

TILICHES

\$80.00
MXN

No. 03 20-NOV-24

EL AMOR ES EN PAQUETES, LOS
DULCES A GRANEL

¿A CÓMO EL KILO DE ESTILO?

CUANDO EL CUERPO
BAILA, LA MENTE
DESCANSA





TILICHES

Carta Editorial

A partir del arranque de nuestro primer año, abarcaremos más ampliamente los temas de interés de la población mexicana, al mismo tiempo que presentaremos secciones que complementarán el amplio panorama de la cultura de nuestro país.

Pero el mérito de ir creciendo, a buen paso, depende de muchas personas. En el caso de TILICHES, se trata de un equipo de periodistas y fotógrafos, que colaboran con su investigación y análisis, apoyados en su vasta experiencia profesional.

Y finalmente, por más que escribiéramos los mejores artículos, por más que contáramos con muchos anunciantes, si la revista no se leyera, el proyecto TILICHES no tendría sentido. Así que gracias a usted, estimado lector, porque con sus opiniones, nos deja saber que lee con interés, esta revista, y nos nutre de energía y entusiasmo para mejorar con cada edición.

Y por cierto, gracias también por las críticas. Un comentario generalizado que nos agobió durante mucho tiempo fue el de aquellos colaboradores que nos decían con enojo: “Oigan, pero se acaba muy rápido. Uno quiere seguir leyendo...”

Ahora, con nuestro nuevo trabajo en esta edición, esperamos satisfacer sus expectativas.

Editores:

Bruno Mayén Fernández

Carmen Berenice Yáñez Gayosso

Directorio

Directora General

Leticia Salgado Ávila
133186@pcpuma.acatlan.unam.mx

Director Editorial

Bruno Mayén Fernández
brunomayenfernandez@gmail.com

Directora de Arte y Diseño

Carmen Berenice Yáñez Gayosso
423052561@pcpuma.acatlan.unam.mx

Directora Comercial

Sofía Ariadna Lugo Guerrero

Fotografía

Bruno Mayén Fernández
Eduardo Santizo Ayala

Colaboradores

Verónica Gladys Buenavista Flores
Juan Martín Sosa Pichardo

TILICHES, es publicado cada dos meses por Masterfot, S.A. de C.V., en Ave. Revolución 1465, Tlacopac San Angel, México 01040, D.F. Tels. 548-9505 y 548-2887. Para enviar correspondencia escriba al apartado postal 20-215, México 01000, CDMX. Precio por ejemplar: \$80.00, Tiraje: 5,000 ejemplares. Impreso en Editorial Abeja, S.A. Arrieros 84, 09820 México, CDMX.

CONTENIDO

Cuando el cuerpo baila, la mente descansa 5

El tepache bien frío, pero los pies en llamas, yo solo quiero bailar



El amor es en paquetes, los dulces a granel 8

Cultura y tradición en forma de dulces



¿A cómo el kilo de estilo? 12

Aquí se visten los artistas de Oriente

En barriga llena si cabe corazón contento 18

Los mejores tacos de suaperro

De pata de perro 21

Joyitas ocultas en la CDMX

¡Agáchate María que te quedó shampoo! 24

Rudos contra técnicos



El tepache bien frío, pero los pies en llamas... ¡Yo solo quiero bailar!

Los sonideros son una expresión cultural, que tienen su origen por parte de los barrios marginados, dedicándose a llenar las calles de bailes callejeros (principalmente), pero en la actualidad, ya tienen conciertos, eventos en salones, una que otra fiesta privada y en ocasiones patronales se hacen presentes. El sonidero es de las opciones más económicas o gratuitas a la cual se tiene acceso.

Antiguamente no había los recursos necesarios para ir a un club o antro para ir a bailar, fue así como nacieron los sonideros, de las vecindades, del barrio, para todo México.

Con ellos, viene de la mano el poder de diluirse entre un mar de gente, entre tantos rostros, pero con un solo solo sueño presente: bailar.



Acá te compartimos los sonideros más perrones que existen en la Ciudad de México:

- La Changa
- Fania 97
- Siboney
- Sonido Condor
- Musas Sonidera

¡Todo esto es lo que representa el sonidero Mexa!



Sin embargo, no todo ha sido muy positivo para este fenómeno cultural, pues en los últimos años, los sonideros se han enfrentado a prejuicios por parte de la sociedad, culpabilizándolos de la drogadicción y violencia en espacios públicos; pero no fue hasta 2019, donde grupos de personas se manifestaron en el Zócalo de la Ciudad de México con el objetivo de exigir más seguridad y apoyo por parte de las autoridades .

