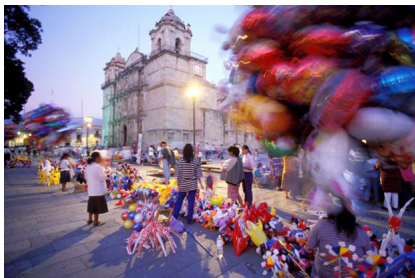


Rodeada de montañas, fiel guardiana de sus costumbres y con más de **483 años a cuestas**, **Oaxaca (255.000 habitantes)**

es una de las ciudades más encantadoras y mejor conservadas de

México. Capital del Estado

del mismo nombre, es patrimonio mundial desde 1987.



Deleites matutinos

Chocolate caliente, pan de yema y una quesadilla de flor de calabaza en el céntrico **mercado 20 de Noviembre**

brindan suficiente energía para las primeras horas de la jornada. Otra opción es pedir un café de olla y un plato de entomatadas: tortillas fritas bañadas en salsa de tomate y especias, decoradas con crema, cebolla y queso fresco. El menú de las fondas y los productos de este mercado refleja en buena medida por qué la gastronomía oaxaqueña es tan seductora. A unos cuantos pasos, en el

mercado Benito Juárez,

hay muchos ejemplos del talento de los artesanos locales con distintos materiales: cuero, madera, barro, manta, acero, palma, entre otros más. Y en el mercado

Central de Abastos,

un despliegue de productos locales. Si hay tiempo y es domingo, se recomienda acercarse, a unos 30 kilómetros de la ciudad, al mercado de Tlacolula .

Nieve de rosas o de leche quemada

Sobre la **avenida de la Independencia**, a pocas calles de la **Alameda**, está ubicada la basílica de la Soledad, la

virgen de los oaxaqueños

. Junto a este templo del siglo XVII se encuentra la sede del Gobierno municipal, en una sección del convento que antaño acogió a las monjas agustinas. Al salir, uno se topa con la plaza de la Danza, escenario para conciertos de bandas de viento y ensayos de grupos

Oaxaca, placeres de mole y mezcal

Escrito por Administrator

Miércoles, 11 de Mayo de 2016 20:32 - Actualizado Miércoles, 11 de Mayo de 2016 20:50

folclóricos. El recorrido por este lugar brinda una dulce recompensa helada: saborear una nieve de rosas o de leche quemada con tuna en los diversos puestos.

Una joya del Barroco

Al caminar hacia el norte, por el recorrido turístico marcado, se llega al templo de Santo Domingo de Guzmán, uno de los ejemplos más destacables del Barroco latinoamericano. A su lado se ubica el espacioso convento que aloja al Museo de las Culturas de Oaxaca, con tesoros prehispánicos de Mitla y Monte Albán, obras de la época colonial y muestras de la diversidad étnica del territorio oaxaqueño. En el mismo recinto se encuentra la biblioteca Fray Francisco de Burgoa, con sus incunables y su colección de documentos de los más importantes políticos del liberalismo mexicano. Asimismo, a unos metros está el Jardín Etnobotánico. Otras instituciones de visita recomendable son el Museo de Rufino Tamayo, de arte prehispánico, y el Instituto de Artes Gráficas.

Camino de Villa de ETLA

En Oaxaca se puede hacer una buena comida económica en el comedor del mercado de las Flores. A precio medio, en el restaurante Luz de Luna, frecuentado por Alejandro Ruiz, en la calle de la Paz de San Andrés Huayapam, a las afueras de Oaxaca. Y, en el centro histórico, a buen precio, comida muy rica en un espacio agradable en Los Danzantes (Macedonio Alcalá, 403, dirección en la que también destaca, para comprar textiles, la tienda Los Baúles de Juana Cata). Otro plan interesante es dirigirse a Villa de ETLA, a 17 kilómetros de la ciudad y que destaca como uno de los lugares donde mejor se cocina el mole, ese platillo mexicano de altísima elaboración producto del mestizaje. Lo más recomendable es comer en una de las fondas de esta localidad y dejarse embelesar por la oferta de moles de varios colores (negro, amarillo, rojo, verde) con pollo y arroz, a lo que hay que agregar una buena cantidad de tortillas hechas a mano y unos generosos trozos de queso (un queso de hebra que se prepara en las poblaciones aledañas).

Sentirse en Casa

A pocos minutos de la Villa de ETLA está el Centro de las Artes de San Agustín, conocido popularmente como Casa. Este espacio ocupa las instalaciones de una antigua fábrica textil y fue fundado en 2006 por el artista plástico Francisco Toledo. En sus diversas salas, el CaSa ofrece talleres, laboratorios y exposiciones. Cuenta también con una zona para alojar a artistas residentes. **El CaSa** se ubica en un majestuoso edificio en pleno paisaje montañoso. ¿Qué más se puede pedir? De vuelta a Oaxaca, nos da tiempo a visitar la galería Quetzalli, donde hasta el 21 de mayo se presenta la exposición Café Paraíso, del artista neoyorquino George Mead Moore.

19.00 Música en vivo de jarocho

Bajo la luz del sol, cada día del año transitan por el zócalo de Oaxaca miles de residentes y turistas. Por las noches, esta plaza se convierte en escenario para el deleite familiar, el paseo de las parejas y las conversaciones entre amigos. Nada como instalarse en una de las mesas exteriores del bar Jardín para contemplar el ambiente local y disfrutar con la música de la marimba, todo esto acompañado de cerveza, chapulines y cacahuates con ajo, sal y chile de árbol. "Todos pasan por el bar Jardín: periodistas, artistas que visitan la ciudad, jubilados, políticos, universitarios", comenta Luis, camarero del establecimiento. En el café cultural La

Oaxaca, placeres de mole y mezcal

Escrito por Administrator

Miércoles, 11 de Mayo de 2016 20:32 - Actualizado Miércoles, 11 de Mayo de 2016 20:50

Nueva Babel se programa música en vivo de jarocho, jazz y blues con un toque oaxaqueño. La Orquesta Sinfónica de Oaxaca ofrece una buena programación, y el Instituto de Órganos Históricos organiza conciertos en las iglesias de la ciudad y de las poblaciones vecinas.

Un buen trago de tobalá

Oaxaca es tierra mezcalera, así que no hay que perder la oportunidad de degustar esta reputada bebida que suma cada día más feligreses. Una primera opción es visitar La Casa del Mezcal , cantina tradicional fundada en 1935 y ubicada a unos cuantos pasos del zócalo, para pedir en su barra de cedro un buen trago de tobalá (tipo de agave) y deslizar una moneda en la rocola para escuchar un bolero del compositor costeño Álvaro Carrillo. La segunda es conocer In Situ , una buena mezcalería de la calle de Morelos.