencias, firmas de autografos y conciertos entre otras actividades.

Durante la edición 2014 habrá diversos eventos entre los que destacan el Festival Internacional de Poesía de la Ciudad de México, la Feria Interactiva de Revistas y Publicaciones Periódicas Independientes, la Jornada de Narrativa Gráfica así como la presencia de grafiteros internacionales, la instalación de un planetario y la entrega de importantes premios literarios.

Brasil y sus letras serán los invitados de honor este año en la plancha del zócalo capitalino. Este gigante de América latina y su vasta literatura contemporánea —de multiples voces, formas, temas y técnicas narrativas—, nos acompañará a través de la presencia de **Binho, Maria Alzira Brum, Ricardo Domeneck, Ferréz, Angelica Freitas, Santiago Nazarian, Paula Parisot, Assionara Souza, Vagner Souza, Allan da Rosa y Michel Yakini.**

Asimismo, durante la FIL Zócalo serán homenajeados diez grandes de la literatura universal nacidos en 1914: **Adolfo Bioy Casares, William Burroughs, Marguerite Duras, Julio Cortázar, Efraín Huerta, Oscar Lewis, Nicanor Parra, Octavio Paz, José Revueltas y Dylan Thomas.** La programación incluye mesas redondas en torno a su obra, lecturas de textos y ciclos de cine.



Adolfo Bioy Casares



William Burroughs



Marguerite Duras



Julio Cortázar



Efraín Huerta



CONACULTA



SRE
SECRETARÍA DE
RELACIONES EXTERIORES



CDMX

CIUDAD DE MÉXICO

XIV FERIA INTERNACIONAL DEL LIBRO EN EL ZÓCALO

Letras de Brasil, invitadas de honor
10-19 OCTUBRE 2014
www.feriadellibro.cultura.df.gob.mx   [filcdmx](https://www.facebook.com/filcdmx)  [filzocalo](https://twitter.com/filzocalo)



Oscar Lewis



Nicanor Parra



Octavio Paz



José Revueltas



Dylan Thomas

SISTEMA
DE TRANSPORTE
COLECTIVO



“AQUÍ ES UNA Y UNA: SE GANA, Y SE PIERDE”

POR PATRICIA RUVALCABA

“**S**i quieres destruir a un hombre, enséñale a jugar al ajedrez”, sentenció Oscar Wilde. Pero con Julio Soler Mendoza, Wilde se equivocó. Porque a don Julio, el ajedrez, con sus 64 casillas negras y blancas, le ha enseñado “todo”. En charla con **Km. cero**, este instructor de ajedrez cuenta cómo llegó a dirigir el taller del Centro Cultural José Martí.

DE OFICIO EN OFICIO

El pelo es blanco, bien peinado, y forma una orla en la sien derecha. La sonrisa es amplia y positiva. “Aquí”, dice mientras abarca con la mano un tablero de ajedrez, “es como la vida, es una y una: se gana, y se pierde”.

Don Julio nació en Huiloapan de Cuauhtémoc, Veracruz, pero hacia los tres años fue traído a la Ciudad de México. “Vinimos a parar a la colonia Morelos”, que era entonces una zona “de zapateros”. A los cinco años entró como aprendiz en un taller. Estuvo siete años en ese oficio. Luego vendió pinturas y, en 1947, “me hice panadero”. En tanto, la familia se había mudado a la calle de Lecumberri.

“Andaba dando tumbos”, dice, sobre aquel joven que deseaba prosperar, pero que en el camino, se volvió alcohólico. “Dentro de ese alcohol yo dilaté 20 años... De esos 20 años, anduve en mi juicio tres meses”.

“La gente me daba la vuelta”, recuerda. “Yo le echaba la culpa al mundo: no me ayudan, no me dan, no me entienden...”.

NUEVE HORAS Y UN MINUTO

Asistió a un grupo de AA, por Tacubaya. Pero lo abandonó en la tercera sesión, porque el método no le funcionó. Esa mañana, caminó hacia el bosque de Chapultepec, y de pronto se encontró en la Casa del Lago, donde algunas personas jugaban ajedrez.