De acuerdo con algunas de las pancartas que llevaban los integrantes de la marcha, los sonideros es poner ambiente y darle alegría a las personas, no generar situaciones de inseguridad ni problemas de violencia, y no quieren que se criminalicen sus eventos. Poco a poco, después de la manifestación y tras varias juntas, el sonidero ha sido reconocido como Patrimonio Cultural Inmaterial de Ciudad de México desde Octubre de 2023.

Cultura no sólo es ir a museos o escuchar música clásica, la cultura popular la encontramos en nuestra cotidianidad, costumbres, tradiciones y el cómo se lleva la música en el corazón



El amor en paquetes los dulces a granel

Los dulces mexicanos son mucho más que simples golosinas; son un reflejo de nuestra rica historia, cultura y tradiciones. Desde tiempos prehispánicos, los pueblos indígenas de México ya elaboraban dulces a base de frutas, miel y semillas.

Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas culinarias que enriquecieron aún más esta tradición.

Los antiguos mexicanos utilizaban productos como el maíz, el amaranto, el cacao y diversas frutas para crear dulces. El atole y el pinole eran bebidas calientes muy populares, mientras que el tamale también tenía versiones dulces. Estos dulces no solo eran consumidos por su sabor, sino que también tenían un significado ritual y religioso.

La conquista española trajo consigo nuevos ingredientes como la caña de azúcar, las almendras, las nueces y diversas especias. Esta fusión cultural dio origen a una gran variedad de dulces que combinaban los sabores indígenas con los europeos. El mazapán, por ejemplo, es un claro ejemplo de esta fusión, ya que se elabora con almendras, un ingrediente introducido por los españoles.

Durante la época colonial, los conventos jugaron un papel fundamental en la elaboración de dulces. Las monjas crearon recetas sofisticadas y elaboraron dulces como el ate de membrillo y las cocadas. El siglo XIX fue un periodo de gran auge para la producción de dulces en México, gracias a la expansión de los ingenios azucareros.

En el siglo XX, los dulces mexicanos se popularizaron a nivel nacional e internacional. Surgieron nuevas marcas y productos, como las glorias, los borrachitos y las alegrías. Además, se crearon versiones más industrializadas de los dulces tradicionales.

Por otro lado, se experimentan con nuevos sabores y presentaciones, adaptándose a los gustos de los consumidores más jóvenes. Los dulces mexicanos son parte de



Algunos de los dulces más populares son:

- **Mazapán:** Dulce elaborado con almendras molidas y azúcar.
- **Cocadas:** Dulce de coco rallado con azúcar.
- **Ate de membrillo:** Dulce de membrillo en forma de pasta.
- **Glorias:** Dulce de leche con coco y nuez.
- **Borrachitos:** Dulce de harina con relleno de diversos sabores.
- **Alegrías:** Dulce a base de amaranto y miel.
- **Camotes:** Dulce de camote con azúcar.

nuestra identidad y se consumen en diversas ocasiones especiales, como las fiestas patrias, el Día de los Muertos y las posadas navideñas.

Además, se han convertido en un atractivo turístico, y muchos visitantes buscan probar los dulces típicos de cada región.



Ampudia en la Merced

Es un pedazo de la historia de la Ciudad de México, un testimonio de la riqueza culinaria del país y un punto de encuentro para quienes buscan los sabores más auténticos de la tradición mexicana.

Las raíces del Mercado de Dulces de La Merced se remontan a los orígenes mismos del barrio de La Merced, uno de los más antiguos de la Ciudad de México. Desde la época colonial, esta zona ha sido un importante centro de comercio, donde se vendían productos de todas partes del país.

La construcción de un mercado permanente en el lugar donde antes se encontraba el Convento de la Merced se llevó a cabo en la primera mitad del siglo XX. Con el tiempo, este mercado se convirtió en el principal mayorista de la ciudad, abasteciendo de alimentos a toda la población.

Dentro de este gran mercado, un espacio especial fue reservado para los dulces. A mediados del siglo XX, se inauguró el Mercado de Dulces Ampudia, un laberinto de pasillos repletos de puestos donde se ofrecen una inmensa variedad de dulces tradicionales mexicanos.

Desde entonces, este mercado se ha convertido en un referente para los amantes de los dulces. Aquí se pueden encontrar desde los más clásicos como el mazapán, el ate de membrillo y las cocadas, hasta creaciones más modernas y fusiones de sabores.



¿A cómo el kilo de estilo?

