

CRÓNICAS DE BARRIO

#TurismoDeBarriocdmx



TURISMO DE BARRIO



TURISMO DE BARRIO



INTRODUCCIÓN

La Ciudad de México es una ciudad de historia milenaria, con una gran riqueza patrimonial, tanto tangible como intangible. En 1325, la ciudad de México-Tenochtitlan fue fundada por el pueblo mexica, en un islote en el centro de la zona lacustre de la Cuenca de México (formada por cinco lagos: Texcoco, Xochimilco, Chalco, Xaltocan y Zumpango). La ciudad mexica se convirtió en la capital del gran imperio azteca, dominando alrededor de trece mil km² de la zona central de Mesoamérica y con extensiones hasta la zona central de Oaxaca, Guerrero, Tabasco y la costa del Golfo de México.

Con la llegada de los españoles, la Ciudad fue conquistada en 1521. Este suceso generó un mestizaje cultural, así como la reconstrucción de la actual Ciudad de México. Muchas de las construcciones fueron realizadas con las mismas piedras y por los descendientes de los indígenas conquistados, mismos que habitaron los espacios periféricos: en los barrios, en los pueblos ribereños y en las montañas que rodean la Cuenca.

La herencia del mestizaje cultural se encuentra viva en los pueblos y barrios originarios de la Ciudad, expresado a través de sus formas de organización social, tradiciones, gastronomía, lenguaje y otros elementos socio-culturales que fortalecen la identidad comunitaria. Además, se han sumado los barrios vivos que han construido su propia historia en el asfalto de la ciudad.

La Secretaría de Turismo de la Ciudad de México, en coordinación con la Asociación de Cronistas Oficiales de la Ciudad de México A.C., presentan las “Crónicas de Barrio”, un conjunto de crónicas que muestra la riqueza cultural y que conservan la identidad y la memoria colectiva. Estos relatos buscan animar a todos los visitantes y habitantes de la Ciudad a visitar cada rincón que hace del barrio una experiencia única.

Las “Crónicas de Barrio” se realiza a través de la acción institucional de Turismo de Barrio, cuyo objetivo es fomentar el desarrollo económico, social y cultural a través del fomento turístico en zonas que poseen potencial y que se localizan fuera de las tradicionalmente visitadas, a través de identificar la vocación territorial turística, apoyar con asesoría y acompañamiento a la población que realiza o quiere realizar actividades y servicios turísticos, impulsar la creación de nuevos productos de turismo cultural y reconocer y difundir del patrimonio cultural y natural, tangible e intangible de la Ciudad.

TURISMO EN LA ALCALDÍA BENITO JUÁREZ, MIXCOAC

Antrop. María de Jesús Real García Figueroa
Cronista en la Alcaldía Benito Juárez

Iniciamos con la población más antigua e importante en Benito Juárez que hoy en día forma parte de la gran urbe del siglo XXI, conservando su riqueza cultural, histórica y social siendo un esquema tradicional de ciudad.

Siendo el antiguo pueblo de Mixcoac hogar e inspiración de hombres ilustres y testigo de innumerables historias, que forman parte de un pasado que se mantiene vivo a través de sus construcciones, las cuales hoy en día forman parte del escenario cotidiano de los mixcoaquenses.

Hoy en día, podemos apreciar un Castillo adquirido por el Colegio Williams en 1922, que fuera casa de campo de José Ives Limantour Marquet, ministro de Hacienda de Don Porfirio Díaz.

Después nos dirigimos al Instituto de Investigación Dr. José Luis Mora (Casa de Valentín Gómez Farías), adquirida en un remate alrededor del año 1840 por la esposa del Vicepresidente Valentín Gómez Farías e Isabel López Padilla, de quienes reposaban sus restos en la huerta de la casa hasta el año de 1933.



En esta misma ruta se encuentra la Universidad Panamericana que cuenta también con un inmueble del siglo XVIII que ocupa dicha Universidad la cual antiguamente fue una fábrica de telas donde se tejía especialmente seda, actividad en la que sobresalía Mixcoac como uno de los lugares de mayor producción y calidad en la Nueva España.

