Chilango

EN BUSCA DEL TACO MÁS CHILANGO





EN BUSCA DEL

TACO MAS CHILANGO

Quince taquerías, quince recomendaciones y quince oportunidades para saborear quince tacos deliciosos. Esta es una amplia lista de taquerías que seguro conoces, y si no, ahora sabes que existen para ir a clavarles el diente.





No. Esto no es una guía de "los mejores tacos de la Ciudad de México". Simple y sencillamente porque el mejor taco de la ciudad no existe. El amor que sentimos por un taco tiene una carga emocional demasiado fuerte como para lograr una respuesta cien por ciento objetiva. En un país donde el taco es una parte esencial de la cultura, resulta absurdo guerer encontrar el taco rey y colocarlo en un nivel de superioridad sobre otro. Claro. Hay límites en cuanto a calidad y sabor (una tortilla que aguanta el relleno y, a su vez, un relleno bien sazonado, una variedad decente y picante de salsas), pero todos sabemos que la mejor taquería no necesariamente es donde cocinan la carne de meior calidad.



Para la gran mayoría, la mejor taquería es esa que está a la vuelta de la esquina, donde conocemos al taquero por nombre y apellido, y él ya sabe cómo y con qué nos gustan los tacos. Esa taquería puede cambiar con los años. No necesariamente porque el taquero cambie de proveedores o de receta, sino porque más que los tacos, los que cambiamos somos nosotros. Para mí, durante años, esa taquería fue El Arroyito II (en San Jerónimo, junto a la bandera), porque era a la que mi papá me llevaba los domingos, y el Güero ya sabía que a mí el taco de carnitas me gustaba con mucho cuerito. Luego fue El Jarocho en la Roma, porque estaba detrás de mi

casa y los taqueros saludaban a mi perro y le daban su taquito de bistec. Ahora que vivo en San Miguel Chapultepec, mi consentida es El Güero, porque está a tres cuadras de mi casa y porque la agilidad mental de sus taqueros me mata de risa cada vez que voy. En esta ciudad, existe una taquería para cada momento de vida. Y ¿a qué voy con esta lista de mis favoritas y mis cambios de casa? A que los tacos para los chilangos van más allá de un estándar de calidad específico.

Y en una ciudad con taquerías en cada esquina, ¿cómo fue que seleccionamos a las que entrarían en esta guía y a las que no? La intención, como ya dije, nunca fue encontrar la mejor. De hecho, la idea inicial fue "encontrar el taco más chilango". Pero, después de unos cuantos tacos, me di cuenta de que lo que realmente caracteriza a los tacos chilangos es la diversidad que tenemos, tacos de todo tipo, para todos los gustos. Y aunque siempre existirá una cuestión de orgullo, de qué taco es mejor que otro, la intención es que esta guía tenga lo mismo que los tacos de la Ciudad de México: variedad en cuanto a zonas y en cuanto a tipos de tacos. Acá van a encontrar los de guisados y los de pastor, los de birria y los de carnitas, con tortilla de harina y los de canasta.

LA LOGÍSTICA Y LOS HALLAZGOS

Lo primero que hicimos fue dividir a la Ciudad de México por zonas. Quince, para ser exactos. Intentamos abarcar prácticamente los barrios y colonias más representativas mediante una división estratégica. Después, preguntamos a lxs más glotones conocedores cuáles eran los mejores tacos de su barrio. A partir de ahí creamos las primeras listas, y después vino la parte más divertida: taquear. En el camino, nos encontramos con un par de taquerías que ya habían cerrado, otras tantas que se mudaron de local y unas cuantas, que no conocíamos, pero nos sorprendieron gratamente.

Y luego, ¿cómo elegimos a la protagonista de cada barrio? Tomando en cuenta la variedad (para que hubiera un poquito de cada tipo de taco), y otros aspectos que, aunque no tienen mucho que ver con la confección del taco directamente, son esenciales para una buena experiencia taquera: las salsas, los toppings, la amabilidad del taquero, la historia, la tradición, el reconocimiento de lxs taquerxs de la zona. Y por último, pero no menos importante, el tiempo que nos dimos para saborear esos taquitos, y la frecuencia con la que pensamos mientras estábamos ahí "¿será que me echo otro taquito, como postre?".

