

Km.cero

KILÓMETRO CERO. NOTICIAS DEL CENTRO HISTÓRICO

Abril 2009 / No. 09



FOTOGRAFÍA: ELOY VALTIERRA / EIKON

LAS FRUTAS Y LOS VEGETALES DEL MERCADO DE SAN JUAN PUGIBET SE SELECCIONAN UNO POR UNO EN LA CENTRAL DE ABASTO TODOS LOS DÍAS

¡PÁSELE, PÁSELE! MERCADOS COMIDA, HISTORIA Y ARTE

POR ALONSO FLORES

Uno es un paraíso para chefs y oferta manjares e ingredientes exóticos de nombres impronunciables, venidos ya sea de un bravío paraje mexica-

no o de sitios lejanos como Francia o incluso Asia. Otro fue una de las joyas sociales de la pos Revolución y ofrece a un tiempo alimento para el cuerpo y para el espíritu; uno más,

viene a ser el abuelo de los mercados al menudeo, y su fuerte es la comida sabrosa y popular.

Los mercados San Juan Pugibet, Abelardo L. Rodríguez y 2 de Abril,

son tan coloridos como se espera de todo mercado mexicano. Además de ser los más tradicionales del Centro Histórico —junto con la Merced— desde el punto de vista culinario, representan capítulos vivos de la historia social y artística del país.

SAN JUAN “ES EL MERCADO MÁS IMPORTANTE EN MÉXICO Y DE LOS PRIMEROS A NIVEL INTERNACIONAL”.

CLEMENTE TAPIA
CHEF

EXOTISMO Y CALIDAD

Lo que fuera una bodega de la tabacalera El Buen Tono, S. A. —fundada

PASA A LA PÁGINA 4



Festival Tin Tan

P.14



Oaxaca en Santísima

P.8



P.12

No te pierdas...



DISTRIBUCIÓN GRATUITA

EDITORIAL

EL CENTRO HISTÓRICO
HABLA, ESCÚCHALO

Uno de los efectos de abandono y deterioro que durante varias décadas sufrió el Centro Histórico fue el que sus voces, sus historias y leyendas, sus fiestas y sus bailes, sus risas y sus llantos no pudieran escucharse. Una buena parte de su vida comunitaria, de sus virtudes excepcionales y de su abrumadora belleza arquitectónica había permanecido callada, sumergida en un caótico y estruendoso mar de crisis sucesivas y contradicciones sociales, económicas y políticas. Tal vez ese ruido ensordecedor y avasallante hizo que la voz viva del Centro Histórico optara por el silencio. Como si así hiciera valer su digno descontento para mejor esperar nuevos tiempos.

Y sí. Muchos incluso llegaron a pensar que el Centro se había muerto; sin embargo, ahora que las noticias de un tiempo mejor para la vieja Tenochtitlán comienzan a darle forma a la posibilidad de creer en que las cosas cambian. Poco a poco y por los cuatro costados de la vieja Ciudad de México, nuevas y viejas voces han dejado de callar para salir a decir cuanta historia, paisaje, idea o propuesta puede salir de la garganta profunda de una urbe de setecientos años que, al parecer, solamente estaba durmiendo.

Ahora se trata de entender lo que el Centro nos quiere decir. Y puede que no sea tan difícil, si lo hacemos con paciencia y disposición a los reencuentros y los retos. En este nuevo número de Km.cero, La Merced es la primera en explicarnos qué ha hecho para seguir viva después de cinco siglos. Los nuevos ciclotaxistas nos recuerdan que siempre han sido de aquí. Tin Tan regresa para reivindicar al Centro como suyo porque (pocos lo sabíamos) aquí nació. Los viejos y monumentales mercados nos dan una lección de vitalidad que pocos giros comerciales modernos pueden presumir. Más y más edificios históricos develan su rostro renovado. Y para festejarlo todo, los pachucos salen de los rincones para pavonearse de su eterna y colorida juventud. En fin, es tiempo de escuchar lo que el Centro inspira.

Dedicamos este número a la memoria de Raúl Ratón Macías (1934-2009)

PROGRAMAS EDUCATIVOS
Y DE SALUD DEL GDFPROGRAMA DE BECAS
ESCOLARES PARA NIÑAS Y NIÑOS
QUE SE ENCUENTRAN EN
CONDICIONES DE POBREZA
Y VULNERABILIDAD SOCIALSistema para el Desarrollo Integral de la
Familia del Distrito Federal.

Dirección Ejecutiva de Apoyo a la Niñez.
Tajín 965, colonia Santa Cruz Atoyac, delegación Benito Juárez.
www.dif.df.gob.mx
Tels.: 5604-0127.

PREPA sí:

www.prepasi.df.gob.mx
Tel.: 1102 1750.

ÚTILES ESCOLARES:

www.locatel.df.gob.mx/index.php?id=39
www.educacion.df.gob.mx
Tels.: 5345 8240 y 41.

UNIFORMES ESCOLARES:

Tels.: 5345 8240 y 41. Consulte el centro de distribución y fecha que le corresponde a su escuela en Locatel: 5658 1111.

NIÑOS TALENTO:

Tel.: 5604 0127 exts. 2000, 2001 y 2112. Locatel: 5658 1111.

EDUCACIÓN GARANTIZADA:

www.educaciongarantizada.df.gob.mx
www.educacion.df.gob.mx
Tel.: 5604 0127ext. 6132.

ATENCIÓN INTEGRAL DE CÁNCER DE
MAMA EN EL DISTRITO FEDERAL:

Preferentemente para mujeres mayores de 40 años no aseguradas y de escasos recursos.

www.inmujeres.df.gob.mx

Tels.: 5512 2808 y 31 exts. 134, 138 y 139.
Locatel: 5658 1111.

EMERGENCIAS:

Secretaría de Protección Civil. Tel.: 5345 8000 ext. 1248. • Policía. Tel.: 066. • ERUM. Tel.: 065. Cruz Roja. Tel.: 5395 1111. • H. Cuerpo de Bomberos. Tels.: 068, 5768 3700 y 5768 2532. Emergencias Mayores. Tels.: 5595 3405 y 5683 1154. • Reporte de Fugas de Agua, Baches y Obstrucciones de Coladeras. Tel.: 5654 3210. Locatel. Tel.: 5658 1111.

MÓDULOS DE INFORMACIÓN
TURÍSTICA DE LA SECRETARÍA
DE TURISMO DE LA CIUDAD
DE MÉXICO (CENTRO HISTÓRICO):

Módulo de información turística Bellas Artes. Ubicado en la Alameda Central, frente a Bellas Artes. Tel.: 5518 2799.

Módulo de información turística Catedral. Ubicado a un costado (Poniente) de la Catedral Metropolitana. Tel.: 5518 1003.

Módulo de información turística Templo Mayor. Ubicado a un costado (Oriente) de la Catedral Metropolitana. Tel.: 5512 8977.

Horarios de atención: de lunes a domingo de 9:00 a 18:00 hrs.

DE LOS LECTORES

DE: ANA LILIA HERNÁNDEZ LÓPEZ Y SANDRA VILLALOBOS CANO

VECINAS DE CHILE 47

Como se dio a conocer en el número 8 de Km.cero, correspondiente al mes de marzo, en la calle de República de Chile número 47, en pleno Centro Histórico, existe una construcción singular. Allí conviven vestigios pertenecientes al claustro menor del ex convento de Santo Domingo y la unidad habitacional que construyó hace 20 años el programa emergente de vivienda Fase II, producto de los movimientos populares que se iniciaron tras los sismos de 1985.

Dicha construcción consta de 83 viviendas y cuatro accesorias, lo que hace un poco compleja la convivencia por la gran diversidad de ideas, pero cabe mencionar que en situaciones difíciles siempre estamos para darnos la mano.

Los habitantes de Chile 47 nos sentimos muy orgullosos de contar en el interior de nuestra unidad con un tesoro arquitectónico perteneciente al siglo XVII, por esto mismo invitamos a sus habitantes y al público en general a admirar y cuidar ese monumento histórico. Sabemos que esto significa una tarea titánica, pero creemos que entre vecinos y autoridades podremos seguir manteniendo en pie tan invaluable construcción.

DE: RAQUEL DÍAZ MONTEERRUBIO

ALUMNA DE ESTUDIOS Y GESTIÓN DE LA CULTURA UCSJ

Escribí por primera vez a su periódico ya hace algunos meses. La publicación me sigue pareciendo excelente y de hecho ha inspirado en gran medida un proyecto escolar que apenas se gestiona. El artículo "Poco a poco, más estudiantes en el Centro Histórico" (Km.cero, no.7, febrero 2009) fue el detonador de una serie de ideas que, si bien estaban en potencia en una escala más pequeña, han derivado en algo más serio y por concretarse. Para tales fines quisiera saber si es factible obtener una cita para tener una charla acerca de la publicación y, de ser posible también, establecer contacto con Vanessa Job, quien escribió el artículo mencionado.

De nuevo felicitaciones por la publicación y gracias de antemano.

DE: NILDA MELVA CAZARES IBARRA

Quiero felicitarlos, sólo he leído los ejemplares de febrero y marzo y me es muy grato encontrar historias y personajes que habitan este Centro Histórico. Estoy consciente del valor cultural que tiene el Centro, pero yo que trabajo aquí se me hace un lugar muy acelerado e intranquilo. Ahora con sus reportajes ha cambiado mi perspectiva. Gracias. ¿Dónde me podrían regalar ejemplares anteriores?

Agradecemos mucho las cartas de nuestros lectores. En esta ocasión, por falta de espacio, no se ha respondido a cada remitente en lo particular, pero sí queremos recordarles que Km.cero se puede conseguir los primeros días de cada mes en:

- Fideicomiso Centro Histórico
Nezahualcoyotl 120 piso 16, Centro Histórico. Metro Isabel La Católica.
- Autoridad del Centro Histórico
Argentina 8, Centro Histórico, Metro Zócalo.

No dejen de escribirnos a

kmcerocorreo@gmail.com

KM.CERO SE REPARTE EN BICICLETA



WWW.CICLOS.COM.MX • TELÉFONO: 5516 3984

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

PATRICIA RUVALCABA Y SANDRA ORTEGA EDITORAS RESPONSABLES / ALONSO FLORES Y PATRICIA RUVALCABA REPORTEROS / JAVIER LARA RECOMENDACIONES / DANIAIR CHÁVEZ CORRECCIÓN DE ESTILO / RIGOBERTO DE LA ROCHA DISEÑO / IGLOO DISEÑO Y FORMACIÓN / EIKON FOTOGRAFÍA / OMAR AGUILAR Y DANIAIR CHÁVEZ APOYO A LA EDICIÓN

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

REDACCIÓN: NEZAHUALCÓYOTL 120, PISO 16, COLONIA CENTRO, MÉXICO, D.F. TELÉFONOS 5709-6974, 5709-7828 Y 5709-8005. kmcerocorreo@gmail.com

NÚMERO DE CERTIFICADO DE RESERVA OTORGADO POR EL INSTITUTO NACIONAL DE LOS DERECHOS DE AUTOR: 04-2008-063013110300-101

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

LOS NUEVOS CICLOTAXIS, MOVILIDAD ALTERNATIVA EN EL CENTRO HISTÓRICO

La flotilla de 100 ciclotaxis de nueva generación que empezó a circular el 16 de marzo pasado no sólo elevará la calidad del servicio para los usuarios, implica también mejores condiciones de trabajo para los conductores.

POR PATRICIA RUVALCABA

“Usted nomás aprieta el mango del acelerador y el motor se enciende automáticamente, muy suavemente, y eso ayuda a arrancar. Ahora el desgaste físico va a ser menor”, dijo un sonriente Sixto Sánchez Reyes, representante de los conductores de ciclotaxis del Centro Histórico, quien a sus 40 años lleva 17 como conductor de diferentes modalidades de bicitaxis.