Le di vuelta, seguí caminando entre calles, encontrándome con el Centro Cultural Juan Rulfo, edificio del siglo XIX, que alguna vez fue sede de la Prefectura y Palacio Municipal de Mixcoac, recibiendo el nombre de “Centro Cultural Juan Rulfo” como un homenaje póstumo. Observé con gran asombro un mural que da acceso al edificio obra del artista Francisco Eppens Helguera, titulado “Nuestras Raíces Culturales” o “Quetzalcóatl”.

Siguiendo de frente mi recorrido se encuentra la Casa de Joaquín Fernández de Lizardi, hogar del destacado periodista, literario y primer novelista mexicano autor de “El periquillo Sarmiento” texto escrito en su casa de Mixcoac.

Di unos pasos más abajo adentrándome cada más, encontrándome con el Ex Convento y Capilla de Santo Domingo de Guzmán donde en 1595 los franciscanos fundaron el Convento dedicado a Santo Domingo de Guzmán el conjunto arquitectónico consta de convento, portería, templo y capilla dedicada a la Virgen del Rosario.

Pude notar con asombro que conserva algunos elementos del siglo XVI como: los arcos de medio punto, su portería, nave de crucería y cúpula.

Regresando un poco al lugar de origen y en pleno corazón de Mixcoac encontré de frente la Monumental fuente que consta de nubes y 8 cabezas de serpiente, icono del glifo del cruce entre Revolución y Mixcoac.

En contra esquina se ubica el Mercado de Mixcoac, conocido también como “José María Pino Suarez”, pero al cual con el paso del tiempo, se ha hecho costumbre nombrarlo por su ubicación “Mercado de Mixcoac”, famoso por sus deliciosos mariscos y antojitos mexicanos como las muy conocidas gorditas de chicharrón las cuales tuve el deleite de degustar.

Adentrándome un poco más ubique la Universidad de la tercera edad, centro educativo integral, enfocado a mejorar la calidad de vida y el proceso de envejecimiento de los adultos mayores a través de ejes de atención, impartiendo materias, talleres, cursos y conferencias.

De salida tuve la fortuna de encontrarme con el Parque Luis Gonzaga Urbina, mejor conocido como “Parque Hundido” considerado uno de lo más biodiversos e importantes por su aportación ambiental debido a sus áreas verdes. Conocido también con el nombre de “Parque Arqueológico Luis G. Urbina” ya que cuenta con 51 réplicas arqueológicas.

“Mixcoac fue mi pueblo: tres sílabas nocturnas.
Un antifaz de sombra sobre un rostro solar.
Vino nuestra Señora, la Tolvanera Madre.
Vino y se lo comió, yo andaba por el mundo.
Mi casa fueron sus palabras, mi tumba el aire.”

-Octavio Paz-

EL PUEBLO DE SAN MIGUEL AMANTLA

Martina Rodríguez García
Cronista en Azcapotzalco

Quiero invitarlos a uno de los 27 barrios antiguos Calpullis de la Alcaldía Azcapotzalco: "Amantla" el barrio en el que ya evangelizados sus habitantes veneran a su Santo Patrón San Miguel Arcángel.

