



# La Dalia

UN MERCADO CON TRADICIÓN  
EN LA SANTA MARÍA LA RIBERA



# La Dalia

**UN MERCADO CON TRADICIÓN  
EN LA SANTA MARÍA LA RIBERA**

**HAGAMOS UN JUEGO:** SI EL MERCADO DE LA COLONIA FUERA UNA PERSONA, ¿SERÍA UN HOMBRE? (MERCADO), ¿O UNA MUJER? (LA DALIA)

¿A QUE A VECES TE IMAGINAS LOS OBJETOS, los días de la semana, los números como si fueran personas? Y eso que, a diferencia del mercado La Dalia, no están vivos. Porque, si te fijas bien, el mercado respira, se mueve. No está siempre quieto, como una piedra, aunque no pueda echar a volar, como una paloma. Va despacio, igual que las estaciones del año, y su humor va cambiando con los colores de las temporadas. A veces es más verde y se llena de calabacitas, habas tiernas, aguacates, nopales y chilacayotes. Otras, adopta los colores de los mangos, las papayas, los plátanos y las carambolas.

Igual que una persona, el mercado tiene un interior y un exterior, un rostro y una espalda. Lo primero es fácil de percibir. Por dentro, el mercado es amable, alegre, curioso; siempre está de buen humor y es muy sociable. Aunque es muy trabajador, todos los días le parecen una fiesta, por el simple hecho de estar vivo y disfrutar de la compañía de sus amigos. Por fuera es alto, fuerte y robusto. Está orgulloso de sus raíces y de vez en cuando cambia un poco de aspecto, como cuando eliges un corte de pelo distinto.





**PERO** como el Mercado La Dalia  
no es una persona, a veces  
no es tan sencillo saber si va o viene,  
si su cara mira a la calle Fresno,  
con ese peinado que parece un campo  
de flores y sus cejas pobladas de rosas  
y gladiolas, y en la espalda lleva  
una chamarra de mezclilla adornada  
con listones y estampitas, o es al revés  
y su rostro es el que te recibe, a la  
moda y muy coqueto, en la calle Sabino.





# LAS PALABRAS MÁS HERMOSAS...

SI ENTRARAS AL MERCADO LA DALIA con la misión de localizar las palabras más hermosas, ¿dónde comenzarías a buscar?

Podrías hacer una encuesta, claro, o entrevistar a unas cuantas personas, a ver qué te dicen. Pero no se trata de un concurso y no hay un trofeo para La Palabra más Bella del Mercado, así que quien elige eres tú.

Algunas son hermosas porque tienen el brillo de lo antiguo, de lo tradicional, de nuestras raíces ancestrales, como cacahuazintle, chiquihuite, cempasúchil, mecapan, ayocote.

Otras pueden ser atractivas por su sonoridad: colinabo, chía, moronga, pipián, embutido, pampanito...

Y algunas más lo son porque evocan aromas, colores, momentos felices. Son casi musicales y al terminar de pronunciarlas como que la boca tiene ganas de sonreír.

Haz la prueba: caramelo, manzanilla, alegría, clavellina, alpiste.

Claro que hay a quien las palabras oferta, calidad, descuento, remate y frescura le tintinean en los oídos como monedas en el bolsillo (especialmente cuando traen los bolsillos rellenos).



mazorca

Chisantemo



Pero a lo mejor las palabras más bellas son aquellas que te permiten integrarte a este espacio aromático, dinámico, colorido:

“Buenos días”, “¿Qué le voy a dar?”, “¿Como qué buscaba?”

¿Cuáles escogerías tú? Anota algunas aquí:



# VIAJE EN EL TIEMPO

**UN DÍA QUE ANDES POR EL MERCADO** La Dalia, imagina que cruzas un portal que traslada a otra época. Atrás, atrás, atrás. Nadie trae celular (¡todavía no se han inventado!), y muy pocos vecinos tienen tele en su casa. Digamos que es el año 1961 y el nuevo mercado tiene apenas un año. ¿Qué tal luce? Tal vez en el local que vende artículos de limpieza encontrarías más cubetas y lavaderos de lámina galvanizada y menos artículos de plástico. Las escobas serían de mijo y las escobetas de raíz. Habría menos esponjas y más zacates...



Tú andarías muy bien peinado, con brillantina o con limón, y rondarías fascinado por los locales de los dulces; con un peso te alcanzaría para una bolsa de papel de estraza repleta de lagimitas, tamarindos con chile, caramelos de anís, pirulíes, borrachitos y hasta uno de esos malvaviscos enormes cubiertos de chocolate. Casi ninguno tendría marca ni envoltura, así que estarían a salvo del polvo y las manos sucias en grandes frascos de vidrio con tapa de metal pintada de rojo.

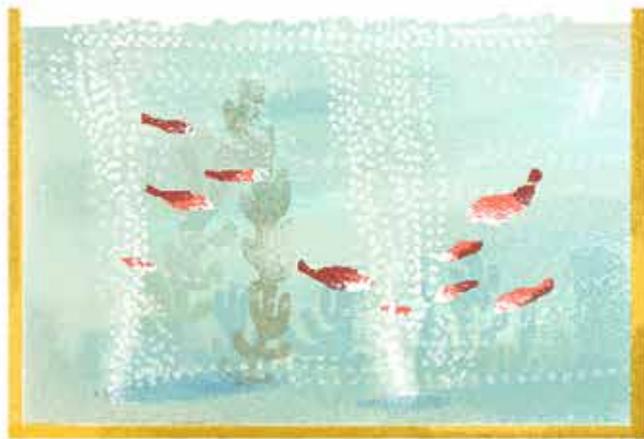
Si de casualidad fuera día de tu santo o tu abuelito te hubiera dado tu domingo ayer, podrías ir a comprarte un juguete. ¿Qué te gustaría? ¿un balero?, ¿una pelota?, ¿unas muñecas de papel? ¿un yoyo?

Seguramente la mitad de la lista de tus útiles escolares y hasta tu uniforme los adquirirían en el mercado.

Ya puedes regresar a la época actual. Pero otro día que andes por el Mercado La Dalia, si te fijas bien descubrirás vestigios de aquella época en varios locales.

[caja registradora / vitrolero / balanza   
el negrito del café   
luchadores o soldaditos de plástico   
malvaviscos cubiertos de chocolate   
bolsas de papel de estraza  
y bolsas de mandado  ]

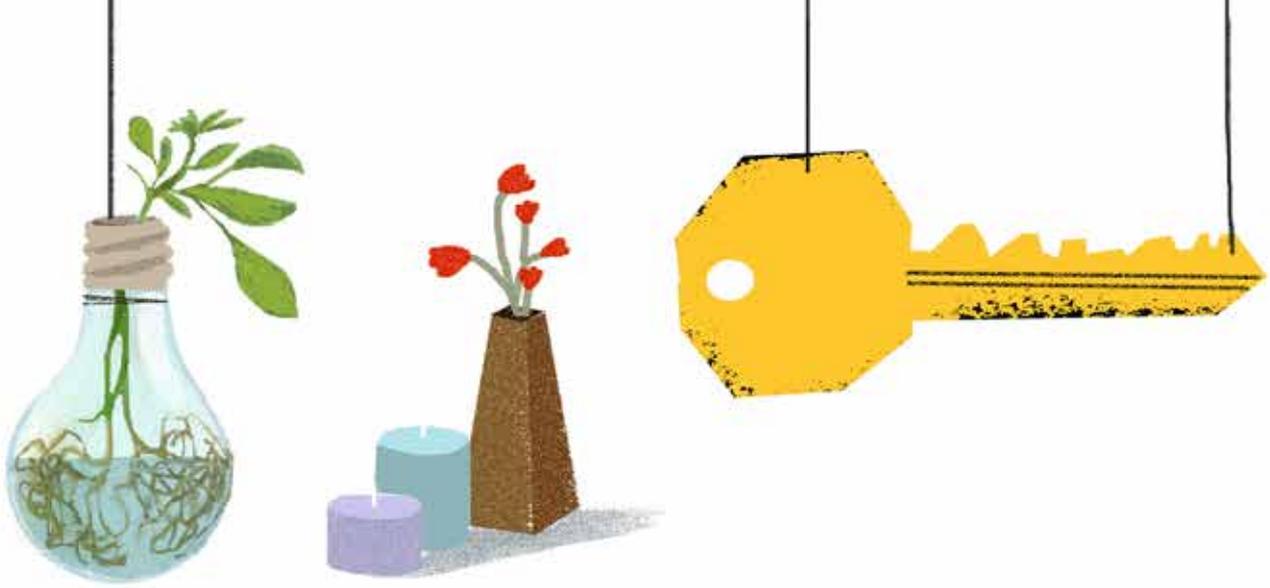




**EN LA DALIA NO SÓLO PUEDES COMPRAR ALIMENTOS:** hay muchísimas cosas, algunas muy normales y otras muy raras. Podrías encontrar velas aromáticas, faldas con la Torre Eiffel estampada, moldes para gelatinas, jaulas para cotorros, aplastadores de ajos, tintes para el pelo, estambres, soldaditos de plástico, hámsteres, mascarillas de belleza importadas, planisferios, moños, chanclas de plástico, sombreros, disfraces...