Las corridas, gratuitas durante un mes, pues se trata de un periodo de pruebas, permitirán establecer la tarifa, los puntos de concentración de las unidades (llamados lanzaderas), así como diseñar las rutas con base en las necesidades del público.

Las nuevas unidades, con capacidad para dos pasajeros, tienen un sistema de tracción híbrido y amigable con el ambiente, y sustituirán a los triciclos modificados que venían operando en el primer cuadro. Se irán incorporando de 20 en 20, hasta completar una flotilla de 100.

Los nuevos ciclotaxis recorrerán las calles del Centro Histórico, con un horario de 10 a 18 horas, de lunes a domingo.

SEGURIDAD JURÍDICA

Por trabajar a la intemperie, el de conductor de ciclotaxi es un oficio expuesto a “todo tipo de inclemencias”, y los dolores articulares de rodillas y en la espalda son comunes.

Dado que los nuevos ciclotaxis tienen un motor eléctrico, así como asiento ajustable para el conductor, se espera que esas molestias disminuyan considerablemente, dijo Sánchez.

Pero, añadió, “quizás el beneficio mayor es que antes andábamos todos dispersos y ahora vamos a formar una cooperativa y a trabajar unidos, vamos a tener una seguridad jurídica, social y hasta médica. Se abren todas esas opciones. Antes estábamos en la incertidumbre de a ver a qué hora nos iban a mover”.

El hecho de tener ahora “una relación con el gobierno (de la Ciudad de México)”, consideró, es sumamente benéfico para su gremio, que antes sólo era “tolerado”.

Los conductores están construyendo la cooperativa con asesoría de la Secretaría del Trabajo y Fomento al Empleo, mientras que la Secretaría de Turismo los está capacitando para que den orientación turística.

Además, deberán aprobar un curso de educación vial impartido por la Secretaría de Transporte y Vialidad, lo que les dará derecho a portar un tarjetón-licencia emitido por esa misma entidad.

LAS CORRIDAS SERÁN GRATUITAS DURANTE UN MES, PUES SE TRATA DE UN PERIODO DE PRUEBA QUE PERMITIRÁ ESTABLECER LA TARIFA, LOS PUNTOS DE CONCENTRACIÓN DE LAS UNIDADES, ASÍ COMO DISEÑAR LAS RUTAS CON BASE EN LAS NECESIDADES DEL PÚBLICO.

En la estación de recarga eléctrica y guarda de los ciclotaxis, que se ubicará en el propio Centro, los conductores dispondrán también de un comedor y de talleres.

MÁS SEGUROS Y CON TARIFA FIJA

Los usuarios también notarán el cambio. Las nuevas unidades fueron ensambladas en México y son similares a las que dan servicio en ciudades como Barcelona y Ámsterdam.

Tienen un motor eléctrico que se alimenta de cuatro baterías de 12 volts cada una. El motor no sustituye al pedaleo, pero ayuda durante el arranque y al subir pendientes. Son esbeltas —1.10m de ancho—, pueden girar 360 grados y desarrollan una velocidad de 15km por hora.

Esas características implican un traslado más amable, y el que los



LA COOPERATIVA ABRE A LOS CONDUCTORES LA OPCIÓN DE TENER SEGURIDAD SOCIAL

conductores estén identificados y observen la regulación vial dará mayor seguridad a los usuarios. Además, la institución de una tarifa fija evitará abusos.

Cada ciclotaxi tuvo un costo de 74 mil 606 pesos. La flotilla fue adquirida por el Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México, para trasladarla posteriormente a la cooperativa. La compra de las unidades se hizo mediante adquisición directa.

Se analizaron propuestas de diferentes proveedores, pero por su elevado costo económico y porque no cubrían los estándares de desempeño ecológico marcados por las normas ambientales, se optó por el modelo híbrido.

“Vamos a entrar en armonía con todos los que laboran en el Centro Histórico”, concluyó Sánchez. “El Centro es nuestro, porque de aquí comemos, y así lo vamos a hacer más nuestro todavía”. ✨

¡PÁSELE, PÁSELE!

MERCADOS

COMIDA, HISTORIA Y ARTE



COMPLEJO DEL MERCADO ABELARDO L. RODRÍGUEZ



AARÓN ALEGRA A LOS COMENSALES EN EL MERCADO 2 DE ABRIL



EPIFANIO MUESTRA SU MERCANCÍA EN EL MERCADO DE SAN JUAN

FOTOFOTOGRAFÍAS: ELDY VALTIERRA / EIKON

VIENE DE PÁG. 1

en 1884 por el empresario francés Ernesto Pugibet—, ahora es el mercado de San Juan Pugibet, un conglomerado de 310 locales donde se pueden hallar los productos más extraños.

“Aquí vendemos desde carne de búfalo a 640 pesos el kilo, hasta los escamoles que cuestan 80 pesos los cien gramos. También el venado, el cocodrilo, el león y la avestruz”, dice Ivonne Bernal Soto, en el local Los Coyotes.

“El mercado de especialidades de San Juan tiene casi un siglo de vida. Primero estuvo en la plaza (Pugibet), después en la calle de Delicias y desde 1955 nos establecimos aquí”, cuando el empresario Pugibet donó la bodega “para que fuéramos reubicados”, cuenta Guadalupe González, *La Prima*.

González vende chiles, semillas y especias, desde los más comunes como el chile de árbol o el orégano, hasta productos de otros estados, como el chilhuacle, un chile oaxaqueño, e incluso de otros países, como el azafrán que le llega desde España. Ella pertenece a la cuarta generación de comerciantes de este mercado. “Desde mi tatarabuelo ya vendíamos aquí”, dice orgullosa.

“En 1955, para ordenar a los comerciantes, San Juan fue dividido en cuatro: el Pugibet, el Arcos de Belén, el de flores y el de artesanías”, explica el director de Desarrollo Inmobiliario del Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México (FCH).

Al final de los años 30 del siglo pasado los refugiados españoles que llegaron a establecerse por los rumbos del mercado, solicitaban a los comerciantes mercancías como sardinas, boquerones y azafrán; para satisfacer a sus clientes los locatarios de San Juan empezaron a conseguirlas. Este es, según el historiador español José Matesans, el origen de la especialización del mercado de San Juan.

Según el administrador, Óscar Robles, San Juan es considerado hoy en día, por los chefs que lo visitan como el tercero más importante del mundo “después de La Boquería, en Barcelona, y otro en Madrid. Aquí encuentran una gran variedad de productos de la más alta calidad, casi imposibles de hallar en otros lugares”.

Clemente Tapia, chef del restaurante Los Canallas Che Bistro, coincide con Robles. “Yo voy frecuentemente, cada que se me ocurre una sugerencia elaborada con faisán, codorniz, ostras, o verduras y frutas exóticas como el pèrsimo, importado de Asia, que utilizo para preparar una salsa... Diría que es el mercado

más importante en México y está entre los primeros a nivel internacional”.

El San Juan también ofrece pescados y mariscos provenientes de Alaska —cangrejo—, Chile —salmón— o Portugal —sardina—, entre otros países; carnes y aves como conejo, cabrito, carnero, lechón, pato y codorniz, traídos de Puebla, Querétaro, San Luis y Monterrey, así como frutas y legumbres escogidas en la madrugada, una por una, en la Central de Abasto.

En el local Señora Plata y Familia, atendido por Victoria García, desde hace 76 años “no hay verdura o legumbre, de aquí o de otros países, que no se encuentre. Hay lechugas francesas, italianas y chinas, pimientos de todos los colores, *perifollo* (un condimento asiático), limón italiano” y verduras orientales con nombres difíciles de pronunciar.

Y si se buscan salchichonería y quesos, los hay de todos tipos, incluso algunos que son verdaderas artesanías de sus lugares de origen.

La Jersey es un local donde “vendemos una variedad de alrededor de 150 quesos importados de Europa, ya sean españoles, italianos o franceses, como el *morbiere*, elaborado con leche de vaca sin pasteurizar, con dos ordeñas y una capa de ceniza al centro, un verdadero manjar; o jamones como el de Jabugo, región de España en la que los cerdos se alimentan sólo con bellotas”, explica Roberto Castro, nieto de Petra Romero, quien fundara el local hace 60 años.

Los precios pueden ser más altos que en otros sitios, pero la calidad no tiene comparación. Así lo asegura Gustavo Navarro, un abogado que viene a San Juan desde pequeño: “aunque me cuesta mis centavos, es el mejor..., a lo largo de los años se me fueron grabando colores, olores y animales, por eso ahora traigo a mis hijas”.

ALIMENTO ESPIRITUAL

Al otro lado del Centro, en la zona oriente, el mercado Abelardo L. Rodríguez no sólo ofrece alimento para el cuerpo: se trata del cuarto recinto en importancia del Centro Histórico en términos de obra mural. Sus mil 500 metros de murales, realizada por alumnos de Diego Rivera, se pueden admirar mientras se compra, se come o se visitan la guardería, el hermoso Teatro del Pueblo y otros espacios de servicio a la comunidad que forman parte de este notable complejo arquitectónico.

“En ese lugar se plasman los anhelos de transformación de la sociedad mexicana después de la Revolución”, explica el director de Desarrollo Inmobiliario del FCH. “Es la obra urbana más trascendental en aquella época. Con sus servicios, su teatro y sus murales, concretó las ideas de cambio social para el pueblo”.

Inaugurado el 24 de noviembre de 1934, fue el primer mercado en incorporar servicios sociales y culturales. El conjunto arquitectónico consta de una nave que aloja los locales comerciales; junto a ella, aprovechando el antiguo Convento de San Gregorio, se construyó el Centro Cívico Álvaro Obregón, donde se encuentran el Teatro del Pueblo, el centro cultural, la guardería y una biblioteca.

Los temas de los murales son nacionalistas y hablan de las luchas de los trabajadores contra la explotación. Los artistas que los pintaron fueron Ramón Alva



ROBERTO OFRECE MÁS DE 150 TIPOS DE QUESOS EN EL MERCADO DE SAN JUAN

Guadarrama, Ángel Bracho, Raúl Gamboa, Marion y Grece Greenwood, Izamo Noguchi, Pablo O'Higgins, Antonio Pujol y Miguel Tzab.

Los murales que dan la bienvenida en los seis accesos al mercado y adornan las galerías de la parte alta, así como los muros y techos del patio, se han deteriorado. El Instituto Nacional de Bellas Artes (INBA), junto con los comerciantes, el Instituto Nacional de Antropología e Historia, la delegación Cuauhtémoc, el Fideicomiso del Centro Histórico y la Autoridad del Centro Histórico, se ha dado a la tarea de restaurarlos.

“El tratamiento consiste en tres etapas: la limpieza superficial, la consolidación, que es el resanado de grietas y faltantes por agresiones y movimientos sísmicos y, finalmente, la reintegración del color. El objetivo es dejarlos como nuevos”, explica José Marín, coordinador del grupo de restauración del INBA.

El Abelardo, como se le llama, tiene 330 locales en los que se expenden productos para el consumo diario. Hay cremerías, abarrotes, pollerías, carnicerías, frutas y legumbres, talabarterías, ropa, fuentes de sodas, jugos y comida preparada.

Aquí “todo está a buen precio, es fresco y muy rico. Además tenemos algo que no hay en el supermercado: el trato que damos a los clientes, a los que por lo menos les preguntamos cómo están”, dice Leticia Ramírez, secretaria General del mercado.

A diferencia del de San Juan, que es visitado sobre todo por clientes de fuera del Centro, el Abelardo sirve a quienes viven y trabajan en los alrededores. “Me gusta porque me queda a la mano, es mi paso al trabajo, además es más barato que las tiendas de autoservicio. Yo ya tengo mis marchantes y me gusta cómo atienden”, comenta Yolanda Acosta, cliente del mercado por varios años.