De los tianguis más perrones que tiene la Ciudad de México al oriente, te presentamos el tianguis del Salado. Cumpliendo 50 años y pintando todos los miércoles con sus lonas rojas las calles de la Alcaldía Iztapalapa.

Al que madruga Dios lo ayuda, es entonces que hay movimiento desde las 4 de la mañana, estableciendo su punto de venta o bien empezar a recorrer el gran tianguis del Salado.

El tianguis del salado viste a los artistas, llegando es empezar a meter mano a la ropa de paca, pues a todos nos gusta vernos bien y que mejor si lo conseguimos con poca feria.

La ropa de Paca es una identidad en México y con el paso de los años, cada vez más personas recurren a la opción de la ropa de paca, y si alguna vez te has preguntado cuál es el origen de este tipo de prendas, es importante

que sepas que, son los excedentes de inventario de tiendas de moda y grandes almacenes (outlets), lo que vendría siendo lugares de acopio de ropa en Estados Unidos.

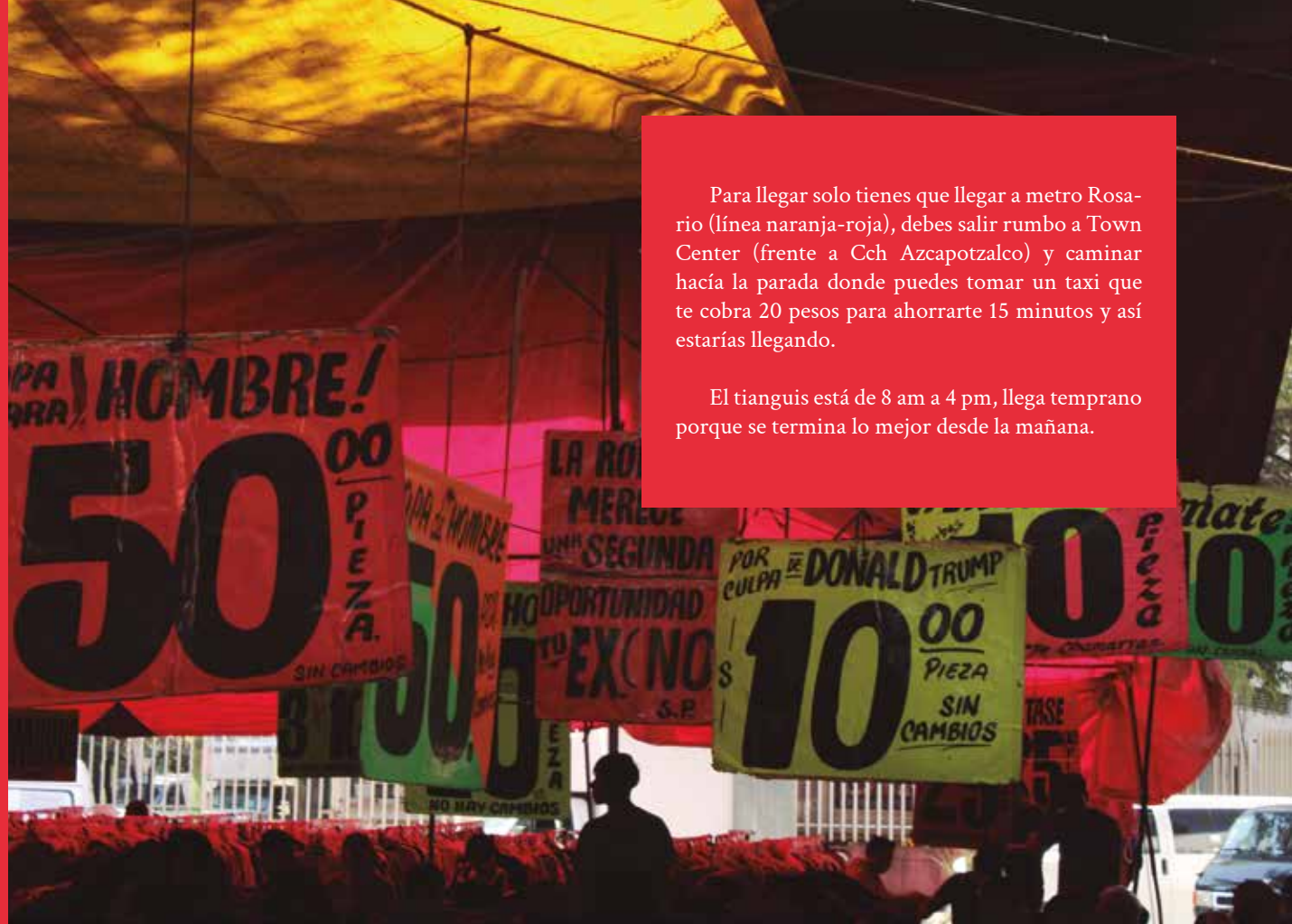
Es entonces, que vas a poder encontrar joyas desde \$10, \$100 o \$150 si te quieres poner fino y te vienes a despachar.