¿Qué es lo más sorprendente que has visto a la venta en el mercado?  
Dibújalo aquí, para que no se te olvide.





Otra cosa para la que puedes acudir a la Dalia es para obtener un servicio: reparación de aparatos eléctricos, salón de belleza, uñas postizas, comida preparada, plomería, cerrajería.

Si tuvieras que poner un negocio ahora mismo, ¿qué crees que podrías vender?

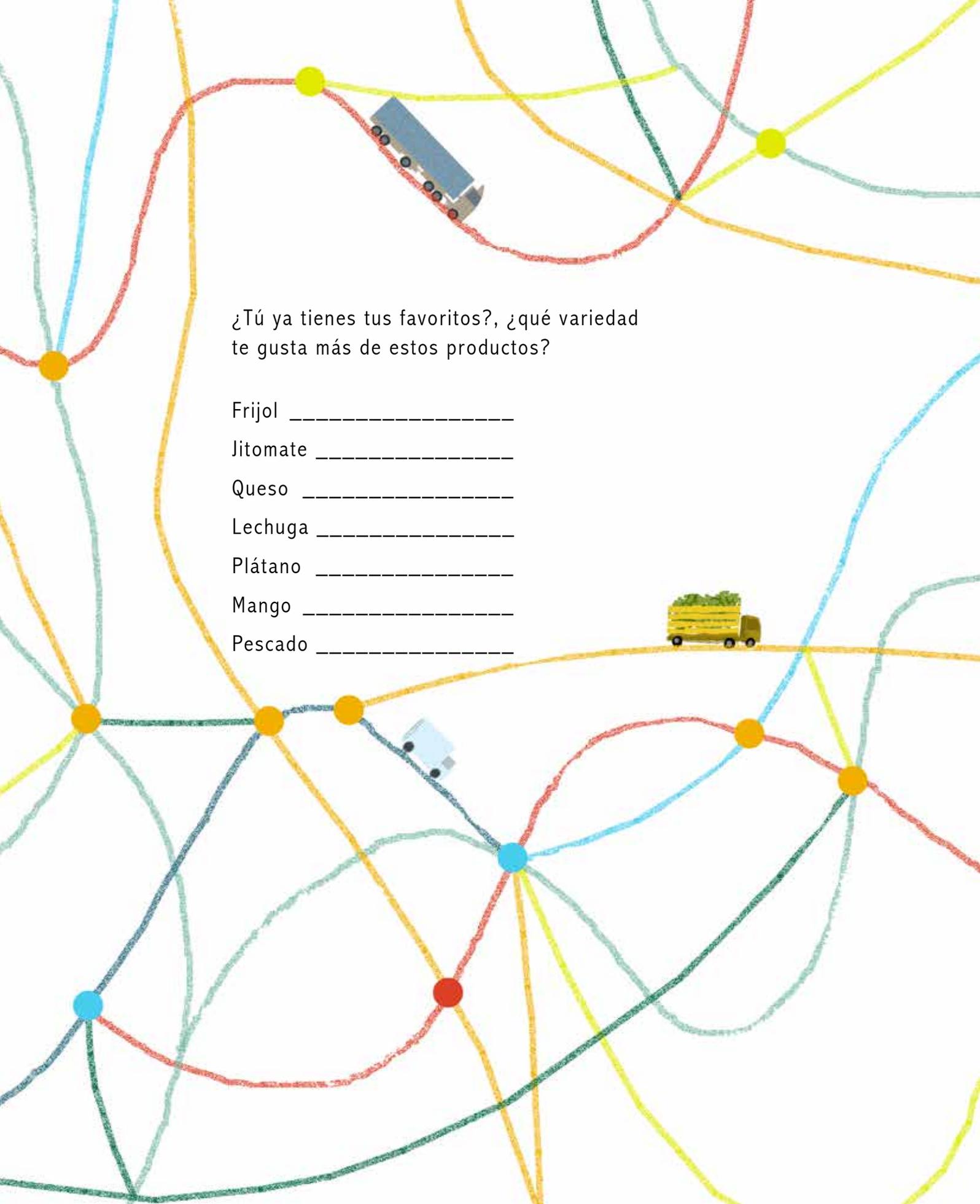




“¡RÁPIDO! —te pide tu abuelita— Corre al mercado por una lechuga”, y te da un billete de 20 pesos. Cuando llegas a La Dalia, te llevas una sorpresa: ¿romana?, ¿sangría?, ¿francesa?, ¿orejona?

Lo mismo pasaría si fueras a comprar plátanos: ¿tabasco?, ¿machos?, ¿dominicos?, ¿morados?, ¿manzanos?

El mercado La Dalia es el reino de la variedad. Muchos locatarios adquieren sus productos en la Central de Abastos de la ciudad o en otros mercados gigantes, como La Merced o la Central de Pescados y Mariscos La Nueva Viga, pero otros negocian directamente con los dueños de los huertos donde se cultivan verduras, frutas y flores. Así que en el mercado puedes encontrar productos que vienen de prácticamente todos los puntos de la República: pescados del Golfo y del Pacífico, manzanas de Chihuahua, amaranto de Guerrero, México, Morelos, Tlaxcala, Puebla o Michoacán, chocolate de Tabasco, jitomates de Sinaloa, queso de Oaxaca o nopales y mole de “aquí tras lomita”, o sea, de Milpa Alta o de San Pedro Atocpan.



¿Tú ya tienes tus favoritos?, ¿qué variedad te gusta más de estos productos?

Frijol \_\_\_\_\_

Jitomate \_\_\_\_\_

Queso \_\_\_\_\_

Lechuga \_\_\_\_\_

Plátano \_\_\_\_\_

Mango \_\_\_\_\_

Pescado \_\_\_\_\_



BIEN P  
**12**

SOLO HOY \$ **10.00**

ESTO SE  
ACABA \$  
**25.00**

**\$7.50**  
EL MEDIO

SANDIA  
**15**  
KILO

LE  
N  
ONJOLI

OPERTA  
2 KILOS  
X \$ **15**

CALIDAD Y PRECIO  
**\$6.00**

QUES  
DE PUE  
**\$35**

APROVE  
APROVE

**10.00**  
KIL

PURA  
CALIDAD  
**12.50**  
1/2

**3 KG**  
**X 20**  
PESOS

BUENO Y B.

**AUNQUE EL MERCADO NO SEA UN SITIO** para entretenerse, como el cine, o para encontrarse con amigos, como la plaza y el parque, se puede pasar un buen rato en él, incluso si no vas a comprar nada. Ni a vender algo.

Del Mercado La Dalia puedes entrar y salir con las manos y los bolsillos vacíos.

Eso sí: es muy probable que, a cambio de un poco de curiosidad y otro tanto de simpatía, te vayas con el corazón y la mente llenos de sensaciones, historias y sentimientos gratos.

Y es que en el Mercado La Dalia no todo lo que se ve está a la venta. Por ejemplo, en el local 209, que ofrece productos como manzanas, guayabas y lo que se le va ocurriendo, su propietario, don Juventino, ha dispuesto varios objetos, desde una sirena sentada en un peñasco hasta un reloj antiguo. A lo mejor si se le insiste mucho aceptará vender alguna de esas cosas, pero su intención es compartir con los demás las cosas que le gusta coleccionar, como si fuera un museo kitsch.

Tampoco se venden la mayoría de las chácharas que don xxxx, el electricista del xxx, guarda en los aparadores de su local, ni los peces dorados que tiene en su pecera, ni la plática amena que brinda a quien se interese por él o sus pertenencias. Ni el letrero antiguo de café Legal que atesora don xxx en su local de abarrotos, o la máquina registradora de don xxx, el carnicero del local xxx.

A veces sólo hace falta un gesto amigable, una mirada inquisitiva o una pregunta original para que los locatarios te hagan plática, te cuenten anécdotas o te compartan sus recuerdos.

Después, te puedes ir con el corazón y la mente llenos de sensaciones, historias y sentimientos gratos...

[haz aquí tu registro de los locatarios con quienes has platicado]

DON \_\_\_\_\_ LOCAL \_\_\_\_\_ VENDE \_\_\_\_\_

DON \_\_\_\_\_ LOCAL \_\_\_\_\_ VENDE \_\_\_\_\_

DON \_\_\_\_\_ LOCAL \_\_\_\_\_ VENDE \_\_\_\_\_



OFERTA

2 KILOS  
X \$ 15

## LOS PLÁTANOS SIN NOMBRE vs. Cuquita Banana, o por qué en el mercado no hay tantas marcas

Hablando de plátanos, ¿te has fijado que en La Dalia casi no hay de esos que tienen etiqueta con la marca? Tampoco están etiquetados otros vegetales y frutas.

En los supermercados, los encargados de las compras hacen acuerdos con grandes compañías que a veces ni son de México, y adquieren enormes cantidades de plátanos para toda la cadena de tiendas. Son productos que han sido fumigados, lavados, desinfectados y refrigerados para que aguanten muchos días en buenas condiciones. La etiqueta indica de qué compañía o país proviene el producto.

En el mercado las etiquetas no hacen falta. A lo mejor encuentras plátanos que no son tan perfectos —todos del mismo color y tamaño—, pero como no van a participar en un concurso de belleza sino a nutrirte y deleitarte, puedes escogerlos por su aspecto, por su precio o incluso comprárselos al vendedor que mejor te caiga.