Además de que pronto relucirán sus valiosos murales, El Abelardo y su centro cívico son parte de un ambicioso proyecto de recuperación cultural encabezado por una asociación civil. El objetivo es recuperar el espíritu fundacional del conjunto: que el arte y la vida cotidiana sean una misma cosa.

LAS RECETAS DE LA ABUELA

Escondido a espaldas del Teatro Blanquita, el mercado 2 de Abril tiene el honor de ser un hito en la historia de los servicios públicos del país, además de ser una

excelente opción para comer sabroso y barato al estilo casero. Cuenta con 115 locales y accesorias, 50 de ellos de cocina económica, pancita, barbacoa y mariscos; el resto expende alimentos frescos para cocinar.

“Así es desde 1902, cuando se convirtió en el primer mercado construido expresamente para el comercio al menudeo en la Ciudad de México, como parte de un esquema urbano para establecer orden en las calles de la Ciudad”, señala el director de Desarrollo Inmobiliario del FCH.

“Esa zona siempre ha sido comercial y de servicios, ahí estaba La Nana, la subestación eléctrica que alimentaba de energía a los tranvías; el mercado respondió a las necesidades de alimentación de una zona popular y obrera, densamente poblada”, explica el experto.



MERCEDES PREPARA PLATILLOS SALUDABLES EN EL MERCADO 2 DE ABRIL

“Llevo 28 años vendiendo pancita, y ya mi abuela lo hacía muchos años antes, en este mismo lugar”, dice la secretaria General del mercado, Emma Arely Aguirre. Algunos clientes vienen desde Satélite a degustar este platillo. “Mi abuela contaba que aquí iba a ser una estación del tren que corría por lo que ahora es la calle de Mina, y que la estructura del mercado la trajeron de Francia en barco”, recuerda Aguirre.

Esa historia tiene categoría de leyenda entre los locatarios, pero en realidad, señala el arquitecto Flores, “fue el primer mercado que se construyó con una idea funcional y de permanencia, con materiales como vigas de acero, ladrillos y cemento, expresamente para el comercio al menudeo”.

EL ABELARDO “ES LA OBRA URBANA MÁS TRASCENDENTAL DEL PERIODO POSREVOLUCIONARIO”.

DIRECTOR DE DESARROLLO INMOBILIARIO DEL FCH
ARQUITECTO

“Aquí las comidas son baratas, las hay desde 20 pesos hasta 35 pesos, a excepción de los platillos especiales como la barbacoa y la pancita, que cuestan 50 pesos. El mayor movimiento se presenta alrededor de las tres de la tarde, cuando la gente que trabaja por el rumbo sale a comer”, menciona Ruth Benítez en su local, cuya especialidad es un consomé de pollo con “mucho verdura”.

Ricardo Rodríguez, un cliente asiduo de este mercado, trabaja en el gimnasio Nuevo Jordán desde hace 50 años. “Aquí vengo desde entonces, porque por estas calles he caminado toda la vida, desde que venía a bailar al Salón México. Ahora tengo 93 años y sigo por estos caminos del buen comer”. ✨

- San Juan Pugibet. Ernesto Pugibet 21. Metro Salto del Agua. L-D 8 a 17hrs.
- Abelardo L. Rodríguez. República de Venezuela 72. Metro Zócalo. L-D 8 a 19hrs.
- 2 de Abril. Pensador Mexicano 12. Metro Hidalgo y Bellas Artes. L-S 8 a 18hrs y D 8 a 17hrs.

LA MERCED

MÁS DE CINCO SIGLOS DE COMERCIO

La Merced es uno de esos sitios que parecen tener un hado: desde la época prehispánica hasta nuestros días, ha alojado una gran actividad comercial cuya vitalidad persiste.

POR ELENA ENRÍQUEZ FUENTES



TRAMO DE LA ACEQUIA REAL EN LA COLONIA

Cuando escuchamos hablar de La Merced, pensamos en el conjunto de mercados situados en el vértice de las avenidas Izazaga y Anillo de Circunvalación, pero La Merced es más que eso, pues trascendió su condición de centro de abasto y se convirtió en un barrio dedicado al comercio. ¿Cómo se dio ese proceso?

Tres grandes mercados marcaron al barrio de La Merced: el de México-Tenochtitlan, el de El Volador (fines del siglo XVIII-1860) y el de La Merced (1861-1957). Todos se abastecían gracias a la Acequia Real.

LA ACEQUIA REAL

El comercio en el barrio de La Merced data de hace más de cinco siglos.

Entre 1360 y 1420, cuando se estructuró el sistema de acequias de México-Tenochtitlan, se construyó un canal que comunicaba al imperio mexica con Xochimilco, vivero de la ciudad hasta la primera mitad del siglo XX. El afluente de aquella vía desembocaba en el costado sur de las casas de Moctezuma, donde hoy está Palacio Nacional. A través de su caudal se transportaban las mercancías para abastecer al principal mercado de México-Tenochtitlan.

A lo largo de la vía fluvial, que atravesaba el actual barrio de La Merced, había mercados grandes y chicos, entre ellos los ahora conocidos como La Viga y Santa Anita. Del siglo XVI al XIX, al canal prehispánico se le llamó Acequia Real. Su valor como vía de comunicación podría equipararse al de nuestra moderna Insurgentes. La Acequia Real se mantuvo en uso hasta principios del siglo XX y se desecó por completo en 1939. Hoy podemos ver sobre la calle de Corregidora una serie de incrustaciones en el piso que indican por dónde corrían sus aguas.

EL VOLADOR Y LA MERCED

Contar con espacios comerciales ordenados y eficientes ha sido una batalla ancestral. En uno de los primeros intentos para lograrlo, a finales del siglo XVIII se construyó el mercado de El Volador, donde ahora está la Suprema Corte de Justicia de la Nación, justo en la desembocadura de la Acequia Real. Más de un siglo después, en la década de 1860-1870, se volvió insuficiente y vendedores ambulantes inun-

daron la Plaza Mayor y los alrededores. Registros de esos años resguardados en el Archivo Histórico de la Ciudad de México contienen inconformidades como esta: “con este mercado se obstruye completamente el paso del público, a las calgaduras (sic) y los coches (...). Además las canoas que transportan maíz, carbón y demás mercaderías no pueden desembarcarlas y cuando llegan a conseguirlo es después de mucho trabajo (sic) y riñas con los vendedores”.

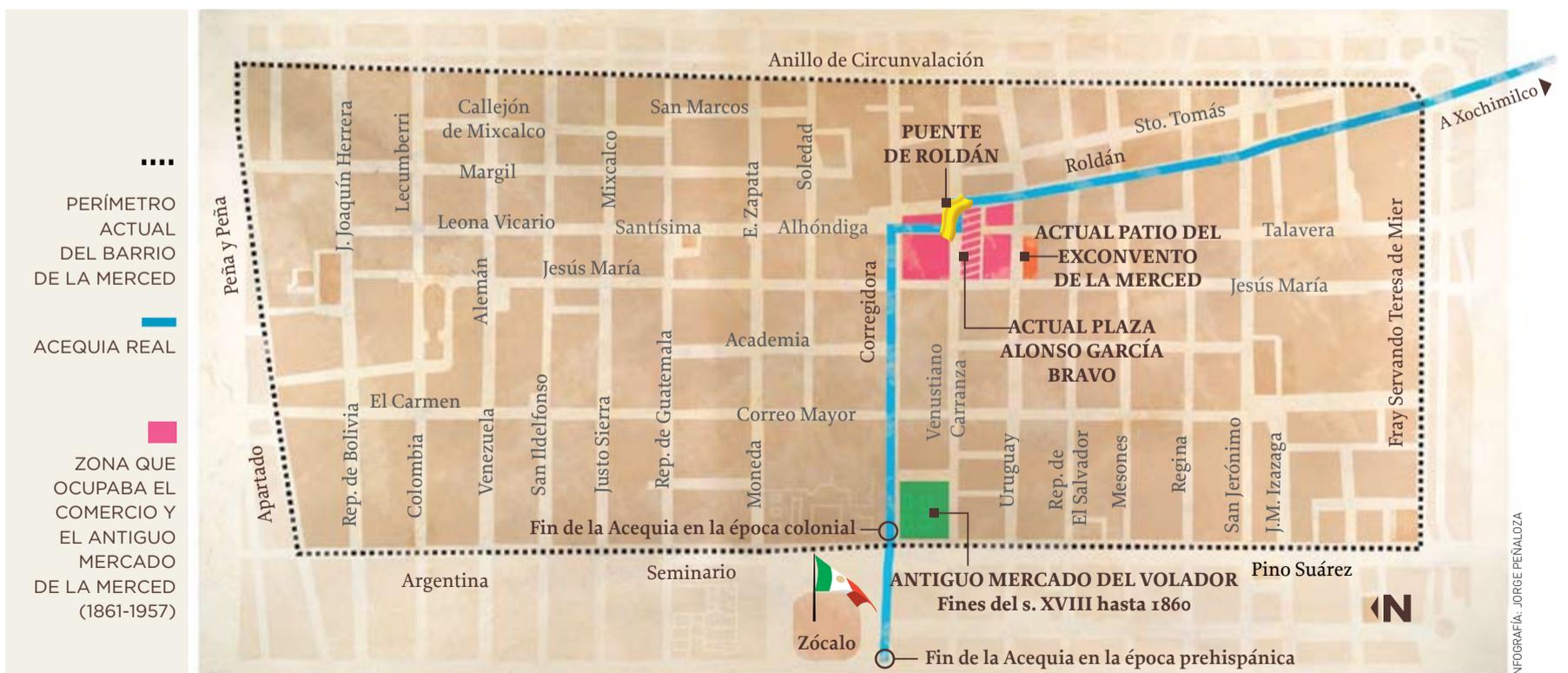
En 1860 se pensó en reubicar El Volador para concentrar todo el comercio que se había diseminado en sus alrededores. Ante la falta de lotes baldíos, y dada la desamortización de los bienes de la iglesia, se escogió el espacio que ocupaban la escuela, templo y parte del convento de La Merced, por su cercanía con el Puente de Roldán. Al mercado se le bautizó como La Merced en honor a Santa María de la Merced, advocación de la Virgen María venerada en la parroquia derruida —que estuvo ubicada en la hoy plaza Alonso García Bravo.

Durante la Colonia y hasta finales del siglo XIX, el puente de Roldán fue el principal puerto interior de la Ciudad de México, y estaba donde confluyen las calles de Roldán y Venustiano Carranza. Ahí convivía con la Alhóndiga, el mayor almacén de granos de la capital de la Nueva España. Al puente acudían los vendedores de los tianquixtli (tianguis) para surtirse de granos en la Alhóndiga, y de vegetales y hortalizas en las embarcaciones.

El mercado de La Merced inició sus funciones a la intemperie en 1861; su construcción se terminó en 1880. Se le hizo demoler en 1957, cuando se inauguró el conjunto comercial ubicado sobre Anillo de Circunvalación, que también conocemos como Merced.

Así, el antiguo mercado de La Merced, que le dio nombre al barrio, estaba entre las actuales calles de República de Uruguay (antes Puerta Falsa de La Merced), Jesús María (Estampa de La Merced) y Talavera (Puente de La Merced).

Ir a La Merced siempre ha tenido un encanto particular, que ya don Antonio García Cubas describió en *El libro de mis recuerdos*, en 1904: “Entre las nueve y diez de la mañana, hora en que el sol (...) empezaba a bañar con sus ardorosos rayos la famosa y sucia calle de Roldán, las familias abandonaban el canal (...) bien abastecidas de flores y no pocas, además, de hortaliza y de legumbres”.