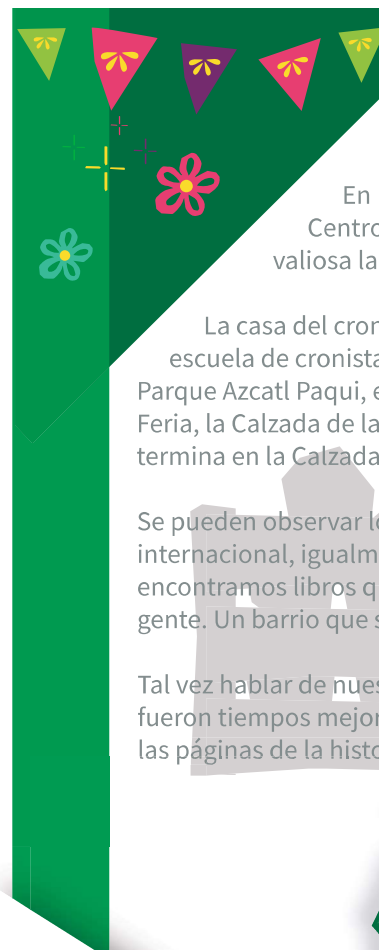
La parroquia de Amantla fue construida en el siglo XVI y conserva pinturas y retablos antiguos, algunos donados por los vecinos después de la guerra de Independencia. En el atrio se encuentran tres ahuehuetes que los vecinos los llaman Padre, Hijo y Espíritu Santo. Es el barrio más defendido por su historia y costumbres, la reunión para asistir a la primera misa domingo a domingo para después en alguno de los puestos y cocinas, tomar un rico desayuno. El aroma del pan y los tamales hechos en casa dan un toque especial en la mañana.

Se aprecia el arte en las portadas de día de fiesta en la parroquia, los tapetes de aserrín con sus hormigas caminando hacia la entrada de la parroquia. Recuerdos del señor Crescencio, Don Chencho, como lo conocía el pueblo.

El arte plumario fue mantenido como una bella tradición por el señor Jesús Valle Valeriano los penachos eran su más bello trabajo, herencia que pasa de generación en generación.

El trabajo con plumas de aves que confeccionó Don Jesús fueron las réplicas de los copillis de Moctezuma y Cuauhtémoc, ocupando en el primero 4.500 plumas y en el segundo 2.500 plumas de las más hermosas que él trabajaba, actualmente ya no es fácil conseguir las plumas además de tener precios muy elevados.

En San Miguel, el pueblo defiende su tierra, sus tradiciones, la herencia que dejaron sus abuelos y las zonas que fueron estudiadas, donde se localizaba el Palacio de Tlaltizac en tiempos prehispánicos, es un lugar en que hace más de 150 años se conocía como zona arqueológica y donde el arqueólogo



Manuel Gamio realizó los estudios estratigráficos encontrando la antigüedad del tipo de cerámica "de los cerros" (teotihuacano y tolteca).

En las construcciones modernas podemos ver el Centro Femenil las Trancas, que está realizando una valiosa labor entre las mujeres de la población.

La casa del cronista Carlos Monsiváis funciona como archivo y escuela de cronistas, se usa para presentaciones de libros, etc. El Parque Azcatl Paqui, en el Predio Van Beuren de Santa Lucía 30. Expo Feria, la Calzada de la Naranja te lleva desde la Av. Cinco de Mayo y termina en la Calzada de las Armas.

Se pueden observar los ahuehuetes reconocidos a nivel nacional e internacional, igualmente el panteón, en la biblioteca Ernesto Ramírez encontramos libros que nos muestran la historia de este pueblo y su gente. Un barrio que se defiende y se respeta.

Tal vez hablar de nuestros barrios, es recordar que tiempos pasados fueron tiempos mejores y que lo intangible existe y es de gran valor en las páginas de la historia de Azcapotzalco.



PORTADAS, TAPETES, SEMILLAS Y FLORES

Adriana Sanromán Peyron
Cronista en la Alcaldía Iztapalapa

Las fiestas patronales en los pueblos y barrios tradicionales de la Ciudad requieren de una cuidadosa planeación, que entre cofradías y mayordomías funciona como el engranaje fino de un reloj en el que cada detalle es de suma importancia y de primera necesidad. Es así como la decoración que engalanará los templos, capillas y altares salta a la vista y me lleva a preguntar, ¿Quiénes hacen estas maravillas?, ¿Qué materiales usan?, ¿Siempre los hacen las mismas personas?