Tabasco



Dominico



Morado





Macho

malluga/maguya



Criollo  
o Pellejo



HASS



Fuerte

## PREGUNTAS PARA HACER CONVERSACIÓN EN EL MERCADO

Si preguntas sobre el clima, te contestarán lo mismo que si hubieras preguntado en la farmacia o la tintorería, pero en el mercado, ¿qué pasará si preguntas otras cosas?

Por ejemplo, ¿no te gustaría saber por qué don xxx, del local xxx, sólo vende plátanos?, ¿o por qué don xxx se dedica exclusivamente a vender aguacates?





OL 30  
PUERCO  
35.50

HOLIDA  
DE  
RES  
\$120

¿POR QUÉ LA BICI SE ESTACIONA JUNTO A LA CARNICERÍA? No es una pregunta con truco, como la de la gallina que cruzó la carretera, así que la respuesta es muy simple: porque ahí espera los pedidos. Aunque los supermercados hagan alarde de sus “nuevos” servicios de entrega a domicilio, los carniceros del mercado comenzaron a brindarlo hace años y años. Y siempre ha sido en bici, así que tus chuletas no llegan oliendo a esmog.



MOLIDA → \$ 120 KG

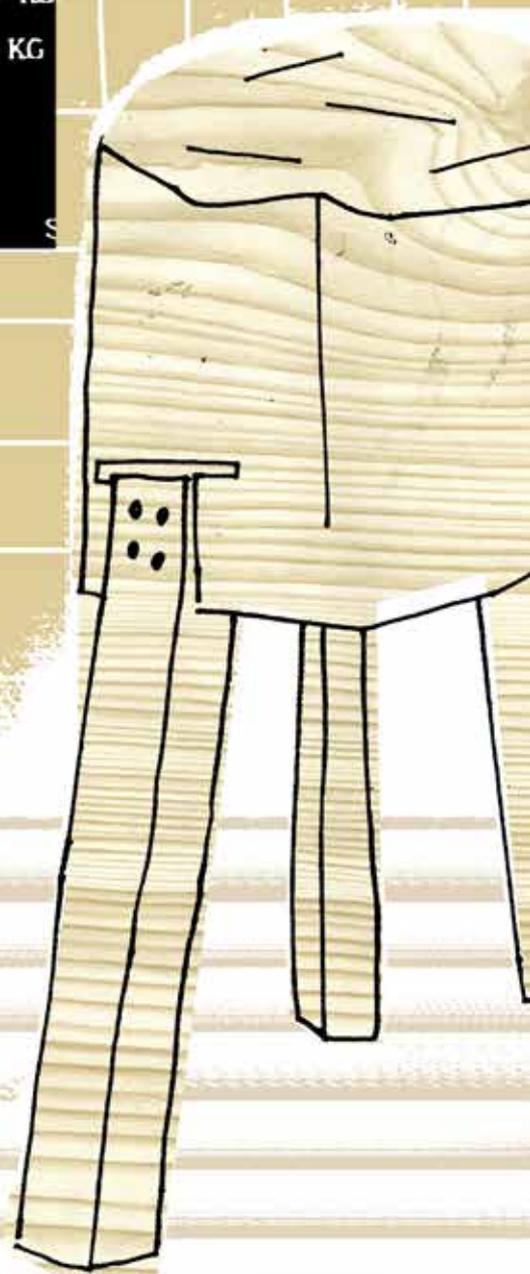
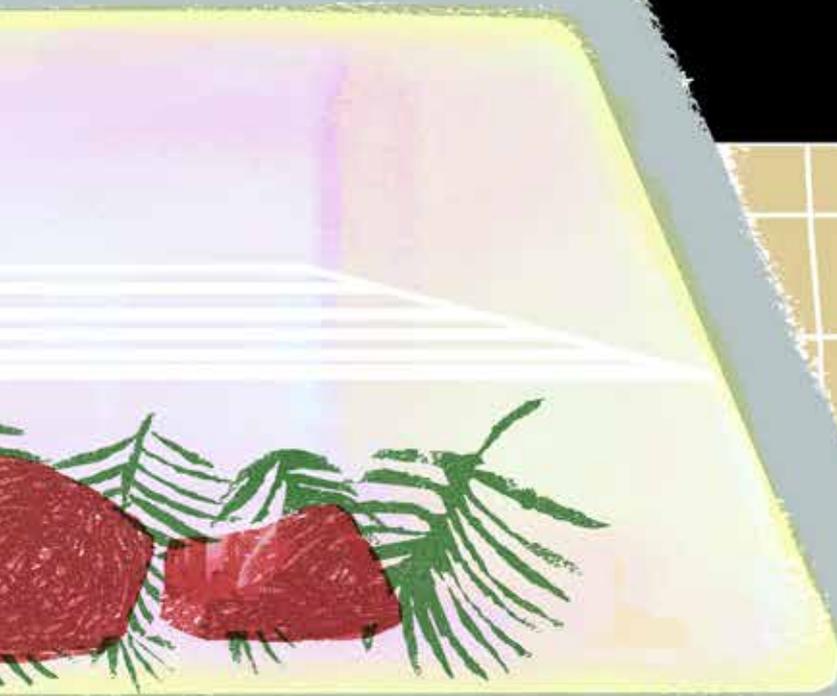
RETAZO → \$ 80 KG