ILUMINADOS, 21 EDIFICIOS MÁS

Desde el 18 de marzo, 21 edificios y plazas del Centro Histórico lucen su riqueza arquitectónica por las noches y simultáneamente, gracias a una nueva tecnología de iluminación.

El Museo Nacional de Arte (Munal), el Palacio de Minería, el Edificio de las Garantías, la Plaza Manuel Tolsá, la Academia de San Carlos, el Templo de San Francisco, la Casa Borda, el Museo del Estanquillo, la Casa del Marqués de Prado Alegre, la Asamblea Legislativa del Distrito Federal, el Teatro de la Ciudad Esperanza Iris, el Palacio de los Condes Heras Soto, el Antiguo Colegio de Cristo, el Antiguo Ayuntamiento, el edificio de Gobierno del Distrito Federal, el Nacional Monte de Piedad, el Museo Franz Mayer, la Plaza de la Santa Veracruz, la Alameda Central, la Casa Boker y el Casino Español, son los 21 sitios que estrenan vestido de noche esta primavera.

Facilitar el disfrute de estos sitios, sin el ruido del tráfico vehicular ni las aglomeraciones diurnas; estimular la asistencia nocturna a la zona, mejorar la segu-



EL CASINO ESPAÑOL, UNO DE LOS 21 EDIFICIOS ILUMINADOS

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA FIDEICOMISO CENTRO HISTÓRICO

ridad pública y ahorrar energía eléctrica, son los objetivos de un programa de homogenización de la iluminación artística de sitios con valor patrimonial. En 2008 se completó la segunda fase de este programa; junto a los 14 edificios intervenidos con la misma tecnología en 2007 (primera fase), suman los 35 sitios que el público pudo admirar la noche de primavera. **S.O.** ✨



REMOZAMIENTO DE FACHADAS EN ISABEL LA CATÓLICA

SE REMOZARON 181 FACHADAS Y SE RETIRARON 30 TONELADAS DE ANUNCIOS

En el segundo semestre de 2008 se repararon 181 fachadas de edificios del Centro Histórico, equivalentes a seis kilómetros lineales de fachadas. Se ubican en las calles de 5 de Febrero, Bolívar, Isabel La Católica, República de El Salvador y Regina. En los proyectos participaron propietarios y habitantes de los inmuebles, quienes formaron comités de representantes por calle y, en coordinación con el Fideicomiso Centro Histórico, efectuaron las contrataciones y supervisaron los trabajos de su calle. Compañías especializadas en restauración de centros históricos realizaron, entre otras tareas: limpieza, aplanado y pintura; retiro de elementos ajenos a los inmuebles; tratamiento de herrerías, y pulido de canteras.

Por otra parte, se retiraron de 29 y media toneladas de anuncios publicitarios que cubrían 3 mil 166m² de superficie de fachadas; esta acción fue posible gracias a una intensa labor informativa y de concertación emprendida por el Fideicomiso con los dueños o responsables de los comercios. Entre diciembre de 2008 y mediados de marzo pasado, la campaña de retiro había atendido 218 establecimientos comerciales ubicados en 176 inmuebles de las calles 5 de Febrero, Bolívar, Corregidora, Isabel La Católica y República de El Salvador. La inversión de todas las acciones fue de 14 millones 264 mil pesos. **P.R.** ✨

EMPIEZA PREPA ABIERTA EN EL CLAUSTRO DE SOR JUANA

La Universidad del Claustro de Sor Juana (ucsj) atenderá desde abril a adultos y jóvenes de 16 años o más que deseen cursar la preparatoria en el sistema abierto.

La ucsj ofrecerá asesorías académicas y apoyo en los trámites para aprobar los exámenes de la Secretaría de Educación Pública (SEP), entidad que valida los estudios.

“Las asesorías serán impartidas por profesionales. Muchos de ellos son maestros de las licenciaturas de la Universidad y han sido reconocidos y validados por la SEP”, explicó Laura Márquez Algara, directora general de Desarrollo e Innovación Educativa de la ucsj.

Por el momento, la Universidad puede atender a 60 estudiantes. Para inscribirse, los interesados deben ingresar a la página electrónica del subsistema de preparatoria abierta de la SEP, <http://www.prepaabiertadf.sep.gob.mx>, y registrarse para participar en una plática informativa, que es obligatoria. Posteriormente deben acudir a la oficina de administración escolar de la ucsj, cuyos horarios de atención son: L-V de 8 a 19hrs. y S de 10 a 13hrs.

Este programa complementa la experiencia exitosa que la ucsj ha tenido con programas educativos de primaria y secundaria abierta, los cuales se llevan a cabo en coordinación con el Instituto Nacional para la Educación de los Adultos desde 2003.

La ucsj está en Izazaga 92, Centro Histórico. Metro Isabel La Católica. Tel.: 5130 3300. <http://www.ucsj.edu.mx/licenciaturas/prepa.html>. **S.O.** ✨



LA UCSJ OFRECE ASESORÍA ACADÉMICA Y EN LOS TRÁMITES PARA EXÁMENES

FOTOGRAFÍA: EIKON

OAXACA VIVE EN EL CENTRO HISTÓRICO

En la calle de Santísima, al oriente del Zócalo, hay un pequeño enclave oaxaqueño. Se trata de tres negocios que llevan 60 años ofreciendo alimentos preparados e ingredientes de la exquisita gastronomía de Oaxaca. Tlayudas, cecina, quesillo, chapulines, tasajo o mole negro son palabras de uso cotidiano en este rincón.

POR JAVIER LARA



ELVIA SOTO Y SU MADRE, MANUELA LÓPEZ, PESANDO CHAPULINES EN SU TIENDA, AQUÍ ES OAXACA

Oaxaca y sus productos, Aquí está Oaxaca y Oaxaca en México son los tres negocios fundados para atender a la comunidad de ese estado que emigró mayoritariamente a Netzahuacóyotl a fines de los años cuarenta del siglo xx. Los comerciantes se establecieron en las inmediaciones de la iglesia de la Santísima porque era un paso natural de los paisanos, que abordaban ahí el autobús para ir a Neza. Con el tiempo, la clientela ha cambiado, pero el cálido trato de los propietarios, la rigurosa calidad de sus productos y el apego a la tradición, se mantienen en pie.

“Entre nuestros productos más solicitados puedo mencionar la carne enchilada, el tasajo, el mole negro, chocolate, pan, chorizo y quesillo”, explica Elvia Soto López, copropietaria de Aquí es Oaxaca.

“También vendemos tamales: de mole negro, de amarillo, de chipil y de frijol. Para época de calor tenemos la nieve de leche quemada y tuna, el tejate y el agua de chilacayota. Ob-

viamente no pueden faltar las tlayudas con asiento, ya preparadas.

“Algunas personas buscan cosas para comer al momento, como los tamales, otras llevan para preparar sus tortillas, su queso, su carne. También vendemos loza verde y barro negro de Oaxaca”, añade Soto.

La oferta es similar en las tres tiendas. Pero, dice Jorge Aragón Ojeda, propietario de Oaxaca y sus

productos, “Recientemente hemos incorporado el mezcal. Apenas pudimos conseguir el permiso, así que vendemos mezcales debidamente registrados, con todos los permisos que se requieren”.

La posibilidad de caminar por la calle y una vigilancia mejor están propiciando el regreso y diversificación de la clientela. Ahora, a los marchantes nacionales se suman turistas

extranjeros, lo que a su vez ha aumentado la demanda de loza, queso, chocolate y mezcal.

“Parece algo increíble, pero desde que los quitaron (a los puestos informales) el año pasado, no hay día que entre alguien y nos pregunte: ‘¿este negocio es nuevo?, inunca lo había visto!”, cuenta Josefina García Ojeda, dueña de Oaxaca en México y hermana de Jorge Aragón.

IMITACIONES

Tras la época de la clientela eminentemente oaxaqueña, hubo una caída en las ventas que los propietarios atribuyen a distintos factores, entre los que destacan el crecimiento del ambulante y la proliferación de imitaciones.

“EN LOS MERCADOS VENDEN PRODUCTOS QUE DICEN SER DE OAXACA, PERO LA MAYORÍA SON IMITACIÓN. LA DIFERENCIA CON LOS PRODUCTOS GENUINOS ESTÁ EN LA CALIDAD Y EL SABOR”.

ELVIA SOTO LÓPEZ

Soto les da más peso a los imitadores. “Nos han afectado los mercados, porque en todos venden productos que dicen ser de Oaxaca, aunque la mayoría son imitación. La diferencia entre los productos genuinos

TRES TIENDAS, TRES GENERACIONES



Los abuelos fundaron, los hijos persistieron y ahora los nietos continúan.

AQUÍ ES OAXACA

Soledad 42, local 4, esquina con Santísima (entrada por Santísima). Elvia Soto López (copropietaria). Teléfono: 5542 3754.

OAXACA Y SUS PRODUCTOS

Santísima 21-A. Jorge Aragón Ojeda (propietario). Teléfono: 5491 0518.

OAXACA EN MÉXICO

Santísima 16. Josefina García Ojeda (propietaria). Teléfono: 5522 0296.

Las tres tiendas oaxaqueñas de Santísima abren de lunes a sábado, de 10 a 18 hrs.

Todas reciben sus productos directamente de Oaxaca los jueves. Los mejores días para encontrar buen surtido y producto fresco son jueves, viernes y sábado.

y las imitaciones está en la calidad y en el sabor”.

Con todo, los tres negocios están notando una mejoría reciente en las ventas, además de que cuentan con la fidelidad de clientes de viejo cuño.

“Tenemos clientes que vienen desde hace 25, 30 años”, cuenta Soto. “Regresan por la calidad de nuestros productos, pero también por el trato y la atención. Cuando alguien nos pregunta cómo preparar algún platillo oaxaqueño, con gusto lo orientamos y lo asesoramos hasta donde podemos”.

Sobre ese aspecto del servicio, dice Aragón: “Aquí le damos las recetas a los clientes que nos preguntan, no vendemos recetarios, más bien transmitimos la tradición oral que a nosotros nos heredó nuestra madre”.

EL CORREDOR SANTÍSIMA-NEZA

“El negocio comenzó a finales de los años cuarenta; tuvo una breve estancia en la Merced, pero a mi mamá no le gustó estar encerrada en el mercado y regresó a este lugar, en donde además ya tenía una clientela que la conocía bien”, cuenta Josefina García, sobre el origen de los negocios oaxaqueños de Santísima.

“En esta zona estaba la antigua Merced, éste era un tianguis grandísimo, eso propició que se pudieran establecer aquí y aprovechar que todos los días circulaba mucha gente”.

García explica que antes “ésta era una terminal de camiones que iban a Netzahualcóyotl y eso fue de gran ayuda para que se diera a conocer el negocio ya que, hasta la fecha, en Netzahualcóyotl vive mucha gente de Oaxaca”.

El movimiento de paisanos atrajo a otros negocios similares a la calle, observa la comerciante.

“Después del temblor (de 1985) esto se volvió peatonal, desapareció la



FOTOGRAFÍAS: ELOY VALLTERRA / EIMON

base de camiones, se construyó la plaza de la Santísima y eso provocó que todos esos clientes oaxaqueños que llegaban de Neza dejaran de venir”.

Jorge Aragón completa la historia. Su negocio “se inició aproximadamente en 1948. Mi madre, la señora Natividad Ojeda Álvarez (qepd), traía las cosas de Oaxaca, lo que se facilitaba porque la estación del ferrocarril San Lázaro estaba muy cerca de aquí”.

La apertura de Aquí es Oaxaca se dio después, en 1960. Elvia Soto narra: “Llegamos de Santa María del Tule, en mero Oaxaca (...). Mi papá, que en paz descansa, se dedicaba a vender productos oaxaqueños entregándolos en distintos mercados”.

