

LA PASITA

ABARROTES

EL ARTE POBLANO

Camisería

ESTETICA UNISEX
JOCELYN

Al. Castro S. wa.
• ORFEBRE • ARTIFICE •



MUEVOMUNDO

TALAVERA

Artículos Religiosos

EI GRAN VENADO

BASCULAS

Cuetlaxcoapan

Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural / Invierno 2023

AQUI ES
REPARAMOS
PLACAS
PUENTES
ROTOS
Ó FLOJOS
AL
INSTANTE
← INT. 1

EL PARIAN

Dulcería
La Rosa Caracoles

MERCADO
"LA VICTORIA"

Compañías Industriales
JAGUAR
BORDADOS

Leyenda Sport

HOSPITAL DE MUEBLES
TAPICERIA EN GENERAL
14 PTE 306 A TEL: 242 60 95

La Colonial

MISCELANEA La Carmelita

COBRE
BRONCE
AL.D.BOTE
AL.MACIZO
AL.D.PERFIL
RADIADOR
BALASTRA

AFILADURIA
LA MERCED
SE
AFILA
100%
GARRANTIA

FOTOS

LA ABEJA

Imprenta
TRABAJOS
URGENTES!!

Ejemplar gratuito



SÚPER PROMOCIÓN

SÚPER PROMOCIÓN

100% COTÓN

100% COTÓN

100% COTÓN

100% COTÓN

100% COTÓN

100% COTÓN



7912
12.40
12.40

7912
12.40
12.40

7914
12.40
12.40

7955
12.40
12.40

7915
12.40
12.40

7824
12.40
12.40

7901
12.40
12.40

7912
12.40
12.40

Llegaron las
OFERTAS
de
Temporada

-20%

-40%

+30%

+10%

7912
12.40
12.40

7904
12.40
12.40

7908
12.40
12.40

7906
12.40
12.40

7824
12.40
12.40

7901
12.40
12.40

7466
12.40
12.40

Directorio

Presidente Municipal de Puebla

Eduardo Rivera Pérez

Títular de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural

Berenice Vidal Castelán

Consejo Editorial

Luna Vanessa Silva Muñoz

Claudia Marín Bertolini

Elvia de la Barquera

David Ramírez Huitrón

Arturo Córdova Durana

Jesús Joel Peña Espinosa

Carlos Eduardo Benítez †

Coordinación editorial

Berenice Vidal Castelán

Yesenia Hernández García

Julieta Castañeda Castellanos

Diseño editorial

Reproducciones Gráficas Avanzadas S.A. de C.V.

Créditos

Portada: Reproducciones Gráficas Avanzadas S.A. de C.V. en colaboración con Edson Andrade Jiménez.

Contraportada: Reproducciones Gráficas Avanzadas S.A. de C.V. en colaboración con Puebla Antigua.



Cuetlaxcoapan, Año 09, No. 36, octubre-diciembre, es una publicación trimestral editada por la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural, Órgano Desconcentrado de la Secretaría de Gestión y Desarrollo Urbano del Honorable Ayuntamiento del Municipio de Puebla. Calle 3 Sur No. 1508, 3er Piso, Colonia El Carmen, C.P. 72530, Puebla, Puebla, Tel. 222-309-46-00 ext. 6024, revistacuetlaxcoapan@gmail.com. Editora responsable: Berenice Vidal Castelán. Reservas de Derecho al Uso Exclusivo No. 04-2019-021410381500-102, ISSN: 2683-2704, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, Licitud de Título y contenido No. 17037, otorgado por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación. Impresa por Reproducciones Gráficas Avanzadas S.A. de C.V. Calle 21 Sur No. 2308. Col. Los Volcanes, C. P. 72410, Puebla, Puebla; este número se terminó de imprimir en el mes de noviembre de 2023, con un tiraje de 1,000 ejemplares.

Índice

- 4 Presentación**
- 6 Carta Editorial**
- 8 Radiografía de lo intangible**
De compras en el Centro Histórico de Puebla
- 10 Mi historia en el Centro Histórico de la ciudad de Puebla**
Taherba, fabricación artesanal de balones, tradición viva desde 1952
- 12 Dossier**
- 14 ¿Almacenes alemanes en Puebla?**
La 2 Oriente, antigua calle de la Independencia y su vocación comercial
- 20 El AGMP en la historia comercial e industrial de la ciudad de Puebla**
- 26 Calaca, cazuela y comino.**
Vendimia para la ofrenda en el Día de Muertos en el centro de Puebla
- 34 La ciudad y el comercio.**
Representaciones
- 38 Sombrererías poblanas**
- 42 Mercado de La Victoria de Puebla.**
Apuntes para su historia
- 48 FotoPuebla**
Locales latentes
- 58 Recuperando el Patrimonio**
Rehabilitación del cuadrante norponiente del Centro Histórico de Puebla. Intervenciones necesarias para el corazón de la ciudad
- 64 Patrimonio Cultural Mexicano**
El legado plural y patrimonial de la dulcería poblana
- 70 Transbarroco**
Las otras letras de Puebla
- 74 Letras para la ciudad**
Deambular, observar y reconocer(nos)
- 78 Exploradores del Patrimonio**
La ciudad de los mil y un productos
- 80 Croquis Temático**
- 82 Agenda del Centro Histórico**





Presentación



La historia comercial de la ciudad de Puebla se remonta a su propia fundación, estratégicamente fue planeada, según su ubicación geográfica, para ser una ciudad intermedia entre el puerto de Veracruz y la Ciudad de México, esto favoreció el comercio transoceánico y la llegada de mercancías del antiguo continente, así como la exportación de una variedad de productos artesanales e industriales. El intercambio comercial permitió el acercamiento a conocimientos, procesos y sistemas de organización que fueron integrándose a nuestro Patrimonio Cultural.

Los centros históricos registran un gran dinamismo asociado a las actividades económicas, Puebla no es la excepción; su vocación comercial nos permite entender la estructura que muestra la distribución de usos de suelo y su relación con la movilidad que se desencadena entorno a los lugares de consumo y de trabajo. Por ello, en el número 36 de la Revista *Cuetlaxcoapan* **Calles con vocación y el arte de vender en el Centro Histórico**, ponemos en valor la vida comercial de Puebla, divulgando una muestra de la memoria de sus actividades comerciales.

A través de esta edición, buscamos reflexionar acerca de las vocaciones comerciales que se han arraigado en distintas calles del Centro Histórico de Puebla, vienen a nuestra mente la Calle de los Dulces, las calles de las zapaterías, papelerías, ferreterías y un sinnúmero de giros comerciales que podríamos enlistar que permiten leer nuestra ciudad desde distintas disciplinas como la historia, la antropología, la economía y el urbanismo.

Desde el inicio de esta administración, la protección del Patrimonio Cultural que alberga la capital poblana es una prioridad que ha implicado trabajar en la reactivación y el reordenamiento de las actividades económicas, es por eso que hemos impulsado acciones integrales para mejorar las condiciones del corazón de la ciudad, como lo fue la rehabilitación de las calles norte, que ahora son más accesibles, seguras y bonitas, lo que beneficiará su reactivación económica y permitirá que locales y visitantes disfruten transitar y hacer compras en esta zona de la ciudad.

Las y los invito a conocer a través de estas páginas, cómo el patrimonio edificado, las plazas, parques y jardines de nuestro Centro Histórico han sido testigos de la evolución del comercio establecido, así como reconocer a las y los artesanos, cocineros y empresarios que mantienen viva su vocación histórica. Recorramos y disfrutemos nuestras calles y todos aquellos comercios tradicionales que han sido parte de la historia e identidad de Puebla, y sigamos juntos corrigiendo el rumbo de nuestra hermosa ciudad.

Eduardo Rivera Pérez
Presidente Municipal de Puebla
2021-2024



La Perfecta

Carta Editorial

Berenice Vidal Castelán
Titular de la Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural

En este número de la Revista *Cuetlaxcoapan*, denominado **Calles con vocación y el arte de vender en el Centro Histórico de Puebla**, ponemos en valor la vida comercial de la ciudad. De esta forma, veremos al sitio patrimonial como un espacio vivo y vivido, que es fiel testigo del desarrollo de nuestra sociedad a través del tiempo. En Puebla, aún se mantienen vivas tradiciones locales como la culinaria, la musical, las festividades religiosas; y es un hecho que el comercio penetra en todos los poros de estas variadas expresiones.

En la sección **Mi Historia en el Centro Histórico de Puebla**, conoceremos la historia de Don Cristóbal González Espino, propietario del “Taller de Hechura y Reparación de Balones” (TAHERBA), que desde el año de 1952, conserva uno de los comercios emblemáticos del centro de la ciudad y es uno de los últimos artesanos que mantiene vivo este noble oficio.

En el **Dossier temático** daremos un interesante recorrido por las calles y las tradiciones de Puebla, una de ellas el Día de Muertos, recordando los lugares que cientos de personas han visitado al pasar de los años, como el icónico Mercado La Victoria, para adquirir cada uno de elementos que colocan en sus ofrendas; recordaremos el fascinante oficio de la sombrerería y la historia de sus más afamados artífices en Puebla; y conmemoraremos la historia de comerciantes inmigrantes que arribaron a la ciudad buscando un futuro mejor y emprendieron comercios que se mantienen en el imaginario de la gente, inspirando muchos de los establecimientos que hoy en día conocemos y frecuentamos.

Entender la ciudad y sus dinámicas, es una tarea que requiere de un gran ejercicio de observación, por lo que en la sección **FotoPuebla** veremos cómo el comercio se ha vuelto parte fundamental de nuestra cultura urbana; en **Recuperando el Patrimonio**, haremos una lectura sobre la rehabilitación del cuadrante norponiente del Centro Histórico, una importante zona comercial de Puebla. En **Patrimonio Cultural Mexicano**, la riqueza y tradición de la producción y comercialización de la dulcería mexicana será la protagonista; la sección de **Transbarroco**, nos lleva a imaginar “las otras letras de Puebla”, aquellas que han salido de tinteros y brochas para quedarse no solo en el papel, sino en nuestras memorias.

En **Letras para la Ciudad**, los invitamos a leer un ensayo sobre la experiencia de caminar con la mirada atenta por las calles del corazón de la ciudad. Nuestros **Exploradores del Patrimonio**, tendrán un divertido espacio para identificar los productos comerciales más emblemáticos; en el **Croquis Temático** y la **Agenda del Centro Histórico**, encontrarán una selección muy especial de comercios tradicionales que reflejan la vitalidad y autenticidad del centro de la ciudad.

Esperamos que disfruten este breve viaje por la historia comercial del corazón de Puebla y el valioso legado de su herencia y, sobre todo, que esta lectura sea fuente de inspiración para que impulsemos la revitalización de nuestro hermoso Centro Histórico.

De compras en el Centro Histórico de Puebla



¿Quién no ha visitado el Centro Histórico de Puebla para comprar algo? Sea por la necesidad que sea, las y los poblanos siempre recurrimos al corazón de la ciudad para buscar, y siempre encontrar, ese producto o servicio que nos hace falta en la casa, en la escuela o en la oficina.

Ir de compras al Centro Histórico de Puebla comienza desde que alguien sale de los estacionamientos o se baja en las paradas del transporte público para caminar por las aceras que, poco a poco, llevan a distintos comercios donde se pueden adquirir artículos de temporada, como en Día de Muertos y Navidad, o surtir la lista de útiles escolares al final de las vacaciones de verano.

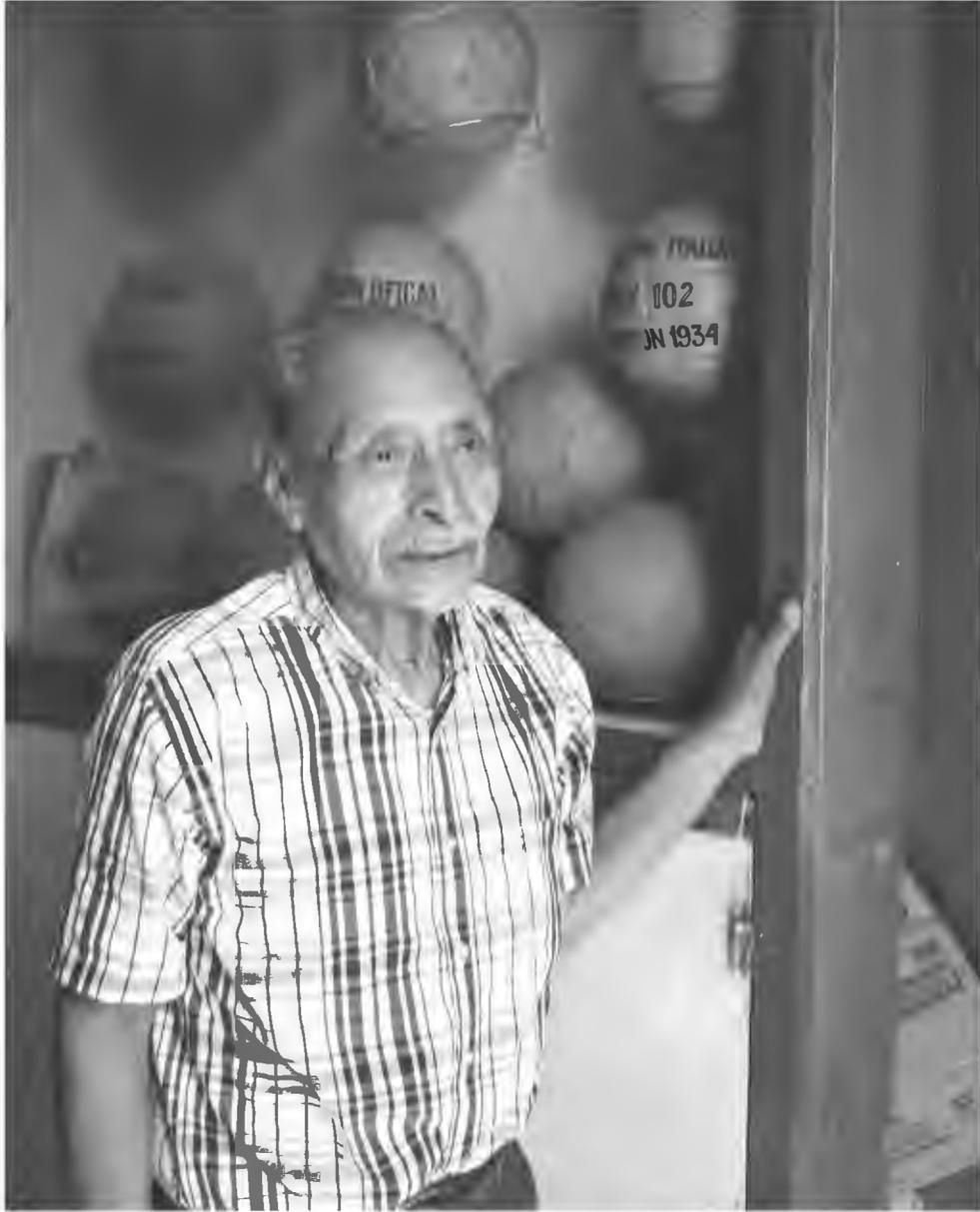
Cuando de comprar se trata es inherente hablar de los intercambios materiales e inmateriales que se generan a través de la vida comercial del norte, sur, oriente y poniente de la Zona de Monumentos Históricos de la ciudad.

Quien compra alimentos y materias primas para su casa o negocio indudablemente los utiliza en algún platillo para celebrar una ocasión especial, o simplemente abastecer de sabores la vida cotidiana de las familias y comensales poblanos. Hablamos de intercambios que generan vivencias.

Quienes se surten de refacciones y suministros en el Centro Histórico de Puebla lo hacen porque esos artículos son vitales para que sus negocios, electrodomésticos, bicicletas y automóviles nunca dejen de funcionar. Hablamos de intercambios que mantienen la producción y la fuerza laboral.

Quien planea asistir a un evento está sin duda dispuesto a caminar por las calles del Centro Histórico en busca del mejor ajuar. Un intercambio que crea ilusión y emoción por estrenar.

Finalmente, ir de compras al Centro Histórico implica vivir una odisea de experiencias sonoras, visuales y espaciales que culmina, ¿por qué no?, en una experiencia gastronómica. Aunque se acuda a esta zona a comprar algo “rapidito”, siempre hay unos minutos libres para comprar un taco árabe, una cemita o una golosina para llevar.



Cristóbal González Espino, 2023. Foto de Guillermo Reynoso S.

Taherba,

*fabricación artesanal de balones,
tradición viva desde 1952*

Yesenia Hernández García
Urbanista

Don Cristóbal González Espino es propietario del Taller de Hechura y Reparación de Balones de Cuero (TAHERBA) desde el año de 1952; es decir, es un oficio que ejerce desde hace más de setenta años. Este oficio comprende dos saberes: la producción y la reparación. El taller se encuentra ubicado en el Centro Histórico de Puebla, en la calle 4 Oriente 416, local D, pero el local tiene vista por la calle 6 Norte.

En el interior del local se observan un mostrador, estantería, parte de los instrumentos de trabajo, parte de los insumos; y fotografías que dan cuenta de sus recuerdos de antaño y del oficio que ha desempeñado. No podían faltar otros productos como balones y peras de boxeo.

Don Cristóbal se inició en la reparación de balones desde los dieciséis años. Con don Fabián Paredes aprendió todo lo relativo al uso de la piel; de tal manera que con la técnica empleada, los balones llegan a tener una vida útil de más de treinta años.

Don Cristóbal menciona con orgullo y gusto que reparaban balones a diversas escuelas que solicitaban estos servicios; algunas de las instituciones que recuerda son el Colegio Benavente, el Instituto Oriente, el Seminario Palafoxiano, entre otros.

Actualmente los principales clientes son extranjeros quienes llegan al local para realizar pedidos de elaboración y/o reparación de balones; también produce y vende los esféricos, costales de entrenamiento y artículos de box como peras. Asimismo se dedicaba a dar clases de costura de balones.

Con el paso del tiempo ha mantenido vigente su taller y comercio de balones pese a los cambios tecnológicos, nuevos materiales, reglas deportivas y técnicas que don Cristóbal atribuye a la modernidad de la ciudad. Dicho proceso ha costado el cierre de varios talleres de la cadena productiva: unos dedicados a la reparación, otros a distribuidoras de materiales, unos más a fabricantes de materiales; frente a esta situación una gran cantidad de personas cambiaron de oficio o empleos.

Además, la pasada pandemia de COVID-19 redujo notablemente la demanda de trabajo y le ha golpeado en los ingresos económicos. Pese a sus 85 años, don Cristóbal, quien es de los últimos artesanos dedicados a la elaboración y reparación manual de balones de cuero, continúa realizando este mismo oficio cotidiano porque lo mantiene vivo y le gusta hacerlo. Nuestro reconocimiento.





¿Almacenes alemanes en Puebla? La 2 Oriente, antigua calle de la Independencia, y su vocación comercial

Autor: Ángel Méndez Velázquez

La vocación comercial de la Angelópolis se remonta a su propia fundación en el siglo XVI, época en la que se convirtió en un punto neurálgico entre la Ciudad de México y el puerto de Veracruz. Es así que, desde 1532 y hasta la actualidad, la Ciudad de los Ángeles o la Puebla de Zaragoza vio circular por sus calles infinidad de productos y mercancías provenientes de distintas regiones del país, pero también del mundo a través del comercio ultramarino.

Es durante el gobierno de Porfirio Díaz y en el ocaso del siglo XIX que el arribo de inmigrantes comenzó a ser significativo, debido al interés de estos grupos por las oportunidades y prebendas que otorgaba el régimen porfirista para la inversión y atracción de capitales extranjeros, así como a la relativa paz política que avalaba seguridad física y financiera. La importancia que estos grupos poblacionales tuvieron se vio reflejada en sus inversiones en la industria, la banca, la minería o el comercio, e impactaron principalmente a los grandes centros urbanos como la Ciudad de México, Guadalajara, Monterrey, Chihuahua y Puebla, así como a los puertos de Veracruz, Tampico y Mazatlán.

En el ámbito comercial destacó sin duda alguna la importación de bienes suntuarios, tecnología y manufacturas, como lo menciona, por ejemplo, Gamboa Ojeda: “Los ramos de armería, ferretería e instrumentos agrícolas serán el campo preferido de negociantes alemanes, mientras que los de telas, ropa y accesorios de vestir serán dominados por franceses barcelonnettes; en manos hispanas, principalmente, quedarán los de abarrotes, bebidas y comestibles”.¹

En Puebla las colonias extranjeras fueron pequeñas numéricamente, pero su importancia recayó en su peso económico debido a que tuvieron éxito y bonanza en la apertura de almacenes mercantiles que se convirtieron en los favoritos de las élites por traer las novedades de Europa. Algunos de los más importantes fueron sin duda las casas de comercio de capital alemán instaladas en la antigua calle de la Independencia (actual 2 Oriente, entre 5 de Mayo y 2 Norte) como fueron La Sorpresa, La Ciudad de Londres y Wagner y Levien, las cuales abrieron sus puertas en la Angelópolis a finales del siglo XIX y se mantuvieron en el gusto de la sociedad por lo menos hasta 1940.



Edificio de la Casa Comercial La Sorpresa, 1901. J.R. Southworth, Colección particular.