Para mi sorpresa, hay un gremio bastante definido que se dedica a la elaboración de portadas; unos con más experiencia que otros y muchos están fuera de San Juanico. Sin embargo, en mi pesquisa por averiguar quiénes son aquellos artesanos maravillosos capaces de transformar flores, semillas y aserrín en tapetes y portadas monumentales, encontré a Mario, un buen amigo, mayordomo y poblador local de San Juanico Nextipac. Además de múltiples oficios, entre ellos el comercio, desde ya hace varias décadas, Mario se dedica a la elaboración de estas magnas obras.

Con mucha pericia, paciencia y destreza inigualable, Mario diseña las figuras que serán parte de las portadas y tapetes, va dibujando poco a poco lo que piensa y cuando ha quedado conforme con su diseño, comienza a trabajar. “Me gusta hacer esto porque me relaja”... voy acomodando poco a poco las semillas o las flores para ir haciendo las figuras”, dice Mario cuando le pregunto sobre su actividad. “He hasta ganando concursos y viajes gracias a que sé hacer esto”, comenta con una foto de un viaje a Compostela.

Cada tipo de material representa para Mario un reto diferente, así como cada figura que diseña. A veces, todo va con semillas y para ello debe seleccionar con cuidado aquellas que se ajusten a los colores que va a usar; cuando los diseños llevan otros colores, las semillas se pintan. Cuando trabaja con flores, hay que pensar también en cuánto tiempo va a estar puesta la portada y hay quienes le piden también usar flores de plástico e imágenes impresas.

“A veces trabajo toda la noche..., así nadie me molesta y no hay ruido que me distraiga... A veces hasta se me olvida comer... Cuando me inspiro, el tiempo pasa sin que me dé cuenta”.

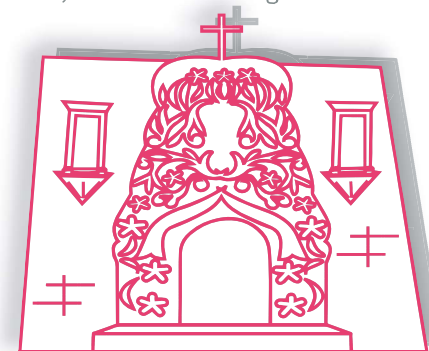
Para los encargos más grandes, no trabaja solo y Mario acepta la ayuda de su familia cuando la labor se vuelve titánica. Con esa inspiración y destreza, centímetro a centímetro, pegando semillas o anudando flores van construyendo las inmensas portadas que serán posteriormente levantadas.

“Los tapetes son más sencillos, el aserrín se tiñe y luego se hacen plantillas con los diseños”, cuenta Mario en torno a la decoración de los caminos que realiza con flores, volutas y diseños geométricos.

De carácter efímero, para mi pesar y tal vez el de los lectores, estas artesanías monumentales tienen unas horas o a lo máximo unos días de vida, vistiendo de colores el pueblo entero, en conjunto con el típico papel picado que Mario también sabe hacer.

Si quieres ser testigo de estas magníficas obras, visita San Juanico Nextipac en las fechas de las fiestas religiosas: en junio 24, para la fiesta de San Juan Bautista; el 25 de julio, para celebrar a Santiago Apóstol; el 6 de agosto, en los festejos de El Divino Salvador y finalmente, el 24 de septiembre, honrando a la Virgen de las Mercedes.

Además de las portadas monumentales y de las capillas y altares familiares, podrás disfrutar de la tradicional feria que se coloca en torno al templo de San Juan, ubicado en la calle de Ignacio Allende, a un costado de la Plaza Juárez, en San Juanico Nextipac, Iztapalapa.



AGUA DE LAS VERDES MATAS EN EL JARDÍN DEL INDIYO Y EL MERCADO DE LOS BRUJOS

María Eugenia Herrera
Cronista de la Alcaldía Cuauhtémoc

¿A que muchos de ustedes no han entrado a una pulquería?, o sí, porque ahora como que ya nos estamos animando, como que se están poniendo de moda otra vez, porque no hace mucho tiempo era bien popular en nuestro país. El pulque es tan viejo como las montañas, o poco menos, porque es una bebida espirituosa fraguada en estas tierras hace muchos siglos. Al principio era usada como bebida ritual y de uso restringido, eso cuando por acá no había tantos borrachos. Pero luego, cuando México empezó a ser mestizo, se convirtió en la bebida nacional, su producción era toda una industria hasta bien avanzado el siglo pasado, pero entonces llegaron otras bebidas de allende los mares, entre ellas la cerveza y empezó a quitarle clientela, mucha clientela. En fin, que para honra de lo “hecho en México”, el pulque vive porque resiste y porque tiene sus méritos.