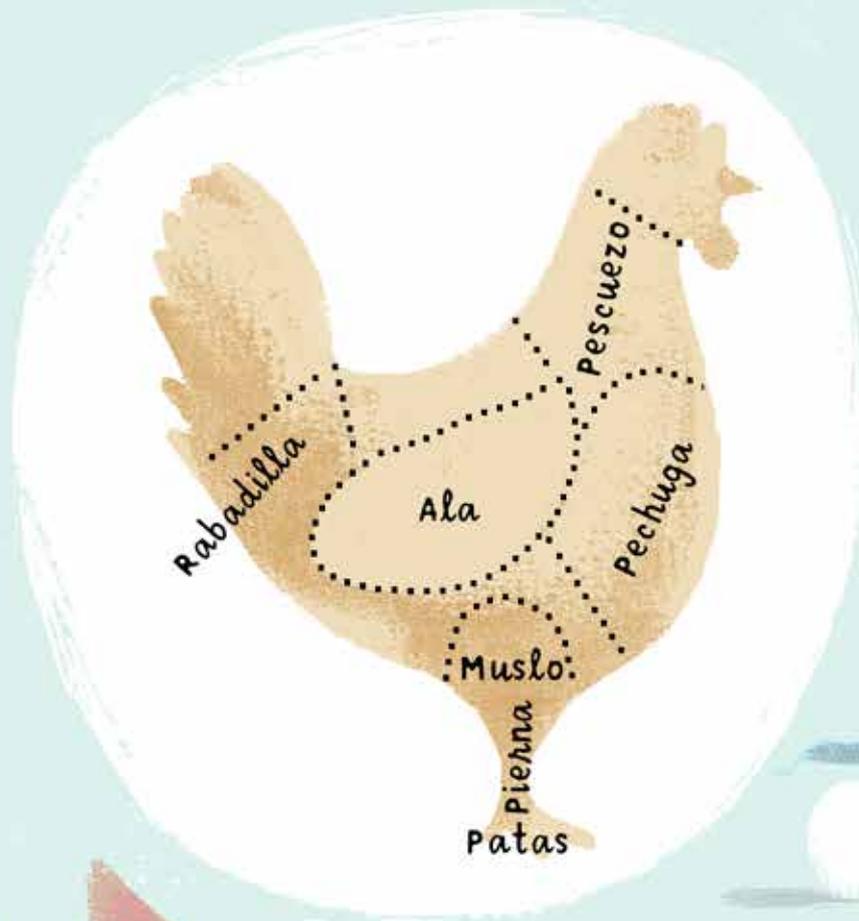
BISTECK → \$ 130 KG

MACIZA → \$ 130 KG

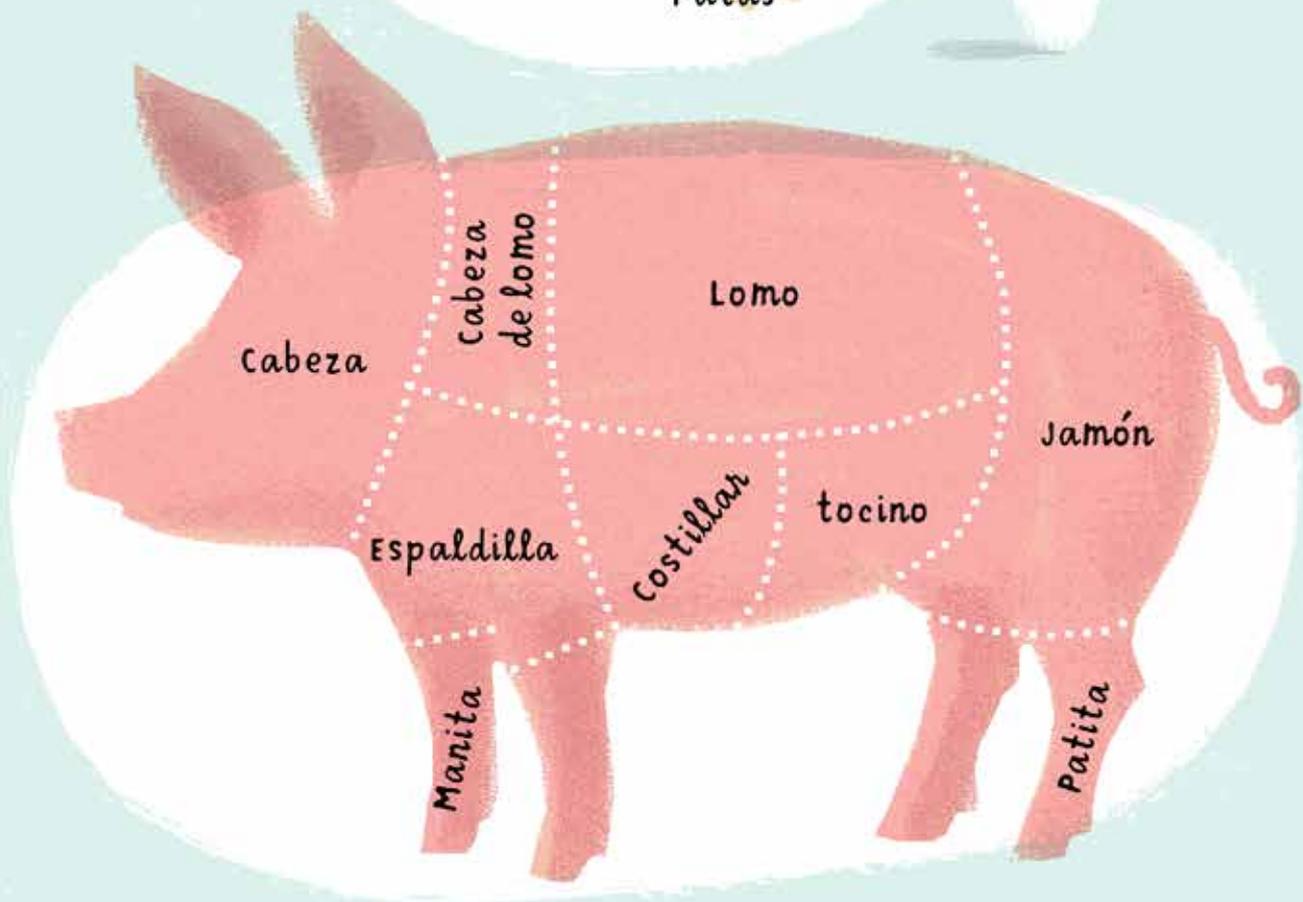
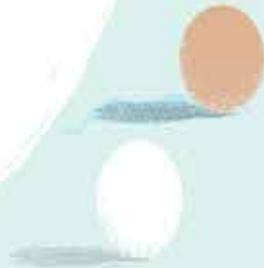
SUADERO → 95 KG

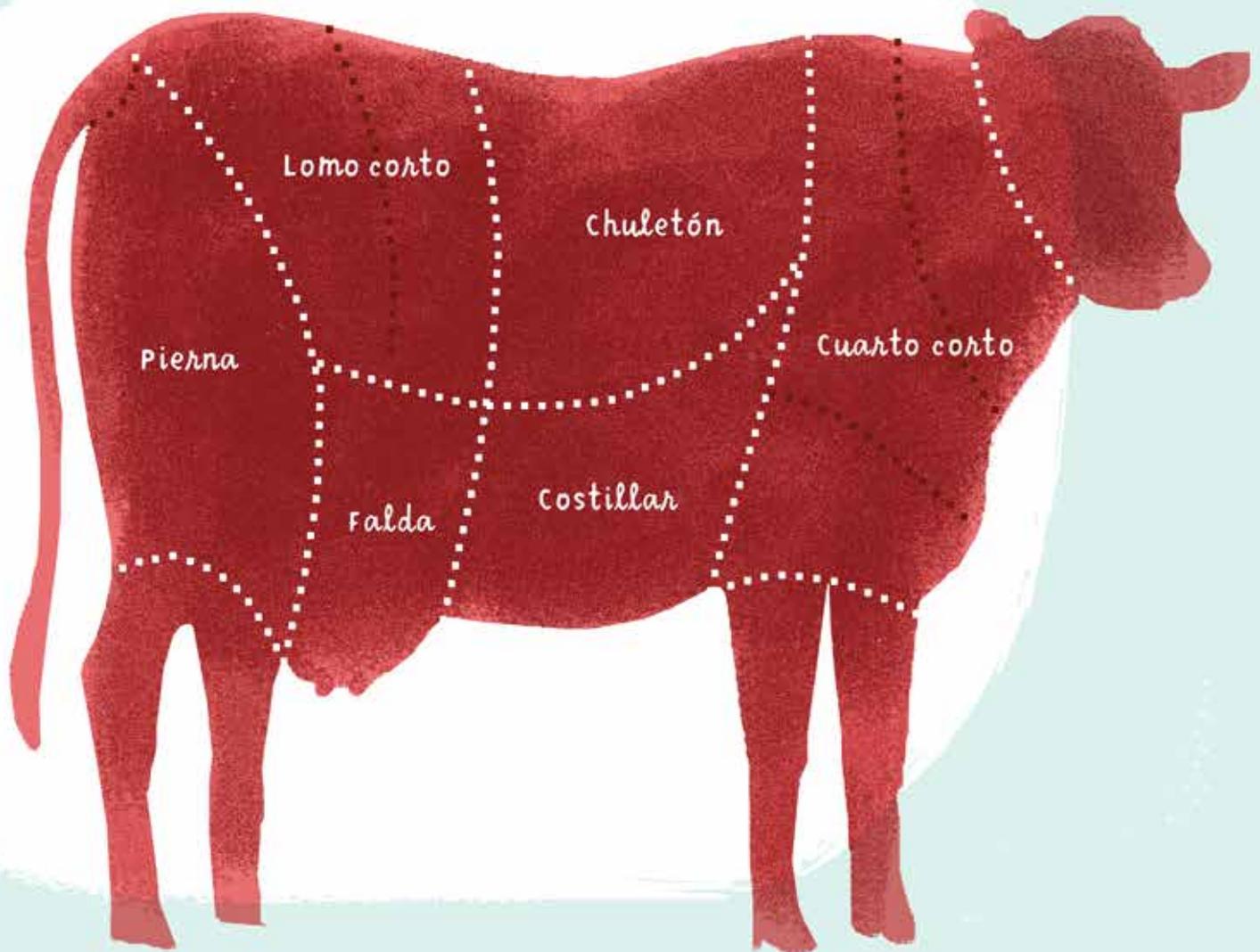
★





El huevo que no es blanco es rojo.  
Aunque tal vez debería llamarse  
cajeta, café con leche, moreno,  
canela, mascabado, ¿o cómo?