1. Gamboa, 1996, pp.10-11.

Un empresario exitoso, José Dorenberg y la casa comercial La Sorpresa

José Antonio Dorenberg Greving arribó a México en el año de 1865 como militar dentro del cuerpo voluntario belga que escoltaba a la emperatriz Carlota de Habsburgo en tiempos del Segundo Imperio mexicano (1863-1867), periodo en el que probablemente pudo amasar una fortuna que le permitió quedarse en el país tras la expulsión de los franceses e instalarse a partir de 1869 en la ciudad de Puebla.²

Tras lo anterior, Dorenberg comenzó a trabajar como dependiente de un almacén propiedad de Antonio Rosales llamado La Sorpresa en donde se vendían distintos artículos, principalmente de ferretería y mercería. El trabajo arduo que caracterizó a los inmigrantes alemanes en México con el paso de los años les brindó frutos, ejemplo de ello es que en 1874 este personaje pudo adquirir el papel de socio minoritario y, años después, el de socio comanditario dando pie a que, para la década de 1880, se creara la compañía A. Rosales y Dorenberg que ganó fama y prestigio en la Angelópolis debido a la importación de productos de origen extranjero como la maquinaria agrícola comprada a la compañía MacCormick y telas de algodón provenientes de Estados Unidos.³

Gracias a la bonanza que la empresa logró, pudo expandir su negocio al adquirir la Casa de la Carnicería, ubicada en la esquina de la calle de la Independencia y Mercaderes, sitio conocido por su alta afluencia comercial y por estar instalados allí los negocios más prósperos de la urbe. En 1885 José Dorenberg, tras la muerte de Antonio Rosales, se vuelve dueño de la compañía por lo que esta pasa en su totalidad al alemán y cambia de razón social para llamarse J. Dorenberg y Cía., y a la cual se integraron como socios, con el pasar de los años, paisanos como Alejandro Sauter, Carlos

2. Van Meer, 2010, p.78.

3. *Ibidem*, p. 79.

Wagner, Julio Ziegler o Pablo Petersen, personajes que jugaron un rol importante en la permanencia de la casa mercantil.⁴

En los últimos años del XIX, el prometedor negocio cambió de domicilio debido a la expansión y diversificación de sus productos, siendo trasladado al edificio conocido como la Antigua Alhóndiga, ubicado en la esquina de la Independencia y Pasaje del Ayuntamiento, predio perteneciente al gobierno municipal y por el cual se pagó la cantidad de 90,050 pesos.⁵

En este nuevo establecimiento el éxito comercial fue aún más distinguible, y no fue para menos, debido a que el inmueble tenía una superficie de 2,330 metros cuadrados y se instalaron 25 aparadores en donde se mostraban "los artículos más finos y las novedades extranjeras":⁶ objetos de ferretería, muebles, instrumentos musicales, artículos suntuarios, objetos para el hogar, carruajes, herramientas para la agricultura, así como materiales de construcción. El esplendor de esta casa de comercio fue tal que en un libro titulado *Oaxaca y Puebla ilustrado* se menciona la grandeza del establecimiento llamándolo "el almacén más suntuoso de su género en el Estado de Puebla".⁷

La casa mercantil, durante la primera década del siglo XX, continuó siendo una de las preferidas de las clases prominentes de la ciudad, esto gracias a la gerencia de Pablo Petersen quien se convirtió en uno de sus principales socios; su importancia fue tal que para 1904 la empresa cambió de nombre para llamarse Dorenberg, Petersen y Cía. Durante este periodo el alemán atrajo nuevas inversiones y supo llevar las riendas del negocio incluso en tiempos difíciles, sobre todo cuando en 1910 comenzó el movimiento revolucionario y el inversor principal, José Dorenberg, salió del país junto con su familia rumbo a Alemania.

Bajo el mando de Petersen y la integración de algunos miembros de su familia en los años veinte, La Sorpresa continuó comercializando

productos para el hogar, ferreteros, maquinaria agrícola y productos químicos; la mayoría de ellos importados de países industrializados. Algunos de los más novedosos fueron las trilladoras Buffalo Pitts, segadoras McCormick, sembradoras de maíz Canton o las cultivadoras de la marca Planet; además también fue muy exitosa la venta de abonos químicos y semillas de remolacha traídas de Eckernförde, Alemania, así como los granos de trigo seleccionado de la hacienda de Amalucan.

La Ciudad de Londres, una sucursal de la compañía Sommer Herrmann y Cía

La Sommer Herrmann y Cía. fue sin duda alguna una de las compañías de capital alemán más antiguas asentadas en territorio mexicano, su historia se remonta a mediados del siglo XIX, época en la que Walter Herrmann y

Gustavo Sommer deciden establecer una compañía dedicada a la importación de productos extranjeros al país. Si bien su éxito no fue inmediato, durante el último tercio del siglo XIX lograron consolidar su empresa en la Ciudad de México y, años después, pudieron dar apertura a otras sucursales en el puerto de Veracruz y en la ciudad de Puebla.

En la Angelópolis su presencia se remonta a 1889, año en el que la empresa adquiere la casa de comercio La Ciudad de Londres, fundada años atrás por el inmigrante alemán Enrique Teodoro Hirschmann y por la compañía Leffmann & Gutheil y cuyo giro mercantil se caracterizó por la venta de productos de ferretería, mercería, tlapalería y bienes suntuarios, vocación que siguió conservando durante las décadas posteriores.⁸

Para 1890 la casa mercantil logró posicionarse dentro del gusto social, convirtiéndose en la gran competidora del almacén La Sorpresa debido a que ofrecía entre sus aparadores productos similares. *En el Primer di-*



Foto. Edificio de la Casa Comercial La Ciudad de Londres, 1899. Colección particular.

4. Méndez, 2023, pp. 80-81.

5. Rojas, 2011, pp.162-163.

6. Southworth, 1901, p.59.

7. *Ibidem*, p.59.

8. Méndez, *op. cit.*, p.84.

rectorio general del estado de Puebla se menciona que este negocio, ubicado en la calle de la Independencia número 1 y esquina de Guevara, contaba con tres áreas comerciales: mercería y ferretería, de muebles y maderas finas, así como depósitos de fierros y cobre,⁹ la mayoría de ellos provenientes de Estados Unidos y Europa, países en donde se producía un importante número de manufacturas codiciadas en el país.

Parte de la fama que alcanzó La Ciudad de Londres se debió al papel que llevó el alemán Enrique Renner, ya que bajo su gerencia el almacén tuvo una popularidad importante colocándose, según las publicaciones de finales del siglo XIX, como uno de los mejores en el ramo de ferretería y mercería; por ejemplo, se apuntaba que “la elegancia y lujo de sus aparadores y salones, bien pudiéramos decir que están montadas con el lujo de los principales almacenes de Europa”.¹⁰

La suntuosidad de la casa de comercio se sostuvo principalmente por sus inversores y socios, todos ellos de origen germánico, quienes tenían una importante red de proveedores en ciudades como Nueva York, Inglaterra o Berlín, por lo que no dudaron en posicionarlo y convertirlo en uno de los mejores establecimientos de la ciudad de Puebla. En él estaban a la venta una gran diversidad de artículos tales como porcelanas, cristalerías, lozas asiáticas, muebles europeos, joyas, instrumentos de música, productos ferreteros, maquinaria agrícola, carruajes importados, diferentes máquinas, así como materiales de construcción, entre otros.¹¹

La fama de este establecimiento continuó durante las primeras décadas del siglo XX ya que siguió ofreciendo a sus clientes variedad de productos y artículos. Por otra parte, las riendas del negocio continuaron bajo la dirección de su casa matriz establecida en la capital del país, aunque cabe destacar el papel relevante que jugó el germano Claudio Voigt, pues bajo su gerencia la casa de comercio siguió en operaciones hasta, más o menos, 1940.

9. Caballero, 1892, pp. 42-46.

10. Zamacona, 1892, p.100.

11. Southworth, op. cit., p.163.

Un espacio para la música: la Casa Wagner y Levien

Alemania no solo trajo a Puebla mercancías provenientes de Europa, sino que con sus inmigrantes también llegó la música. La empresa Wagner y Levien se fundó a mediados del siglo XIX en la Ciudad de México por los hamburgueses Agustín Wagner y Guillermo Levien, personajes que llegaron al país con la intención de hacer fortuna, por lo que después de trabajar en una tienda de música aprendieron a elaborar instrumentos musicales para posteriormente independizarse y abrir su propia fábrica elaborando principalmente pianos.¹²

La empresa, con el pasar de los años, fue alcanzando popularidad y parte de su éxito se debió a que en el país existían pocos establecimientos que se dedicaran a la elaboración de instrumentos, así que “México era un mercado potencial para las novedades musicales que su país podía ofrecer”.¹³ El crecimiento del negocio dio pie a la apertura de casas mercantiles a finales del siglo XIX en la ciudad de Guadalajara y Puebla, en esta última se sabe que abrió sus puertas en el año de 1895 y que se instaló en la calle de la Independencia, número 6, frente al callejón del Teatro Guerrero.

Desde su apertura en suelo poblano la casa de comercio puso en sus aparadores la venta y renta de pianos, armónicos, órganos flautados, instrumentos de todo tipo, así como partituras y accesorios que eran importados “de las mejores fábricas del mundo, como Steinway, Ronisch, Beechstein, Schidmayer, etc.”¹⁴ Poco se sabe del funcionamiento de este almacén, pero es presumible que su bonanza económica fue importante, ya que por ejemplo en el año de 1896 su gerente, Bernardo Marquardt, solicita al ayuntamiento que se le permita instalar alumbrado eléctrico en el exterior del repertorio de música.

La casa Wagner no solo resaltó por ser una de las preferidas en la compra de instrumentos,

12. Moreno, 2014, p.147.

13. Moreno, op. cit., p.149.

14. Méndez, op. cit., p. 88.

sino que su estadía en la ciudad resultó fundamental ya que representó un verdadero escaparate cultural, esto debido a que organizaba presentaciones musicales dentro de sus instalaciones; en repetidas ocasiones llegó a prestar sus instrumentos a artistas, así como a la Junta de Caridad que los solicitaba para amenizar y deleitar al público poblano en sus eventos. Este negocio tuvo una larga vida y tradición en suelo angelopolitano; por lo menos se sabe de su existencia hasta 1932, bajo la razón Wagner y Levien Sucesores, S. en C., y en manos de la gerencia del alemán Emilio M. Erchuck.

A. WAGNER Y LEVIEN.

PUEBLA.-CALLE DE LA INDEPENDENCIA (ANTES GARNIGERIA) 8.

Gran almacén de Pianos, Armónicos é Instrumentos de Música



+++++GRAN REPERTORIO DE MUSICA.+++++

Unica casa, en su género, que recibe todos sus efectos directamente y que dá a nplia garantía por la buena construcción de sus instrumentos.

Acaba de recibirse un orquestrón, lo más moderno que se conoce.

Cartel de la Colección de Calendarios Mexicanos del siglo XIX. Fondo antiguo de la Biblioteca del Instituto de Investigaciones José María Luis Mora.

Sobre el autor

Licenciado en Historia por la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, maestro en Historia por el Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélez Pliego”, docente e investigador independiente.

Bibliografía

Caballero, Manuel, *Primer directorio general del estado de Puebla, 1891-1892*, Puebla, Tipografía de México, 1892.

Gamboa Ojeda, Leticia “Empresarios españoles en Puebla en los inicios del siglo XX”, en *Revista de la UNAM*, No. 545 (junio 1996), pp.92-124.

Méndez Velázquez, Ángel “Una estructura familiar, estudio histórico de los alemanes en el municipio de Puebla 1895-1930”, tesis de maestría en Historia, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélez Pliego”, BUAP, 2023.

Moreno Gamboa, Olivia “Casa, centro y emporio del arte musical: la empresa alemana A. Wagner y Levien en México. 1851-1910”, en *Los papeles para Euterpe. La música en la Ciudad de México desde la historia cultural. Siglo XIX*, México, CONACYT /Instituto de Investigaciones José María Luis Mora, 2014, pp. 143-167.

Rojas Marín, Ana Luisa, *Del bosque a los árboles: miradas a los alemanes residentes en la ciudad de Puebla, 1821-1910*, Puebla, Dirección de Fomento Editorial, BUAP, 2011.

Southworth, J. R., *Oaxaca y Puebla ilustrados: su historia, comercio, minería, agricultura é industrias: sus elementos naturales*, México, Blake & Mackenzie, 1901.

Van Meer, Ron “The Forgotten Collector: Josef Anton Dorenberg (1846-1935)”, en *Jahrbuch der Staatlichen Ethnographischen Sammlungen Sachsen*, vol. 45. (2010), pp.77-100.

Zamacona R. y Comp., *Reseña histórica, estadística y comercial-comercial de México y sus estados, Puebla*. Puebla, Tipografía de Alejandro Marcué, 1892.

EL AGMP en la historia comercial e industrial de la ciudad de Puebla

Autor: Arturo Córdova Durana

El Archivo General Municipal de Puebla, AGMP por sus siglas, es en su tipo el acervo histórico más completo de América y el segundo más antiguo, pues conserva la casi totalidad de sus actas de cabildo, la serie más importante del archivo, en las que se encuentran asentadas las decisiones de sus autoridades para el buen gobierno y administración de la ciudad, desde 1532, a un año de su fundación, hasta la actualidad, siendo posible reconstruir con su información el quehacer diario de la ciudad en sus casi cinco siglos de existencia.

Tan importantes son los datos que contiene que la Unesco inscribió esta serie en octubre de 2015, y otras siete más de las sesenta y siete series documentales que posee y dos de sus colecciones, en la Memoria del Mundo, de América, Latinoamérica y el Caribe. Por lo tanto, es una fuente primaria de información de consulta obligada para cualquier tema que se pretenda estudiar de la ciudad de Puebla, trátese de gobierno, hacienda, justicia, milicia, urbanismo, seguridad, salubridad, o de otra índole. El Archivo General Municipal de Puebla es así el depositario de la memoria de esta urbe tan importante y trascendente como lo ha sido la antigua Ciudad de los Ángeles, la que desde el propio siglo XVI llegó a ser muy noble y muy leal, llamada después Puebla de los Ángeles y Puebla de Zaragoza, y hoy reconocida como Cuatro Veces Heroica Puebla de Zaragoza.

Con tales antecedentes, hoy solo nos será posible esbozar la importancia de este archivo para documentar la historia comercial de esta pujante e industriosa ciudad que desde el mismo siglo de su fundación obtuvo prestigio y fama, siendo codiciados sus productos por los comerciantes de todos los confines del mundo, ya que la ubicación estratégica de la urbe fue de vital importancia para el comercio transoceánico e intercontinental de la llamada Nueva España. Fueron varios siglos en los que la ciudad fue el paso obligado de personas y mercancías, y en muchas ocasiones su destino final, volviéndose cada vez más rica y opulenta, como lo vemos reflejado hoy en los 2,619 monumentos patrimoniales de su arquitectura civil y religiosa de los siglos XVI al XIX que la hicieron digna de ser declarada en 1987 Ciudad Patrimonio del Mundo, pues si se le sumaran las edificaciones históricas y emblemáticas del siglo XX superaría su número la cantidad de tres mil.

La fama, riqueza e importancia de la Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles, se la dieron no solo sus élites gobernantes, ricos hacendados, comerciantes e industriales y sus

letrados clérigos seculares y regulares, sobresaliendo entre ellos sus insignes obispos y venerable cabildo catedralicio, sino los cientos de artesanos y artistas que trabajaban la loza vidriada y de barro, los azulejos de sus lambrines, fachadas, cúpulas y paneles decorativos, los vidrios soplados, hierros forjados, muebles taraceados, retablos tallados, pinturas religiosas y esculturas estofadas, sin olvidar sus finos trabajos de orfebrería, sus



Imagen cortesía del Archivo General Municipal de Puebla.

apreciadas telas y textiles, sus ceras artísticamente labradas, sus jabones olorosos y de finas fragancias, y los demás productos artesanales e industriales que conformaban el menaje de sus casas señoriales, templos y conventos, y que eran demandados por los distintos reinos de la Corona española y por lejanas naciones de Europa y Asia.

La riqueza de la ciudad angélica se vio incrementada con la venta de sus miles de fanegas de trigo candeal y pelón, y la harina salida de sus numerosos molinos trigueros, siendo dieciocho de estos los que en el siglo XVI aprovechaban la fuerza del agua de los ríos Atoyac y San Francisco para mover sus piedras molientes, quedando en el imaginario poblano la centenaria existencia de tres de ellos: San Francisco, Huexotitla y el de Enmedio, activos

durante cuatro centurias continuas. De las numerosas panaderías que vivían de su producción salían las ingentes cantidades de bizcochos, que, junto con las fiambres que salían de las numerosas tocinerías de la ciudad, sostenían de sobra las armadas de Barlovento y del Caribe, además de abastecer al cada vez más creciente y exigente mercado interno. En cuanto al pan de dulce que se consumía en Puebla, era enorme su variedad tamaño y peso, sobreviviendo en el tiempo algunos nombres de estas piezas, cuya calidad, peso y precio eran controlados, en el siglo XVII, por medio de pintaderas registradas ante las autoridades municipales, las que contenían el signo emblemático del propietario o propietaria del

horno o panadería donde se amasaba el pan. Incluso en algunos volúmenes de las Actas de Cabildo, como el 18, es posible encontrar la regla con la que se hacía la postura del pan.

Del mismo modo que el pan, la cantidad y calidad de los productos artesanales e industriales poblanos que se han mencionado eran garantizados por los distintos gremios que existieron en la Puebla de los Ángeles, siendo los “veedores” o jueces de cada gremio las autoridades encargadas de visitar los talleres gremiales para velar por el estricto cumplimiento de sus ordenanzas, siendo hechas muchas de estas a semejanza de las que se aprobaron primero en España. Es importante mencionar que las ordenanzas de los loceros del año 1653, que resguarda el AGMP en su acervo histórico, son las que se tomaron como referente principal para la denominación de origen de la loza estannífera o talavera pobлана actual. Este y otros temas del comercio e industria poblanos pueden ser estudiados en las series documentales del Archivo General Municipal y complementados con la información de otros acervos poblanos como el Archivo General de Notarías, el Archivo Judicial y el del Registro Público de la Propiedad y del Comercio.

La información contenida en el AGMP y en



Imagen cortesía del Archivo General Municipal de Puebla.

el Registro Público de la Propiedad fue exhaustivamente estudiada hace ya casi un siglo por el acucioso investigador alemán Hugo Leicht Meyer y dada a conocer en su célebre libro *Las calles de Puebla*, de obligada consulta para quien quiera conocer mejor los recovecos de la historia de la ciudad. Es gracias a la documentación del acervo histórico del AGMP y de obras como la de Hugo Leicht que se puede conocer la vocación comercial ancestral de muchas de estas calles, siendo durante más de tres siglos la principal calle del comercio angelopolitano la célebre calle de Mercaderes—actual calle 2 Norte—, la misma a la que en el siglo XVI se le llamó calle de la Carnicería, por obvias razones, y se le conoció también como calle de la Sierpe, por la leyenda de la serpiente que devoró al hijo del conquistador propietario de la célebre Casa del que mató al animal, sede hoy de *El Sol de Puebla* y antes del exclusivo Hotel Italia.

La calle de los Mesones, hoy avenida 8 Oriente, es otro ejemplo más. Fue llamada así por ubicarse en ella varios de los establecimientos que daban cobijo a los españoles y mercaderes que llegaban a Puebla por el camino real de Veracruz a México, actual 14 Oriente, y cruzando el antiguo puente de San Francisco entraban a la “traza española” o

- 165

2. A. B. C. D. de las calles que son.

1. Calle principal que va a Solula

que se nombra la calle de la plaza mayor

que pasa por principal claros de San

Francisco y navegantes por la plaza publica.

Esta aforada 170
- 2. Calle de los Benitos que llaman de

Sanagustin que comienza de la calle de

San Francisco y pasa por el monesterio de San

Francisco aforada 175
- 3. Calle cerrada de Sanagustin que llaman

de la casa de la plaza publica de la plaza

mayor y esta aforada 182
- 4. Calle de la escuela de nuestra Señora de la

linya que comienza de la calle de

San Francisco y pasa por la casa de

San Sebastian aforada 186.
- 5. Calle de la Santa Veracruz que empieza

de la calle de San Francisco y pasa por

la casa de San Sebastian aforada 189.
- 6. Calle que pasa por la casa de la Santa

Veracruz y pasa por la casa de

San Sebastian y pasa por la casa de

San Francisco aforada 191.
- 7. Calle postera en pieca de la calle de

San Francisco y pasa por la casa de

San Sebastian aforada 192
- 8. Calle de la escuela de San Pedro que en

pieca de la calle de San Francisco y

pasa por la casa de San Sebastian

y pasa por la casa de San Sebastian aforada 193.
- 9. Calle de San Domingo que comienza de

la calle de San Francisco y pasa por la

puerta de San Sebastian y pasa por

la casa de San Sebastian aforada 194.

Imagen cortesía del Archivo General Municipal de Puebla.



Imagen cortesía del Archivo General Municipal de Puebla.

Centro Histórico por esta calle para hospedarse en el mesón de San Francisco, el del Cristo, el del Roncal o en cualquier otro de los que existían en esta rúa o en las inmediatas a ella. Existió también la llamada “de los Herreros” en la actual 3 Poniente, donde se ubicaban varias fraguas que prestaban sus necesarios servicios para el buen mantenimiento de carros, carretas y cabalgaduras, y ofrecían sus productos como cerraduras, llaves, candados, rejas, balcones y goznes, entre otros.