“Me acerco y digo ¿de qué se trata? Y allí me estuve, viendo, sin saber qué era o para qué era. Pasaron nueve horas, de las 10 de la mañana a las 7 de la noche. No me dieron ganas de salirme. Cuando alguien gritó ¡ya vámonos, ya ni se ve!, yo no me había dado cuenta”.

Siguió al grupo hacia la salida, en silencio. Y tuvo una epifanía: “Vino



DON JULIO SOLER LLEVA 28 ENSEÑANDO EL ARTE DE “MATAR A UN REY” EN EL CENTRO CULTURAL MARTÍ.

algo raro aquí (la sien), un zumbidito que decía: “¿Ya ves que tú eres el malo? Aquí nadie te conoce. ¿Quién te criticó, que estás mal vestido?, ¿quién te preguntó si ya comiste? ¡Nadie! Y lo más chistoso, ¿quién te ofreció un trago? En ese minuto, simplemente fui uno más, o uno menos, sin llegar a nada”.

“¡ESTÁ USTED MUY VIEJO!”

Dejó la panadería, pues allí a menudo lo invitaban a beber; después entró a trabajar a “la imprenta donde nació el *Teleguía*, allí en 5 de Febrero y Fernando de Alva (Ixtlixóchitl)”. Se volvió un trabajador compulsivo, asimiló las tareas de más de una docena de personas. Pero el empleo se volvió inestable, y finalmente se acabó.

La Casa del Lago “era mi rincón”. El aprendizaje del ajedrez iba lento, pero el juego lo había seducido.

Un día, al pasar por el Centro Cultural José Martí, en Reforma y Dr. Mora, junto a la Alameda Central, vio “un leterrito: se dan clases de ajedrez”.

Aunque el instructor lo rechazó —“¡está usted muy viejo!”—, siguió yendo, a jugar con quien se pudiera.

“Para entonces, componía que una planchita, que una licuadora...

“PRACTICO EL AJEDREZ CASI TODOS LOS DÍAS Y SIGO SIN SABER NI EL FILO DE LA ORILLA...”.

con eso me defendía. ¡Ya había sido también policía!”.

Pero llegó a convertirse en ayudante del instructor: montaba las mesas, acomodaba los tableros. Mientras, seguía aprendiendo, con los jugadores de allí y los de Chapultepec.

En 1986, don Julio reemplazó al instructor, quien renunció. “¡Y aquí me tiene!”, dice. En los primeros 10 años, llegó a haber hasta 300 personas inscritas. El taller se extendió hacia la banqueta. Hoy está situado a espaldas del Centro Cultural, y el número de mesas está restringido a 12.

Un centenar de personas circulan durante el día. Quienes no están jugando, observan una partida, y esperan: han retado y jugarán contra el ganador. Hay empleados, “mucho abogado”, oficinistas, estudiantes y jubilados. “Aquí es surtidito, tenemos de todo, menos delincuentes”, bromea.

“¡TE VOY A MATAR!”

Don Julio ha hecho su vida en el Centro Histórico. En la esquina de 5 de Febrero y Fernando de Alva, “tengo mi cuartito de azotea”; los fines de semana trata de ir a alguno de los salones de baile, donde “corretea” a “las damas”. Y frente a la Alameda, cultiva su pasión.

Como instructor, se asume como un “maestro de primaria” que enseña “no el ABC, sino solo la letra A” de un juego “muy elevado y difícil: el ajedrez tiene registradas, de jugadas, cinco (seguido de) cincuenta ceros...”.

Cuando llegan jugadores nuevos, don Julio los mide, indaga en su personalidad —“cada quien tiene lo suyo”—, y decide lo que conviene más a cada uno. Por ejemplo, “a los más duchos, los mando con los lobos de mar”, dice, y señala unas mesas del fondo.

Don Julio ignora cuántos jugadores ha iniciado. Pero por lo que él respecta, a sus 62 años, aún tiene camino que andar. “Practico el ajedrez casi todos los días y sigo sin saber ni el filo de la orilla...”.

Finalmente, como escribió Lord Byron, “La vida es demasiado corta para el ajedrez”. ✨