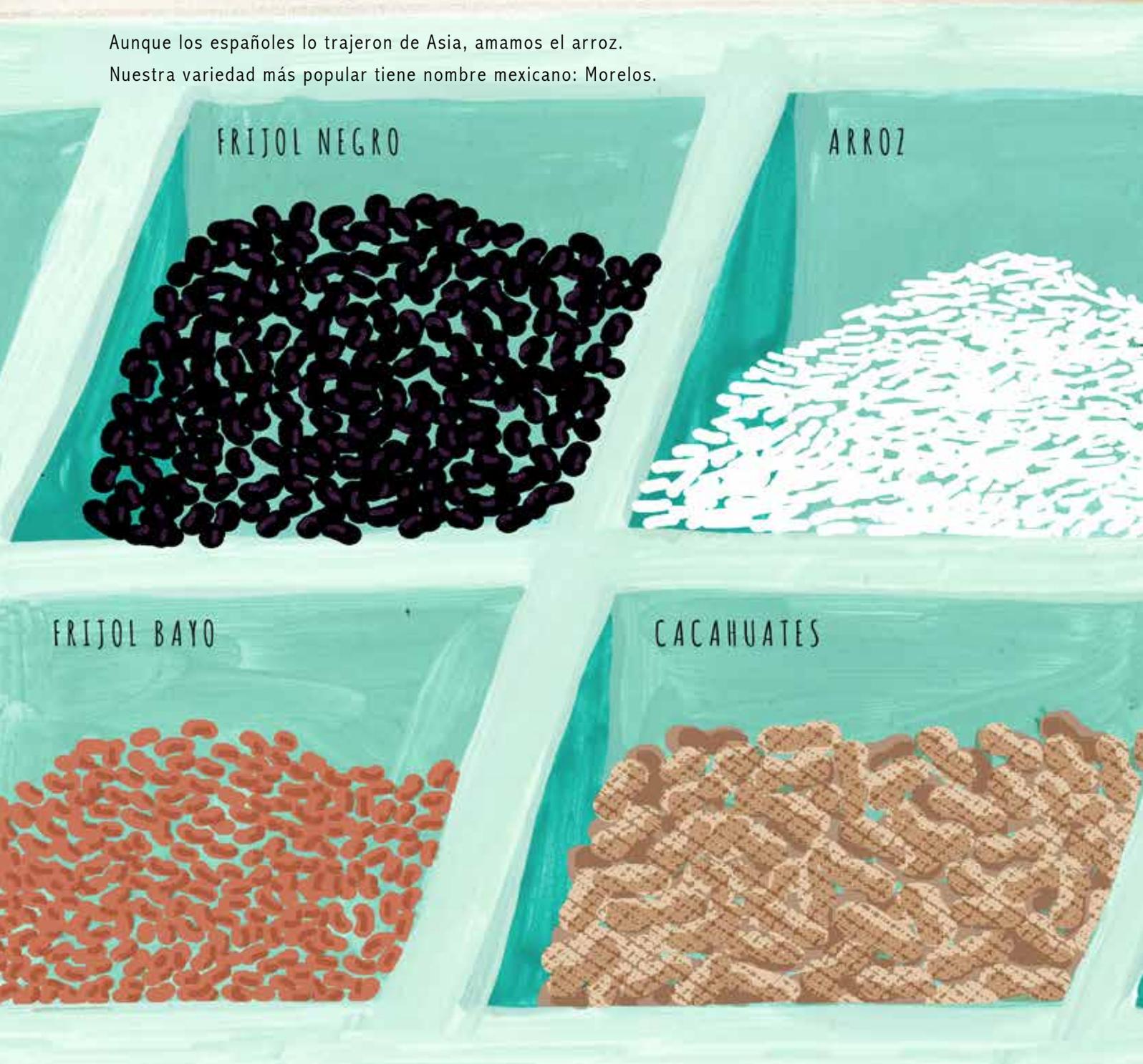




**CORTAR UN BISTEC ES FÁCIL**, ¿no? Cuchillo, tenedor, un poco de fuerza y otro poco de maña. Pero, ¿de qué parte de la res salió el bistec? En el mercado puedes ver esquemas que indican los nombres de los cortes de carne que se pueden obtener de cerdos, vacas y hasta borregos. Los carniceros se los saben de memoria. Sin embargo, en las pollerías no hallarás esquemas de pollos; ¡todos sabemos cómo se llaman las piezas! Lo verdaderamente difícil es cortarlo con esas tijeras enormes.

Resiste la tentación. Sí, se antoja, y mucho, pero no vayas a meter la mano entre el arroz, las lentejas o los frijoles, porque no hay que olvidar que todo lo que ves en los puestos que venden semillas, chiles secos, especias (ya sabes: canela, tamarindo, anís estrella, comino), mole en polvo o en pasta y alimento para animales a granel, ¡es comida! Y a nadie, ni siquiera a los gatos, le gusta que un extraño manosee su comida. Ni modo: tendrás que aguantarte y disfrutar con la vista y el olfato.

Aunque los españoles lo trajeron de Asia, amamos el arroz.  
Nuestra variedad más popular tiene nombre mexicano: Morelos.



Canela



Tamarindo



Chile Ancho



Chile Catarina



Chile Pasilla

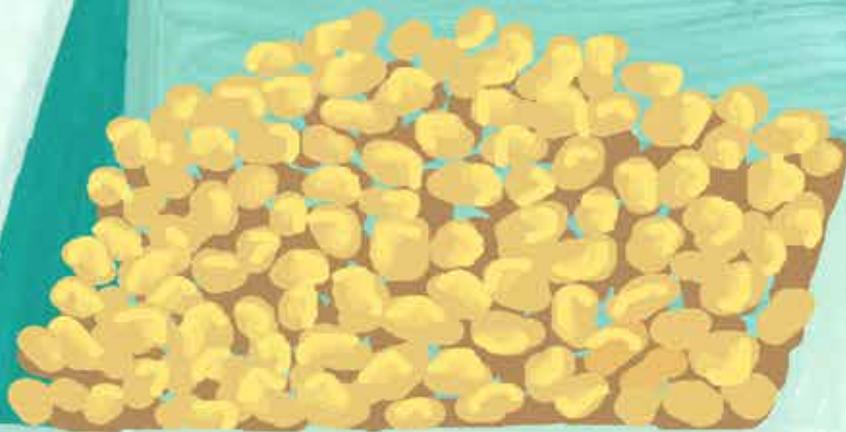


Chile Guajillo



Chile Piquin

MAÍZ PALOMERO



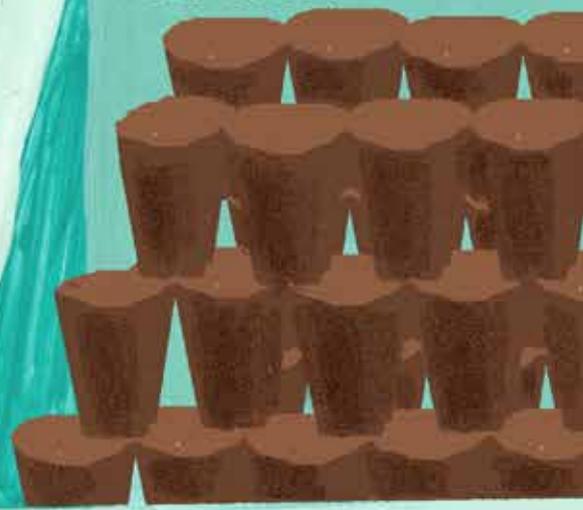
LENTEJAS



CEBADA



PILONCILLO



Oye, Jaime...

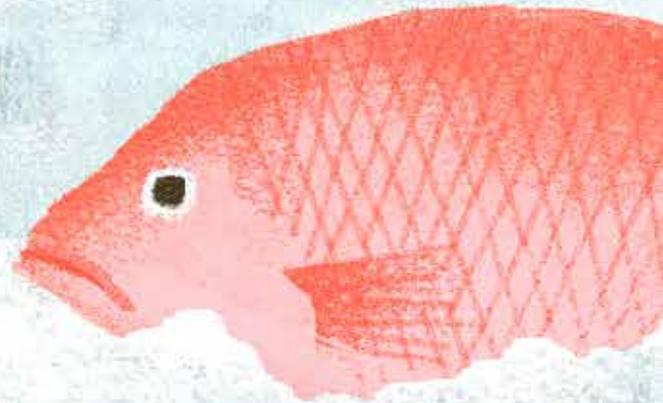


CAMARÓN



PULPO

Jaime no. Jaiba



HUACHINANGO

¿qué clase de pescado es el surimi?