Los portales mismos fueron planeados y fabricados con fines comerciales, excepto el del Palacio Municipal, y fueron antiguamente conocidos por el giro comercial de su destino. Tenemos así que el actual Portal Morelos durante siglos se llamó Portal de las Flores, pues al ubicarse al oriente del zócalo protegía del sol a este delicado producto para que no perdiera su frescura durante el día y, por lo mismo,

no bajara su valor de venta. En cambio el portal poniente, hoy Portal Juárez y durante el siglo XIX Portal Iturbide, fue destinado para la venta de productos no perecederos, como lo eran los libros, llamándose así Portal de los Libreros en el siglo XVI y Portal de Borja en los siglos XVII y XVIII, por haberse ubicado allí la imprenta de Juan de Borja Gandía, el segundo impresor que tuvo Puebla, la que perteneció después a su viuda Inés Vázquez Infante, la primera impresora de Puebla. El hoy Portal Hidalgo fue el Portal de la Audiencia por ser el lugar donde los alcaldes de la ciudad impartían justicia a nombre del rey. Sin embargo, el extremo poniente de este portal se conoció en el siglo XIX como el Portal de los Chileros.

Los libros de “encabezamiento” de alcabalas y el de registro de censos o hipotecas para los siglos XVI y XVII, los de “propios” y los de cuentas para el siglo XVIII, y los de comercio

para los de los siglos XIX y XX son buenas fuentes para obtener datos fidedignos al respecto. La extensa serie de “Expedientes” es el mejor complemento para tal fin, pues su información es riquísima y vasta a nivel histórico y gráfico para documentar las presencias y ausencias de comercio e industrias de nuestra monumental ciudad, siendo más de mil volúmenes los que conforman la serie con datos que van desde finales del siglo XVI hasta el siglo XX; las imágenes que ilustran el presente artículo dan fe de ello.

El lector a quien le interese conocer a profundidad la historia de un producto comercial o industrial en concreto, como la loza estañífera, la vidriería, la ebanistería, la cerería y demás productos que ya se han mencionado, deberá conocer primero sus distintas ordenanzas en los libros que integran la serie de gremios; inclusive puede llegar a conocer en el acervo histórico municipal cómo eran los exámenes que presentaban los oficiales que pretendían ser maestros en su oficio y poder tener su propio taller para fabricar y vender sus productos, y podría encontrar, incluso, indicios sobre la ubicación física de estos.

Ahora bien, si su interés específico es conocer los comercios que existieron en los lugares que ocupan los actuales, los productos que vendían, su origen y características, y hasta sus precios, también puede encontrar información documental y gráfica sobre estos en la serie “Expedientes” ya citada, así como en los fondos fotográfico y cartográfico del Archivo Municipal. Muchos de estos locales comerciales e industriales modificaron la fisonomía urbana de Puebla y, a pesar de ser iconos de la ciudad y exitosos establecimientos, dejaron de existir, demoliéndose en muchos casos hasta las edificaciones que los albergaron, como pasó con el Gran Hotel de la avenida Reforma que era de tres niveles y desapareció para levantarse en su lugar una moderna construcción. ¿Quién se acuerda hoy del Hotel Italia, el Hotel Jardín o

el Hotel Arronte? ¿Alguien conoció La Princesa, el Cine Teatro Guerrero o el antiquísimo Cine Lux, los almacenes Astor, Blanco, Las Fábricas de Francia o el más antiguo Ciudad de México? ¿Podría alguien decir qué comercios existieron en cada uno de los portales y en el Pasaje del Ayuntamiento, y ya no digamos de las principales que dividen la ciudad en sus cuadrantes mayores, como son las actuales avenidas Reforma y Juan de Palafox y Mendoza o las calles 5 de Mayo y 16 de Septiembre?

Sirva el presente artículo para refrescar la memoria de la ciudadanía poblana y conocer de paso la memoria de la ciudad a través de la documentación histórica que resguarda el Archivo General Municipal de Puebla en sus dos sedes, la del Palacio Municipal y la de la Antigua Cimitera, institución archivística abierta a la consulta de sus fondos y series documentales.



Imagen cortesía del Archivo General Municipal de Puebla.

Sobre el autor

Es miembro del Consejo de la Crónica de la Ciudad de Puebla y analista del Archivo General Municipal de Puebla.

Calaca, cazuela y comino. Vendimia para la ofrenda en el Día de Muertos en el centro de Puebla

Autor: Arturo Crisanto

La identidad de nuestra ciudad, en especial la asociada a los muertos, es tan narrativa como colorida. Tradiciones persisten, no por ser inscritas en la memoria del mundo, sino por la afianzada tradición poblana familiar y por la resiliencia de las personas comerciantes del Centro Histórico que siguen mercadeando los productos “locales” y se rehúsan (como desde hace años se incrementa) a pintar el centro de calabazas, brujas y telarañas. Es gracias a los negocios del centro que podemos apreciar el cambio de estación. Sabemos precisamente que ya se acercan las fiestas de los difuntos cuando aparecen los primeros alfeñiques de Atlixco y de Toluca, y huelen los primeros huaxmoles. Aunque distantes y difuminados, aún se pueden apreciar con afianzada tradición los papeles de Huixcolotla y una intención colectiva por preservar la tradición de colocar la ofrenda a través de la adquisición de lo requerido. Particularmente, la arquitectura interior “del negocio” se ve transformada por una ligera neblina de humo de incienso y un resplandor de naranja/amarillo cempasúchil. El exterior anuncia la oferta de los productos de temporada.

A manera de guía y recorrido, para colocar la ofrenda necesitamos llevar bolsas de ixtle adquiridas en las últimas jarcierías y caminar por el centro para empezar con las compras y la vendimia:

EL MOLE

Para el mole se puede optar por adquirir la pasta y diluirla con caldo de pollo, encontrándola en las pocas “molerías” que persisten. Como en Súper Mole Belén, marcado con el 703C de la 14 Poniente. La estructura interna general es un mostrador en L, recubierto de azulejos blancos y talavera, con cazuelas de La Luz y grañas a mano: “mole dulce”, “mole almendrado”, “mole negro”, “mole combinado”, “pipián verde”, “pipián rojo” y “adobo”, recubiertas con una vitrina de bordes laminados en dorado.

Si, por el contrario, se opta por la usanza de mis abuelas y se decide hacer el método laborioso, bastará con caminar por las comercializadoras de chiles secos y semillas de la 5 Norte, desde la 12 hasta la 18 Poniente. Sabremos que hemos llegado cuando el diseño de interiores incluya costales de ixtle o de rafia (generalmente del azúcar refinada) llenos de frijol, haba, lenteja y demás, sobresaliendo hasta medio o un metro fuera del local. Desde la canela amarrada y colgada de alcayatas hasta el piloncillo acomodado y envuelto en papel de estraza rosa, desde los clavos hasta los cominos; y si de chiles se trata, en algunos de estos negocios podremos encontrar el chile miahuateco, el chile utilizado para distintas variantes de mole en la mixteca poblana y que debe su particular sabor a su colocación en las ofrendas. No podrán faltar el ancho, mulato y pasilla secos, con dos o tres chipotles (para darle sabor).

LAS CANDELAS

Imprescindibles en la ofrenda son los cirios y veladoras que alumbran el camino de las almas desde su morada. Las Jalapeñas, AlarKon, El Señor de las Maravillas y Albert son algunas de las cererías más famosas del centro que



Candelas y hojalata, 2021. Foto cortesía del autor.

encontramos todavía en la 8 Poniente entre 3 y 5 Norte, así como El Faro en la 6 Poniente. Son quizás algunos de los negocios más hablados, relatados y fotografiados del centro, pues algunos preservan el mostrador de inicios del siglo XX, tallado y ensamblado en madera, el piso de ladrillo y el techo soportado por grandes vigas, con la pared trasera recubierta por ceras de todos los tamaños y el recuerdo de un oficio latente que lucha por no olvidarse. El ambiente se engalana por un aroma particular. Las velas y cirios blancos son de parafina (inolora e insípida) y los amarillos de cera de abeja, que destaca por la tonalidad y el aroma. Algunas de las cererías antiguas distribuyen además ceras que se producen en el interior del estado y que por lo regular no están a la vista del comprador (generalmente debido a su precio), y que en



Panadería tradicional "La Princesa", 2022. Foto de Daniela Morales.

distintas regiones son utilizadas solo para el Día de Muertos. Distribuyen ceras escamadas de Huaquechula, Tochimilco y Atlixco, que destacan por tener forma de espiral, una línea de papel metálico pegado, un recorte de carita de querubín y los relieves creados con las yemas de los dedos. También las más laboriosas de Cuetzalan (en general en formato pequeño) que destacan por ser de abeja melipona, una estructura recta con un medallón calado clavado y un santo, virgen o cristo del mismo material. Las ceras de San Gabriel Chilac son las más coloridas, pues la estructura cilíndrica amarilla se compensa con flores de papel crepé insertadas con alambre y que cada vez más son difíciles de encontrar.

EL PAN

Entrar a las panaderías de Puebla es develar, ante la fragilidad del tiempo, cómo uno de los elementos más característicos en la ofrenda, el pan, al igual que toda la gastronomía, es artífice de la evolución y pérdida de la memoria. Los golletes, rosquetes y tortas lisas se quedaron en pocos canastos de mimbre, pues ahora cobran vida las nuevas generaciones de hojaldras: las hay rellenas de chocolate, mermeladas, queso crema, con nuez, almendra, de rompo y de vainilla y, para los paladares más exigentes y aventureros, cubiertas de ceniza de totemoxtle y rellenas de camote morado. En cualquiera de sus variantes, las panaderías de la ciudad son parte esencial de la tradición. Algunas, como la de la esquina de San Felipe Neri, La Concordia, preservan el horno de ladrillo, el tamaño preciso del local que lo vuelve acogedor, las vigas en el techo y el piso de pasta o de ladrillo. Otras son conocidas por tradición como La Flor de Puebla de la 3 Sur y Lalos en la 3 Norte. En mercados como el 5 de Mayo y en los puestos de la 3 Norte, amontonados

en canastos de mimbre, durante esta temporada aún se pueden encontrar panes tradicionales del Día de Muertos. Tal es el caso del rosquete en sus dos variantes, uno con una pasta blanca y granulado de azúcar roja, como los de Huaquechula y Atlixco, y el otro sencillo, únicamente con el trenzado tradicional y horneado, con vestigios ahumados del horno de leña; el muñeco, un pan con forma de "muerto", con brazos, piernas y cabeza, como los que se utilizan en la Sierra Norte; los golletes, panes con forma de círculo con una abertura en el medio y de no más de 10 cm de diámetro, espolvoreados con azúcar rosa y comunes también en otras regiones del país. Los más curiosos son los que traen desde Pahuatlán, panes con forma de animales y águilas bicé-

falas, de color “masa cocida ahumada”, decorados con líneas en glaseado rosa. En esta temporada es muy común, además, encontrar puestos itinerantes de pan en el Centro Histórico. Las cocheras, portones, atrios de iglesias, zaguanes de conventos, patios de edificios de gobierno y las esquinas de los parques se perfuman con el ligero aroma del azahar de las hojaldras. Una mesa con un mantel y un canasto lleno indican la llegada de la temporada de muertos.

LOS DULCES

Santa Clara es el mayor referente que tenemos en la ciudad, ya que el exconvento era afamado por sus guisos, pero más por sus postres. En las ofrendas poblanas actuales no es extraño encontrar un plato de loza, de talavera, de barro bruñido de Metzontla o una canasta de Chigmecatitlán adornados con dulces típicos poblanos (camotes, confituras de chilacayote, higo, piña y naranja, merengues, macarrones, corazones de camote, muéganos de Puebla, Tepeaca y Tehuacán, galletas de pinole, limones rellenos de coco, alegrías, panquetas, cocadas, jamoncillos y demás muestras de la creatividad) que aún fabrican los pocos conventos poblanos activos y que tenemos oportunidad de encontrar en el “negocio”, de carácter efímero, una o dos mesas colocadas en las porterías de los conventos, como en el convento de las clarisas de la 16 de Septiembre.

Sor María de Cristo nos relata el uso de la calabaza tlamayota (del náhuatl *tamalayotli*), también conocida como calabaza de pellejo, de casco o sequaloa, en los dulces destinados a las fiestas de fieles difuntos en los conventos. Además, en mercados como el 5 de Mayo de la 18 Poniente se distribuye durante este día la comúnmente llamada de Castilla (en náhuatl *ayotli* o *ayojti*) y también llamada güi-



Dulcería poblana, 2023. Foto de Daniela Morales.

cha, calabaza tlamayota, chilacayota, pipiana, patipona y arota. Los grandes productores son las fábricas y dulcerías tradicionales de la 6 Oriente. Entre los dulces particulares y especiales para el Día de Muertos encontramos exhibidos en las vitrinas de las dulcerías, o colocados en charolas blancas sobre mesas de madera en la 3 Norte, los jamoncillos, a base de pasta de pepita, con los que se realizan figuras humanoides, animales, florales, de corazones y frutas que servirán de ofrenda para las almas niñas. Con esta misma morfología se comparte la creación de los dulces de alfeñique, de alta complejidad técnica. El alfeñique era originario de la península ibérica, pronto se extendió a España y durante el siglo XVI llegó a la Nueva España a los conventos. Es hasta el siglo XVII que en Toluca se tiene el



Barro mortuorio, 2021. Foto cortesía del autor.

registro documental, fechado en 1630, del artesano don Francisco de la Rosa en el cual solicita permiso para realizar el alfeñique como actividad comercial, lo que nos muestra su pronta expansión en el centro del país. Este dulce está íntimamente ligado a las festividades de Día de Muertos. Actualmente la producción de alfeñiques en la ciudad está casi al borde de la extinción. Familias y dulcerías preservan los alfeñiques durante el Día de Muertos, pero las calaveras de azúcar, chocolate y amaranto ganan terreno en el escaparate. En el estado aún se elabora en lugares como Atlixco y Huaquechula, donde doña Elena Dolores y doña Margarita Sarmiento conectan sus manos con el azúcar hirviendo. La preparación al estilo Huaquechula es en esencia agua, azúcar de caña, limón y colorante vegetal. Se deben mezclar dos tazas de azúcar, una de agua, 25 gotas de limón y se debe hervir hasta tener al punto. Aún caliente, se vierte en un comal de barro mojado y se comienza a

estirar. Las figuras serán canastas con flores, borregos, patos y cisnes. Las ofrendas en la ciudad eran enriquecidas con la elegancia y maestría de los alfeñiques que permean en el espacio, tiempo y memoria de los aires de octubre y noviembre provenientes de las cocinas conventuales, y posteriormente de las dulcerías y casas particulares. No es extraño aún encontrar en el Centro Histórico de Puebla gallinas, venados, cajas de muerto, cruces y coronas, figuras y alfeñique traídos desde Toluca. Pocos negocios en Puebla han preservado la dulcería tradicional para el Día de Muertos, pero en mercados como el 5 de Mayo, y antiguamente en La Victoria, se puede encontrar dentro de una cazuela el dulce de calabaza con pepita, una pasta espesa que sobrepasa la altura de la cazuela al doble, adornada con pepitas hervidas con forma de picos; en otra, un dulce negro y pastoso, el de zapote negro con naranja y canela y, junto a esta cazuela, diversos dulces que aún se pre-

servan como el de higo, camote amarillo, tejocote y guayaba (cocinados “en dulce” con azúcar o piloncillo), así como la calabaza en tacha que destaca por estar completa, con orificios por todas partes y horneada. Hasta 1986, y desde 1912, el mercado de La Victoria era el lugar donde marchantes y marchantas se congregaban, provenientes de distintas regiones del estado con manzanas e higos de Huejotzingo y Calpan; pitayas, pitahayas y xocostles de Huitziltepec y cañas de Izúcar de Matamoros. Este escenario fue testigo de platicos y costumbres casi extintas hoy en día durante el Día de Muertos en Puebla, como la jeripa, el dulce de camote morado y el punche, indispensable para la ofrenda poblana y tlaxcalteca que se encuentra en riesgo de desaparecer. “El punche, tan mencionado y efímero, es un dulce del que se desconoce su origen preciso. No se encuentra en muchos recetarios, más que en los familiares, conventuales y en los recuerdos de la sociedad poblana. La preparación genérica es a base de maíz azul (también cacahuazintle o rojo), agua, agua de azahar, hojas de naranjo, azúcar, canela, leche y tequesquite”.¹

EL BARRO

Incensarios y candeleros de barro vidriado negro, cazuelas, platos, jarros y platos de barro cocido son indispensables para la ofrenda. El negocio se mezcla con el taller en el barrio de La Luz y permite entrever la vivienda. Es uno de los pocos lugares de “comercio” en donde convergen diversos espacios; entrar se vuelve una experiencia completa: la puerta de metal pintada de negro y decorada con herrería se abre para observar cazuelas de una y dos orejas, moleras y arroceras, ollas de cuello alto, jarros de todos los tamaños hasta convertirse en “jarritos”, colgados en las paredes y con cuerdas desde el techo; en el piso reposan los costales del barro en polvo, así como pedacera de las piezas quebradas en “la horneada”. La escena continúa con las primeras habitaciones de la edificación (estructurada a la usanza

mexicana de vecindad), en las cuales observamos “el cernido”, “el amasado” (a pies y manos), “el moldeado y modelado” y “el secado” para posteriormente salir al patio principal y encontrarnos con un gran horno de ladrillo donde se cocerán para el Día de Muertos, entre otras cosas, los incensarios y candeleros negros vidriados (uno de los estilos más particulares y destacados del barrio de La Luz). Aquí se producen la mayoría de los que serán comercializados en los negocios del centro y mercados, también de todos los tamaños.

EL PAPEL PICADO

Es interesante que algunos de los comercios que se transforman radicalmente durante el Día de Muertos sean las ferreterías y tlapalerías, especialmente las de la 8 Poniente. Pasando de tonos grises entre alambres, a vivos y festivos llenando los techos y cortinas de papel picado traído de Huixcolotla, Huaquechula y Tochimilco. En las tlapalerías de la 8 se encuentra además mirra y copal para prender el suave aroma que traerá a los muertos a la tierra, así como incienso artificial. Aserrín coloreado (para las ofrendas que se colocan en escuelas, edificios públicos y privados, así como en la Casa de Cultura). El papel picado lo venden por pieza o por paquetes que van de 20, 25, 50 y hasta 100 pliegos. Además de las tlapalerías, el papel picado también se comercializa en las papelerías de la 8, encontrando diversos formatos (1/8, 1/4, 1/2 pliego y un pliego entero, así como circulares y de “estandarte” de aproximadamente 50 cm x 150 cm), colores, precios y calidades. La mayoría de este papel es producido en Huixcolotla (cuna del papel picado). Su producción artesanal comienza con el diseño milimétrico, trazado con bolígrafo sobre plástico transparente y posteriormente remarcado con plumón. A este paso le sigue el acomodo (generalmente en centenas) de los papeles y aseguramiento de los bordes con clips de mariposa. En la parte superior se coloca el molde previamente trazado y sobre una placa de plomo, que amortiguará los golpes, se comienza a cincelar (con cincel y martillo) cada una de las partes a re-

1. Crisanto, 2003.

tirar del diseño final. Este proceso artesanal se ve amenazado por la sistematización tecnológica, ya que con la implementación de máquinas en los talleres de Huixcolotla, únicamente se necesita acomodar los papeles y estos serán cortados automáticamente con la cortadora y el diseño digital indicado. Los comercializadores del papel picado en el Centro Histórico de Puebla cumplen una función primordial en la preservación y promoción del proceso artesanal, que resalta por su calidad en el picado y la maestría en los diseños.

LOS TAMALES

Los últimos molinos en la ciudad se encuentran repartidos en mercados, colonias e incluso en casas particulares. En los del Centro Histórico se obtiene el polvo de maíz blanco y rojo para el atole, azul para el punche. La harina de maíz es para los tamales de dulce: los rosas de fresa, rellenos de crema o pasas, de piña, limón y chocolate; los salados: rojo, verde, rajas, epazote con queso, mole, jarocho, oaxaqueño y hasta de elote. También se lleva a moler todo el sincretismo del mole poblano, que destaca por su dulzor de chocolate. Para muchas y muchos no hay desayuno sin tamal, y el colocarlos en la ofrenda poblana es una remembranza del desayuno, la comida y hasta de la cena. A cualquier hora del día, en la ciudad, se encuentran tamaleros y tamaleras. Desde las siete de la mañana y hasta ya entrada la noche los hay en los zaguanes, afuera de las panaderías, en las esquinas, en los parques, en triciclos y bicicletas, en las vecindades y, claro, en los locales especializados en tamales. En los mismos puestos se encuentran los atoles, que para muchas familias son indispensables en las ofrendas. Los atoles en Puebla son tan variados como sus tamales, los hay de fresa, chocolate, vainilla, guayaba, mazapán, galleta, coco y hasta nanche traído de la Sierra Norte.

Si de negocios de tamales se trata, los tenemos en tres formatos: establecidos, efímeros y móviles. En el formato establecido permanecen las antiguas (y nuevas) tamalerías que se rehúsan a dejar de amasar, como la de la esquina de la iglesia de la Soledad, enmarcada en cada

entrada con un rótulo y de recibimiento unas ollas tamaleras de latón plateado, que al abrirse dejan salir el vapor abrigador de la calidez poblana. En el formato efímero tenemos a vendedores con una mesa cubierta con un mantel, una olla de tamales y otra de atole, en las entradas de las iglesias como la del Niño Cieguito y en las esquinas de los parques del centro como el Vicente Lombardo Toledano de la 5 Oriente. Por último, y con suerte, encontraremos a las tamaleras y tamaleros efímeros, que remarcan el arte de vender en el Centro Histórico. En su formato móvil, los encontramos sobre un triciclo amarillo de carga, pedaleando por las calles, y llevando en la canastilla los tambos de tamales, atoles y una bolsa transparente llena de tortas de agua (o manteca) que abrirán por la mitad con maestría para preparar las “guajolotas”.