ABRIL 2023 🐸

DE TACO EN TACO

Hemos dividido en quince barrios a la Ciudad de México para encontrar en estas zonas los tacos más chilangos y los favoritos de lxs glotonxs de la capital. Son quince tacos calados y garantizados. Pero como sabemos que este universo garnachil es infinito, también incluimos una lista de taquerías que sí o sí debes conocer.

- 1 EL GRAN ABANICO
- 2 LA TONINA
- 3 LAS KEKAS DE POLANCO
- 4 TACOS DON JUAN
- 5 EL BUEN TONO
- 6 TACOS TONY
- 7 LA GÜERA DE CHURUBUSCO
- 8 LOS DE CANASTA, POR PERISUR
- 9 LOS TORITOS
- 10 EL SHABB
- 11 TACOS EL GÜERO DE XOCHIMILCO
- 12 LA SAGRADA FAMILIA
- 13 EL PAPI
- 14 LA BICI
- 15 TACOS BRASIL COPACABANA





1. Barrios del Centro (Centro-Doctores-Tabacalera-Tránsito)

El de carnitas en **El Gran Abaníco**

Más de 20 años de experiencia respaldan a esta taquería, donde el menú es extenso e incluye igual tacos a la parrilla que de carnitas. Pero la joya de la corona, como ya se podrán imaginar, son los de carnitas: muy bien servidos, de impecable sazón, jugositos y en el punto perfecto de grasa. Si es su primera vez aquí y no están seguros de cuál elegir, váyanse con el de carnitas surtida, y con el de costilla. Y aunque un buen taco cae bien a cualquier hora del día, El Gran Abanico es particularmente popular durante el desayuno. Si van en horas pico, seguramente les tocará hacer fila, pero la espera siempre vale la pena y una vez que llega tu turno, la atención es bastante buena.

¿Con qué salsa? La verde de guacamole y cebollitas con habanero.

Gutiérrez Nájera s/n, Tránsito lun-dom: 10-18 h

Otros consentidos de la zona:

- Los Provolones
- · Taco de Oro de la XEW
- El Charro Ugalde
- Los Cocuyos
- Tacos Zacapu





2. Barrios de Reforma (San Rafael-Cuauhtémoc-Juárez-Chapultepec)

El norteño en La Tonina

El fundador de esta taquería es ni más ni menos que el luchador regiomontano
La Tonina Jackson. Y aunque en su momento, la fama de este personaje era la que atraía comensales, ahora el motivo por el que todos regresan es por la calidad de sus tortillas: de harina y hechas a mano en el mismo restaurante. Patricia Soto, la actual dueña y su familia, se han encargado de que la Tonina brille entre las taquerías que la rodean y que los comensales vuelvan una y otra vez para comer sus tacos de chilorio y cochipecho. Y para cerrar con broche de oro, hay que pedir una (o varias) gorditas dulces, que

preparan ahí mismo, en una gran plancha junto a la entrada.

¿Con qué salsa? Aquí, la respuesta depende del taco. Pero la roja y la verde, con unas gotitas de limón, son garantía por igual.

Serapio Rendon 27, San Rafael lun-dom: 9-19 h

Otros consentidos de la zona:

- Don Güero
- · El Califa de León
- Taquería Gabriel



3. Barrios de Polanco (Polanco-Nuevo Polanco-Lomas)

El de pastor planchado en Las Kekas de Polanco

No. No es un error. En este puesto de quesadillas, justo en la esquina de la Cruz Roja de Polanco, lo mejor de todo son los tacos de pastor. Del pequeño trompo de la esquina del puesto salen órdenes de tacos bien sazonados capaces de satisfacer el antojo y/o el hambre de los Godínez de la zona. Hay que pedirlos planchados, con su generosa guarnición de piña y como dios manda: con mucho jardín. Ahora, si el antojo va más allá del taquito al pastor, les sugiero que no se pierdan los de suadero y se sirvan una cucharada de las papitas que tienen en la barra para acompañar. Ojo, que el puesto se pone toda la semana, pero los domingos no llevan tacos, puras quesadillas.