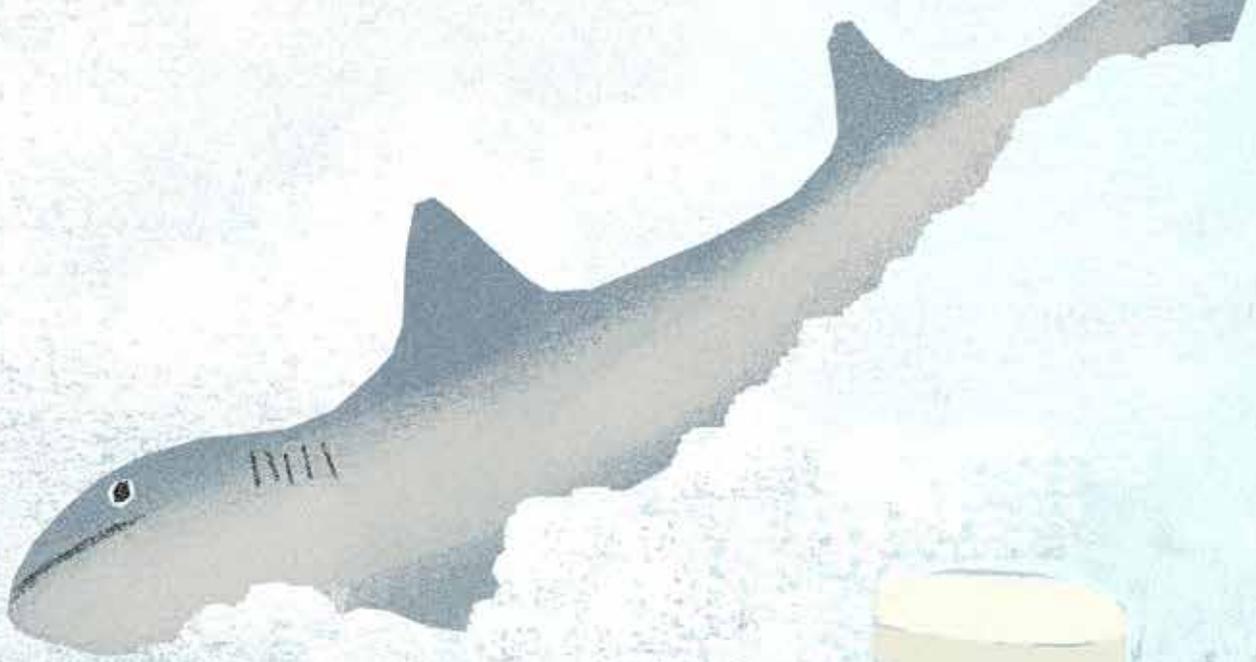


SURIMI

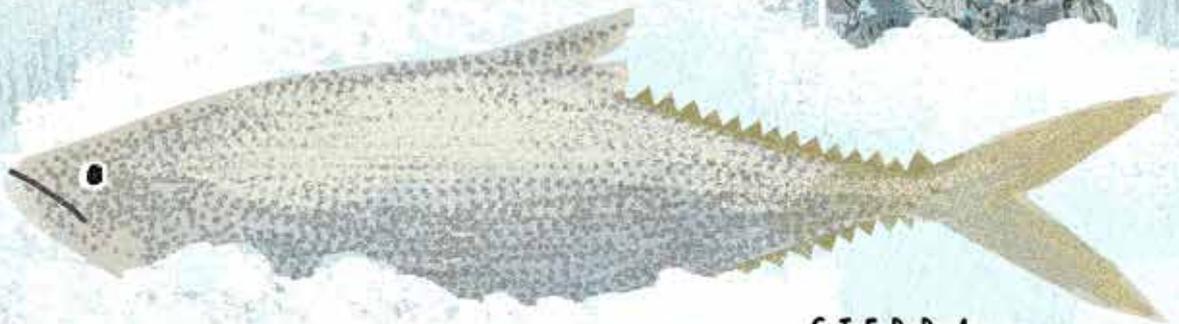
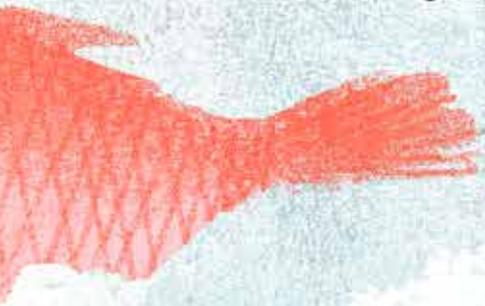


PAMPANITO

Surimi significa “carne picada” en japonés; se elabora con varios pescados, más almidón, huevo, conservadores, colorantes y sal. Estas barritas imitan la carne de cangrejo (primo de la jaiba).



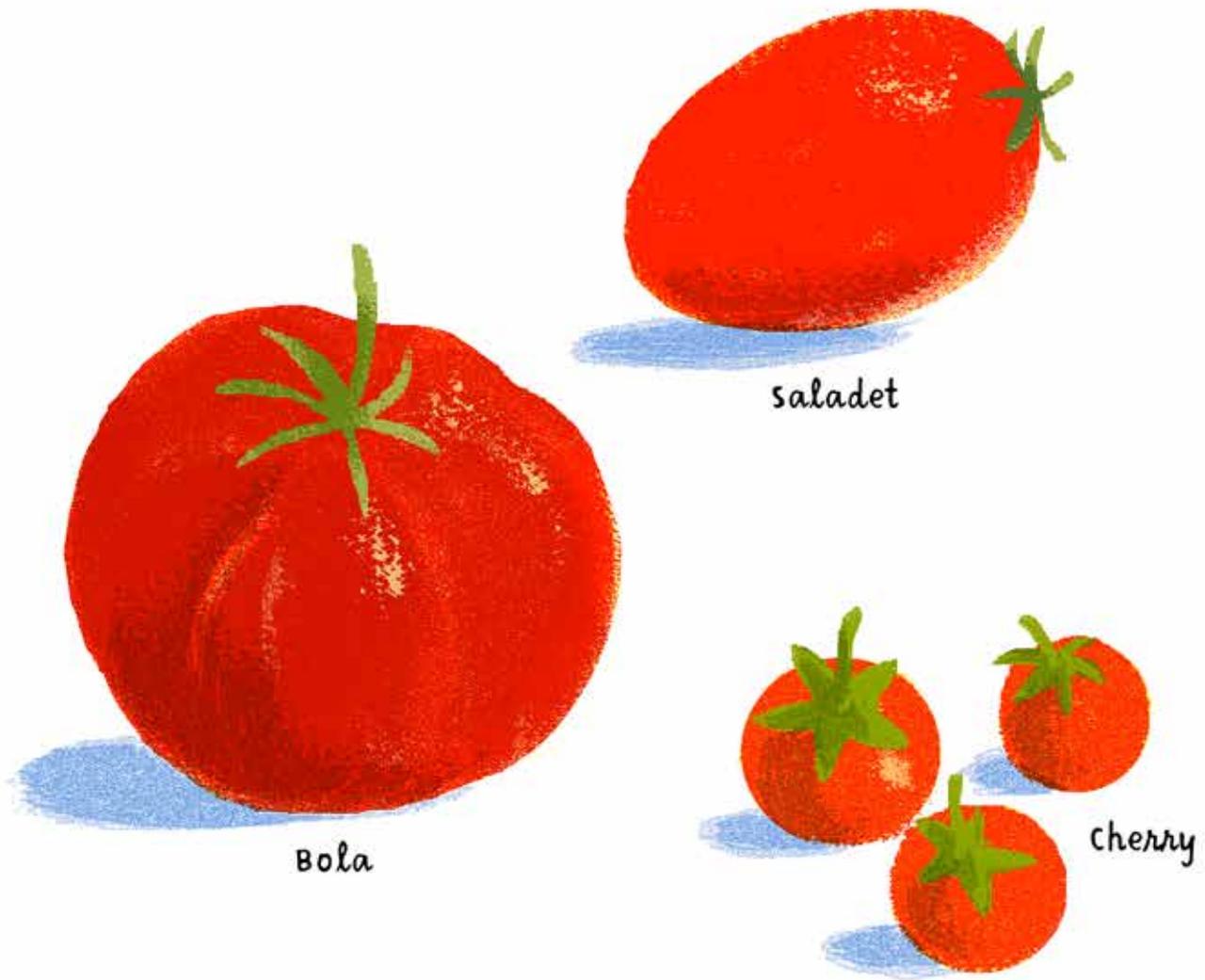
CAZÓN



SIERRA

Fascinantes, ¿verdad? Son una mínima parte de la diversidad de especies que ofrecen nuestros mares, lagunas y criaderos, pero en este reino de azulejos y hielo se encuentran los pescados y mariscos favoritos de los vecinos de la colonia Santa María La Ribera.

En tiempos de Moctezuma (hace más de 500 años), unos corredores le traían el pescado al emperador mediante un sistema de relevos. Hoy, los locatarios de La Dalia lo seleccionan para ti en los grandes centros de abasto de la Ciudad de México.



TODOS ESTAMOS MUY ORGULLOSOS DE LA PALABRA **JITOMATE**, que surgió del náhuatl y se ha ido a recorrer el mundo. El mercado es algo así como el reino del jitomate. Sólo aquí encuentras tantas variedades (saladet, criollo, Sinaloa, cherry, uva, ciruela, hidropónico), pero, ¿te has fijado lo que sucede cuando llegas a preguntar el precio del jitomate? Te dan diferentes precios ¡y parecen los mismos jitomates! La diferencia es que algunos están a punto de madurar, otros están listos para comerse y otros ya están tan maduros que no se podrían cortar. Al primero le llaman “para rebanar”, y al último “para moler”.

El jitomate tiene otra palabra indígena asociada: apoxcahuado (donde la x suena como ch), que sirve para referirse a la fruta que se pasó de madura e incluso está un poco enmohecida.

# RECETA



Prepara una ensalada que se adapte a tu antojo, el menú del día o tu estado de ánimo con unos pocos ingredientes que puedes encontrar en La Dalia todo el año:

**JITOMATE** de la variedad que prefieras. Las cantidades pueden variar, pero necesitarás un saladet para cada persona o el equivalente.

**QUESO** panela, manchego, oaxaca, ¡o hasta parmesano!

**ACEITE** de oliva, aguacate u otro que se pueda comer crudo.

**VINAGRE** de manzana, balsámico, de arroz.

**UNA HIERBA AROMÁTICA**, fresca o seca: perejil, orégano, albahaca, romero, eneldo.



Albahaca

## INSTRUCCIONES

- LAVA LOS JITOMATES (Y LA HIERBA, SI ES FRESCA).
- REBANA LOS JITOMATES, A MENOS QUE SEAN CHERRY; EN ESE CASO, NADA MÁS PÁRTELOS EN MITADES.
- REBANA EL QUESO. SI ESCOGISTE PARMESANO, PUEDES USAR UN PELAPAPAS.
- ACOMODA AMBOS EN UN PLATO EXTENDIDO. ESPARCE ENCIMA LA HIERBA QUE ELEGISTE.
- ROCÍALOS CON UNA CUCHARADITA CAFETERA DE ACEITE Y OTRA DE VINAGRE.
- SAZONA CON SAL Y PIMIENTA. TAMBIÉN PUEDES PONER REBANADAS DE CEBOLLA, TALLITOS DE CEBOLLÍN, ACEITUNAS.

EXPERIMENTA Y DISFRUTA: MISMO INGREDIENTES, AROMAS DIFERENTES.

# ¿QUÉ ES FRESCO?

Pescados y mariscos que se ven atractivos y no huelen mal.

Frutas y verduras que no vienen empaquetados en una bolsa, prelavados y predesinfectados.

Productos que no han pasado la mayor parte de su vida en un refrigerador industrial.

Frutas y verduras que todavía traen algo de tierrita del campo.

Flores que duran más de una semana en un florero.

Carne y pollo que no tienen químicos especiales para verse bien bajo las luces.

Hortalizas, vegetales y semillas que puedes hacer germinar en casa.