OFRENDA Y EXTINCIÓN

Además de los negocios especializados en productos específicos para la ofrenda, en el Centro Histórico también se puede encontrar todo lo necesario para su colocación. Tanto en los mercados como en distintos negocios que durante la fecha comercializan toda variedad de productos, se pueden comprar las flores de cempasúchil, nube y terciopelo. Durante estas fechas, las calles se pintan de colores, pues además de las flores, encontramos los montones geoméricamente acomodados y equilibrados de la fruta de temporada: guayabas, manzanas, mandarinas naranjas y verdes (de hoja), naranjas, cañas, tejocotes, nísperos y zapotes. También maíces nativos para las tortillas, tlacoyos, atoles y maíz azul para el punche y una gran variedad de verduras para cocinar los platillos que en vida degustaba el difunto.

La preservación de los elementos tradicionales en la ofrenda poblana se sustenta en la promoción y difusión de nuestro Patrimonio Cultural, y los negocios del centro cumplen una función primordial. La imagen urbana se ve transformada con una amplia cromía y diversi-



Panes ofrendados, 2022. Foto cortesía del autor.

dad de aromas y formas. Las lajas de cantera gris de los edificios y las calles se mezclan con los tonos de las flores y las frutas para darle una nueva estructura visual a las calles del centro. Es primordial reconocer esta labor para incentivar la disminución de la venta de productos relacionados con la festividad de Halloween que, si bien representan expresiones socioculturales de otros países, atentan contra el interés público neogeneracional por la festividad de Día de Muertos, que nos da identidad estatal y nacional. El centro es una ventana para la visibilidad de los productos que se producen al interior del estado; además de que, en conjunto, las festividades a los muertos (de Huaquechula y San Gabriel Chilac) son Patrimonio Cultural Inmaterial de Puebla. Sigamos recorriendo las calles del centro, disfrutando de sus sabores, compartiendo sus colores, desde el calor de los atoles al amanecer hasta los chileatoles al atardecer, pues en la ofrenda no existen lineamientos para los alimentos ni las bebidas. Sigamos siendo las voces de nuestros ancestros, para seguir merca-deando y consumiendo lo que se produce en nuestra tierra.

Sobre el autor

Diseñador gráfico por la Universidad Anáhuac Puebla y Premio Nacional a la Excelencia CENEVAL. Ha sido colaborador de embajadas, museos, fundaciones y dependencias públicas en temas culturales. Investigador particular especializado en costumbres, tradiciones y textiles indígenas. Actualmente es fotógrafo de tiempo completo en el antiguo Black Mountain College en U.S.A.

Bibliografía

LIBROS

Cordero y Torres, Enrique, *Historia compendiada del estado de Puebla*, Puebla, Grupo Literario Bohemia Poblana, 1965.

REVISTAS

Artes de México, Serenidad Ritual. Número 62. México, (2002). *Artes de México*, Risa y Calavera. Número 62. México (2003). Crisanto, Arturo, "Punche: origen, color y tradición". *Cuetlaxcopan* No. 34, (2003).

PUBLICACIONES ELECTRÓNICAS

Ayuntamiento de Toluca, "Comunicado Núm. 0660/2020", en Alfeñique en Toluca, una tradición viva hace 400 años [<https://www2.toluca.gob.mx/alfeñique-en-toluca-una-dulce-tradicion-viva-desde-hace-400-anos/>] Consultado el 25 de julio de 2023.

"Calabazas, tamaloyotas, pipianas, chilacayote" en *Diversidad Cultural y Natural*, 2020, [<https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/calabazas>]. Consultado el 27 de julio de 2023.

Martínez y Torres, Lilia, "Memorias del buen comer, documentos del Archivo Municipal de Puebla para la Historia de la Gastronomía" en *Los Cinco Fuegos* [<https://codnacincofuegos.com/author/lilia/>] Consultado el 1 de agosto de 2023.

Cocina Cinco Fuegos, "Repostería poblana, el dulce arte de las monjas", en *Google Arts & Culture* [<https://artsandculture.google.com/story/AwUhfBBV-FMOLA?hl=es-MX>] Consultado el 1 de agosto de 2023.

La ciudad y el comercio. Representaciones

Autor: Carlos Montero Pantoja

La ciudad de los Ángeles se fundó en un enorme territorio con vocación agrícola. El territorio de Los Ángeles abarcó poblaciones del actual entorno metropolitano como Atlixco y Cholula con las que ha tenido una relación muy estrecha, incluso en el presente. Desde luego, Huejotzingo, Calpan, Tepeaca, Tecali, Tecamachalco, Quecholac y otras que corresponden al actual estado de Tlaxcala pero que, durante el virreinato, formaban un territorio uniforme y único caracterizado por el cultivo de trigo, maíz y frutales –todavía llamados castizos–; por cierto, actualmente muchas de las frutas (durazno, pera, manzana, granada, nuez...) se usan en la creación del chile en nogada. Además, los labradores angelinos sembraron también uva para vino, obteniendo buenos resultados pues se producía vino generoso de alta calidad, de tal manera que este producto era de consumo cotidiano entre las personas provenientes del viejo mundo; por ende, fue de interés de los comerciantes.

La vocación agrícola distinguió al territorio con la denominación de “granero de América”, y en consecuencia, centro de abasto de la Nueva España. Para responder a las necesidades de consumo nacional se crearon las condiciones centralizadas (en el ámbito urbano se concentraban los servicios y los equipamientos para el tratamiento de todo lo que se producía. Esta circunstancia facilitaba el consumo cotidiano, lo mismo que el de los territorios conquistados y del viejo mundo, a través de los comerciantes que llevaban los productos locales y traían mercancías de otras culturas).

Las representaciones de infraestructura y equipamientos expresaban con claridad la vocación del territorio. Así tenemos que en la zona urbana de la ciudad se molía el trigo para producir harina con la que se hacía el pan del consumo interno, pero también los viajeros la llevaban para el viaje y los comerciantes para venderla en otras poblaciones. De manera similar se molía el maíz para el

consumo de los indígenas, pero el grano fue importante para la alimentación de los cerdos y otros animales.

La producción de carne, principalmente de cerdo y sus derivados, creó figuras arquitectónicas como los mataderos, las cocinerías, curtidurías, jabonerías. Entonces como ahora, el cerdo se aprovechaba al ciento por ciento, tanto que por eso se ha dicho del poblano que come tres cosas: cerdo, cochino y marrano.

La representación arquitectónica de toda esta actividad agropecuaria se evidencia en los molinos dispuestos en el ámbito urbano, en la ribera del río San Francisco: al norte, el de San Antonio; al noreste, el de San Francisco, que probablemente fue el más importante durante el virreinato; continuando el cauce del río hacia el sur, el molino del Carmen; siguiendo el mismo cauce, distante de la zona urbana, el molino de Huexotitla, que por cierto es el único que se mantuvo activo hasta muy avanzado el siglo XX.



Vista actual del Mercado La Victoria (entrada de la calle 5 de Mayo). Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

Las curtidurías y tocinerías estuvieron localizadas también en la ribera del río San Francisco y probablemente en la parte más distante del ámbito urbano centro. De las curtidurías, solo se conservan testimonios de los comercios dedicados a la confección de bolsas, calzado, cinturones, carteras y accesorios diversos. Para vender estos productos todavía existen dos sitios de artesanos que trabajan las pieles, ubicados en la calle 2 Oriente 412 y 607, en las inmediaciones de El Parián. De tocinerías solo quedan vestigios en un edificio de la calle 2 Sur 704.

Al finalizar el siglo XIX surgieron los almacenes como un género comercial novedoso, ocupando edificios monumentales como la Casa de los Muñecos, desde luego, también se construyeron edificios *ad hoc* completamente nuevos, en tanto que otros inmuebles virreinales se adaptaron a las nuevas necesidades urbanas. Estos primeros almacenes decimonónicos fueron La primavera, La Ciudad de México, La Ciudad de Puebla, París Londres. Allí mismo se estableció el primer banco de la ciudad, el Banco Oriental, que estuvo en la esquina enfrente del Palacio Municipal y del zócalo. Estos equipamientos se emplazaron en la calle 2 Norte, particularmente en las tres cabeceras de manzana, es decir, de la calle Juan de Palafox y Mendoza hasta la 6 Oriente;

desde luego, la influencia se extendió hasta San José. Esta función comercial de las calles comprendía toda la 2 Norte, lo mismo que la 5 de Mayo, porque ambas tuvieron por destino el conjunto religioso de Santa Mónica, San Juan de Dios (que en la segunda mitad del siglo XIX se renovó para convertirse en la cárcel de la ciudad con una zona de juzgados) y San José, cuyo jardín funcionó como alameda de la ciudad hasta la primera década del siglo XX. Las calles se funden en el tejido del barrio de San Antonio por donde transcurría el Camino Real a Tlaxcala que pasaba por los barrios El Refugio y Santa Anita; fuera de la zona urbana continuaba por los pueblos de San Felipe Hueyotlipan, San Jerónimo Caleras y San Pablo Xochimehuacán.

Las calles de la ciudad, principalmente las que conectaban con los caminos reales o nacionales, se volvieron de uso mixto: comercial en planta baja alineado a la calle, lo demás construido conservaba el uso original de vivienda.

La plaza principal y todas las plazuelas virreinales tuvieron funciones comerciales, mismas que conservan en la actualidad. El zócalo tuvo un parián (mercado), perfectamente diseñado, ordenado con locales del mismo tamaño (al finalizar el siglo XVIII se expulsaron a los vendedores a la plazuela de San Roque donde años después les construyeron un mercadillo que terminó por convertirse en El Parián actual). Por su parte, los tres portales del entorno del zócalo tuvieron venta diversificada en puestos con forma de alacena o kiosco (en la década de 1930 hubo un proyecto del Ayuntamiento para recuperar los portales tal como se tienen en el presente).

Por esos y otros factores la Ciudad de los Ángeles fue punto de encuentro de viajeros entre los que destacaban los comerciantes, porque aquí encontraron las condiciones idóneas para comerciar (negociar, traficar, hacer tratos y negocios con otros, por medio del dinero, o por medio de los géneros y mercancías, permutándolas o vendiéndolas). "Viene del latino *Commercari*, que vale comprar juntamente con otros" (RAE, Diccionario



Vista actual del mercado "El Parián". Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

de autoridades, Tomo II {1729}) o mercar (comprar). Así la Ciudad de los Ángeles se consolida en una de las tres vocaciones históricas: el comercio,¹ cuya localización resultó con sentido estratégico debido a la posición geográfica de la ciudad y a su origen español, pues no había en la Nueva España otra población española.

De tal manera que no es casual que en el presente existan lugares para el comercio de gran magnitud, tipo tianguis, como el de San Martín, especializado en ropa; la Central de Abasto que vende los productos agrícolas cultivados en el valle Puebla-Tlaxcala, complementado con productos básicos; el tianguis histórico de Tepeaca, que fue suprimido al finalizar el siglo pasado para embellecer el centro histórico, no obstante, la población ha recuperado buena parte de aquella vocación comercial, pero fuera del casco; otro gran mercado tipo tianguis es el de Cuapiaxtla, por cierto, formado con los vendedores expulsados de Tepeaca. Por supuesto, en el territorio hay mercados de la misma figura del tianguis, pero de menor importancia que los antes dichos.

En el tejido urbano donde se concentran actividades se forman lugares especializados. Por ejemplo, el último uso especializado que tuvo la calle 8 Oriente-Poniente fue de ferreterías, antes allí hubo cererías y actualmente se ha consolidado con papelerías; la calle 6 Oriente se ha consolidado con la especialidad en dulces poblanos, tanto que los poblanos la identifican como la “Calle de los Dulces”; el callejón y plazuela de Los Sapos surgió como sitio de anticuarios, el uso se tambaleó por la dominancia de antros y luego por la venta de muebles de madera, por fortuna se ha recuperado la venta de antigüedades; con venta de comida se configuró el Paseo de San Francisco como lugar de comida pobлана, especialmente de chalupas, con este mismo sentido es famosa la plazuela del Carmen, aunque aquí los comerciantes son ambulantes; mención especial merece El Parián que se ha consolidado con la

especialidad de artesanía de textil y talavera como productos dominantes, además, va teniendo impacto en calles aledañas.

Desde luego la ciudad también tiene comercios emblemáticos, por ejemplo, las dulcerías La Fama; las taquerías La Oriental, Bagdad o Tony; las desaparecidas roscicerías Pollos Toledo, la tradicional El Divino Pollo; las cemitas El As de Oros o Cemitas El Carmen; las torterías El Girofle, Tortas Meche; las cafeterías Café Aguirre, Wimpys; restaurantes Fonda de Santa Clara, El Antiguo Cazador, El Mural de los Poblanos.

Por tanto, debe entenderse que la ciudad entera tenía actividad comercial distribuida en calles, plazuelas, edificios *ad hoc*, casas con locales habilitados ex profeso para esa función, incluso en los zaguanes, en donde se vende comida de antojitos poblanos.



Comerciantes del mercado “El Parián”. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

Sobre el autor

Profesor-investigador del Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades “Alfonso Vélaz Pliego” de la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP). Doctor en Arquitectura y Urbanismo por la Universidad de Valladolid, España, en 1997. Participó en el diseño del Modelo de Intervención para el Centro Histórico de Puebla. Sendas y Espacios de Encuentro, en 2008-2011, La ciudad de Puebla lo ha considerado Poblano Distinguido y le ha entregado el facsímil de la Cédula Real en 2011 y 2016. En este último año recibió el Premio Municipal de Investigación Histórica Hugo Leicht.

1. Las otras son la actividad primaria sostenida en la agropecuaria, donde sobresa la agricultura; la manufacturera dominada por la incipiente producción de textiles y de otros insumos; también el sector de los servicios debido a la atención que la ciudad proporcionaba a los viajeros sanos y enfermos. Desde luego, el saber, representado en la diversidad de los colegios.

Sombrererías poblanas

Autora: Guadalupe Prieto Sánchez

El sombrero es una prenda que cubre la cabeza, tanto de hombres como de mujeres de todas las edades. Dependiendo de la época y la cultura de que se trate, los sombreros han tenido diversos usos, en su mayoría por necesidad; esta prenda ha sido muy útil contra las inclemencias del tiempo, del clima. El típico sombrero occidental está constituido por un ala ancha y se considera útil contra el frío o el sol, aunque también se usa como adorno. En ciertas actividades laborales, el sombrero ha sido imprescindible, aunque también se ha utilizado como mero adorno, como tocado para eventos especiales y en algunos momentos de la historia de la humanidad ha marcado una diferenciación social y económica. Los materiales con los que se fabrican pueden ser de piel, fibras naturales como la palma, de tela, paño, terciopelo, raso, fieltro, de papel o cualquier otro elemento manejable. En ocasiones son muy sencillos, pero en otras se les incluyen adornos, cintas, plumas, semillas, brillos, velos, cuentas o flores artificiales.

En el siglo XIX y aún en la primera mitad del XX, la ciudad de Puebla se caracterizó por la fabricación de varios artículos, entre ellos, jabones, vidrio, alfarería, textiles; uno de los más importantes, al que se le había dejado de lado, es el sombrero. Por los datos que menciona Hugo Leicht,¹ este negocio les permitía a sus propietarios vivir cómodamente, por ejemplo, entre 1821 y 1823, José Cadena vivía en la casa ubicada en la esquina de la calle 5 de Mayo 1000 y en este espacioso inmueble tenía un gran taller de "sombrería". Las mujeres de la familia Cadena acostumbraban usar ricos adornos que rivalizaban con los de otras señoras adineradas; Manuel Cadena usaba toquillas de onzas de oro en los sombreros; en la sala de la casa había "hermosas arañas de plata" y de este mismo metal usaban otros utensilios, como el jarro de plata para tomar agua.

El mismo Leicht menciona que, en 1852, los sombreros solían ser parte de los productos de jarriería, ya que los más comunes eran de palma.² De esta forma, tan solo en la calle de la Aduana Vieja (2 Oriente 400), se localizaban diecinueve sombrererías, otras cinco en diferentes calles de la ciudad y para 1887 aparecen siete en la calle de la Compañía (avenida Juan de Palafox y Mendoza). Otra referencia importante aparece en el *Almanaque* de 1910,³ donde se dan a conocer las sombrererías de palma y efectos de jarria con sus respectivos propietarios y domicilios. Cabe resaltar que en esta lista de ocho sombrereros aparece una mujer, Rafaela Pulido; la mayoría estaban ubicados en la calle de la Compañía, incluso compartiendo local como en el caso de la misma Rafaela con Eduardo Polanco y Joaquín Leal con Rafael Ruiz.

- Julio Ramírez, Compañía 1.
- Pantaleón Camargo, Compañía 11.
- Joaquín Leal, Compañía 7.
- Eduardo Polanco, Compañía 16 y Fuenleal 6 (3 Norte 1).

1. V. Hugo Leicht, *Las calles de Puebla, México: Gobierno del Estado de Puebla/LunArena*, 2006, p. 189.

2. Leicht precisa que "jarriería" proviene del griego y significa "aparejos y cuerdas de un buque", pero en Puebla solo se le consideró como "cordelería".

3. V. José de Mendizábal, *Almanaque de efemérides del Estado de Puebla, arreglado al meridiano de su capital, Puebla: Oficina tipográfica del arzobispado*, 1910, p. 139.

- Rafaela Pulido, Compañía 16.
- Ángel M. Robles, Plaza del Mercado (La Victoria).
- Miguel Ruiz, Santa Catarina 12 (3 Norte 200).
- Rafael Ruiz, Compañía 7.

Para esta época, las sombrererías se encontraban en pleno desarrollo y los sombreros ya no se fabricaban solo de palma. En este mismo *Almanaque* de 1910, se mencionan tres en el Portal Hidalgo, dos en la calle 2 Norte, tres en 5 de Mayo, tres en 4 Oriente-Poniente, dos en la 2 Oriente-Poniente, así como en Analco y Reforma:

- Couttolenc e hijos, Segunda de Mercaderes 3 (2 Norte).
- Carlos Hernández e hijo, Portal Hidalgo 3.
- Antonio del A. González Sucs., Portal de Palacio (Hidalgo).
- Liborio Reyes Párraga, Portal Hidalgo 7.
- Proal Hnos, San Martín 2 (5 de Mayo 200).
- Bernardo Quintana, Guevara 2 (5 de Mayo 1).
- Rafael Moreno, Segunda de Santo Domingo (5 de Mayo 400-600).
- Darío Narváez, Arista 5 (4 Poniente 100).
- Nemesio Prado, Aduana Vieja 3 (2 Oriente 400).



Vista interior del comercio "Sombreros Cuauhtemec" del Centro Histórico de Puebla. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

- Antonio M. Palacios, Primera de Mercaderes 7 (2 Norte 1).
- José María Barranco, Arista 1 (4 Poniente 100).
- En menor escala:
Francisco Benítez, Herreros 11 (Analco).
Nabor M. Morante, Cholula 4 (Reforma 300).
Severo Méndez, Iglesias (2 Poniente 500).
Mariano Toquero, Estanco de Hombres 11 (4 Oriente 1).

Entrado el siglo XX, aparecen en la ciudad varios establecimientos que fabricaban e importaban un amplio estilo de sombreros. De este modo, en 1922, la Única Gran Sombrerería de Marcial Aguilar, para captar el interés del consumidor, indicaba que acababa de recibir un gran surtido de los famosos sombreros Stetson, los cuales se podían conocer en un catálogo ilustrado y en sus propios aparadores, ubicados en Segunda de Mercaderes número 3 (2 Norte). Aquí caben dos observaciones: una, en la lista anterior esta misma sombrerería aparece como propiedad de Couttolenc e hijos, lo que nos lleva a suponer que quizá se trate de una mujer que le heredó el negocio a uno de sus hijos; y dos, el típico sombrero de Cowboy lo inventó John Batterson Stetson en la segunda mitad del siglo XIX y para principios del siglo XX ya se

consolidaba como una empresa muy importante a nivel mundial. En la actualidad, los sombreros Stetson se siguen fabricando en Pennsylvania y llegan a alcanzar altos precios. Otra sombrerería importante era El Sombrero Blanco, de Eulogio Ramírez, quien además de vender en su almacén, sombreros de palma de todas clases, se especializaba en “planchados” y “estilos” para todas las regiones del país, así como en sombreros finos de dos y tres telas de San Francisco del Rincón, Guanajuato. El despacho de este comercio se localizaba en la avenida 6 Oriente número 7, y las bodegas y talleres en la avenida 8 Poniente número 105. A El Sombrero Blanco le hacían la competencia La Vienesa de Ricardo Hernández, quien en su frase publicitaria hacía énfasis en la “elegancia”, “distinción”, “economía”, puesto que consideraba que estos eran los “detalles” de los sombreros que vendía; su local se ubicaba en la calle Estanco de Hombres número 1 (4 Oriente). Luis G. García era dueño de La Moda Elegante, en donde se podían conseguir sombreros extranjeros, del país y los tradicionales para charros sobre medida; el almacén se hallaba en la calle de Santo Domingo número 12 (5 de Mayo). La Gran Sombrerería de Carlos Hernández e hijo, que también aparece en el *Almanaque* de 1910, se localizaba en el Portal Hidalgo 3 y su fábrica en la calle Morados 1 (7 Oriente 1), se especializaba en sombreros altos a la medida y, al igual que Luis G. García, en los emblemáticos sombreros de charro, los cuales se podían adquirir a precios moderados, por mayoreo o menudeo.