¿Con qué salsa? La roja, de chile de árbol.

Benito Pérez Galdós 120, Polanco lun-dom: 9-17 h

Otros consentidos de la zona:

- · Los Marvichi
- El Turix
- Los Panchos
- Covadonga
- · Los Tacos de Marina
- · El Rey del Suadero



ABRIL 2023 - ABRIL 2023

4. Barrios de Roma-Condesa

(Condesa-Roma-Escandón-San Miguel Chapultepec-Tacubaya)

De variedad en Tacos Don Juan

La carnicería que se volvió taquería. En Don Juan uno se forma, ve el menú del pizarrón, luego se asoma al "mostrador", decide de qué serán sus tacos y finalmente pasa al buffet de toppings, que incluye salsa verde con aguacate, salsa roja, cebollitas con habanero, limones, y mis consentidos del lugar: los chiles en vinagre. Y los tacos, ¿de qué serán? Eso depende del día de la semana: todos los día hay de guisados (el suaqueso y el de milanesa son mis favoritos), excepto los viernes que son de carnitas (qué tal uno de costilla), y los fines de semana de birria (la quesabirria y un consomé levantan muertos).

¿Con qué salsa? Combina la roja y el guacamole, y si de plano eres muy bravx, date un chilito jalapeño en escabeche.

Atlixco 42, Condesa, lun-dom: 10-16 h

Otros consentidos de la zona:

- · Hola el Güero
- El Greco
- · El Güero de José Morán
- · La Hortaliza
- Tacos Richard
- El Rincón Tarasco
- El Huequito









5. Barrios de La Villa

(Buenavista-Zacatenco-Tlatelolco-Villa de Guadalupe)

El jacuzzi en el Buen Tono

Acá hay que sentarse en la barra, pedir un Boing de guayaba, un taco de cabeza y uno de tripa bien dorada (ojo: la tripa se acaba temprano, así que tomen sus precauciones). El jacuzzi es claramente el protagonista del lugar, pero también hay un trompo de pastor para quien lo prefiera. Es una taquería de barrio, de esas en las que la mayoría de la clientela se compone de vecinos de la zona. Ellos sugieren pedir nopales y cebollitas para acompañar los tacos, y no se equivocan con el consejo. Afortunadamente, están abiertos hasta tarde, así que cuando salgan de fiesta por la zona ya sabrán a dónde ir para matar el hambre.

¿Con qué salsa? La roja.

La Fortuna 130, Tepeyac Insurgentes lun-dom: 18-2 h

Otros consentidos en la zona:

- El Papi
- · El Rey del Pastor
- · El Rebaño Sagrado
- · Huesitos El Güero
- Puerto Mixe
- El More

16 अ ABRIL 2023 - 17



6. Barrios de la Del Valle (Del Valle-Narvarte-Nápoles)

El de suadero en Tacos Tony

Cualquier amante del suadero ha escuchado de los tacos Tony. Con casi 20 años de experiencia, y un horario ultra extendido (de 8 a 3 de la mañana), esta taquería se ha ganado un lugar especial entre los conocedores. Acá sirven el suadero en trozo, muy bien sazonado y con mucha verdura. Unas gotitas de limón siempre son necesarias para agregar acidez y contrarrestar la grasa. Y para terminar de armar el taco perfecto: salsa verde cocida. Para los que se quedan con antojo de más: el campechano.

¿Con qué salsa? La roja. Pero si le pones verde, también pica y es sabrosa.