El tianguis cuenta con puestos de barbacoa, aguas frescas, nieves, lo necesario para que recargues pilas y puedas seguir paqueando a gusto.

La manera más fácil y económica de llegar al tianguis de ropa de paca de “El salado” es bajándote en la estación Acatitla de la Línea A del Metro CDMX, sin embargo, el Sistema de Transporte Colectivo, la mayoría de las veces cierra la estación cuando se coloca el tianguis El Salado.

Si se encuentra sin servicio la estación Acatitla te recomendamos la alternativa más viable que es trasladarse a las estaciones contiguas siendo estas Peñón Viejo y Santa Marta. Una vez que llegues a esa estación deberás salir del Metro CDMX del lado con dirección a Pantitlán y solo basta caminar unos cuantos metros para empezar a ver los cientos de puestos.





Para llegar solo tienes que llegar a metro Rosario (línea naranja-roja), debes salir rumbo a Town Center (frente a Cch Azcapotzalco) y caminar hacia la parada donde puedes tomar un taxi que te cobra 20 pesos para ahorrarte 15 minutos y así estarías llegando.

El tianguis está de 8 am a 4 pm, llega temprano porque se termina lo mejor desde la mañana.

Aquí se visten los artistas del Norte

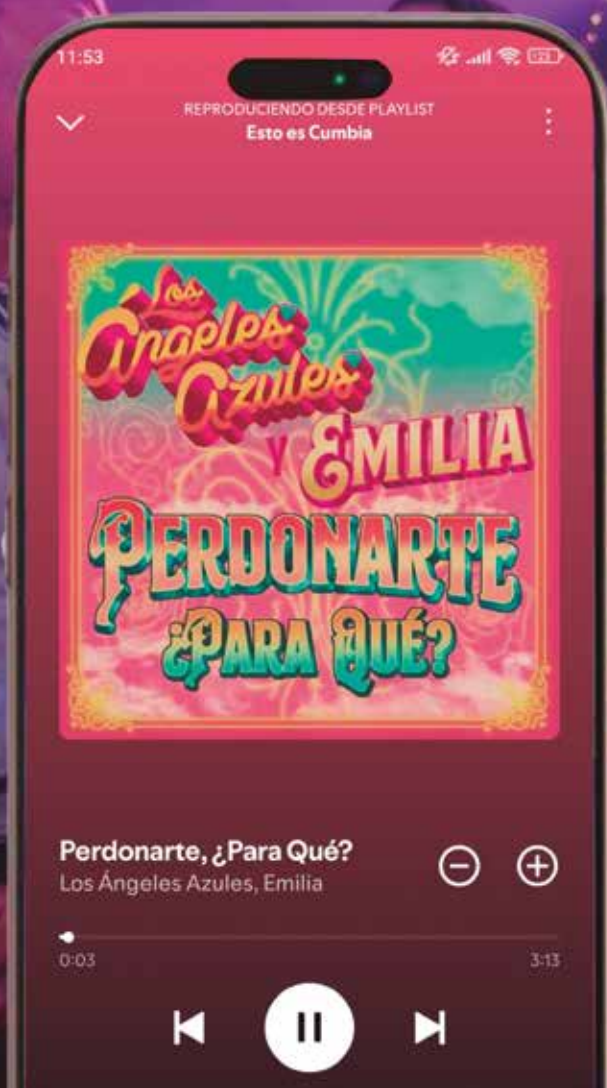
Otra opción de tianguis perrones que tiene la Ciudad de México al norte. Te traemos el tianguis del Rosario, ofreciendo todos los sábados una deliciosa barbacoa al inicio del tianguis

Vas a poder encontrar joyas desde \$30 pesos, \$150 o \$250 si te quieres poner fino y te vienes a despachar, vendiendo ropa de marca y unos buenos papos completamente nuevos.

CERVEZA DEL
PACIFICO
MAZATLÁN · SINALOA



No es
light es
suave



**3 meses de premium
por \$0.00**

**Escucha tu música cuando
quieras y cómo quieras**