Entre estas sombrererías no podían faltar las que vendían únicamente sombreros de palma, como la sucursal de El sombrero de Palma de R. Montes de Oca, S. en C., representada por Camerino Valadez, casa establecida en 1880. En 1915 indicaba que contaba con maquinaria moderna para la fabricación de sombreros de palma y paja para caballeros, y se especializaba en los de fantasía para niños.⁴ Se localizaba en 6a de Ignacio Zaragoza número 24.⁵ Para ventas



Vista exterior del comercio "Sombreros Cuauhtemoc" del Centro Histórico de Puebla. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

4. V. *Águilas y estrellas*, T. I, N° 4, Puebla, julio 1915.

5. El número también puede ser 9 de Ignacio Zaragoza, tal y como aparece en el anuncio de la revista *Semana Gráfica*, Puebla, 15 de octubre de 1916.

por mayoreo o menudeo se podía acudir a la fábrica, en la ciudad de México, donde también se podía consultar el muestrario.

En la actualidad el sombrero, como algunas otras prendas de vestir o accesorios, no es tan utilizado como en el pasado. Su fabricación ha disminuido, pero en el centro de la ciudad aún sobreviven comercios donde se pueden conseguir desde modelos de influencia extranjera hasta los típicos de palma, considerados artesanías. La mayoría están ubicados en calles céntricas de la ciudad, como la 10 Oriente-Poniente, 5 Norte, 14 Oriente y 2 Norte.

Finalmente, podemos decir que el sombrero es parte de nuestro Patrimonio Cultural; en especial el sombrero de palma cuyo diseño ha sufrido pocas modificaciones, siendo el más generalizado y económico. Lo mismo sucede con los sombreros de charro o mariachi, accesorios de identidad que forman parte del traje compuesto de camisa con corbatín, botas y pantalón ajustado o, en el caso de las mujeres, falda larga, ambas prendas con adornos de plata a los lados, y chaquetas o boleros bordados con hilos metálicos. Asimismo, el sombrero también es parte de nuestro patrimonio industrial porque para su elaboración existieron fábricas, talleres, materiales, maquinaria y herramienta especializada de la que poco se conoce. Por ello, esperamos que este artículo sirva para abrir nuevas investigaciones que rescaten, divulguen y contribuyan a que las nuevas generaciones conozcan y valoren este patrimonio.

Vista interior y exterior de la tienda de sombreros "Casa Guerrero" del Centro Histórico de Puebla. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

Sobre la autora

En la Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) estudió la licenciatura en Antropología Social, la maestría en Literatura Mexicana y se desempeñó como profesor investigador. A lo largo de su desempeño académico y de investigación, ha recibido algunos reconocimientos y colaborado en varias publicaciones. De manera individual es autora de seis libros.



Bibliografía

Leicht, Hugo, *Las calles de Puebla*, México: Gobierno del Estado de Puebla/LunArena, 2006.

Mendizábal, José de, *Almanaque de efemérides del Estado de Puebla, arreglado al meridiano de su capital*, Puebla: Oficina tipográfica del arzobispado, 1910.

HEMEROGRAFÍA

Águilas y estrellas, T. I, N° 4, Puebla, julio 1915.

Alma y juventud, Año I, N° 1, Puebla, julio de 1922.

El Mercurio Poblano, N° 77, T. I, Puebla, 5 de noviembre de 1845.

Mignon, N° 16, Puebla, junio de 1921.

Semana Gráfica, Puebla, 15 de octubre de 1916.

Mercado de La Victoria de Puebla. Apuntes para su historia

Autor: Sergio Moisés Andrade Covarrubias

Desde su fundación la ciudad de Puebla de los Ángeles descolló como un lugar de enorme importancia económica, política, social y cultural, contraponiendo su fama con la de la capital del virreinato. Su rápido crecimiento y fomento de su papel dio pie a que poco después del medio siglo de su erección se le distinguiera con el epíteto de “Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles”, distinción poco común en los anales de la Nueva España.

En su devenir la ciudad de Puebla logró que, sobre todo en el siglo XVII, disfrutara de un estatus prestigioso como lugar de convergencia de gran parte de artículos de diversa procedencia geográfica, así fuera Europa, Asia o las Filipinas, o también de otras posesiones españolas en el continente americano. En el mismo sentido, también de mercancías producidas a lo largo y ancho del virreinato con destino a muchas partes del globo terráqueo, cuyo medio de transporte principal eran las flotas ancladas en los puertos de Veracruz y Acapulco. Una somera lista de los productos poblanos abarcaría lo siguiente, según lo enumeran Lilián y Gustavo Illades Aguiar: harinas, panes, bizcochos, jamones, tocinos, manteca, jabones, sombreros, loza de barro, vidrio, tabartería, objetos de hierro forjado, instrumentos de labranza y cerámica de talavera. Igualmente, muy apreciados fueron “sus paños, sedas y mantas, fabricadas en los obrajes desde 1548, año en que Carlos V dio licencia a los vecinos –jefes de familia– de instalar libremente telares para las sedas. Adicionalmente, Puebla descolló en el comercio de la grana proveniente de Antequera”.¹

Igualmente, según los mismos autores, se puede saber que la actividad comercial se verificaba en la plaza principal (hoy conocida como “Zócalo”), donde los lunes se instalaba el mercado. A la larga, debido al crecimiento poblacional, fue necesario abrir nuevos lugares para el abastecimiento de mercancías por parte de la población, ubicados en las plazas de El Carmen y San Agustín, cambiándose el día de comercio en la plaza principal a los jueves. Años después los días miércoles se abriría el tianguis y mercado en la alameda nueva de San José.²

Hacia 1764, de acuerdo con Hugo Leicht, el gobernador Esteban Bravo de Rivero ordenó retirar algunos puestos de la plaza, estableciendo cajones de madera a modo de calles. El 7 de enero de 1796, se incendiaron veintitrés de estos, situados junto al Portal de Flores (hoy Morelos), frente al Sagrario. El intendente Flon trató de liberar la plaza edificando el Parián



Vistas interiores del Mercado La Victoria. Fotografías cortesía del autor.

para los baratilleros y cajones de ropa, quedando en el año de 1816 los jueves y sábados como días de mercado. Los otros días se establecerían en Santa Inés, el Montón y los Sapos.³

Es así que en el año de 1854 se planteó la necesidad de construir un espacio adecuado para un mercado central, que contara con todos los elementos funcionales para un servicio de esas características y acorde con la calidad de la ciudad. Para el caso se propuso construirlo en un lugar céntrico que no afectara a otras construcciones y que tuviera el suficiente espacio para la realización de transacciones comerciales. El lugar escogido fue el área que

1. Illades Aguiar e Illades Aguiar, 2010, p. 66.

2. Ibid. pp. 140-141.

3. Leicht, 1992, p. 471 a/b.



Vista interior y exterior del Mercado La Victoria. Fotografías cortesía del autor.

ocupaba la huerta del convento de Santo Domingo y algunas edificaciones adyacentes. Conseguir dicho espacio no fue dificultad, puesto que las autoridades conventuales no tuvieron empacho en ceder con lo solicitado, basadas en un convenio que, a su vez, les concedía algunas prerrogativas en la administración del mercado, así como una renta adecuada. Hay que hacer notar que esta buena disposición se debió al hecho de que dicho convenio se firmó con las autoridades que en ese momento detentaban el poder, siendo primer mandatario de la república “su alteza serenísima” Antonio López de Santa Anna, quien inclusive emitió una orden para llevar a cabo la obra del mercado. De ahí que se podría plantear la hipótesis de que el nombre como es conocido se deba a la remembranza de algún hecho glorioso del guerrero veracruzano (como bien podría ser la derrota infligida al brigadier español Isidro Barradas en septiembre de 1829) y no a honrar la memoria del primer presidente de nuestro país, Guadalupe Victoria, ni mucho menos la conmemoración del triunfo en la batalla del 5 de mayo de 1862.

La orden de marras dice así:

República Mexicana. Gobierno del Departamento de Puebla en su Capital. Secretaría de estado y Despacho de Gobernación. Sección de Municipalidades. Excelentísimo Señor. Di cuenta a su Alteza Serenísima el General presidente con el oficio de Vucencia número doscientos noventa y dos, en el que se inserta el del Señor Prefecto de esa Capital, sobre la necesidad de construir en ella un mercado público y su Alteza ha resuelto con esta fecha lo siguiente: “Facúltese al Gobernador del Departamento para que pueda disponer todo lo concerniente a la construcción de un mercado en la Capital del Departamento de Puebla, de mampostería, eligiendo el punto que considere más a propósito y contratando la obra con el arquitecto que por este preste las garantías necesarias por su honradez e idoneidad y pagandose su importe de los fondos del municipio”. Y lo traslado a Vucencia en contestación y para los fines consiguientes. Dios y Libertad, Méjico, Agosto treinta y uno



Detalle de la fachada del Mercado La Victoria, 2023. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

de mil ochocientos cincuenta y cuatro. Aguilar. Excelentísimo Señor Gobernador del Departamento de Puebla. Es copia. Secretaría de Gobierno. Puebla Octubre doce de mil ochocientos cincuenta y cuatro. Licenciado Joaquín María de Uriarte. Secretario.⁴

Está por demás decir que ya se había elegido el punto idóneo para la construcción del mercado, desprendiéndose así el convenio entre las autoridades departamentales y la orden de los dominicos, representados respectivamente por el gobernador José María González de Mendoza, y por fray Mauricio López y fray José María Cao y Romero, este último prior de dicha orden, signado el día 14 de septiembre de 1854.⁵ La ceremonia en la que se puso la primera piedra tuvo lugar el día 22 de octubre del mismo año, siendo el gobernador, a nombre de Santa Anna, quien presidiera el acto.⁶

La puesta en marcha de las obras de erec-

ción del mercado sufrió los avatares de la época, en la que levantamientos armados y la caída de presidentes eran el pan de cada día, dándose así el caso de que el real funcionamiento del mismo –y no en su totalidad– se pudo dar hasta comienzos de la década de 1870. Para entonces, ya establecidos firmemente los gobiernos liberales y amparados con las Leyes de Reforma, la posesión total del predio de los dominicos pudo ser una realidad y así comenzar con lo proyectado. Se llevaron a cabo diferentes propuestas y proyectos que nunca se vieron terminados o concretados, hasta que, en el año de 1907, en los estertores del régimen porfirista, se replanteó nuevamente la propuesta, aunque con algunas modificaciones. Estas requerían de hacerse de otros predios y solares, ya que la construcción se proyectaba con mayores dimensiones a las concebidas hasta entonces. Al efecto, la Compañía Bancaria de Bienes Raíces quedó como contratista, proponiendo un año para la terminación total del proyecto. Una vez aprobado este, el Cabildo, o mejor dicho su presidente Francisco de Velasco, se dio a la tarea de organizar su puesta en marcha. Aun así, es

4. AGMP, f. 76 v.

5. *Ibid.* Foja 75v.

6. Cervantes, 1998, p. XIV.

hasta el día 18 de septiembre de 1910, dentro del programa de festejos por el centenario del inicio de la guerra de Independencia, que se colocó la primera piedra del nuevo edificio, siendo apadrinado tal acto por el gobernador Mucio P. Martínez.

El nuevo proyecto, obra del arquitecto Julio de Saracibar, contempló la desaparición de todas las instalaciones de la plaza como puestos y cobertizos, la sustitución del pavimento de piedra por uno de concreto, la construcción de un segundo piso en la fachada de la calle de la Cerca de Santo Domingo (hoy avenida 3 Norte) y el arreglo de las diferentes secciones del mercado en torno de dos grandes pasajes que cruzan el mercado.⁷ Las obras se desarrollaron muy lentamente, de tal suerte que para el mes de marzo de 1911 solo se había adelantado una tercera parte del total.

En ese mes, debido al avance de las fuerzas revolucionarias en el interior del estado y al mal manejo de la crisis derivada de los acontecimientos donde murieron Aquiles Serdán y sus compañeros de lucha, tuvo que renunciar el gobernador Martínez y junto con él varios jefes políticos de distrito y otros tantos presidentes municipales, entre los que se encontraba el señor De Velasco. Dos meses después cayó también el presidente Díaz.

En sustitución del señor De Velasco quedó el señor Antonio Pérez Marín y como encargado de Obras Públicas el señor Manuel Ramos Luna, asociándose a la obra de reconstrucción del mercado el ingeniero Francisco Tamariz Oropeza. Resumiendo la labor de estos comisionados, en poco más de dos años, de septiembre de 1910 a diciembre de 1912, según el informe que presentó el ingeniero Tamariz se erogaron en la obra de reconstrucción del mercado de La Victoria un total de 759,839.14 pesos, de los cuales se gastaron 137,500.00 pesos en la compra de cuatro casas adyacentes a los terrenos del mercado y el resto, es decir 622,339.14, en la obra propiamente dicha.⁸

En esos dos años y pico se procedió a la fabricación y posterior instalación de los puestos cerrados, se tomó como muestra la pro-

puesta del maestro herrero Ramón Sierra y Riva. También se aceptaron y se pusieron en ejecución sendos proyectos de saneamiento, drenaje y abastecimiento de agua y de instalación de luz. El primero quedó adjudicado a la compañía Constructora de Ferrocarriles y el segundo a la Compañía de Tranvías, Luz y Fuerza, subcontratistas de la obra. Además de esto se aprobó la instalación del laboratorio de química, del gabinete bacteriológico y de la oficina de vacuna en el interior del mercado. Por último, se arrendó la primera accesoria del mercado en 50 pesos al señor Rodolfo Castuera.

Otras cuestiones interesantes, entresacadas del informe del señor Tamariz, nos informan de lo siguiente:

- » Superficie aproximada: 17,250 metros cuadrados, correspondiendo 2,294 a las cuatro casas adquiridas (dos sobre la calle de Cruz de Piedra y dos sobre la calle de Mariano Arista, esto es, las actuales 8 y 4 Oriente, respectivamente).
- » Distribución: en palabras de Tamariz serían "131 accesorias, de las cuales 68 son exteriores y 63 interiores... En la planta alta habrá 51 cuartos de habitación, 2 viviendas de ocho piezas cada una, 22 bodegas, 12 despachos, tres salones y una oficina para abastos y Gabinete Bacteriológico, con todas las dependencias necesarias. En la parte interior habrá aproximadamente 330 puestos de fierro con rejas del mismo material, y zócalos de cemento armados, y 1,250 metros lineales de plataforma de cemento armado...", teniendo entradas por siete portillos, tres correspondientes a la fachada principal y cuatro a las laterales.
- » Total de presupuesto estimado: 1'421,744.44 pesos. Se mencionó que sería menos una vez terminada la obra.

Si fue menos, no está a discusión, ya que finalmente la obra se concluyó hasta 1915. A pesar de eso, el 5 de mayo de 1913 se inauguró solemnemente la parte ya terminada del mercado, bajo el gobierno de Victoriano Huerta a nivel federal y de Patricio Carrasco a nivel estatal, siendo presidente municipal el señor Andrés

7. Montero Pantoja y Meyer Medel, 2006, p. 108.

8. Revista Puebla Ilustrada..., pp. XII-XVI.



Vista de la fachada poniente del Mercado La Victoria, 2023. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

Matienzo. A partir de entonces y hasta 1986 el mercado La Victoria fue punto central de abasto de la ciudad de Puebla y aun de otros puntos, y hasta el momento no deja de hacer recordar otra época y otras circunstancias.

Sobre el autor

Egresado de la licenciatura en Administración Pública y de la maestría en Historia de la BUAP, actualmente titular del Museo de Arte Religioso Ex-Convento de Santa Mónica (INAH-Puebla). Anteriormente coordinador del Museo de la No Intervención Fuerte de Loreto (INAH-Puebla) y director del ICP y la Hemeroteca del Estado "Juan N. Troncoso" (Secretaría de Cultura / Gobierno de Puebla).

Referencias

AGMP, Libro de Escrituras No. 8, Archivo General del Municipio de Puebla.

Cervantes, Enrique A., *Puebla de los Ángeles en el año de mil novecientos treinta y tres*, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y Humanidades, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 1998.

Illades Aguiar, Lilián e Illades Aguiar, Gustavo, *Ecos del pregonero*, Puebla, Instituto de Ciencias Sociales y humanidades, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, 2010.

Leicht, Hugo, *Las Calles de Puebla*, Puebla, Secretaría de Cultura-Gobierno del Estado de Puebla, 1992.

Montero Pantoja, Carlos y Meyer Medel, María Silvina, *Arquitectos e ingenieros poblanos del siglo XX*, Puebla, Benemérita Universidad Autónoma de Puebla, Dirección de Fomento Editorial, 2006.

Revista Puebla Ilustrada, Revista Mensual de Arte y Literatura, Puebla, mayo de 1913.

Waffles





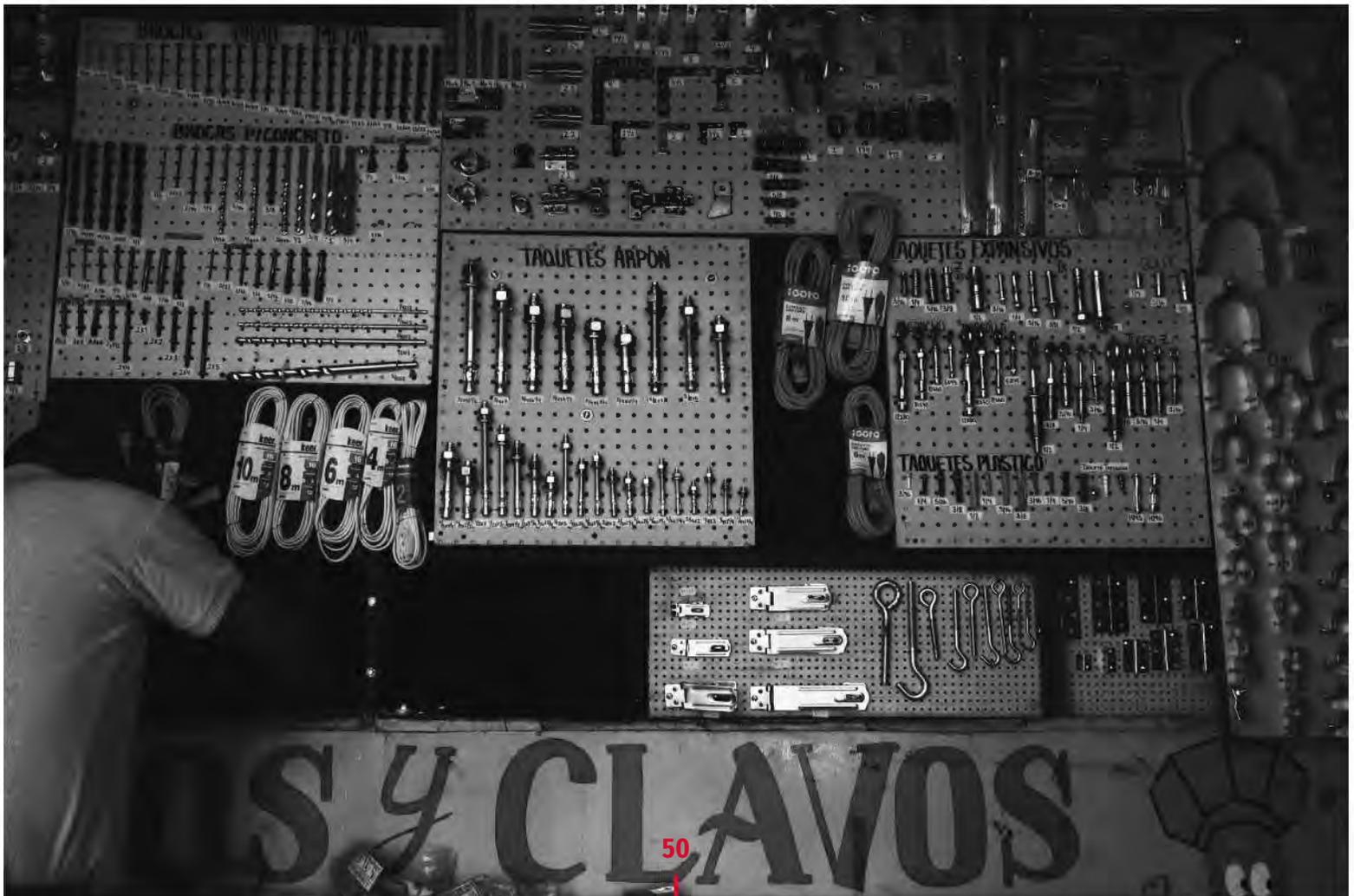
LOCALES LATENTES

El Centro Histórico es un ser mutable, una especie de corazón/tripa ruidosa y potente que se expande a través de nosotros. Esta serie es un intento por retratar el pulso que lo mantiene vivo, sus rostros y sus rastros.

ALEJANDRO CHANTRÉ (1991)

Diseñador multimedia, director de arte y fotógrafo.

Ha sido parte de diversas campañas publicitarias nacionales e internacionales. En 2020 su obra fue publicada en el libro Talento joven de Domestika, también ha sido destacado en plataformas especializadas como VSCO y Behance.