Torres Adalid 1702, Narvarte Poniente, lun-dom: 8-3 h

Otros consentidos en la zona:

- El Vilsito
- · Los Auténticos Picudos
- Tacos Joven
- · Tacos Beto Los de Cochinada
- · Los Pastorcitos de Sirloin
- · Los Chupacabra
- Los Primos
- El Naranjito
- Malportaco



7. Barrios de Coyoacán (Coyoacán-San Ángel-Churubusco)

Los de guisado con la Güera de Churubusco

Otros con historia. Ésta, comenzó en 1942, cuando Doña Natividad Soriano vendía tacos de guisado en los Estudios Churubusco. El tiempo pasó, todos le tomaron cariño y la canasta de guisados se convirtió en un pequeño local en la pared de los estudios. Eventualmente, su nieta Guadalupe heredó este puesto y aunque mantuvo el sazón de su abuela añadió un par de guisados al menú: tortitas de huauzontle y de pollo con mole. Aquí hay que pedir, precisamente las tortitas de huauzontle, el de milanesa con papas y el de chicharrón en salsa verde.

¿Con qué salsa? Verde y cebollitas con habanero.

Atletas 2, Country Club Churubusco lun-vier: 13-17 h

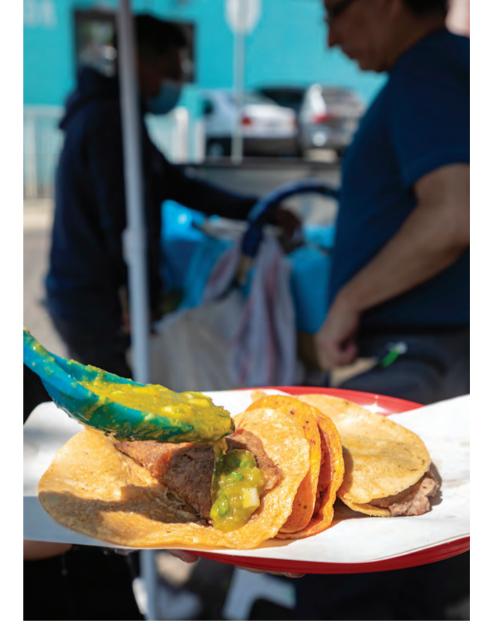
Otros consentidos en la zona:

- · Los de canasta afuera del Centenario
- Los Sifones
- · Los Tres Reyes
- Los Forcados
- · La casa de los tacos Coyoacán
- · El Rey Taco
- Guss Taco
- Don Fello
- Tacos Chupacabras











8. Barrios de C. U. (Ciudad Universitaria-Pedregales-Ajusco)

Los tacos de canasta, por Perisur

Aunque el taco de canasta es el que por excelencia se come de pie, acá hay un parque justo detrás del toldo, para sentarse a echar el taco con más calmita. Y como los de canasta se pueden considerar casi una botana, aquí tienen tacos para cualquier hora del día: de quesillo y papa con chorizo para la mañana, de chicharrón y mole verde (mi gran favorito) para el medio día, y de

frijol y papa para la tarde. Justo enfrente, hay un puesto de cocos para el postre y los fines de semana se pone también un puesto de chilaquil sobre la misma calle ¿Taco de canasta+chilaquil? ¡Claro que sí!

¿Con qué salsa? Con la clásica verde con cebolla picada.

Alborada 457B, Parques del Pedregal lun-dom: 8-17 h

Otros consentidos en la zona:

- El Periban del Ajusco
- · Los de Canasta de C. U.
- El Arroyito II
- · El Remolkito de Sirloin
- Michoacanísimo



9. Barrios de Tlalpan (Tlalpan)

Con torta bajo el brazo en **Los Toritos**

A esta taquería hay que llegar con hambre, porque las porciones son generosas. En materia de tacos, merecen puntos extra porque usan tortillas hechas a mano y porque su campechano, y su taco de costilla con queso son una verdadera delicia. Pero si tu antojo es mayor, están las tortas que, francamente, merecen una mención especial (particularmente las de pastor). Esta es una de esas taquerías de familia que se llenan desde temprano, pero no se desanimen si ven mucha gente. El servicio es veloz, así que no tardarán en estar sentados con sus taquitos en la mesa.