Pues si se atreven, les voy a recomendar una pulquería de uno de los barrios más antiguos de la Ciudad, enclavado en el lindero sur del Centro Histórico en la Colonia La Esperanza de la Alcaldía Cuauhtémoc, para que no se pierdan está en el 106 del Callejón de San Antonio Abad, en una de las esquinas del Jardín Casimiro Chowell conocido como Jardín del Indio, llamado así porque ahí justo estuvieron durante 40 años los Indios Verdes, esos que luego estuvieron en la salida de la carretera a Pachuca.

La Rosita cambió de dueño, ahora es Luisito Ortiz, registrado en su acta de nacimiento así en diminutivo. Él era un cliente con más de 14 años de antigüedad, pero adquirió la membresía de la pulquería en diciembre del año pasado, cuando se enteró que estaba a punto de cerrar sus puertas y solo su afecto al establecimiento y aprecio a la tradición ahí resguardada, lo decidió a rescatarla, porque entonces “era un cadáver” nos dijo.

Y nadie mejor que Luisito para este rescate porque a menos de un año de su agonía, La Rosita tiene recompuesta la estampa y fragante su ambiente. Desde luego su más grande valía es la calidad del pulque que sirve, a mí que no soy tan adepta, el de La Rosita lo sentí fresco, suave, dulce, rico, con alma, eso al gusto, pero a la vista de un blanco sin mácula y al olfato, sutil en esa su fermentación a veces escandalosa.

Y ya saben, como siempre, en La Rosita el pulque que ahí se ofrenda puede ser del fino (natural), curado o campechano. Yo me vi fiel a la Chabela, un fino mediado con prisco Mundet, que acopla de maravilla y matiza perfecto el color. Mis tertulianos se estrenaron en esto del pulque con un fino, que no solo aplacó todas sus reservas sino también los cautivó desde el primer trago... y dobletearon.



Déjenme decirles además de lo moderado del gasto que se hace, el pulque no se vende por copa o vaso, es por garrafas de litro o medio litro; el medio del fino cuesta \$18.00, el litro \$30.00. El curado \$30.00 y \$50.00 respectivamente. Del campechano solo lo despachan de a litro a \$40.00.

En la Rosita también se dan botanas, van de balde con la bebida servidas a partir de las dos de la tarde, menos los miércoles nos dijo Luisito quien agregó que pueden ser quesadillas de papa o queso, huevo en salsa, cola de res en adobo,



alambres, taquitos dorados, frijoles con queso y crema, caldo de habas.

Todas ellas se preparan ahí en una pequeña cocineta y con salsa a discreción.

Nosotros llegamos antes de las botanas, no nos tocaron, pero al irnos vimos que estaban cocinando habas verdes y empanaditas doradas... nos las perdimos. Y es que La Rosita empieza desde las diez de la mañana, para los que les plazca un aperitivo temprano.

Como anunciado está en el Facebook de esta pulcata: "Para crecer fuerte y sano, toma pulque desde temprano".





En nuestro turno matutino no fuimos los únicos, había dos mesas con sendos caballeros discretos y aplicados con sus vasos, una familia de una pareja joven con dos chicos adolescentes y una pareja de trabajadores de la prepa siete, cercana al lugar que nos comentaron son clientes regulares. Nos cuenta Luisito que la clientela es diversa, predominando la gente joven del rumbo. Los viernes y sábado en la tarde noche es la mayor concurrencia.