FotoPuebia











Rehabilitación del cuadrante norponiente del Centro Histórico de Puebla. Intervenciones necesarias para el corazón de la ciudad

Nancy Andrea Díaz Muñoz
Arquitecta

La rehabilitación de las vialidades 10, 12, 14 y 16 Oriente-Poniente entre 11 Norte y boulevard Héroes del 5 de Mayo, 18 Poniente entre 11 Norte y 2 Norte, las calles 3 y 5 Norte, entre las avenidas 14 y 20 Poniente, y la calle 4 Norte entre las avenidas 10 y 18 Oriente de nuestro Centro Histórico de Puebla es una acción coordinada entre la concesionaria Agua de Puebla para Todos, la Secretaría de Movilidad y Transporte del Gobierno del Estado de Puebla, y el Honorable Ayuntamiento de Puebla. Una obra de intervención vial integral que consiste en tres puntos primarios: la restitución total del sistema de drenaje, la renovación de las tomas potables y la instalación de registrables sanitarios en banquetas, acompañada de la intervención de la estructura de pavimento de las vialidades mencionadas para que vuelvan

a funcionar correctamente, así como el mejoramiento de las banquetas y la intervención de fachadas seleccionadas para la restitución de sus aplanados en mal estado y su color, lo cual es parte del seguimiento de las acciones para el reordenamiento del Centro Histórico de Puebla iniciadas a finales del año 2021.

Toda acción está planificada, y quiero decir con esto que, antes de poner manos a la obra en ésta y otras intervenciones que le anteceden a la rehabilitación de la zona norponiente de nuestro centro, se generaron análisis previos de las acciones a realizar en torno a la priorización de zonas por su contexto social y su importancia histórica. Asimismo se realizaron estudios de evaluación de la calidad de los pavimentos anteriormente existentes en las vialidades en comento; esto para saber su

resistencia a la compresión, porosidad, densidad y composición, o verificar la subestructura del material que vemos en la superficie y, sobre todo, el periodo de rezago en la atención de servicios públicos e infraestructura de la zona.

Es fundamental conocer las condiciones y alcances de cada zona a intervenir, y más allá de estos dos años de acciones continuas de mejoramiento de infraestructura, es indispensable dar continuidad a los documentos, estudios, planeación y, sobre todo, la opinión y solicitudes de la ciudadanía para el mejoramiento y desarrollo de nuestro centro.

Ahora bien, como comúnmente se le denomina a todo lo que no vemos en la superficie de cualquier edificio, vialidad o espacio construido (pero que indudablemente le da vida y funcionamiento a los mismos) sin las *tripas* o instalaciones y servicios, cualquier intervención, por más que se coloquen los mejores acabados, no tendrá la misma durabilidad de una acción que sí incluya su mantenimiento o mejoramiento. Desde hace algunos años, algunas vialidades ya llegaban a presentar algunos “malestares”, y es normal, pero como cualquier sistema con una gran demanda como es la zona de abasto norponiente del Centro Histórico, la atención y mantenimiento son inminentes.



Proceso de pavimentación. Foto cortesía de la autora.

Antecedentes. La zona de las provisiones

Como bien se sabe, el intercambio de productos, servicios y el abasto son parte de las actividades sociales desde el inicio del ahora Centro Histórico de Puebla, dinámica que sigue vigente hasta nuestros días en las zonas donde tuvieron su origen mismo; es decir, los registros más antiguos de la actividad mercantil de nuestra ciudad se remontan a la ocupación de la plaza Mayor que alojaba al mercado principal de la ciudad, así como la ocupación del callejón de la Alhóndiga, ahora Pasaje de Ayuntamiento, donde se llevaba a cabo la venta de trigo, harina, maíz y cebada. Posteriormente, el comercio ubicado en la plaza Mayor se trasladaría, a mitad del siglo

XIX, a la huerta de Santo Domingo, hoy mercado de La Victoria.

En esa misma mitad de siglo, se inició el mejoramiento de la infraestructura en materia de comunicación con la introducción de estaciones de ferrocarriles, obras de alcantarillado, agua potable y mejoramiento de áreas verdes. Esto cambió la dinámica del transporte de mercancías y visitantes, estableciéndose una interlocución con ciudades como México, Oaxaca y Veracruz. El punto de encuentro comercial se trasladó a la zona norponiente de la ciudad puesto que en ese punto estaban construidas las estaciones del Mexicano, Mexicano del Sur y la del Interoceánico, con correspondencia ahora de la vialidad 11 Norte.

Para el siglo XX, con la introducción de la



Relleno de poros. Foto cortesía de la autora.

industrialización en la ciudad, la dinámica económica se transforma con la incorporación de la fuerza obrera a la industria y servicios, mientras otro tanto se traslada a la economía informal debido a la imposibilidad de generación de oportunidades laborales; estas “ocupaciones” se presentaron poco a poco en zonas adyacentes a los mercados (recordemos que los años 60 fueron los de mayor construcción de mercados municipales; el mercado 5 de Mayo ya estaba en existencia). Para los 70 la zona ya contaba con comercio de materias primas, productos semielaborados, abarrotes, perecederos, refacciones industriales, mezclado con la habitación, espacios educativos, culturales, y religiosos.

Área con vocación

Ahora bien, dentro de la memoria de la ciudad y en la actualidad, esta concentración comercial, aunada al nodo de comunicación (antes de vías férreas, ahora de transporte público local y suburbano) en la zona norponiente del Centro Histórico de Puebla con otras colonias y municipios de la zona metropolitana, ha generado una fuerza de atracción por la que, pese al crecimiento urbano, la zona norte continúa siendo referente de abasto y comercio en la ciudad.

Quiero aclarar que toda intervención en materia de servicios públicos e infraestructura ejecutada en el Centro Histórico de Puebla tiene una gran valía, y que las intervenciones que anteceden a las acciones que comentaré a continuación respondieron a las necesidades de la época. Sin embargo, también debemos tener presente que el Centro Histórico de Puebla alberga más de diez mil unidades económicas, lo cual representa 10% de la actividad económica de la Zona Metropolitana Puebla-Tlaxcala (conformada por 39 municipios de estos 2 estados) por lo que no es una casualidad que se reenfoquen los esfuerzos de una forma más pronta en este punto nodal.

Si bien no hay una delimitación precisa, sí se entiende que la zona de comercialización de abasto del Centro Histórico de Puebla se encuentra en su cuadrante norponiente, sobre todo en las vialidades 8, 10, 12, 14, 16 y 18 Oriente-Poniente, entre el boulevard Héroes del 5 de mayo a la calle 11 Norte.

Desgaste general de la zona

Estado de las vialidades. Falta de adoquinado en la zona, hundimientos y baches son parte de la descripción del deterioro de las vialidades norte, así como la falta de piezas de cantera o renivelación de estas en las zonas caminables.

Estado de las instalaciones. Según videoinspecciones que realizó la concesionaria de drenaje y agua potable municipal, como parte de un monitoreo de todo el sistema de drenaje público en las vialidades anteriormente men-

cionadas, se observó el mal estado de las bóvedas de drenaje, la falta de constitución, y fracturas en sus paredes internas.

Las molestias son temporales, los beneficios para siempre

Siendo más específica en lo mencionado al inicio de este artículo, dentro de las acciones de ordenamiento que se han trabajado durante los últimos dos años en nuestro Centro Histórico están la reducción de comercio en vía pública, la rotación de estacionamiento en las vialidades, el mejoramiento de la semaforización e implementación de fases de circulación peatonal, que son parte de una primera etapa de conducir a la mejora de la zona. De forma paralela se busca mejorar, más allá de la imagen urbana, los servicios públicos que al paso de los años, y entendiendo que sufren un desgaste más acelerado por la demanda de la zona misma (de ocupación y comercial), ya no estaban en condiciones de “seguir así”, para mejorar la habitabilidad y movilidad en el espacio público, por lo que se toma la decisión de generar la coordinación entre la concesionaria Agua de Puebla para Todos y la Secretaría de Movilidad y Transporte del Gobierno del Estado de Puebla con el Ayuntamiento de

Puebla en la obra de rehabilitación del Centro Histórico de Puebla, en las siguientes vialidades y acciones:

Vialidades intervenidas:

- » 10, 12, 14 y 16 Oriente-Poniente entre el boulevard Héroes del 5 de Mayo y la calle 11 Norte
- » 18 Oriente-Poniente entre las calles 2 y 11 Norte
- » 3 y 5 Norte entre las avenidas 14 y 20 Poniente
- » 4 Norte entre las avenidas 10 y 18 Oriente

Acciones:

- » Mejora de la red general de drenaje que tiene una edad mayor de 60 años.
- » Sustitución de 7 km de tuberías con material de mayor durabilidad.
- » Sustitución de 1000 tomas de agua potable y 1000 registros de drenaje en banquetas
- » Rehabilitación de 86 pozos de visita.
- » Trabajos sin interrupción del suministro de agua potable y drenaje.
- » 7 kilómetros de calles mejoradas.
- » 63,199.90 m² aproximado de pavimentación
- » 7,600 m lineales de pavimentación de calles (7.6 km) equivalente a 93 calles tipo.
- » 5,480 m lineales de guarniciones
- » 12,584 m lineales de banquetas
- » Aplicación de pintura en fachadas.

Toda acción de obra que implique el mejoramiento de los servicios públicos genera un impacto en la cotidianidad y, sobre todo, una resistencia a su implementación, ya que toda obra en su proceso de ejecución genera incomodidades: no poder dar un mejor servicio en áreas comerciales, ruido, polvo, ver gente que uno no ha visto en su vida, en fin, ver dinámicas que no existían en su calle. Para contrarrestar esas molestias y poder tener un trabajo más coordinado, se implementaron las siguientes acciones:

- » Comunicación constante con vecinos y locatarios a través de 14 comités ciudadanos, así como con representan-



Colocación de lasjas para banquetas. Foto cortesía de la autora.

tes de estacionamientos, templos, museos y escuelas.

- » Socialización de puntos de recolección de residuos a cargo del Organismo Operador del Servicio de Limpia.
- » Atención a la ciudadanía a través del WhatsApp, de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 horas.
- » Atención en el Módulo de Agua de Puebla en el CAM (4 Poniente y 11 Norte), de lunes a viernes de 8:00 a 16:00 horas.
- » Atención en los Módulos de Atención ubicados en la calle peatonal 5 de Mayo, en las intersecciones de las calles 10, 12, 14 y 16 Oriente-Poniente, de lunes a viernes de 9:00 a 14:00 horas.

Todo implica un esfuerzo operativo que, “sí o sí”, tiene que ser de la mano de la ciudadanía. La interlocución para lograr las obras de mejoramiento a partir del 8 de mayo de 2023 se generó con vecinos, dependencias municipales

con atribución de la gestión de la vía pública, conservación, seguridad, infraestructura, movilidad, economía, servicios públicos, bienestar y participación ciudadana, mercados, limpia y recolección de residuos, cámaras de comercio, consejos ciudadanos, autoridades estatales en materia de movilidad y transporte, entre otros.

La rehabilitación del drenaje y de las vialidades mismas abona a la revaloración de una zona tan importante en materia comercial que por años no había tenido una inversión a la altura de su demanda, así como en su dinámica económica, social y cultural. Este sector del corazón de la ciudad estaba en un detrimento tal que –recordemos– eran las dunas de la zona norte debido al término de la vida útil de las instalaciones colocadas aproximadamente hace sesenta años en materia de agua potable y drenaje.

El ordenamiento continúa

Para dar continuidad al ordenamiento del espacio público del Centro Histórico hay que mirar hacia los senderos que comunican a la ciudad misma, y considerar que aproximadamente 80% de la población se traslada en transporte público. Dentro de la estructura de pavimento se diferencian las vialidades 10 y 14 Oriente-Poniente, puesto que fungirán como corredores de transporte público a partir del mes de octubre de 2023. Estas vialidades, entre el boulevard Héroes del 5 de Mayo y la calle 11 Norte, cuentan con concreto hidráulico para poder resistir la demanda de tránsito por la zona y para generar una mejor conectividad en el transporte público del Centro Histórico, sumado a que también cambia el sentido de estas vialidades en los tramos de la 11 Norte a la Diagonal Defensores de la República.

Con 200 millones de pesos para la intervención de estas vialidades, se da respuesta a una demanda histórica. Estas acciones evitarán problemas futuros y abonan a la construcción de una *Ciudad de 10*, así como a la reactivación económica, social y cultural de esta importante zona.



Vecino Sergio Agü Urías caminando en calles concluidas. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.



Atención de fachadas históricas. Foto cortesía de la autora.

Bibliografía

Gerencia del Centro Histórico y Patrimonio Cultural. (2020).
"Reporte del estado de conservación del Centro Histórico de la
ciudad de Puebla respecto al comercio en vía pública y el
sexoservicio" (edición única).

El legado plural y patrimonial de la dulcería poblana

Carlos Eduardo Benítez Suárez +
Historiador

Visitantes entraban y salían de las tiendas, donde dulcerías y expendedoras mostraban sus mercancías en vitrinas y estantes; pocos se resistían a comprar alguno de los productos que en esos sitios se exhiben. Hablamos de una serie de muestras de patrimonio intangible que, con base en el azúcar, se consumen por propios y extraños, si bien la clientela que predomina son quienes viajan desde diversos lugares del país, a nivel continental y hasta del mundo.

Ese legado ostenta una dilatada historia que data de la época colonial, que se definió aproximadamente hacia la mitad del siglo antepasado, y se reafirmó en el último tercio de la centuria decimonónica; asimismo, la variedad de sus productos lo confirma en la más compleja diversidad. Sus ingredientes son tan antiguos como los productos indígenas que, proporciones guardadas, eran aplicados en su elaboración, siendo el principal la miel, que precedió al azúcar como el ingrediente fundamental de lo que más tarde serían llamados “dulces”.

Se afirma que para halagar a los caciques indígenas se les obsequiaba con productos que podían ser calificados como aquellos que

constituían una mezcla de aguamieles del maguey, melcochas, tunas y mezquites; si bien se duda de tal afirmación, lo cierto es que lo que se conoce como dulcería poblana surgió en los conventos femeninos.

Así lo confirman la historiadora Adriana Guerrero Ferrer, el chef e investigador Ricardo Muñoz Zurita y el historiador José Eduardo Zamora Martínez, quienes aseguran que la dulcería angelopolitana, de raíz virreinal, se vinculaba con diversas tareas que realizaban monjas y novicias desde el siglo XVI, cuando se expandió el sistema de dominación colonial; tareas como catequizar y educar a la población indígena; fundación y administración de hospitales; administración de recogimientos para mujeres viudas, solteras o en condición de maternidad obligada; brindar instrucción en oficios artesanales; hospicios, casas de niños expósitos, entre otras más. Quienes profesaban en los conventos también creaban dulces, viandas y guisos para ganarse la voluntad de virreyes, regidores, alcaldes y otras figuras de autoridad, y proceder a la construcción, o a la conclusión de un templo, de una de sus casas, establecer un patrocinio u otras obras piadosas que respondían al asis-

tencialismo social novohispano, al que se consideraba un deber moral, una prerrogativa pública, o una manera de servicio público caritativo.

No es remoto pensar que, en algún porcentaje mínimo si se quiere, el comercio de dulces, platillos u otras mercancías menos utilitarias, contribuía a las finanzas de una congregación religiosa; sin embargo, esto no constituía la fuente principal de sus entradas económicas.

Más que ventas, los dulces comenzaron desde el siglo XVI a llamar la atención de los pudientes y las personas con poder político, en el sentido de degustación culinaria. Con la implantación del cultivo del azúcar, primero en la región del Caribe, y más tarde en lo que fueron Veracruz, Morelos, Puebla, los productos realizados con este ingrediente y sus derivados como el aguardiente, melcocha o piloncillo, se impusieron en modestos establecimientos, donde no se compraban en gran cuantía, lo que denota que dulces y confites fueron abriéndose paso en los gustos de la gente, que posiblemente prefería diferentes formas de consumo, ajenas al azúcar, y después se cumplió con la compraventa dulcera.

En este orden, los platillos profusamente elaborados que se crearon en la etapa colonial llegaron a tener un lugar de privilegio como alimentos de cierto lujo, y a nivel popular en algunos tianguis y mercados, como el mole, las cemitas, los chiles en nogada, el guaxmole o huasmole de caderas, u otros menos elaborados como los tlacoyos de masa de maíz rellenos de alverjón, por referirse a algunas destacadas comidas.

Por lo que corresponde a la mano de obra que participaba en la dulcería y en la cocina conventual y popular, se trataba de mujeres indígenas, más tarde de mestizas, que se desempeñaban como servidumbre doméstica, recolectoras de alimentos y molenderas, en cocinas, braseros u otros espacios en los que la innovación y la experimentación eran dominantes. La participación masculina fue sumamente posterior; llegó en el siglo XIX y con platillos del extranjero, europeos en primera instancia. Hoy en día los varones que laboran como chefs gozan de una reputación bien ganada, cuentan con importantes ingresos, participan en concursos y su fama ha trascendido las culturas universales.

Suculento embeleso de los dulces locales

Siguiendo las propuestas de los historiadores Guerrero Ferrer, Muñoz Zurita, Zamora Martínez, y otros más, la dulcería local representa la contribución de las monjas que adaptaron, para proponer dulces, aquellos productos de origen inglés, hispanoárabe y galo, incluso de Oriente Medio. Sin embargo, los legados que predominaron fueron el prehispánico y el novohispano, siendo esa tradición la que respondió a ingredientes de tal origen: su impronta fue en alto porcentaje sensiblemente local.

Por lo tanto, la dulcería poblana tiene que ver con ingredientes tradicionales que configuran una tradición que, habiendo arrancado en el siglo XVI, ha recorrido los siglos XVII a XX y lo que va del XXI, como se afirmó en párrafos anteriores.

Las denominaciones de esos tiempos, semántica y conceptualmente, hacen alusión a otro legado, que se refiere a ideas tan dulces como los nombres. Así, por ejemplo, los términos “camote”, “tortas dulces de Santa Clara”, “picones”, “sorbetes”, “palanquetas”, fundamentan un léxico colonial que exalta los sentidos de monjas y profesas, la libido entre soterrada y reprimida de aquellas mujeres que participaban en la confección de dulces, bebidas, creaciones gastronómicas, labores artesanales y otros productos que le otorgaron “carta de naturalización” a las labores ordinarias en las que la dominancia de la dulcería fue considerada como sobresaliente. Siendo objeto de comercio de familias y asociaciones de artesanos que cubren ya varias generaciones como doña Dolores Espinoza, otros grupos familiares, o los Soto Espinoza, que atienden emblemáticas dulcerías como La Rosa, donde se expenden peculiares dulces en forma de caracoles marinos; algunas opciones comprenden todavía procedimientos artesanales, como el propio camote de sabores, muéganos, jamoncillos, etcétera.

Otras circunstancias se observan no solamente en los ingredientes, sino en los espacios de creación y experimentación donde se llevaban a cabo los procesos, a veces populares,

otras un tanto más refinados, de aquello que se ofrecía a la corte virreinal, a los poderosos del orden colonial, cuando se deseaba alcanzar algún beneficio material, de otra naturaleza o político.

Estas delicias que ves

Los dulces que diversifican la heredad poblana se corresponden a dos conventos, el de las clarisas y de las catalinas, respectivamente. En esos puntos fueron concebidos, durante la antigüedad novohispana, los productos azucarados que hasta la fecha se consumen, siendo el camote el más vendido, no obstante su origen sencillo y económico, por no llamarle humilde; la ubicación de la calle le imprimió la connotación de producto de considerable consumo. Otras opciones de estos manjares son las alegrías, realizadas a base de amaranto y otros cultivos; palanquetas, hechas con cacahuate y semillas de calabaza, pepitas, miel de azúcar y piloncillo; amaranto en distintas modalidades, que inclusive se puede consumir como cereal; y los consabidos molletes, que son un dulce de temporada y suelen consumirse en el verano.

La heterogeneidad de productos dulces comprende delicias de almendra, manzanas amerengadas, chongos, muéganos, pinole, chocolate de tablilla espolvoreado con azúcar, borrachitos, mazapanes, jamoncillos de leche, galletas de panela y anís en forma de cochinito, gallinitas de pepita decoradas, macarrones, bocadillos de nuez, garapiñados, pepitorias de calabaza, corazones de camote, huevos de faltriquera, cocadas, melindres, yemas de huevo, galletas espolvoreadas de canela, higos y otros frutos cristalizados, peras criollas hervidas, rosquitas blancas, merenguillos, limones rellenos de coco rallado, jamoncillos, acitrones, galletas de piloncillo, chilacayotes, merengues de limón, rompopo de huevo hecho con alcohol ligero, apenas para “tomarse una copita”.

Las materias primas que son aplicadas como base de la dulcería urbana son esencias y sabores como la vainilla, pasta de camote, mermeladas y membrillos. Los camotes en sus inicios eran envueltos en papel de china, que después fue sustituido por envolturas ence-

radas de manera precaria y etiquetadas con una sencilla, elemental imagen en la que se observa la catedral de la metrópoli angélica, ícono por excelencia de la arquitectura monumental poblana.

La leyenda acerca de los prolegómenos del comercio dulcero sugiere que los primeros expendios de dulces fueron La Fama de Puebla, de 1892, y El Lirio, de 1917. La presencia de productos a base de azúcar sucedió en ingenios y trapiches; con posterioridad se arraigó en la urbe angelopolitana donde el consumo correspondió en primer lugar a quienes podían degustarlo y pagarlo.

La proeza política e histórica de la familia Serdán Alatríste atrajo turistas y consumidores de dulces por hallarse en la misma calle la vivienda donde tuvo lugar el ataque oficial, durante las jornadas de noviembre de 1910, y por su vecindad con otras dulcerías. Esto hizo posible la concurrencia de adquirientes, lo que en un sentido cultural e ideológico rememora las dimensiones revolucionarias de los cuatro hermanos, en su condición de adeptos al maderismo, y por su oposición a la tiranía porfirista. En el presente, la casona y la calle son sitios de recorrido obligado, y de paso con la finalidad de saborear algún dulce local, remembranza de la contradictoria amargura que padecieron los llamados primeros mártires de la Revolución.