¿Con qué salsa? El pico de gallo y la verde cremosa.

Tlalpan 4915, Tlalpan Centro II lun-dom: 14-2 h

Otros consentidos en la zona:

- Los Milanesos
- Tacos Charly
- · Los Güeros del Ajusco
- · Las Muñecas









El árabe en El Shabb

Esta es una de las mejores opciones de tacos árabes dentro de la ciudad de México. La calidad de su jocoque y su zatar le dan un levantón a cualquier elección del menú. De hecho, el jocoque es tan bueno que puedo prometerles que acabarán pidiendo una orden extra. El shabb especial (sobre pan árabe y con costra de queso) es el gran consentido. Pero, para los más atascados, la shabbwarma es la opción: pan árabe, jitomate, pepino, col, papas a la francesa, hummus y carne.



¿Con qué salsa? Salsa de ajonjolí y morita.

Stim 1366, Lomas del Chamizal dom-miér: 12-23 h, jue-sáb: 12-6 h

Otros consentidos en la zona:

- El Olivo
- Los Fers
- Tacos Castorena
- · Tacos Kenia
- · Tacos Mi Oficina
- El Vaguero

22 ABRIL 2023 ABRIL 2023 **23**





Otros de pastor en Tacos El Güero

En una zona en la que reinan las quesadillas, estos tacos de pastor se han ganado el corazón de los vecinos por su buena sazón, y porque sin importar cuántos años pasen, los dueños son los que siguen atendiendo a los comensales. En un pequeño local hay dos trompos de pastor bastante grandes, de donde salen taquitos que se envuelven en papel, para llegar bien armados a manos de los comensales. ¿El sello distintivo? Una embarradita de frijoles refritos en la tortilla les da un toque único.

¿Con qué salsa? La roja.

Guadalupe I. Ramírez 25, San Antonio, Xochimilco, lun-dom: 19-22 h

Otros consentidos en la zona:

- · Las Cazuelas de Don José
- · Los pequeños Charlys
- Xochitaco
- Tacos Naranjas
- Tacos Don Sixto
- Tacos Don Armando
- · Asaderos los del Norte





12. Barrios de Iztapalapa (Iztapalapa)

Tortilla a mano en La Sagrada Familia

En el letrero de este local de la Central de Abasto se lee: "Taquería y Juguería La Sagrada Familia". Y es que los genios de este lugar tienen todo lo que se puede pedir cuando uno tiene antojo de tacos en serio: tortillas hechas a mano, papita y nopalitos para acompañar, salsa de guacamole hecha como dios manda, carne a la plancha y para cerrar con

broche de oro y tal como su nombre lo dice: jugos. Así que ya saben. Después de un buen festín taquero, se pueden echar un juguito de fruta natural recién hecho.

¿Con qué salsa? Sin duda, el guacamole

Central de Abasto, Letra I-J Pasillo 2, local 170-172. lun-dom: 6-18 h

Otros consentidos en la zona:

- · Tacos norteños Blanquita
- Los Cuñados
- · Los Camaradas
- · El Paisa Chilaquil
- El Rey Taco

24 ABRIL 2023 - 25





13. Barrios de Neza (Ciudad Neza-Aragón)

El de milanesa en El Papi

Hemos llegado a los tacos para los amantes de la milanesa. Aunque en el menúp hay un poco de todo: chuleta, longaniza, bistec, enchilada, campechano, arrachera... el mero mero, es el de milanesa. Y como los buenos tacos de milanesa, son XXL y además se acompañan de pico de gallo con chicharrón, papita y nopal. En pocas palabras, este taco es capaz de matar el hambre más feroz. Tienen un salón bastante grande, donde pueden pedir una mesa o para los que prefieren el taco parado, hay un espacio a pie de calle también.



¿Con qué salsa? La de chile de árbol y unas cebollitas con manzano y limón.