Cuando se dio cuenta del fenómeno de Santísima, “tomó este local y comenzó con el negocio establecido”. ✨



MOLE Y CECINA, ENTRE LOS PRODUCTOS MÁS POPULARES

PARA NOVATOS

El chocolate oaxaqueño tradicionalmente se prepara con agua, pero igual se lleva bien con la leche. De sabor fuerte y consistencia dura, está hecho a base de cacao.

Chilacayota. Variedad de calabaza dulce; el agua de chilacayota lleva piloncillo y canela.

Chipil. Planta silvestre. Se usa para preparar los tradicionales tamales de chipil.

Tasajo. Corte de carne de res; puede ser fresco o seco.

La cecina enchilada es de cerdo y la normal, de res. La enchilada es de cerdo porque esta carne retiene mejor el chile.

Tejate. Bebida nutritiva y refrescante de origen prehispánico, preparada con jugo de maíz, cacao, hueso de mamey y rosita de cacao.



Asiento de chicharrón. Especie de manteca que se unta en las tlayudas antes de calentarlas. Le da un sabor muy particular a la tortilla y es una base perfecta para después prepararla con pasta de frijol negro, queso, verdura y, si se desea, cecina o tasajo.

Tlayuda. No se debe confundir la tlayuda de Oaxaca con la tlayuda del Estado de México. Ésta última es la que se ve más en la Ciudad de México; es una tortilla dorada de maíz azul, acompañada de frijoles y verdura.

La oaxaqueña es una tortilla de unos 40cm de diámetro, de consistencia ligeramente dura. Los vendedores la tuestan en el momento de venderla.

Moles. Tradicionalmente se reconocen siete moles (coloradito, rojo, manchamanteles, verde, amarillo, chichilo y negro). El negro es el más famoso por su sabor: dulce y no muy picante, con un peculiar dejo “quemado”, producto del chile chilhuacle negro (también hay chilhuacle rojo y amarillo); su dulzor proviene del chocolate. El mole rojo sí pica y está hecho con chile guajillo rojo y chile ancho. El mole amarillo se elabora con chile costeño amarillo y es muy picosito.

Novedades. Recientemente, el mole amarillo se ha comenzado a comercializar en pasta; esta modalidad todavía no logra la durabilidad deseable, pero espérela, sólo falta que se perfeccione la receta. La mezcla de mole negro y mole rojo es una nueva moda que combina lo dulce del primero, con el picor del segundo; el resultado, un sabor vital y atractivo a muchos paladares.



CENTROS HISTÓRICOS SIETE CASOS DE REHABILITACIÓN

Gobernabilidad, plan de manejo, sustentabilidad, mantenimiento, repoblamiento...
La experiencia de siete centros históricos rehabilitados se resume en varias palabras clave.

POR SANDRA ORTEGA

Los programas de rehabilitación de centros históricos han sido una constante mundial desde los años ochenta. Han cambiado la apariencia, y en muchos casos la situación social y económica, de barrios completos. Recientemente, la Autoridad del Centro Histórico (ACH) realizó una investigación en la que se estudiaron los programas de tres ciudades europeas —París,

históricos. El deterioro físico y social se fue profundizando.

“Desde el final del siglo xx y hasta la fecha, en varias ciudades del mundo se han desarrollado programas de rehabilitación de los centros históricos. Evidentemente, existen particularidades de cada país, pero en todos los casos la intención es que se dé a los centros históricos viabilidad para el futuro”.

ción, como el instrumento que ordena las acciones en los distintos ámbitos, y también perfila los cambios necesarios en las leyes y normas”.

¿CÓMO SE PUEDEN SOSTENER PROCESOS DE TAN LARGO PLAZO?

Considero que la clave es la gobernabilidad. Cuando usamos este término nos referimos a asegurar la convivencia ordenada de quienes habitan

mecanismos para que la gente participe directamente, como mesas de trabajo, comités o reuniones de vecinos, por ejemplo, es muy difícil que los programas sean exitosos”.

“En el caso de París, esta participación quedó incluso establecida en la Ley de Democracia Participativa, que norma el funcionamiento de 121 consejos barriales que tienen la obligación y el derecho de elaborar pro-



FOTOGRAFÍA: MA. EUGENIA TAVÉS

EL PLAN DE MOVILIDAD DE PARÍS REDUJO EN 20 POR CIENTO EL TRÁFICO VEHICULAR



FOTOGRAFÍA: ESPECIAL / EIKON

LA PLAZA DE CATALUÑA, EN LA CIUDAD DE BARCELONA

Madrid y Barcelona— y cuatro latinoamericanas —La Habana, Quito, Recife y Buenos Aires—, con el fin de conocer la manera en que allá se abordaron problemas parecidos a los que presenta el Centro Histórico de la Ciudad de México.

Susy Keoseyan, maestra en Ciencias Políticas por la Universidad de Berkeley, estuvo a cargo del estudio comparado. Éstas son las conclusiones que compartió con **Km.cero**.

¿CUÁL ES EL ORIGEN DE ESTAS INICIATIVAS DE REHABILITACIÓN DE CENTROS HISTÓRICOS?

En el siglo xx las ciudades se expandieron, las actividades industriales se trasladaron a las periferias y la población, siguiendo sus empleos o buscando nuevas zonas con urbanizaciones más modernas, fue abandonando paulatinamente los centros

¿CUÁLES SON LAS CONSTANTES DE MAYOR INTERÉS?

Encontramos que son procesos continuos y de largo plazo, que implican mucho trabajo de gestión política para construir acuerdos entre los actores involucrados. Las constantes más relevantes, en tanto que dan coherencia al proceso, son la elaboración, primero, de diagnósticos muy precisos y, a partir de ellos, la realización de planes que guiaron las acciones; también la designación de una autoridad, nueva o existente, que funciona como conductora.

“Los planes, llamados en algunos casos planes de manejo, se elaboran integrando la opinión de especialistas e involucrados directos: autoridades locales, instancias encargadas del cuidado del patrimonio, empresarios y vecinos. Estos planes funcionan como una especie de guía de navega-

LA GOBERNABILIDAD PASA POR LA RECUPERACIÓN DE ESPACIOS PÚBLICOS PERO TAMBIÉN POR LA PARTICIPACIÓN CIUDADANA.

SUSY KEOSEYAN
POLÍTOLÓGICA

y trabajan en los centros históricos, estableciendo instancias y mecanismos para alcanzar acuerdos que fomenten la revitalización de la zona y la recomposición del tejido social.

“La gobernabilidad pasa, necesariamente, por la recuperación de espacios públicos abandonados o utilizados sólo para el beneficio de unos pocos, pero también por la participación ciudadana. Si no hay

puestas y establecer prioridades para las intervenciones de su barrio”.

“También está, en relación con la gobernabilidad, la seguridad pública, que en todos los casos que estudiamos es un tema que fue necesario atender”.

¿EL PROBLEMA DEL DESPOBLAMIENTO ES COMÚN?

Sí, por eso una buena parte de la inversión en materia social que contemplan los planes va en este sentido. El repoblamiento aparece como uno de los principales retos. Se trata de garantizar que las familias que aún viven ahí, permanezcan. Y que además lleguen nuevos habitantes.

“En las experiencias que revisamos, los gobiernos dieron incentivos a los dueños de inmuebles para que renovaran los que estaban abandonados o se destinaban a fines dis-

tintos de la vivienda; rehabilitaron edificios y conservaron viviendas para arrendamiento. En París, por ejemplo, el plan local de vivienda establece que los municipios de más de tres mil 500 habitantes deben garantizar que 20% de la vivienda sea pública y sea de alquiler”.

“Algo similar ocurre en Madrid. Allí se creó una oficina pública de alquiler que funciona como intermediario, puede dar los avales a quien no los tiene y actúa directamente como arrendador. En esta ciudad se establecieron también apoyos directos a los jóvenes que querían arrendar en el centro, y se tomaron medidas para evitar que hubiera viviendas vacías”.

ADEMÁS DE GOVERNABILIDAD E INVERSIÓN SOCIAL, ¿QUÉ OTROS GRANDES TEMAS TOCARON ESTOS PROGRAMAS?

El tercero es la sustentabilidad, el cuidado del medio ambiente. El mejorar el transporte público y las posibilidades de tránsito para los ciclistas y los peatones no sólo ayuda a reducir las

sarrollo. ¿Cómo se ha logrado? Fortaleciendo las actividades existentes compatibles con el proceso, otorgando facilidades fiscales para atraer inversión, convocando a grandes centros de trabajo o educación a instalar sedes, iniciando actividades de gran impacto para la economía local, en algunos casos con proyectos capaces de modificar radicalmente la situación, como fue la Rambla de Raval en Barcelona.

¿QUÉ PASA UNA VEZ QUE SE INVIERTE EN EL REMOZAMIENTO FÍSICO? ¿CÓMO CONSERVARLO?

El mantenimiento es una constante en todos los programas de rehabilitación. Tanto en lo que se refiere a la infraestructura urbana, como al cuidado de los edificios y sitios con valor histórico.

“Y es que toca todos los demás temas: mejorar los servicios públicos y hacer las zonas más habitables, atrae la inversión”.

“Remozar y arreglar calles y edificios, promueve el orgullo y el sentido de pertenencia entre los habitantes,



IGLESIA DEL SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS, EN EL CENTRO DE QUITO

FOTOGRAFÍA: GABRIEL RODRÍGUEZ

emisiones de carbono, sino que necesariamente hace más habitable la zona. Lo mismo ocurre con los espacios verdes. Se trata ir restringiendo paulatinamente el espacio para los automóviles, cediéndolo a los peatones y al transporte público.

“En ciudades como Madrid, Buenos Aires o París se han construido estacionamientos en los límites de las zonas históricas, se ha promovido el uso de la bicicleta (con ciclovías y programas de renta) y se han desarrollado propuestas novedosas, como el volver verdes y para el uso público espacios como glorietas, o remanentes que estaban destinados a organizar el tráfico vehicular”.

¿Y LA ACTIVIDAD ECONÓMICA?

Ésa es otra gran tarea, lograr que se reactive la economía de estas zonas y que se conviertan en polos de de-

atrae visitantes y nuevos vecinos”.

“Si hay apropiación del patrimonio, si se aprecian los cambios, cuidarlos se vuelve necesariamente una tarea colectiva”.

¿QUÉ FACTORES PUEDEN DETERMINAR EL ÉXITO DEL PROCESO?

Necesariamente, el que sean intervenciones integrales en las que haya corresponsabilidad entre los actores, y que se consiga la participación de la sociedad.

“También ha sido muy importante que estos procesos de cambio sean incluyentes, el cuidar que los residentes permanezcan y que los beneficios sean para todos”.

“No se trata de hacer centros-museo, exclusivos o inaccesibles para la población, sino de que los centros históricos sean ciudad, con toda la vida que eso significa”. ✨

SUCEDIÓ EN...

MADERO

POR VANESSA JOB

El verbo *maderear* podría definirse así: “irse a la calle de Madero a ligar y disfrutar cuando los profesores faltan a clases”. El verbo se conjugó bastante en el Centro Histórico cuando éste era el barrio estudiantil de la Ciudad de México.

“Nos íbamos a *maderear*”, cuenta José Manuel Covarrubias, tesorero de la UNAM, quien estudió en la Escuela Especial de Ingenieros, en lo que hoy es el Palacio de Minería.

“Íbamos a Madero a ver a las muchachas, a las señoras ricas que iban a comprar sus joyas, íbamos a comer salchichas y al cine Rex. Desde entonces era un centro de comercio y diversión”, dice, nostálgico. Pero hoy, agrega, “Madero ha recuperado su brillo”.

Durante la Colonia esta calle tuvo tramos con nombres derivados de los edificios allí emplazados: San Francisco, Profesa y Plateros, éste último porque el virrey López Díaz de Armendáriz dispuso en 1639 que ahí debían congregarse todos los establecimientos dedicados al comercio de oro y plata.