Más tarde surgieron elementos laterales que ennoblecieron las muestras de dulces y viandas, como su presentación en platonos de loza de talavera u otros recipientes cubiertos con mantelería bordada; esta práctica dio lugar a especialidades que se llevaban a cabo en conventos, beaterios, casas de mujeres solas o viviendo en situaciones emergentes, donde se les capacitaba de manera ordinaria, constante, hasta alcanzar pericia en ese tipo de labores.

Conclusiones

La herencia o el legado de la diversidad dulcera poblana es una muestra múltiple de diferentes conceptos, productos y significados que se desdoblán y desbordan en la modalidad de patrimonio intangible, entendido como ejecución de relaciones sociales, del ámbito

cultural, de tipo material y de puesta en valor de los dulces de esta Muy Noble y Muy Leal Ciudad de los Ángeles. Los elementos que le dieron un origen, tan común como diverso, se remontan a los primeros siglos de la Colonia, y sus protagonistas fueron en primera instancia las órdenes religiosas de condición femenina. Más tarde, dulces y platillos caracterizados por la riqueza de sus componentes se transformaron en viandas comunes, y por su popularidad ocuparon un sitio de privilegio.

Estas tradiciones culinarias dieron lugar a un tipo diferente de turismo nacional. En primera instancia configuró la presencia, consumo y admiración del viajante y viandante que, al pasear por los cuadrantes de la recientemente llamada “Calle de los Dulces”, no se resiste a la idea de redescubrir identidad(es), a la posibilidad de una degustación dulcera, así sea breve, “para llevar”; pero que por lo general invita a la convicción, repetición y adquisición de productos varios. La presencia de aquellas no omite la degustación de dulces o de otros elementos azucarados.

El producto dulce que continúa siendo popular y consumido de forma permanente es el camote, tanto que ha dado a la ciudad destellos de azucarada identidad, como ha venido sucediendo al parecer con mayor énfasis desde el siglo XVIII, y con posterioridad hacia mediados y finales del siglo XIX, cuando en la famosa calle de Santa Clara se instaló un negocio en tres propiedades (es posible que una de ellas haya funcionado como un expendio). Nos referimos a una “azucarería”, lo que da cuenta del predominio del endulzante como ingrediente de dulces, bebidas como el rompope y otras variedades realizadas con la producción azucarera de unidades productivas de la región central, primero de Nueva España, y más tarde del país.

En calles aledañas a la de Santa Clara, hacia el sur, el norte y en los anexos del antiguo mercado La Victoria, así como en las que se denominaron “jarcierías” del Espíritu Santo o de La Compañía, funcionaba también a las puertas de esos lugares la venta de camotes, dulces varios y algunas bebidas (hoy día extintas) como el denominado “punche-punchi” de maíz azul, a la usanza de un atole o de un producto de dulce espesor.



Vista de la Calle de los Dulces en el Centro Histórico de Puebla, 2023. Foto de Guillermo Reynoso Sparrow.

Además de esas opciones con azúcar, de platicos de gala o especiales (mole de guajolote o pollo, cemitas, chiles en nogada, entre otros) que convergen en ocasiones festivas, a su vez tienen lugar legados dulceros semejantes en otros estados del país como Guanajuato, Michoacán, Nuevo León, Estado de México, Hidalgo, Yucatán, San Luis Potosí, Zacatecas, conservando cada región sus cualidades regionales, en lo que a variedad, orígenes o antigüedad se refiere.

La presencia de antojos azucarados, dulces y golosinas hechos de manera artesanal nos

remite a las influencias de sus inicios coloniales, y de su continuidad hasta nuestros días, en lo que se confirma(n) la(s) memoria(s) de la(s) identidad(es) que le ha(n) brindado huellas, rastros, pistas de elaboración, consumo y provocativa gula dulcificada. Señales de identidad, signos de un tentador patrimonio intangible, ciertos testimonios de pluralismo, de una dulce y deliciosa diversidad.

Bibliografía

Anónimo, *Cocina poblana, edición facsimilar del original del siglo XVIII*, México y Puebla, Imprenta Madero, 1968.

Castillo, Horacio, *Recetario indígena de la Sierra Norte*, Colección Cocina Indígena y Popular, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas, 2003.

Cordero y Torres, Enrique, *La cocina, repostería y vinos poblanos*, Puebla, Cordero y Bernal Editorial, 1996.

—, *Leyendas de la Puebla de los Ángeles*, Puebla, Cordero y Bernal Editorial, 1972.

El recetario novohispano, México, siglo XVII, [Prólogo de Elisa Vargas Lugo], México, Dirección General de Culturas Populares e Indígenas. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000 (primera reimpresión, 2024).

Guerrero Ferrer, Adriana, *La dulcería en Puebla. Historia cultural de una tradición*, México, Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 2000.

Iturriaga, José N., *Las cocinas de México II*, México, Fondo de Cultura Económica, 1988.

Leicht, Hugo, *Las calles de Puebla, Estudio histórico*, México, Gobierno del Estado de Puebla, Secretaría de Cultura y Turismo, sexta edición, 2016.

Fuentes electrónicas

https://elsoldepuebla.commx/cultura/calle_de-santa-clara-de-los-dulces-la.
(Recuperado el 11 de mayo de 2023).

<https://www.historia.cocina/es/-losdulces-poblanos-algo-rico>
(Recuperado el 15 de mayo de 2023).

<https://www.culinaria.mexicana.mx.mx/las-dulcerias-mas-anti-guasmexico/>
(Recuperado el 15 de mayo de 2023).

www.animalgourmet.com/2022/06/03granfama-dulces-tipicos-poblanos

<https://centrohistorico.puebla.captal.gob.mx/revistacuetaalcoapan/item/552-la-me>
(Recuperado el 16 de mayo de 2023).

<https://www.animalgourmet.com/2022/06/03granfama-dulces-tipicos-poblanos>
(Recuperado el 17 de mayo de 2023).

<https://www.exicanisimo.com.mx/2022/08puebla-ciudad-de-manjares-dulces/>
(Recuperado el 18 de mayo de 2023).

<https://unesco.or/images/0013/001325/32540S.pdf>
(Recuperado el 18 de mayo de 2023).

cmas.siu.mx/portal-pprd/work/sites/escritos/resources/localconten/32/1/jo
(Recuperado el 17 de mayo de 2023).

www.elsoldepuebla.com.mx/cultura/calledesantaclara-o-de-los-dulces-lahistoria-del-sabor-los-tiempos-idos
(Recuperado el 18 de mayo de 2023.45).

[Punche/Punchi (dulce de maíz) en Puebla] <https://historiasdecocinasycocinas.wordpress.com>
(Recuperado el 23 de mayo de 2023).

<https://www.bing.com/search?q=historia+de+la+dulceriapoblana&aqs=edge6.69:45:45>
...(Recuperado el 24 de mayo de 2023).

**Leo tu frente, leo
tu cabellera, y en
el jazmín las letras
escondidas elevan
la incesante
primavera, hasta
que yo descifro
la enterrada
puntuación de la
amapola y la letra
escarlata del estío:
son las exactas
flores de mi canto.**

***Oda a la tipografía*
de Pablo Neruda**

LAS OTRAS LETRAS DE PUEBLA

Jesús Barrientos
Diseñador gráfico

Nuestra Puebla de los Ángeles ha contemplado el garbo de una buena cantidad de plumas y tintas, entre siglos y distancias, como aquellas de Elena Garro, Gutierre de Cetina, Ángeles Mastretta, Pedro Ángel Palou, Héctor Azar, Carmen Millán, Carlos de Sigüenza y Góngora, Sergio Pitol, por mencionar algunas.

Pero esas no son las únicas letras que han acompañado a la Angelópolis durante su existencia; también están las “otras letras”, esas que se asoman entre callejones, perdurando en los muros que sobrevivieron a los tiempos bélicos, que como seres de tiempos lejanos nos miran detrás de los dinteles de distintas épocas.

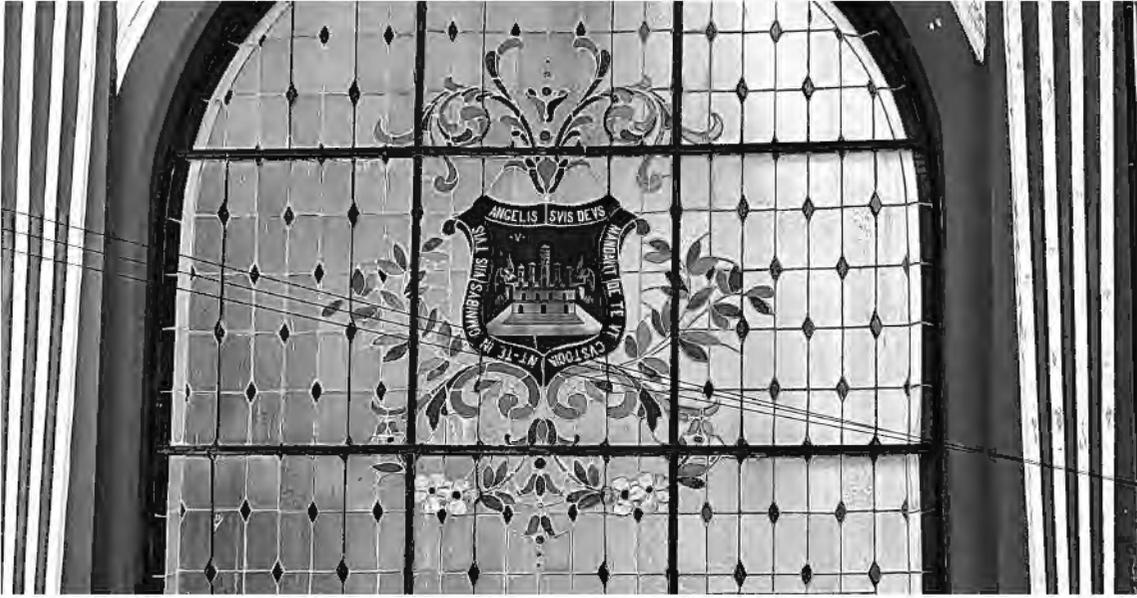
Letras majestuosas que evocan lo virreinal, entre formales e imaginarias, que no son exclusivas de Puebla pero que abundan en letreros y fachadas, como las del bohemio Barrio del Artista, junto con un amplio abanico de góticas estilizadas.

Aquellas otras letras de Puebla que en una danza de materialidades fácilmente transmutan entre pintura de esmalte, perfilados de acrílico, marquesinas luminosas con bulbos, neones y ledes, vinilo adhesivo cortado en máquina y a mano, lonas impresas, antiguos

cartelones de gran formato encolados a la pared, pan de oro aplicado en vitrinas, caracteres isométricos de metal y de madera, de lámina rolada, de yeso y escayola; cientos, incluso miles, de manos involucradas en la producción de letreros que han revelado las más variadas actividades de los poblanos. Letras que durante siglos convidan mensajes a nuestra cotidianidad.

En distintos puntos del Centro Histórico aún podemos encontrar fantasmas, que no es eufemismo sino el término adecuado para describir los entornos rotulados, vestigios de letreros del ayer que a veces se asoman entre las capas de pintura que han tratado de ocultarlos, como el de la Vinatería del Jardín, actualmente expuesto en el local del portal Morelos, justo en la esquina de la 2 Sur y la 3 Oriente.

La memoria de estos letreros monumentales también se ha conservado, afortunadamente, en escenas fotográficas que de inmediato nos transportan a los tiempos de los bisabuelos que se pasearon por los portales del Zócalo, y que contemplaron un sinfín de anuncios en distintas épocas, como el que daba nombre al



Detalle del vitral del Pasaje del Ayuntamiento. Foto cortesía del autor.

portal Iturbide, hoy Juárez, testimoniado en fotografías de finales del siglo XIX, o aquellas imágenes de los años cuarenta donde se observan letreros luminosos del foto estudio de Carlos Rivero en un contundente estilo *art nouveau*, o el de la Casa Balcázar con sus letras en degradado, o el majestuoso rótulo vertical con letras estilizadas que van de lo toscano a lo ornamental del Hotel Royalty.

En la 2 Oriente se han retratado los letreros de la cantina La Puerta del Sol y el monumental letrero de AGFA Foto, en la esquina de la 2 Norte donde hoy se encuentra una Farmacia del Ahorro. Sobre la misma calle merodean rótulos de sastrerías, comercializadoras, la Farmacia Ibáñez y resalta la marquesina vertical del Hotel del Pasaje, vecina de la vidriera artística que aún sigue mostrándonos un azulado escudo de armas de la Puebla de los Ángeles con la firma modernista de Claudio Pellandini de principios del siglo XX.

En una de las primeras películas mexicanas, y probablemente la más célebre del cine mudo nacional, *El automóvil gris*, dirigida por Enrique Rosas en 1919, aparecen escenas filmadas en la avenida Ayuntamiento, llamada después Maximino Ávila Camacho y hoy Juan de Palafox y Mendoza, y se puede observar un edificio con los rótulos de Hotel Arronte y Cine Olympia, espacio que actualmente alberga la biblioteca José Revueltas de la BUAP. Justamente el edificio Arronte conserva la muestra de uno de

los estilos más tradicionales en inscripciones artesanales angelopolitanas: una placa de mosaicos de talavera que da cuenta del tiempo en que dicho espacio fue la Vicerrectoría de Docencia y la Dirección General de Bibliotecas de la BUAP durante los años 90 del siglo XX.

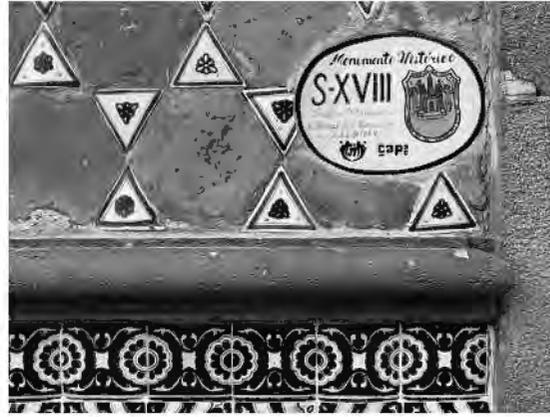
Ese tipo de letreros talaveranos podemos encontrarlos por todo el centro, dentro y fuera de las edificaciones como la placa en la fachada de la Casa Raboso a la memoria del ilustre maestro don Salvador Morales de 1915, en letra con patines filiformes, muy cerca del Parián; el “Corrido de Puebla”, escrito por José Recek Saade, dentro del Teatro Principal, hecho con azulejos de Casa Padierna; el testamento de don Juan de Palafox y Mendoza en el costado derecho de la entrada a la Biblioteca Palafoxiana; la conmemoración luctuosa del químico don Manuel Ibáñez Guadalajara, fundador del Club Rotario de Puebla, manufacturada por Uriarte Talavera en 1970, en la 6 Norte y Palafox; el testimonio de la fundación del primer periódico editado en Puebla, *La Abeja Poblana* de don Juan Nepomuceno Troncoso, también de Uriarte Talavera, de 1968; el homenaje al compositor puertorriqueño Rafael Hernández Marín, “El Jibarito”, compositor de *Que chula es Puebla*, hecho en 2018; la memoria del doctor Gonzalo Bautista por la Unión de Artes Plásticas del Barrio del Artista en 1953, elaborada por Talavera La Concepción; la apertura de la Casa del Voceador en el interior del

edificio de *El Sol de Puebla*, inaugurada el 18 de noviembre de 1965, con talavera de Rugerio, por mencionar algunos entre cientos de ejemplos de azul y blanco, en diáspora de letreros góticos, modernistas, ornamentados y románticos, eternamente unidos en mayólica e historia a través de sus letras.

Atención especial merecen los locales alrededor del antiguo mercado La Victoria, frecuentados por generaciones de poblanos, que socorridos con su diversidad de productos los conocen bien; la mayoría conserva sus nombres en las placas que coronan cada entrada, en verde, blanco o dorado, con mayúsculas de estilo mestizo entre gótica textura y rústica romana, complementadas con letras ligadas, formas tipográficas imitadas de computadora, letras geométricas, grotescas, humanistas, con y sin patines, trazadas en lonas, antiguas pinceladas expertas repintadas por instinto tantas veces que casi pierden la forma original, pero nunca su misión comunicativa.

La evidente y caótica combinación de estilos cruza enteras, de Reforma a Palafox, de 5 de Mayo a 16 de Septiembre, todas las poniente-oriente y norte-sur, siendo apenas punto de partida para incluir las acotaciones del siglo XIX, el registro de los tantos nombres que han tenido nuestras calles, almacenes de antaño, mueblerías, oficinas, escuelas, templos por dentro y por fuera, droguerías de oficio modernizado, tiendas religiosas, restaurantes, cantinas, tiendas de bicicletas, talleres de reparación de todo tipo de máquinas, distribuidoras de alimentos, suplementos, boneterías, perfumerías, camiserías, ropa infantil, de bautizo, primera comunión, quince años y bodas, dulces típicos, tiendas de regalos y novedades, y ocasionalmente de importaciones mundiales.

El nuestro es un Centro Histórico textual que puede explorarse por campos semánticos, títulos, índices, capítulos, versos y sagas. Y es que esas formas, didonas y texturas caligráficas, tipográficas y rotuladas, hacen de Puebla de los Ángeles un palimpsesto improbable con tantos estratos como los años que han transcurrido por este espacio donde diariamente existimos, discretamente, como un secreto apenas sugerido entre murmullos de letras que desde siempre nos habitan, en tanto que ocasionalmente nos cruzamos con ellas.



Tipografías en el Centro Histórico de Puebla. Fotografías cortesía del autor.

**DEAMBULLAR,
OBSERVAR Y**

Xosué Martínez
Gestor y comunicador cultural

**REGONOS
GER(MOS)**

Dedicado a las personas caminantes de A Pata

*Yo quiero, para componer
castamente mis églogas,
Acostarme cerca del cielo, como los
astrólogos,
Y vecino de los campanarios,
escuchar soñando
Sus himnos solemnes arrastrados
por el viento.
Las dos manos bajo el mentón,
desde lo alto de la buhardilla*

(Baudelaire, 1857: 123)

Es hora de salir a caminar con Páramo, mi perro de tres años cuya energía supera con creces a la mía; pero como su cuidador, salir a marchar al menos dos veces al día por el centro de Puebla, el cerro de Loreto y Guadalupe, el parque Juárez, los barrios fundacionales o el Paseo Bravo se convierte tanto en rito como en necesidad. Se trata de una caminata que realizo con paciencia, alrededor, ya sea por cuestiones de seguridad o simplemente porque hay algo que me atrae, ya sea de día o de noche uso estos recorridos para cuestionarme qué significa vivir en esta zona de la ciudad.

En primera instancia, me parece que ser un habitante del centro resulta un halago ya que en las últimas décadas ha ocurrido un proceso de despoblamiento que ha generado “la pérdida de uso habitacional en la zona central de la ciudad, en los barrios históricos y en colonias adjuntas al centro histórico, provocando su deterioro urbano y el desaprovechamiento de la infraestructura y equipamiento urbano de la que dispone” (IMPLAN, 2021: 39). En ese sentido, habitar el centro resulta una suerte de resistencia contra el proceso de gentrificación (desplazamiento de la población) ocasionado por el deterioro de algunos inmuebles, el alza en las rentas, la turistificación, el uso de suelo comercial; por mencionar sólo un poco del gran conglomerado de problemáticas que hacen percibir en ocasiones sus calles como solitarias, peligrosas, desordenadas e, inequívocamente, estridentes.

Calles que son consideradas Patrimonio Mundial de la Humanidad desde 1987 por la

Unesco por su Valor Universal Excepcional, por lo que representa un privilegio no sólo habitar sus calles, sino transitarlas y deambular viviendo de cerca la experiencia de la joya de la corona poblana. Sin embargo, no hablo de un deambular cualquiera, sino del caminar que el mismo Baudelaire utilizó para invocar a los cuadros parisinos de sus *Flores del mal* (1857): hacer *flâneur* y ser un contemplador silencioso de lo que ocurre en las calles como una actividad casi antropológica de poner atención en las personas y sus actividades, en los grandes edificios y los espacios públicos como parques y jardines, en las grietas que se asoman como testigos de la historia, en la configuración de las dinámicas sociales, el comercio ambulante y formal, las expresiones artísticas y culturales que tatúan las paredes; observar para dilucidar lo que significa el término ‘valor cultural excepcional’ con el que se institucionaliza el patrimonio y que provoca que en ocasiones parezca distante.

Para este ejercicio debemos observar el entorno que nos rodea en cada paseo; no solamente para descubrir, sino para reconocer que la dinámica de la ciudad, como institución, es una obra de teatro donde los personajes caminan rápidamente en el marco del modelo de producción capitalista, que ha liberado de habitantes la zona para transformarlos en consumidores, en vendedores informales, en comerciantes, en ofertantes de servicios o hasta en turistas y vagabundos.¹ Observar así, es también reconocerse testigo distante y protagonista de esta obra.

Tanto la Zona de Monumentos Históricos como la zona centro que la engulle, manifiestan “una elevada capacidad de atracción de viajes por la concentración de unidades económicas (comercios y servicios), equipamientos urbanos y sedes político-administrativas” (IMPLAN, 2021: 71); provocando una fuerte dinámica social, administrativa y económica

1. De esto ya había escrito algo así Bauman en su *Modernidad líquida* (2010), donde cataloga como turistas a las personas que cuentan con el poder adquisitivo para acceder a los bienes y servicios que ofrecen las ciudades, principalmente al viajar; mientras que los vagabundos somos quienes transitamos para cumplir con una encomienda economicista: ir al trabajo, a la escuela, de compras. Este abismo entre clases ha provocado el distanciamiento social y el no reconocimiento de la otredad como una forma de hacer comunidad (117).