Oriente 91 3229, Mártires de Río Blanco lun-dom: 8-18 h

Otros consentidos en la zona:

- Sabinito
- Tacos MS
- Los Abogados



14. Barrios de Satélite (Ciudad Satélite)

Los acorazados en La Bici

Esta taquería se llama así porque fue así como inició. Y aunque ahora tienen un local amplio y es una de las más populares de la zona, conservan el espíritu relajado y la buena calidad de sus guisados. Aquí puedes probar un taco poco probable: de albóndigas. No es fácil de comer, pero vale toda la pena. Otros más normalitos a los que también hay que clavarles el diente son el de costilla asada y el de bistec y el de chicharrón verde, y con arroz, con dos quedas satisfecho.

¿Con qué salsa? Verde cruda.

Circunvalación Oriente 147, Ciudad Satélite lun-dom: 7:30-18:30 h

Otros consentidos en la zona:

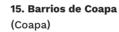
- Carnitas La Esperanza
- Carnitas Alfonso
- Tacos Arnulfo
- El Tío Fuentes











La orden de bistec en **Tacos Brasil** Copacabana

Coapeño que se respeta, sabe que los tacos de toda la vida son los de Copacabana. Y aunque actualmente tienen un menú que se ha extendido al grado de incluir hasta comidas corridas, el taco de bistec se mantiene como el gran ganador. ¿Por qué? Pues porque es un taco XXL, que se siente como una comida completa y balanceada. Además de la generosa porción de carne, incluye



aguacate, jitomate y cebollita y pimientos. Pero si tienen más ganas de gula que de verdura, el de suadero también es una gran opción.

¿Con qué salsa? La verde y el guacamole.

San Juan de Dios 497, Prados Coapa, Tlalpan lun-dom: 9-23 h

Otros consentidos en la zona:

- Súper Taco Bombas
- · Los de canasta del Tec

✓ ABRIL 2023 ABRIL 2023 🚄 29



CIUDAD DE TODOS LOS TACOS

El taco no discrimina. Es democrático, universal.

Es nuestra tortilla de todos los días, y con él hay tantas posibilidades como imaginación para saciar el antojo.

El taco nos ubica a todxs por igual y nos permite satisfacer nuestro deseo primario:

comer, pero deliciosamente.

Por Alonso Ruvalcaba

Ilustraciones de Daniel Fortiz



Como un virus que se propaga por el aire o como la muerte misma, en la Ciudad de México el taco es el gran igualador, el máximo de los ecualizadores. No hay ninguna chilanga que no haya comido al menos un taco. El taco es conditio sine qua non del ser chilango, y es muy probable que cada habitante de esta ciudad comerá varios cientos durante su breve o larga vida. El taco es el cuchillo que corta verticalmente las capas de la ciudad, esas capas pueden ser socioeconómicas, de género, geopolíticas: el taco las atravesará.

Si el taco es el gran ecualizador, el que nos empareja a todxs, el taco no discrimina. Esto es evidente. Ningún triciclo, bici, camioneta o carretilla de tacos lo dirá explícitamente, pero ninguno niega ni excluye; nunca prohíbe la prestación de su servicio a nadie: ni por su origen nacional, lengua, sexo, género, edad, discapacidad, condición social, etnia, identidad de género, apariencia física, condiciones de salud, religión o sus formas de pensar, o bien por su orientación o preferencia sexual, ni por tener tatuajes ni por cualquier otra razón. El taco es lo contrario de exclusivo: es legítimamente para todxs: no de palabra o en un pinche letrerito, sino en serio: para todes.

Así como un libro necesita de un lector, un buen taco requiere siempre de un glotón.