El 8 de diciembre de 1914, Francisco Villa le dio el nombre que lleva actualmente. El mismo Centauro del Norte se encaramó a una escalera y colocó una placa con el nombre del presidente asesinado.

Hoy, desde Eje Central hasta la Plaza de la Constitución, se puede ir a *maderear*, como hacían los estudiantes de los años cincuenta, y la experiencia promete el hallazgo de templos, bellos edificios coloniales, legendarios hoteles como el Ritz y el Majestic, modernos cafés, tiendas de ropa, centros joyeros y librerías.

En la esquina de Eje Central y Madero, como un soldado de plomo con sus 138 metros de altura, la emble-

mática Torre Latinoamericana ofrece desde su mirador una vista singular de la urbe. “Parece una maqueta”, dice un niño que la observa desde allí.

Poco más hacia el Zócalo está la Casa de los Azulejos. Su fachada, revestida con miles de azulejos de color azul intenso, fabricados en Puebla en el siglo XVIII, alberga uno de los Sanborns más conocidos de la Ciudad.

Enfrente, en la acera sur, aguarda silencioso el templo de San Francisco El Grande, en cuyo atrio se pueden visitar exposiciones al aire libre de escultura, fotografía o instalación.

A su lado está el templo Expiatorio Nacional de San Felipe de Jesús y poco más adelante, en el número 17, “la residencia de Agustín de Iturbide cuando fue proclamado emperador el 15 de mayo de 1822”. Conocido como Palacio de Iturbide, es hoy el Centro Cultural Banamex.

En contraste con la paz y el silencio que reinan en esos recintos, la calle nunca está quieta. La gente camina apresuradamente mientras que mimos y organilleros buscan conquistarla a cambio de una moneda.

En la esquina con Bolívar está la Casa Borda. Se dice que los largos barandales de la fachada se deben a los celos del rico minero José de la Borda, quien los habría mandado hacer para que su mujer pudiera pasear sin salir de casa.

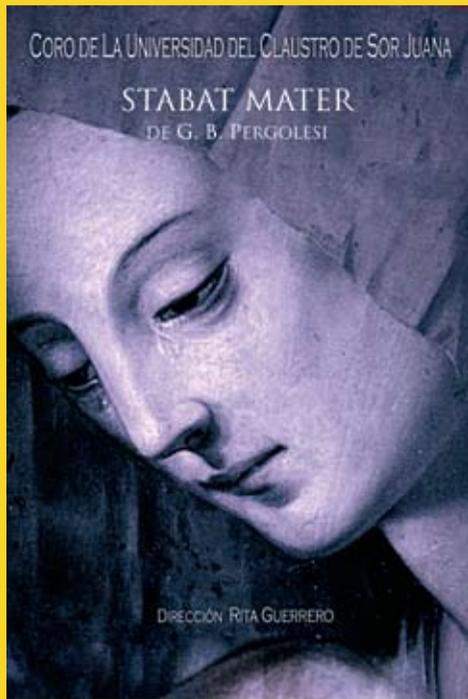
Un ejemplo del barroco del siglo XVIII, la Casa del Marqués de Prado Alegre, aguarda al *madereante* en la esquina con Motolinía. En la de Isabel La Católica, se dejan admirar el templo de San Felipe Neri (o La Profesa) y el bello edificio La Esmeralda, que alberga al Museo del Estanquillo. *Maderear*, pues, es un verbo que bien se puede volver a conjugar. ✨



MILES DE PIEZAS DE TALAVERA DEL SIGLO XVIII DECORAN LA CASA DE LOS AZULEJOS

FOTOGRAFÍA: ELIZABETH VELÁZQUEZ / EIKON

Fuentes: Zárate Toscano, Verónica, “La patria en las paredes o los nombres de las calles en la conformación de la memoria de la Ciudad de México en el siglo XIX”, en *Nuevo Mundo Mundos Nuevos*, 2005. *Enciclopedia temática de la delegación Cuauhtémoc*, DDF, México, 1994. Taibo, Paco Ignacio, *Francisco Villa, biografía narrativa*, Planeta, México, 2006. www.sanborns.com.mx/sanborns/azulejos.asp, www.banamex.com/esp/filiales/fomento_cultural/palaciocultura.htm, www.museodeestanquillo.com (páginas electrónicas consultadas en marzo 2009).



IMÁGENES: CORTESÍA DEL CORO DE LA UNIVERSIDAD DEL CLAUSTRO DE SOR JUANA

MÚSICA

Stabat Mater

La belleza mística y el recogimiento fervoroso de la música sacra esperan a quienes visiten el primer cuadro el 3 y el 4 de abril.

A propósito de las festividades de la Semana Santa, el Coro de la Universidad del Claustro de Sor Juana se presentará en tres imponentes templos. El programa es el *Stabat Mater* (1736) del italiano Giovanni Batista Pergolesi, es una de las versiones más populares de este texto medieval que numerosos compositores de distintas épocas y corrientes estéticas han musicalizado. *Stabat Mater* (en latín, estaba la madre) es una plegaria del

s. XIII, atribuida a Inocencio III y al franciscano Jacopone da Todi, y trata sobre el sufrimiento de María la madre de Jesús durante la crucifixión. Las palabras iniciales, "*Stabat mater dolorosa*", significan "estaba la madre sufriendo".

Desde 2005, cuando nació, el Coro de la Universidad del Claustro se ha especializado en piezas de la Edad Media, el Renacimiento español y el Virreinato. Bajo la dirección de Rita Guerrero, ha participado activamente en el circuito coral de la Ciudad, distinguiéndose por su calidad interpretativa y la exquisitez de su repertorio.

Stabat Mater
Coro de la
Universidad del
Claustro de Sor
Juana

Viernes 3 de abril
18hrs. Templo de Loreto. Loreto esquina San Ildefonso, Centro Histórico. Metro Zócalo.
Sábado 4 de abril
17hrs. Templo de la Enseñanza. Donceles 102, Centro Histórico. Metros Zócalo y Allende.
19hrs. Oratorio de San Felipe Neri (La Profesa). Isabel La Católica esquina Francisco I. Madero, Centro Histórico. Metros Allende y Zócalo.

GALERÍAS

Galería de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público

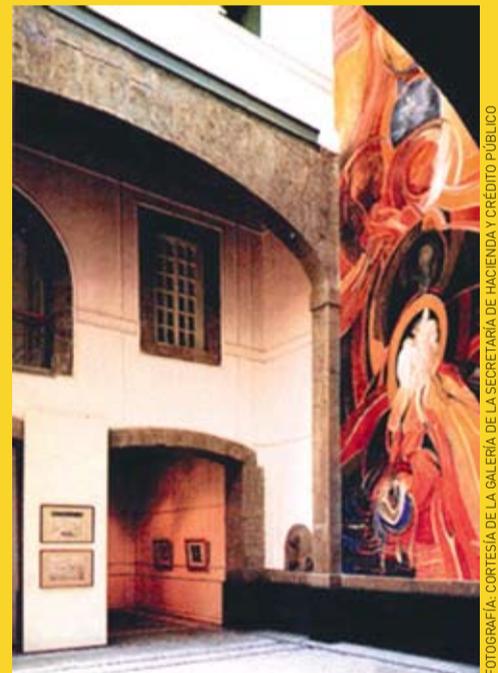
Una construcción de estilo neoclásico de principios del siglo XIX, es la sede de la Galería de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público (SHCP). Abierta al público en 1980, en sus muros se aprecia uno de los últimos trabajos del pintor español nacionalizado mexicano Benito Messeguer, fallecido en 1982. *El Quijote, mensajero oportuno* (1981) es ejemplo de la maestría de este artista. El espacio está destinado a la exhibición de obras de jóvenes creadores, por lo que es una buena opción para conocer el trabajo de artistas plásticos emergentes de México.

Actualmente, como parte del XXV Festival de México en el Centro Histórico, se presenta la Luz y oscuridad, una muestra colectiva de fotografía conformada con acervo de la SHCP. Esta exposición posee una especial importancia, por ser la primera que se realiza después de que modificaciones a la legislación fiscal en materia de pago en especie permitieran a artistas de la lente pagar sus impuestos en especie. Así, reúne obras de artistas como Ambra Polidori, Arturo Vera, Graciela Iturbide, Ireri de La Peña, Lourdes Almeida, Norma Patiño y Yolanda Andrade, entre otros.

Galería de la Secretaría de Hacienda y Crédito Público

Guatemala 8, Centro Histórico. Metro Zócalo. Tels.: 3688 1243, 3688 1245 y 3688 1248. L-D 10 a 17hrs. Entrada libre.

Más informes en: www.apartados.hacienda.gob.mx/cultura/



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DE LA GALERÍA DE LA SECRETARÍA DE HACIENDA Y CRÉDITO PÚBLICO



FOTOGRAFÍA: XXXXXXXX

RESTAURANTE

Frescura sofisticada para el paladar: comida japonesa de Harumi Centro

Desahuciado, el abuelo paterno de Eduardo Muray Abe vino desde Japón a México; quería morir en un paraíso que conocía por postales, pero el clima de Chiapas lo curó. La anécdota es parte de la herencia japonesa de Muray, quien en febrero pasado abrió una sucursal de su exitoso restorán Harumi (colonia del Valle) en pleno Centro Histórico. Harumi (en japonés, pacificando hermosamente) ofrece 150 platos, entre tradicionales y fusiones, bajo el concepto de frescura garantizada y sofisticada presentación. En su amplio local de ambiente ejecutivo contemporáneo

se pueden degustar delicias como las flautas de anguila (rollo crujiente con espárragos, queso crema, hueva y salsa de anguila), el *yakimeshi* con pulpo y ajo o el *sukiyaki* (*rib eye* con verduras mixtas sobre salsa dulce). De postre, el *tiramisú* de té verde no tiene parangón. Además de 26 variedades de *sushi*, la casa ofrece más de 25 tipos de *sake*, algunos curados con frutas, y 7 de cervezas niponas. Hay opciones para todo bolsillo: los *obentos* (comidas corridas) van de 45 a 132 pesos. Y para oficinistas en *bomberazo*, Harumi Centro dispone de entrega a domicilio.

Harumi Centro
Francisco I. Madero 69, 1er. piso. Metro Zócalo. Tels.: 5521 2793 y 5521 281. L-S 12 a 20hrs.

EXPOSICIONES

Reliquias astronómicas

¿Cómo se hacía y cómo se enseñaba la astronomía antes de los relojes atómicos y los telescopios digitales? La exposición Miradas al firmamento, una colección de 21 instrumentos y objetos científicos del siglo XIX y principios del XX, puede dar una idea. Un modelo planetario para la enseñanza de la dinámica del sistema solar, con numerosos juegos de engranes y esferas de latón, parece un juguete conmovedor. Un cronómetro francés de alta precisión montado al vacío dentro de una ampolla de vidrio —condición para mantener la exactitud— luce aparatoso y fascinante frente a los cronómetros de nuestros relojes

de pulsera. Otros instrumentos, también de enigmático diseño en bronce y latón —como un teodolito y un nivel astronómico—, así como dos esferas de madera marcadas con las posiciones de cuerpos celestes, causan admiración. La colección pertenece al Instituto de Astronomía de la UNAM y antes estuvo en las sucesivas sedes del Observatorio Astronómico Nacional, en el Castillo de Chapultepec y en Tacubaya. Hermosos vitrales con temas astronómicos, realizados con técnica alemana, dan el toque artístico a la muestra, que se enmarca en las celebraciones del Año Internacional de la Astronomía.