Vista de la Calle de los Dulces, 2023. Foto cortesía del autor.

que perpetúa la centralización del Estado y sus instituciones.

Como lo señala Debord: “Toda la vida de las sociedades en las que dominan las condiciones modernas de producción se presenta como una inmensa acumulación de espectáculos” (1967: 5), siendo esta centralización una forma de focalizar el espectáculo de un territorio que se llena de vida únicamente en horario de oficina, pero que irónicamente nos ofrece la oportunidad de ver las puertas de los edificios abiertos, de escuchar siempre el sonido de los motores, de percibir el aroma de la comida y de perdernos entre la multitud para llegar a un estado de contemplación o terminar perdidos en ella.

“La humanidad, que antaño, en Homero, era un objeto de espectáculo para los dioses olímpicos, se ha convertido en espectáculo de sí misma” (Benjamin, 1973: 98).

Este espectáculo no sólo se nos presenta atractivo por el marco patrimonial que lo encierra, sino que se suma el carácter estético de los escaparates diseñados expresamente para llamar a la vista. Benjamin en el *Libro de los pasajes* (2005: 37-38) alude esa proto-mercaderotecnia al servicio de las artes para generar un atractivo visual, que, al convivir con el marco del patrimonio, genera un parche en el propio corpus arquitectónico para configurar a la ciudad como un palimpsesto que se compone de capas de historia y experiencias superpuestas, en una interrelación simbiótica. Es decir, elementos tangibles que han trascendido físicamente a lo largo del tiempo, pero que simbólicamente se transforman en cada interacción, en suma, generando la imagen urbana.

Es esta la interrelación que construye a la cultura, una palabra que “contiene en sí misma una tensión entre producir y ser producido [...]” (Eagleton, 2001: 16), por lo que lejos de despreciar la actual dinámica económica de la Zona Centro, podemos acercarnos con la seguridad de que las manifestaciones culturales ahí permanecen, más allá de su institucionalización que la

reduce al espectáculo que critica Debord; encontrándonos con múltiples historias de las personas, no con los personajes del sistema, sino con las personas que nos pueden compartir como un escaparate para acercarnos al patrimonio y sus manifestaciones más allá de las vitrinas donde en ocasiones se forma.

El privilegio de deambular por las calles con la mirada atenta, puede significar descubrir lo que se encuentra detrás de la dinámica comercial aun siendo parte de esta, como descubrir que sobran ejemplos de familias que han logrado trascender las dificultades y mantener abiertas las puertas de sus negocios; la Calle de los Dulces es un ejemplo, con locales que se mantienen gracias a los cambios de vocación de la calle y otros que se han transformado para aprovechar el paso peatonal; las tienditas que le han plantado cara a la proliferación de las llamadas tiendas de conveniencia, o inclusive

los mercados de La Acocota, 5 de Mayo o del Carmen, representantes insuperables de la generación de comunidad y de cultura.

El reconocimiento de la otredad se puede realizar a través de la observación y de un estado de contemplación donde se reconozcan las diversidades. Si bien Benjamin se refiere al *flâneur* como una forma de sabotaje al proponer pasar de largo por las tiendas y sus tentaciones (2010: 345), creo que, en nuestro contexto, la propuesta representa una forma de sabotaje al propio sistema.

¿A qué me refiero? Quiero decir que pasear por la ciudad, con una mirada atenta a todos los fenómenos que transcurren y a las relaciones que podemos entablar, puede ayudarnos a dilucidar que, a pesar de la institucionalización de la cultura, el despoblamiento del centro y la vocación comercial adornada por el patrimonio de la humanidad, se encuentra la principal labor de la cultura: la vinculación comunitaria.

Caminar con la mirada atenta por nuestro Centro Histórico puede acercarnos, por ejemplo, a las llamadas cantinas típicas que representan en sí mismas un núcleo que conjuga otro elemento importante en el *flâneur*, la capacidad de sorprendernos y encontrar algo extraordinario en plena cotidianidad. Encontrarnos con esa fiesta efervescente nos da la oportunidad del goce que se manifiesta como uno de nuestros derechos culturales. “El acto celebratorio es por naturaleza entendido como una acción de comunidad [...]” (Pardo, 2018, p. 1) y esta a su vez nos permite reconocernos en la otredad. Siguiendo las ideas de Caillois, lo festivo se convierte en un momento sagrado, en el que se abren las puertas a nuevas convenciones sociales, se traspasan límites y se otorgan permisos que permiten escapar de la rutina diaria: una posibilidad para que las personas, consumidoras, comerciantes o visitantes, realicen un ejercicio comunitario para apreciar la vida cultural a través del contraste, entre las actividades convencionales y la sorpresa, simbolizando ciclos de renovación y la continuidad de su participación en la comunidad (1984: 114). Esto brinda la oportunidad a las personas, ya sean consumidores, comerciantes, visitantes o habitantes, de participar en un ejercicio comunitario que aprecia la vida cultural a través del contraste entre las

actividades convencionales y la sorpresa, simbolizando ciclos de renovación y la continuidad de su participación en la comunidad.

El *flâneur*, como una forma de abrazar nuestra vida cultural, es parte de nuestros derechos culturales y humanos, que nos permite disfrutar del patrimonio y acercarnos a él en un ejercicio verdaderamente democrático. Nos invita a congregarnos para disfrutar del paso del tiempo y escapar un poco del caos y la rutina, sin dejar de ser críticos con nuestro entorno. Nos anima a observar para señalar y exigir acciones o políticas públicas que promuevan priorizar nuestra vida misma, considerando que tener la capacidad de ejercer estos derechos es un privilegio cada vez más escaso que parece disolverse a medida que nos dejamos llevar por la corriente de nuestra sociedad en constante cambio.

Referencias

- Bauman, Z. (2010), *La globalización. Consecuencias humanas*, FCE, México.
- Benjamin, W. (2005), *El libro de los pasajes*, Ediciones Akal, Madrid.
- Benjamin, W. (1973), *La obra de arte en la época de su reproductibilidad técnica*, Editorial Itaca, México.
- Debord, G. (1967), *La sociedad del espectáculo*, Archivo Situacionista Hispano, Recuperado de <https://bit.ly/3EX7FJa>
- Eagleton, T. (2001), *La idea de cultura*, Buenos Aires, Paidós.
- IMPLAN (2021), Programa de vivienda para el municipio de Puebla 2021, Ayuntamiento Municipal de Puebla, Recuperado de <https://bit.ly/3t9r1lj>
- Pardo, R. M. (2018), “Reflexiones sobre los festivales artístico-culturales como instrumentos de impacto social y su relación con el entorno patrimonial”. Recuperado de <https://bit.ly/3LAGIV0>

La ciudad de los MIL Y UN PRODUCTOS



Autores: Julieta Castañeda Castellanos, Claudia Marín y Fernanda Gutiérrez
Mediadoras de acervos artísticos y de Patrimonio Cultural
Edson Andrade Jiménez y José Ángel Soriano Zepeda, diseño editorial e ilustración

En esta edición te invitamos a reconocer la diversidad de productos que se venden en el Centro Histórico de Puebla. ¿Te imaginas algunos? Por su forma, material, color, textura, uso y ¡hasta sabor!, podrás identificar que la mayoría de estos objetos ya los has visto antes en sus hogares o durante sus exploraciones por las calles del centro.

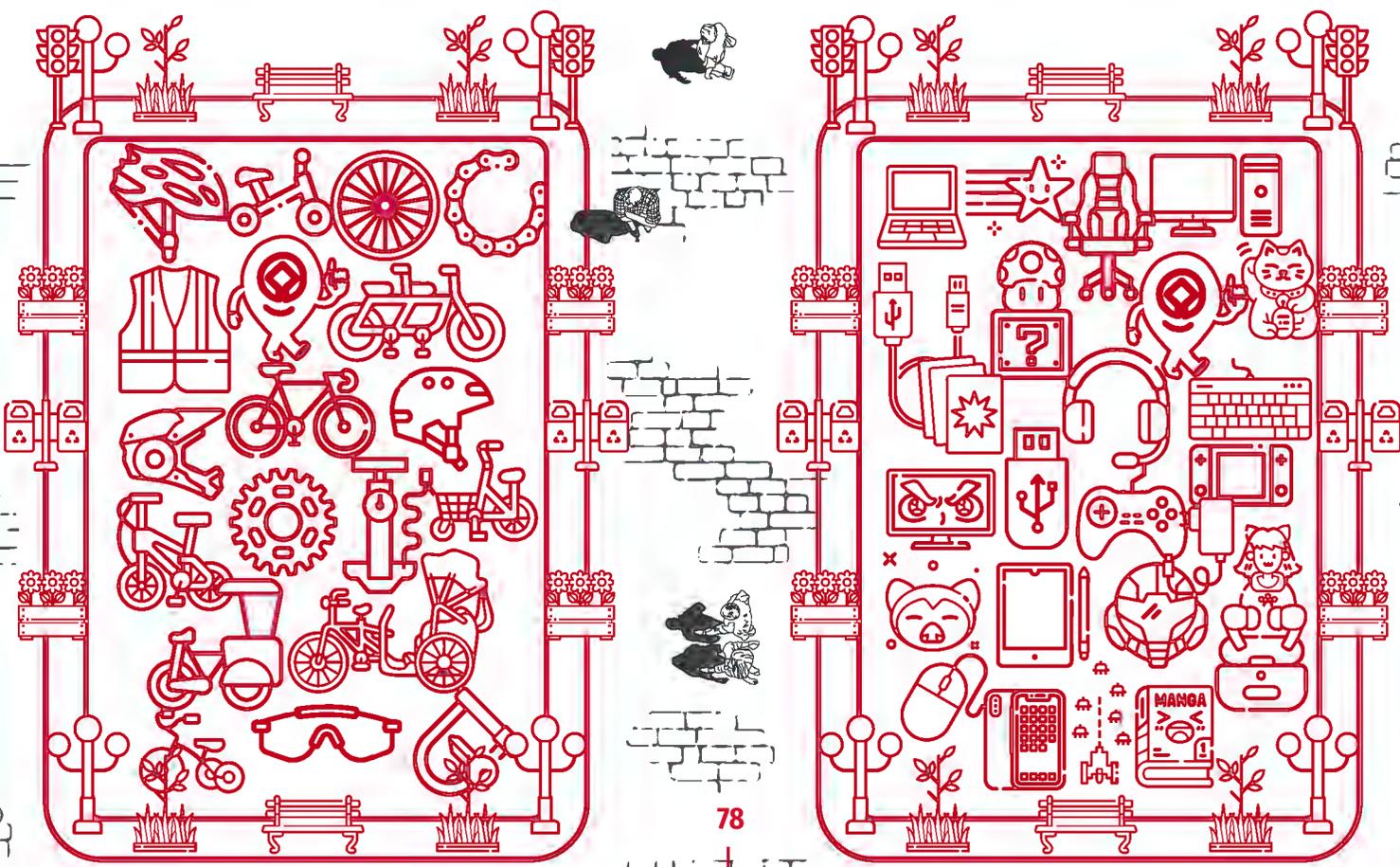
Sabías que...

El Centro Histórico de Puebla cuenta con almacenes departamentales, tiendas especializadas y pequeños negocios familiares en donde puedes encontrar una gran diversidad de productos, desde libretas, colores y mochilas, hasta divertidas figuras de colección y soldaditos de plomo.

Con tu vista de águila ayúdanos a contar cuántas veces aparece Patrimonito entre zapatos, letras y tambores que verás a continuación. ¡Cuando encuentres a Patrimonito, dale vida con tus colores favoritos!

¿Te gustaría conocer en dónde se venden estos productos? Consulta la sección de Croquis Temático en la página 80 y ubica las calles del Centro Histórico de Puebla en donde podrás visitar y apreciar con todos tus sentidos cada uno de ellos.

No olvides compartir con nosotros una fotografía de tu recorrido en Facebook, Twitter e Instagram utilizando el hashtag: #ExploradoresDelPatrimonioPuebla



Croquis Temático de las Calles del Centro Histórico de Puebla con vocación comercial



• Cererías

Actualmente hay 6 establecimientos dedicados al comercio de la cerería se encuentran en estas calles, entre ellos “El Faro”, un comercio tradicional que fabrica velas y veladoras además de vender ceras. Este negocio inició a finales del siglo XIX.

• Dulcerías

Se encuentran más de 20 establecimientos dedicados a la venta y fabricación de dulces típicos poblanos entre ellos “La Gran Fama”, una tienda de dulces típicos fundada en el siglo XIX y que, por su ubicación, fue testigo del inicio de la Revolución Mexicana al colindar con la Casa de los Hermanos Serdán.

• Ferreterías

Se localizan más de 30 establecimientos ferreteros que ofrecen una gran variedad de herramientas manuales y eléctricas, así como insumos y materiales para la construcción.

• Imprentas

Son más de 35 establecimientos dedicados a la impresión, serigrafía y bordados los que se encuentran en estas calles. Su variedad de servicios y productos hacen de esta zona un punto de referencia para producir todo tipo de mercancías y publicidad.

• Papelerías

Estas calles cuentan con más de 27 establecimientos de artículos escolares o de oficina, entre las más populares se encuentra “El Tintero”, que ofrece gran variedad de artículos de papelería al mayoreo y menudeo.

• Pescaderías

En estas emblemáticas calles se encuentran decenas de establecimientos dedicados a la venta de una gran variedad de mariscos y pescado fresco.

• Telas

En esta calle se ubican 3 establecimientos que ofrecen telas, artículos de decoración para el hogar y diversos materiales para manualidades. La tienda “Parisina”, es uno de estos establecimientos que cuenta con una trayectoria de más de 50 años en el mercado textil.

• Ópticas

Esta zona cuenta con más de 17 establecimientos dedicados a la venta de lentes oftálmicos, solares y de contacto para toda la familia.

• Botas y botines

En esta calle se encuentran distintos comercios dedicados a la venta de botas, botines, cinturones y muchos accesorios más de estilo texano.

• Marcos

Con más de 5 negocios dedicados a la elaboración de marcos, esta calle es la referencia de todo aquel que desea enmarcar sus reconocimientos y fotografías.

• Instrumentos musicales

Entre los establecimientos más populares en la venta de artículos musicales, se encuentra Centro Olmedo.

• Estudios fotográficos

Desde hace décadas, esta calle es reconocida por ofrecer servicios fotográficos profesionales. Uno de los establecimientos más conocidos es el clásico: Castelán Hermanos.

• Vestidos y disfraces

Son 10 establecimientos ubicados en esta calle, los que se dedican a la venta de vestidos y disfraces para diferentes ocasiones.

• Jugueterías

Todos los días del año se puede visitar esta zona para comprar una incontable variedad de juguetes y novedades.

• Tecnología

En los últimos años esta calle se ha posicionado como el lugar predilecto para adquirir distintos artículos electrónicos como celulares, impresoras, bocinas, cargadores, entre muchos más.

• Bicicletas

Esta calle ofrece todo para el equipamiento de bicicletas y motocicletas como refacciones, seguros, equipos de protección y luces.



Agenda del Centro Histórico

En esta sección te recomendamos conocer y visitar los comercios más icónicos del Centro Histórico de Puebla, mismos que han marcado la cotidianidad de las y los poblanos.

1. Almacenes Rodríguez

Av. 4 Poniente No. 301

9:30 a 20:30 horas

Desde 1950, año de su fundación, ha comercializado textiles; y en la actualidad, prendas de ropa para toda la familia.

2. La Moderna. Casa Yitani

C. 3 Norte No. 396

8:30 a 20:30 horas

Sedería, mercería y telas. Fundado en 1917, este establecimiento es un referente en la venta de telas finas.

3. La Cadena

C. 3 Norte No. 810

9:00 a 20:00 horas

Esta popular mercería vende artículos de decoración de temporada, manualidades y papelería. Abrió sus puertas en 1911.

4. Librería Paulinas

C. 2 Sur No. 306

10:00 a 19:00 horas

Esta librería especializada tiene a la venta artículos y libros religiosos, y se encarga de distribuir en la arquidiócesis de Puebla los misales semanales.

5. Florería La Orquídea

C. 2 Sur No. 509

8:00 a 19:00 horas

Desde hace más de seis décadas, esta icónica florería especializada en orquídeas es una de las florerías más visitadas del Centro Histórico de Puebla.

6. Tienda de ropa La Nueva España

C. 5 de Mayo No. 2

11:00 a 19:00 horas

Esta tienda de ropa y artículos para caballeros y niños cuenta con más de 100 años de tradición y experiencia.

7. Camisería Fer-Sal

Av. 2 Poniente No. 118-C

11:00 a 19:00 horas

Esta camisería, fundada en 1963, es uno de los principales comercios que ofrecen un extenso surtido de camisas de todas las tallas, diseños y marcas.

8. Tienda de cartuchos González Galindo

Av. 2 Poniente No. 311

10:00 a 20:00 horas

De las últimas tiendas de su estilo en el corazón de la capital pobлана, este establecimiento tiene a la venta artículos deportivos, principalmente cartuchos para armas de cacería.

9. Peluquería Iglesias

Av. 2 Poniente No. 543

11:00 a 19:00 horas

Con más de 80 años de tradición, esta peluquería y barbería conserva el mobiliario típico de las peluquerías del siglo XX.

10. Sombreros Cuauhtémoc

Av. 14 Oriente No. 11

10:00 a 19:00 horas

Desde 1937 esta sombrerería está dedicada a la fabricación y distribución de sombreros de distintos tipos y para diferentes públicos.

11. Perfumería Michelett

Av. Reforma No. 101-C

10:00 a 20:00 horas

Esta tienda, ubicada en la avenida principal del Centro Histórico, cuenta con más de 50 años de experiencia en el arte de vender perfumes y lociones a las familias poblanas.

12. Casa Díaz

C. 7 Norte No. 1403

9:00 a 18:30 horas

Fundado en 1930, este establecimiento se ha dedicado a vender máquinas de coser, así como refacciones y bordados.

13. Telas Alpe

Av. 6 Poniente No. 306

9:30 a 20:00 horas

Esta surtidora de telas, a más de 50 años de haber sido fundada, cuenta con una amplia variedad de motivos tradicionales mexicanos.

14. Bodega Bici Motos de Puebla Turbo

Av. 10 Poniente No. 508

9:30 a 20:00 horas

Este negocio cuenta con más de 50 años de experiencia distribuyendo refacciones para bicicletas y motocicletas.

15. Bazar San Cristóbal

C. 6 Sur No. 503 Local B

10:30 a 16:00 horas

Este espacio, dedicado a aquellas personas amantes de las antigüedades, es ideal para visitar en fin de semana.

16. Peletería Pegaso

Av. 2 Oriente No. 414

10:00 a 19:00 horas

Este comercio, fundado en 1935, tiene a la venta artículos de piel y es uno de los últimos negocios que mantienen vivo este tradicional oficio.

17. Casa Pedro Ruíz

C. 3 Norte No. 802

9:30 a 20:00 horas

Esta icónica jarcería, con más de un siglo de servicio, tiene a la venta cabos, cordeles e implementos elaborados con fibras naturales.

18. El Cisne de Puebla

C.3 Norte No. 609

10:00 a 18:00 horas

Con más de 45 años de experiencia, fue de las primeras tiendas especializadas en productos de repostería con venta de materias primas y artículos para fiestas.

19. Farmadroguería Medina

Av. 4 Poniente No. 107

8:30 a 21:00 horas

Fundada en 1921, fue la droguería más popular de la ciudad antes de la medicina comercial y de patente. Este establecimiento es un referente en la fabricación y distribución de productos naturales, químicos y farmacéuticos de alta calidad.

20. Farmacias del Carmen

Av. 4 Poniente No. 308

8:00 a 21:30 horas

Durante muchos años se estableció como la principal farmacia pobлана y estuvo ubicada en la emblemática calle 16 de Septiembre, frente al jardín Federico Escobedo.



17 X 17

1 48 17

17

17

17

17

Llegaron las **OFERTAS** de Temporada
-40%
-10%

BO
UR
ON
RIS

5-01E 602
C/V 6 Sur
L-3

**BAZAR
SANJOSE**

Antigüedades
compra y
venta

RENOVADORA de CALZADO
•GORDILLO•

Dr. **ALBERTO
ESPINOSA**
Médico Cirujano

**AUDIO
VIDEO**

HOSPITAL DE MUEBLES
TAPICERIA EN GENERAL
14 PTE 306 A TEL: 242 60 95

**Contigo
y con rumbo**



Puebla
Contigo y con rumbo
Doblando el tiempo

Gerencia del
Centro
Histórico y
Patrimonio
Cultural

unesco
Organización de las Naciones
Unidas para la Educación,
la Ciencia y la Cultura



Ciudad Mágica
PATRIMONIO MUNDIAL
de la Organización de las Naciones
Unidas para la Educación,
la Ciencia y la Cultura

**B
A
S
C
U
L
A
S**



Colectores Industriales
JAGUAR
**B
O
R
D
A
D
O
S**

LLEVE SU MOLE POBLANO
PASTA Ó POLVO X KILO Ó 1/2 KILO

Puebla a través del tiempo
Rinconada del Factor
1939
Fotógrafo anónimo
Colaboración con Puebla Antigua



Sastrería

Exclusivas Deny

CASAMIELO

La Perfecta

CARMEN