ESMERO



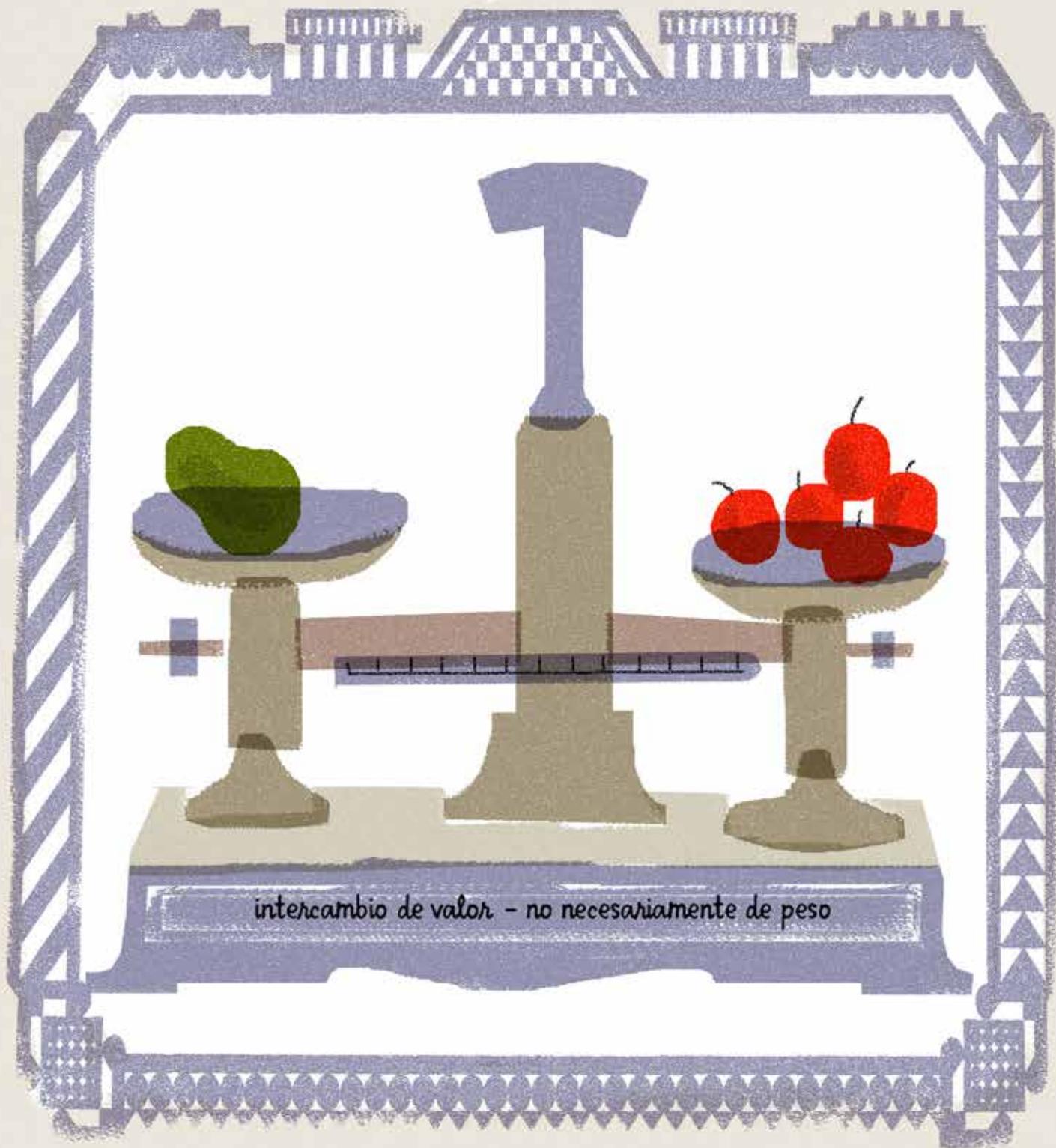
Los vendedores del mercado son amables y no es raro que te atiendan con una sonrisa. En otro tipo de establecimientos, si nadie compra los perecederos, se tirarán a la basura o harán comida con lo que se pueda rescatar para que la compres preparada. De hecho, tiran muchísima fruta o verdura que está razonablemente en buen estado, pero que no tiene una apariencia tan perfecta.

En La Dalia, los locatarios han escogido sus productos con esmero, es decir, con cuidado y hasta con cariño. Saben que la gente es feliz cuando puede comprar bueno, bonito y barato. Y para convencerte escogen el mejor durazno, la uva más gorda y te dan a probar. ¡Mmmm! Y claro que les conviene vender todo lo que traen.  
¿Tú crees que no se iban a esmerar?

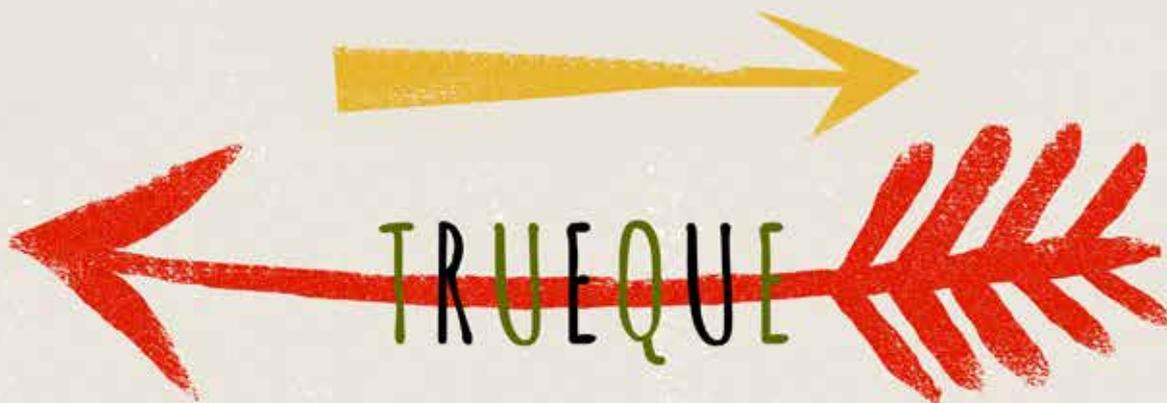
# GLOSARIO

En el mercado no se habla otro idioma, pero sí hay algunas palabras y expresiones propias de ese ambiente. A ver si puedes relacionarlas con su significado:

|                  |   |
|------------------|---|
| MARCHANTA(E)     | 250 gramos.   |
| PUESTO           | Medio kilo.   |
| DIABLITO         | Muestra de fruta u otro producto. Se pide o se ofrece.                                  |
| VUELTO           | Que no estás obligado a comprar.  |
| SUELTO, MORRALLA | Dueño de un local.  |
| "SIN COMPROMISO" | Sólo quieres esa pieza o cantidad de producto.  |
| "¿CALADO?"       | Monedas.  |
| LA PRUEBA        | La compra de lo que se necesita para preparar la comida.                                |
| LOCATARIO        | Así se le llama a los clientes, aunque la palabra viene del francés marchand, vendedor. |
| GÜERITO(A)       | Tienda de un mercado.   |
| "LO QUE PESE"    | Cambio.   |
| EL MEDIO         | Especie de carretilla alta, sin cajón.  |
| EL CUARTO        | Separar una rebanada de una fruta para que veas que está en su punto.                   |
| MANDADO          | Forma amigable de llamar a un cliente.  |



intercambio de valor - no necesariamente de peso



Antes de la llegada de los españoles, los indígenas iban al tianguis a comprar, vender, chismorrear, hacer política y hasta encontrarse con sus amigos... más o menos lo mismo que puedes hacer en La Dalia. Sólo que en aquel entonces la gente llevaba bolsas de granos de cacao en vez de monederos o carteras con billetes y morralla. Y lo que no se pagaba con cacao se podía intercambiar. O sea que hacían trueque (no truco: trueque)

¿El chiste del trueque? Intercambiar productos o servicios sin usar dinero. Un corte de pelo por un kilo de chuletas; una quesadilla por un botecito de alimento para tortugas; dos vasos de agua de coco por una escoba. Algo así.

Si quisieras una fruta y no trajeras dinero para pagarla,  
¿qué podrías ofrecer a cambio?

Haz la prueba: puedes acudir a algún local e intercambiar algo por un producto que vendan ahí. ¿No se te ocurre? ¿Qué tal cantar, limpiar, acomodar, ir a tirar la basura, hacer un mandado, recitar, dibujar?

¿Un animalito de plastilina? ¿Una planta cultivada por ti?  
¿Uno de los huevos de tu gallina?



# EN EL SUPERMERCADO

Tienes que hacer fila, pagas con tarjetas bancarias, hace frío porque el aire acondicionado siempre está encendido, casi todos los productos vienen empaquetados (lo que produce un montón de basura), no dejan entrar a las mascotas ni a las mochilas y otros bultos grandes.

Tampoco puedes negociar los precios.

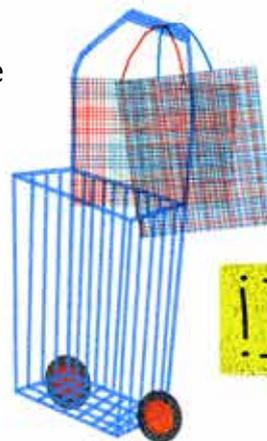


## EN EL MERCADO

Recibes atención personalizada, pagas con efectivo, la temperatura es la del ambiente, puedes comprar la cantidad que necesites y los marchantes compiten por ofrecerte su mejor producto al mejor precio, los perros son bienvenidos, nadie te pide que dejes tus cosas en la entrada, vas pagando en cada local.