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA MUSEO DE LA LUZ

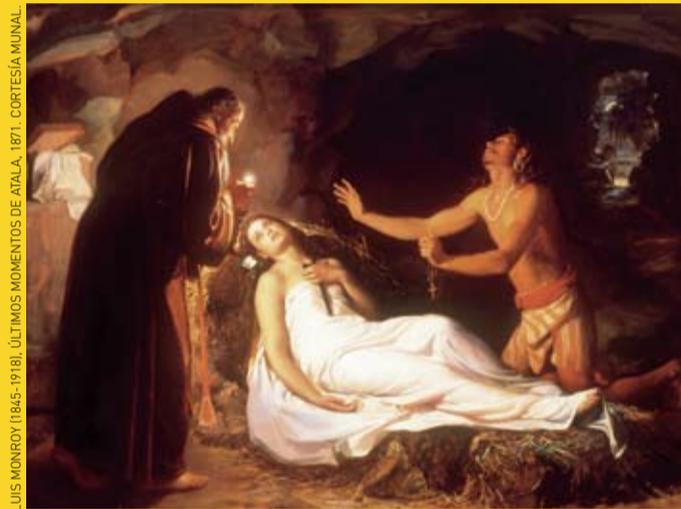
Miradas al firmamento

Museo de la Luz

Hasta el 13 de agosto.

Del Carmen 31, Centro Histórico. Metro Zócalo. Tel.: 5702 3183. L-V 9 a 16hrs, S-D y días festivos 10 a 17hrs.

Admisión general, 30 pesos; estudiantes y maestros, 50% de descuento; miembros del INAPAM, entrada gratuita. Más informes en: www.luz.unam.mx



LUIS MONROY (1845-1918). ÚLTIMOS MOMENTOS DE ATALA, 1871. CORTESÍA MUNAL.

Mirada, interpretación y museo

Museo Nacional de Arte

Tacuba 8, Centro Histórico. Metro Bellas Artes. Tel.: 5130 3488. Cuota de recuperación por el programa completo de 8 meses: 4 mil 410 pesos.

Se puede pagar por ejes temáticos, por módulos o por clases separadas.

Más informes en: www.munal.com.mx

CURSOS

Otras miradas, doble placer. Apreciación artística en el Munal

Disfrutar el hecho artístico de manera espontánea tiene su encanto. Pero cuando mirada, corazón e intelecto se conectan para realizar una apreciación integral, el placer se multiplica.

El programa académico 2009 del Museo Nacional de Arte (Munal) presenta, al público interesado en obtener herramientas para afinar su apreciación, el programa Mirada, interpretación y museo. El objetivo es abordar desde distintas perspectivas teóricas la historia artística y cultural de México, usando como referencia la importante colección del propio Munal. Con dos ejes temáticos

—Modos de ver y Modos de hacer— y 11 módulos, a lo largo de ocho meses, el programa desarrolla un proceso de apreciación artística dividido en dos vertientes: interpretación de la obra y acercamiento al trabajo técnico de los museos. Todo de la mano de diecinueve historiadores, curadores e investigadores de distintas ramas del conocimiento.

En abril, se abordan los modos de ver el arte, haciendo una revisión de distintos lenguajes pictóricos, así como de los principales movimientos académicos de la creación plástica occidental.

PARA DESCUBRIR

Templo y plaza de Loreto: grandeza neoclásica

En la plaza de Loreto, situada en el cruce de San Ildefonso y Rodríguez Puebla, una hermosa fuente neoclásica diseñada por el arquitecto Manuel Tolsá (1757-1816) y decorada con sirenas, es un excelente prelude para ingresar al imponente edificio que mira de frente a la plaza: el templo de Nuestra Señora de Loreto.

Basta bajar los diez escalones que conducen a la nave central, para situarse en un sosiego que obliga a bajar la voz y concentrarse en mirar. Mirar las largas pilastras jónicas, los dos pares de capillas semicirculares

del crucero, el interior de la monumental cúpula —la más grande del Virreinato— y su anillo de fuego dorado, allá en la cima. Los murales de las bóvedas sufren deterioro evidente, pero eso no impide deleitarse con la belleza de este ejemplar de neoclasicismo a la francesa, obra de Agustín Paz e Ignacio Castera —quienes le ganaron el encargo a Tolsá. El templo fue levantado entre 1809 y 1816.

En 1830, debido a un hundimiento en su flanco oriente, fue cerrado. Fue reabierto veinte años después. En 1931 fue declarado Monumento.



FOTOGRAFÍA: EIKON

Templo y plaza de Loreto

En el cruce de San Ildefonso y Rodríguez Puebla. Metro Zócalo. Horarios del templo: L-D 10 a 19:30hrs.



EL GENIO Y LA GRACIA DE TIN TAN EN EL CENTRO

Del 16 al 26 de abril en el Centro Histórico,
como parte del Festival Tin Tan es cooltural.

POR PATRICIA RUVALCABA Y VANESSA JOB

De él se han dicho muchas cosas. Que “Era un gran maestro del desmadre, un Premio Nobel del relajo, de la guachapa, la alegría y el buen humor” (Héctor García, fotógrafo) “Era un fauno inteligente entregado al placer” (Leonardo García Tsao, director de la Cineteca Nacional); “Fue un destello de locura inteligente” (Diego Galán, crítico y director de cine); “Era un verdadero desorden en organización” (Paco Zavala, periodista); “Fue el primer ciudadano mexicano del siglo XXI” (Carlos Monsiváis); “Rebasaba cualquier protocolo” (Manuel Márquez, documentalista); “Era alguien dado a darse a la gente” (Rafael Aviña, crítico de cine); “Era alérgico a la tristeza” (Rosalía Valdés, biógrafa e hija de Tin Tan).

Todos esos, y otros epítetos, calzan muy bien en la persona de Ger-

mán Genaro Cipriano Gómez Valdés Castillo, mejor conocido como Tin Tan, cuyo genio y gracia serán recordados del 16 al 26 de abril en el Centro Histórico, como parte del Festival Tin Tan es cooltural.

El programa incluye proyecciones de cine, la exposición al aire libre Aquí está tu pachucote, conformada por fotografías de gran formato, así como un concurso de diseño de playeras conmemorativas.

Así mismo, el ballet Nuevo México, con 60 pachucos en escena, se presentará en tres tardeadas en las que además, profesores de baile enseñarán los secretos del cha-cha-chá, el *swing* y el mambo.

Entre las sorpresas está la exhibición de objetos personales del cómico. “En el Museo del Estanquillo vamos a llevar los objetos personales de mi papá: su traje, su sombrero,

sus cámaras, su colección de monedas. Estas cosas no se han exhibido nunca”. Estos objetos salieron de un baúl, adelantó Rosalía Valdés, hija menor del artista y principal organizadora del festival. “Mis hermanos y yo abrimos un baúl viejo de mi papá, que nos daba mucho miedo abrir por todo lo que toca mentalmente y emocionalmente”.

Asimismo, se presentarán algunas canciones para niños escritas por Tin Tan. Además, un adelanto de un documental de Rosalía, que entre otras cosas habla sobre el tiempo en que Tin Tan volvió a la Ciudad de México y fue rechazado por algunos sectores, debido a su forma de “machucar” el español.

ALGO DE TINTANOLOGÍA

Tin Tan nació el 19 de septiembre de 1915 en una vecindad situada en el cruce de las avenidas Hidalgo y Paseo de la Reforma, y que ahora es el Hotel de Cortés. Allí vivió un tiempo con sus abuelos. Después residió en Ciudad Juárez, donde se embebió de la cultura fronteriza y los códigos pachucos —el *spanGLISH*, por ejemplo— que después llevaría al cine.

Dotado de capacidades extraordinarias de mimesis e improvisación, sus imitaciones de Agustín Lara en una estación de radio fronteriza lo hicieron célebre. A principios de los años cuarenta del siglo pasado, regresó a la Ciudad de México, donde desarrolló plenamente su carrera de comediante, cantante y actor de doblaje. El Centro Histórico fue escenario de varias películas suyas, como *El Revoltoso* (1951) en la que Tin Tan escala el campanario de la Catedral.

Su obra cumbre, de acuerdo con la encuesta Las 100 mejores películas

“ERA UN GRAN MAESTRO DEL DESMADRE, UN PREMIO NOBEL DEL RELAJO, DE LA GUACHAPA, LA ALEGRÍA Y EL BUEN HUMOR”.

HÉCTOR GARCÍA
FOTÓGRAFO

del cine mexicano, son las cintas *El rey del barrio* (1950), con la posición 18, y *Calabacitas tiernas* (1949), en la posición 33. (La encuesta, efectuada entre 25 expertos, se publicó en 1994 en la revista *Somos*). Asimismo, los doblajes de Tin Tan para el oso Baloo de la película *El libro de la selva* (1967) y el gato O'Malley de *Los aristogatos* (1970), son considerados magistrales.

Pero una de las contribuciones más señaladas del artista fue la de incorporar para siempre al cine mexicano el arquetipo del pachuco, con todas sus extravagancias: vestimenta, maneras y, sobre todo, habla. “Jale” (por trabajo); “cantón” (por casa); “waifo” (por esposo), son algunas de las palabras que Tin Tan introdujo en el habla popular mexicana. También frases como “No forgetees a tus relativos” (No olvides a tus parientes).

El cronista Carlos Monsiváis describió así el fenómeno: “el dandismo desafiante del pachuco (una estética que es una ética, el estereotipo que presiente la necesidad de una contracultura, el fruto y la premonición de las primeras luchas de los mexicano-americanos), hallan en Tin Tan su versión azucarada y festiva, su adaptación y su divulgación comerciales”.

En el ámbito de las simpatías populares, Tin Tan ocupa un lugar



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DE LA FAMILIA VALDÉS JULIÁN

FOTOGRAMA DE LA PELÍCULA *LO QUE LE PASÓ A SANSÓN*, 1955



FOTOGRAFÍA: CORTESÍA DE LA FAMILIA VALDÉS JULIÁN

especial. Su cinismo, su frescura, su celeberrima impuntualidad, su natural encarnación del diablillo ingenioso que siempre cae parado y se las arregla para toquetear a las guapas y, más aún, quedarse con la más guapa, le ganaron un pedestal. Por algo este país, dividido en *chivistas* y *americanistas* en materia de fútbol, muestra una división parecida en materia de cómicos de oro: *tintanistas* y *cantinflistas*.

LA CARNE Y EL HUESO

Cuando era pequeña, Rosalía Valdés, hija menor de Tin Tan lo llamaba "babito". Ambos tenían una especie de rutina para cuando ella regresaba de la escuela, en la que él le pedía a ella un beso. "Yo era su muñequita, entonces le daba su beso y él se desmayaba. Le tenía que dar otro para que despertara", cuenta Rosalía, en una entrevista. Tin Tan despertaba, pero no reconocía a nadie, y por ahí seguía el juego. Cuando él le pedía a ella sus calificaciones, "yo salía corriendo y me correteaba".

De Tin Tan también se ha dicho, hasta la saciedad, que era un mujeriego incurable, que siempre llegaba tarde, que despilfarraba el dinero o que

se dejaba estafar. Rosalía encontraba parciales estas opiniones y en 2003 publicó *La historia inédita de Tin Tan*, libro en el que relata el idilio entre el cómico y su tercera esposa, Rosalía Julián. También lo muestra como un padre amoroso, juguetón y responsable.

Para Rosalía, la muerte de Tin Tan, en 1973, a causa de un cáncer, tuvo un significado muy distinto que para el resto de México: "No necesitas que se te muera tu papá cuando eres adolescente".