Una de las características que engalana a La Rosita es su aspecto, desde fuera se ve que es pulquería, sin misterio porque así se anuncia con letrero visible, pero también por que su entrada esta resguardada por esas puertas clásicas de dos batiente de tablitas, del tamaño justo para que desde adentro podamos ver las botas y la cabeza de los entrantes.

Para terminar con La Rosita insisto con Luisito, que discreto y amable, lo recibe a uno con sonrisa franca que le da calidez al recinto. Siempre atento al servicio, se da maña para sentarse a las mesas de sus parroquianos y regalarnos relatos sobre el pulque para los que como nosotros preguntamos, su origen, su proceso, sus cualidades. Y mejor aún, la historia fascinante de La Rosita, que tendré la prudencia de no adelantarles para que la escuche directamente de él, cuando lo visiten.

Nosotros cigarreros que somos, salimos para instalarnos en una de las bancas del jardín cruzando la calle, cercada con vecindades centenarias de fachadas pintaditas. Para después caminar por sus pasillos sombreaditos por altos y frondosos árboles, hasta el lindero opuesto de donde parte la calle conocida como Prolongación Canal, angosta, con edificaciones también de corte antiguo, que es la sede del comercio de todo lo necesario para armar altares y llevar el culto a la Santa Muerte.





Este recinto es emblemático de la vieja Ciudad de México, zona chinampera de Tenochtitlan y ruta del canal de La Viga, ahora convertido en calzada, importante por ser durante siglos la vía navegable por la que se introducía el abasto para la Ciudad, pero también punto de reunión y recreo. Aquí empezaba el Paseo de La Viga ya de moda en la época virreinal, donde gente de todo color se daba cita.

Y ya que anden por la zona y aprovechando el viaje, pásense al mercado de Sonora, a una cuadra de La Rosita instalado sobre Fray Servando Teresa de Mier, cruzando la calzada de La Viga. Sin duda el mercado más insólito de México, tiene de todo lo que usted no puede imaginar, desde animales vivos, artículos relacionados con el ocultismo, la magia, la santería, la herbolaría, sin faltar una buena colección de cestería, cerámica, jarcería, juguetes tradicionales y ahora chinos.

Yo creo que todos los capitalinos hemos ido alguna vez a este también llamado “Mercado de los Brujos”, quizá hasta algunos son clientes habituales consumidores de agüitas curativas, polvos seductores, bálsamos consoladores o pomadas protectoras. Aun así, no dejen pasar la oportunidad de regresar, de preferencia en fechas próximas a una de nuestras fiestas tradicionales, porque la cartonería que ahí se vende es abundante para el 15 de septiembre, Navidad, Día de Muertos, Judas y claro está, los alebrijes sin calendario; también para el 28 de febrero para agenciarse a un Judas Tadeo de tamaño a la medida de su devoción.

En fin, ya saben, métanse el monedero en algún rincón pudoroso, dejen las galas en el ropero y adéntrense en uno de los reductos más emblemáticos y tradicionales de la ciudad, con 70 años de historia.

Si eres de espíritu aventurero y poco conservador, recomiendo ampliamente una excursión que inicie temprano en el mercado de Sonora y concluya en La Rosita para descansar los pies, aplacar zozobra y deleitarse con un curado.





Dra. Claudia Sheinbaum Pardo
Jefa de Gobierno de la Ciudad de México

Carlos Mackinlay
Secretario de Turismo de la Ciudad de México

Armando Mújica Romo
Director General de Competitividad Turística

Paola Alcocer
Directora de Fomento a Micro, Pequeña y Mediana Empresa Turística

Eduardo Campos Vargas
Subdirector de Desarrollo de Productos y Emprendedores

Turismo de Barrio CDMX
Luis Abraham Palomar Martínez
Elena Arroyo García
Emma Rosas López



TURISMO DE BARRIO

f @TurismoCDMX

@CDMXTravelOficial

turismo.cdmx.gob.mx

cdmxtravel.com

#TurismoDeBarriocDMX



CAPITAL CULTURAL DE AMÉRICA



#TurismoDeBarriocDMX