Casi todo el mundo lleva su propio carrito o bolsa para cargar.

Además, puedes regatear el precio.



## POR SI FUERA POCO,

¿Qué tal que llegaras a la caja del supermercado y después de pagar te dijeran: “Toma, un chocolate de pilón”. Pues allá no ocurre, pero en el mercado se conserva la tradición de obsequiarle al cliente otra ramita de cilantro, una cucharadita de semillas extra, una fruta más: depende de lo que haya comprado y de lo que el vendedor quiera regalarle. Por eso no es raro ver en los ramos de flores que van saliendo del mercado un clavel o una rosa que no combinan con lo demás: es el pilón.



PRIMERA EDICIÓN: 2017

ESTA PUBLICACIÓN ES UN PROYECTO DE INSITE/ CASA GALLINA

© DE LOS TEXTOS

© DE LAS ILUSTRACIONES

EDICIÓN: INSITE/ CASA GALLINA

TEXTOS: ROXANNA ERDMAN

ILUSTRACIONES: MANUEL MONROY

COORDINACIÓN EDITORIAL: JOSEFA ORTEGA

FORMACIÓN: LUIS MIGUEL LEON



**ROXANNA ERDMAN** es escritora y editora especializada en publicaciones para niños. Creadora y coordinadora del suplemento infantil sabatino *La Jornada Niños*. Por su trabajo periodístico, en 1993 recibió el premio especial Periodismo por la Infancia del Centro Mexicano por los Derechos de la Infancia. Ha tenido a su cargo revistas como *Disney Aventuras*, *Cartoon Network*, *Barney* y *Vagón Literario*; esta última recibió el Premio CANIEM a la Excelencia Editorial en 2001. En 1999-2000 obtuvo la beca del FONCA para Jóvenes Creadores. Ha traducido y adaptado numerosas obras al español de América. Es fundadora y maestra de la Escuela Mexicana de Escritores, y dirige la Escuela de Niños Escritores.

**MANUEL MONROY** es diseñador gráfico e ilustrador egresado de la Universidad Autónoma Metropolitana, sus 20 años de ejercicio profesional se han centrado en la realización de proyectos donde integra metodologías y técnicas propias del diseño y las artes plásticas formalizadas en el campo de la ilustración literaria y editorial. A la fecha cuenta con cuarenta libros publicados y numerosos reconocimientos internacionales. Su producción profesional así como su obra personal han sido incluidas en exposiciones en México, Japón, Italia y Francia.

En el área académica, se desempeña como docente para universidades y organismos profesionales con los que ha colaborado además como jurado en concursos internacionales.

INSITE/ CASA GALLINA.

SABINO 190 COL. SANTA MARÍA LA RIBERA, MÉXICO 06400

WWW.INSITE.ORG.MX

ISBN:

IMPRESO Y HECHO EN MÉXICO



## LA DALIA. UN MERCADO CON TRADICIÓN EN LA SANTA MARÍA LA RIBERA,

es un libro dirigido a los pequeños lectores, y muy especialmente a aquellos que viven en el entorno barrial de la Santa María La Ribera, con el fin de celebrar la importancia cultural de su mercado local. Este libro le habla a los niños, pero también al niño que cada vecino lleva dentro; a sus memorias, a sus alegrías cotidianas y a sus ideales. Las historias recreadas e imaginadas por los autores, buscan reforzar un legado de amor por la naturaleza y por el campo mexicano. Cada capítulo, cada comentario, hace énfasis en la importancia de valorar las decisiones éticas que endosan nuestro consumo —lo que compramos y a quién le compramos—; subraya la riqueza de nuestro patrimonio alimenticio, su calidad nutricional, así como los valores humanos que subyacen y se crean en cada intercambio económico.

Este libro insiste en por qué los mercados barriales son un tema central en la discusión cultural sobre cómo forjamos el tejido humano de nuestro entorno. La defensa del campo, de la naturaleza, de la justicia y de la calidad humana de todos los ciudadanos, depende en mucho de la vitalidad económica de los mercados locales y de los pequeños productores que los hacen posibles. Y también, concretamente, de nuestra decisión individual como consumidores.

La educación de las jóvenes generaciones debe tener a la naturaleza, a la sustentabilidad, al medio ambiente y a la diversidad, como nodos fundamentales de su consistencia ética. Este libro busca contribuir a una educación que promueva pensar, y también comprometerse; que aliente una cultura crítica, activa, solidaria y humanista. Por ello en inSite/ Casa Gallina celebramos haber hecho posible esta publicación, y esperamos que sea recibida con alegría por sus pequeños lectores.

---

INSITE/ CASA GALLINA, como parte de sus iniciativas de sinergias solidarias, comisionó al artista ilustrador Manuel Monroy y a la escritora Roxanna Erdman esta publicación. Agradecemos a ambos, haber logrado imaginar y visualizar estas pequeñas historias maravillosas, en torno a la riqueza cultural del Mercado La Dalia, y al tejido humano entre sus marchantes y vecinos.



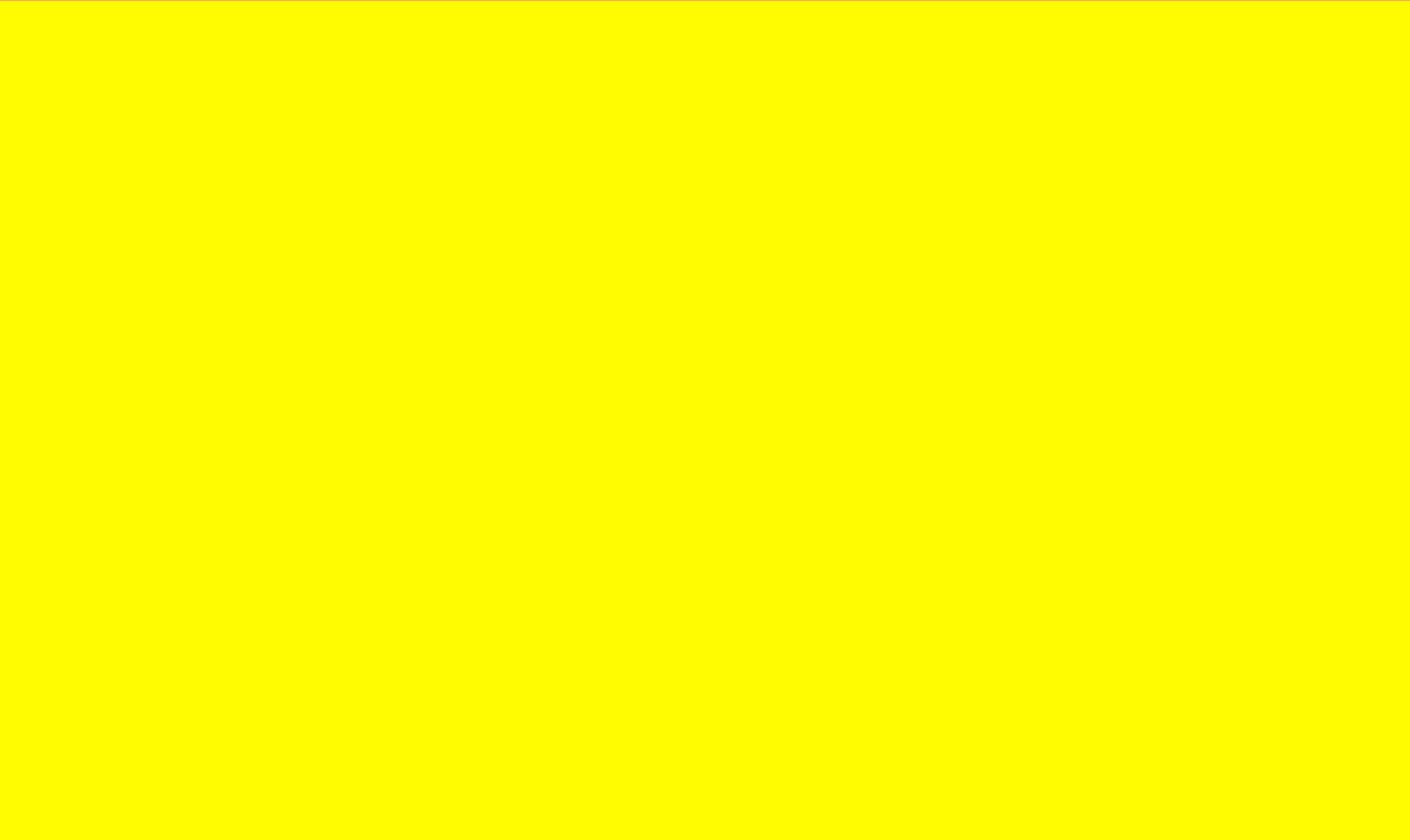
# La Dalia

UN MERCADO CON TRADICIÓN  
EN LA SANTA MARÍA LA RIBERA

se terminó de imprimir en el mes de febrero, 2017  
en los talleres de Offset Santiago S.A de C.V.

El tiraje consta de 1,000 ejemplares







inSite  
Casa Gallina\_México