De acuerdo con el libro, una noche Rosalía entró a la recámara de Tin Tan para cantarle, y lo encontró apretándose el estómago. "Al día siguiente llegaba yo de la escuela y vi una ambulancia estacionada frente a la casa. Sentí algo ardiente que me oprimía del cerebro a las piernas y no me dejaba respirar. Cuando mi papá vio que yo estaba allí, actuó como si nada diferente estuviera pasando. Hizo que quienes lo llevaban en la camilla se detuvieran y se incorporó para abrazarme. Me hizo señas de que le diera un beso y me acerqué con miedo a dárselo. Fingió desmayarse para que le diera un segundo beso, como era costumbre, yo se lo di, pero esta vez no volví en sí". ✨

Para consultar la programación del festival visita:

www.proyectintan.com



El Festival Tin Tan es cooltural fue organizado por la familia Valdés Julián, Fundación del Centro Histórico, Fideicomiso Centro Histórico de la Ciudad de México, Autoridad del Centro Histórico, Museo del Estanquillo, Pasagüero y varios hoteles del Centro Histórico.

FRAGMENTOS



FOTOGRAFÍA: BARRY WOLFRYD

CLAROSCURO EN MANZANARES

POR PATRICIA RUVALCABA

El tizne impregna las paredes, la pala, los escasos utensilios, las manos y la cara del carbonero. La negrura no es total, gracias al manchón azul turquesa del mostrador y al color blancuzco de los costales de carbón. Sin embargo, la estampa da para un estudio a la manera de los pintores de claroscuro, aquéllos que con una pequeña fuente de luz, creaban escenas llenas de calidez, dramatismo u horror. Un Caravaggio contemporáneo, o un Rembrandt, podría realizar una serie acerca de la carbonería de Manzanares 19-A. "La báscula del carbonero", podría ser una. Porque los platillos metálicos semicirculares con que antes se servía el carbón desaparecieron, pero la humilde báscula sigue pesando kilos -de 6.50 pesos, a precio actual. "Los trabajos del carbonero", podría ser otra. Porque el carbonero, que se llama Gerardo Martínez y tiene 36 años, dice que el negocio ha venido a menos desde los tiempos en que la carbonería era de su padre y estaba "allí a la vueltita, en el mercado de Mixcalco". El destino de su carbonería sin nombre -"es que no tiene razón social"- está liga-

do básicamente a los eloteros, que "son los que más compran" (la población de quesadilleros y tamaleros ha mermado, o bien han cambiado de fuente de energía). Luego está la gente afecta al pescado sarandeado, al cabrito a las brasas o a las carnes asadas de los *pic nic*, y "personas de escasos recursos" que carecen de una estufa a gas. El carbonero, que abre los siete días de la semana de 10 a 15 horas, está prevenido y tiene "otro trabajo". Una variación más podría titularse "La familia del carbonero". Porque la esposa y los tres niños hacen la comida con él, detrás del mostrador azul turquesa y en medio de las pilas de materia oscura, geométrica y olorosa. Luego los niños, alegres y tiznados, juegan, trepan al tapanco del fondo, remueven ese carbón venido de Chiapas, con lo que producen una música quebradiza. Una última variación podría ser "La serenidad del carbonero", porque cuando despacha, cuando descarga, cuando, en fin, apila sacos de carbón, el polvillo negro se le viene a la cara. Pero al carbonero, la idea de que eso sea dañino, francamente le hace gracia. ✨

EL ZAPATERO DE LOS PACHUCOS

POR ALONSO FLORES

Don Saúl Becerril Chávez tiene 72 años y dos grandes orgullos: haber sido *Guantes de oro* y campeón amateur de boxeo hace casi 50 años, y ser el principal proveedor de zapatos de pachuco en la Ciudad de México.

“Me gusta el zapato y su venta, para mí es una delicia. Creo que soy parte de una tradición, porque estos zapatos se han mantenido como el clásico del bailaror y mientras haya bailarores habrá quien venga por ellos”, dice convencido.

En las paredes del local 759, en el pasillo 16 del mercado de Mixcalco, lucen decenas de zapatos de charol bicolor. Los hay rojo o azul con blanco, o bien verde o amarillo con negro, pero las posibilidades no terminan allí, pues los clientes pueden solicitar cualquier combinación imaginable, incluso con los colores y el escudo de su equipo de fútbol favorito.

Así, unos zapatos blanco y negro, con unos guantes y la inscripción *El Jarocho* bordados en el empeine, esperan a su dueño, quien pronto pasará a recogerlos.

“Aquí tendré unos doscientos pares, todos diferentes. Éste es el único lugar con este tipo de zapato, aunque en Tepito también se vende, pero en baja escala”.

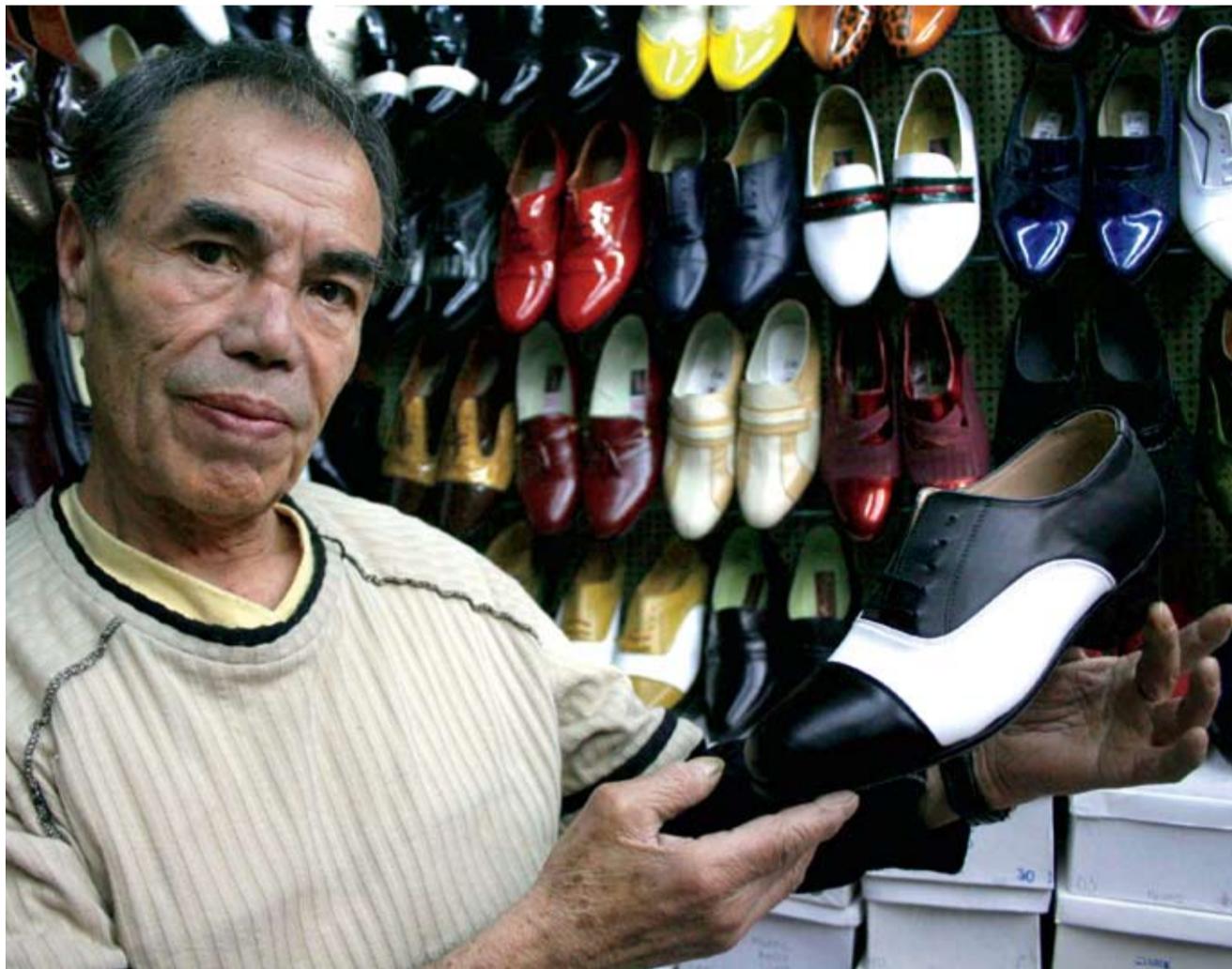
“SOY PARTE DE UNA TRADICIÓN, PORQUE ESTOS ZAPATOS SE HAN MANTENIDO COMO EL CLÁSICO DEL BAILADOR Y MIENTRAS HAYA BAILADORES HABRÁ QUIEN VENGA POR ELLOS”

SAÚL BECERRIL

¿QUIÉN ES PACHUCO TODAVÍA?

El ganador de los *Guantes de oro* en 1955, en una pelea en la Arena Coliseo contra *El Torito* Mota, recuerda que los zapatos de pachuco “antes los compraban los jóvenes, pero ahora sobre todo, las personas mayores”.

También ha corroborado que es una tradición que se transmite de ge-



LOS CLIENTES PUEDEN SOLICITAR LA COMBINACIÓN DE COLORES QUE PREFIERAN

neración en generación. “Tengo clientes que venían con sus papás y ahora ellos traen a sus hijos.

“Tenemos también para niño y para dama, porque muchos les inculcan a los niños el danzón y se llevan el zapato chiquito”.

El ex campeón describe las posibilidades económicas de su clientela. “Hay gente que llega con mucha lana y se lleva hasta ocho pares, otros que nada más vienen por un parecito, o clientes que me van dejando de a 50 pesos hasta que completan el costo”, dice, mientras da el precio de un par en tonos verdes, 450 pesos, aunque los hay hasta de 700.

El zapato “se hace en el taller de los maestros Rodolfo y Salvador Flores, en la colonia Valle Gómez”.

El proceso dura aproximadamente una semana. “Se va a la peletería, directamente a las de León, Guanajuato o las de aquí del Centro, en Jesús Carranza. Luego se corta, se hacen los moldes y se pone la horma. De ahí a montarlo, pegarlo, clavarlo, coserlo y forrarlo”.

La venta es todos los días, de 9 de la mañana a 7 de la noche. Don Saúl se levanta a las 6 — “una disciplina que viene del box” — y viaja desde Netzahualcóyotl, en donde vive, al mercado de Mixcalco, donde igual que los otros 917 locatarios, espera a los clientes.

DE LOS GUANTES A LOS ZAPATOS

Proveniente de Michoacán, don Saúl llegó al Distrito Federal en 1941. Tenía 5 años y viajó con su padre, Salomón Becerril, zapatero, y su familia.

Con la mirada animada por el recuerdo del deporte en que fue campeón, cuenta: “desde esa edad me empezó a gustar el box, pero empecé más grande a entrenar en el gimnasio Jordán, en Salto del Agua, donde entrenaban el *Toluco*, el *Ratón* Macías y *Fili* Nava, algunos de los grandes boxeadores de aquella época. Conocí la gloria rápido, pero también me retiré de volada.

“A los 25 años fui campeón de los *Guantes de oro* y a los 26 campeón nacional amateur. Ya como profesional, por una lesión en la nariz, me retiré”.

Y cambió su vida, de los guantes pasó a los zapatos. “Pensé: ¿qué hago? Y me dediqué al comercio del zapato porque me acordé del oficio de mi papá... Al principio vendía zapato normal, pero un día un cliente me pidió un par de pachuco y se los mandé a hacer con mi proveedor; me gustaron y me fui especializando y luego venían a pedírmelos de todas partes del país”.

Primero vendía en la calle, en la Soledad, y desde hace casi 50 años en el mercado de Mixcalco. “Son estos zapatos los que se ven en los salones Los Ángeles, California y en la Ciudadela, en todos los lugares donde hay reuniones de bailarores”.

Don Saúl era peso Mosca, entre los 48 y los 51 kilos, y así sigue, bajito de estatura, rápido de movimientos, atento a los clientes y locatarios que lo saludan al pasar. Y a todo esto, ¿cuáles son sus zapatos favoritos? Los mocasines blanco y negro de charol, con tacón cubano “altito”, porque “es el clásico que nunca pasará de moda y es el que más se vende”. ✨