Como un terremoto, el taco desconoce las líneas geopolíticas de nuestra ciudad de los desastres. No hay alcaldía ni colonia ni circunscripción vecinal que no tenga varias taquerías en forma de establecimientos o de puestos semifijos y ambulantes (por cierto, la ambulancia v el movimiento son dos características entrañables de la forma taquería. El taco está siempre en fuga: hay que perseguirlo por la ciudad). Hay, sin embargo, zonas de una evidente vocación taquera. Por ejemplo, la avenida Universidad en la Narvarte y sus alrededores: cerca del Metro División del Norte hasta la esquina con La Quemada: cuadras v cuadras de tacos, de Los Parados (la sucursal; el original, de cariño Los Parados Parados,

está en la Roma) a La Mansión de Oro v. en el camino, una colección inolvidable: la Cochinita Country (igran nombre!), la superviviente Parrilla Suiza, La Especial y ¡Ah Carbón!; además, La Casa del Bauce, tal vez la más antigua plancha de la zona, con sus tacos como sándwiches de alambres, cuyos panes son costras de queso, que luego hay que colocar en otro pan (uno árabe o una tortilla de maíz); la camioneta de don Ricardo, que se estaciona más o menos de once de la mañana a cuatro de la tarde en el cruce de Universidad y Luz Saviñón, y cuya oferta es flexible: lunes, miércoles y viernes: guisados; martes, jueves y sábados: carnitas; todos los días: tacos de milanesa. La Costilla está en la mera

glorieta de la SCOP y aquí sería un error no pedir... mmm... los de costilla; o Juan Bisteces, casi frente a don Ricardo, donde no haré la "broma" de que hay que pedir los de bistec; o Tacos Joven, probablemente los segundos tacos de canasta más famosos de la ciudad. Y decenas más sobre esa calle y aledañas.

La calle López, en el barrio de San Juan, es una concentración de tacos, todos los días. Ahí están, por ejemplo, los tacos árabes del Güero, la birria de los Papis, la cochinita del Taco de Oro de la XEW, los embutidos mexicaltzinguenses de Ricos Tacos Toluca... Pero durante el fin de semana, disfruta de una vertiginosa explosión demográfica taquera: puesto sin nombre tras puesto sin nombre,



32 ABRIL 2023 ABRIL 2023



interfiriendo dichosamente el paso en la banqueta y en el arroyo. ¿Más? ¿Los escucho pedir? Unas cuantas cuadras de la Condesa, que se volvieron la zona cero de la primera ola de tacos al carbón allá en los sesenta (El Tizoncito, Las Costillas, El Farolito y, luego, El Califa); los alrededores del metro Chabacano, donde Tacos de Guisado El Gallo es realmente el mero gallo y comparte el gallinero con Ron Lauro y sus perfectos tacos de médula; la avenida Boturini del lado de la alcaldía Venustiano Carranza entre Sur 109 y Cucurpe, donde varias taquerías se disputan la "originalidad":

Los Originales de Don Ray vs Los Tacos de Ray, Los Originales de Boturini vs Los Tacos de Boturini, El Pastorcito Original vs El Pastorcito. Todo original es la semilla de su propia copia: esto es verdad en taquerías así como en el resto de las cosas del mundo. Por cierto, Boturini entre calzada Cucurpe y calle 1325 se están convirtiendo en zona de crepas y marquesitas, y, si lo piensan bien, crepas y marquesitas también son tacos.

La ciudad está llena de estos corredores porque el taco es gremial y unánime. Lo dicho: es para todxs y, para serlo, requiere estar por todas partes. El taco está siempre en fuga. Hay que perseguirlo por toda la ciudad.

En la Ciudad de México el taco es doblemente regional: pertenece a su barrio y a una región del país -entre esas regiones está, como en un juego de espejos que se desplazan, la propia ciudad de México-. Esta es la ciudad de las migraciones y, como tal, el taco es su símbolo. Las primeras taqueras de la ciudad venían de otros lados: Jovita Ruiz, de algún pueblo michoacano que vendía tacos atrás de Palacio Nacional hacia 1920; Esthercita Torres, que llegó de Guanajuato en 1910; y la primera de todas las que sabemos: Beatricita Muciño, de San Mateo Tezcaliatac, que rentó un local pequeño como un recuerdo en la calle de Uruguay en 1907. Desde entonces, taqueras y taqueros no han dejado de llegar con sus tacos migratorios desde otros lados. (Ahora que lo pienso todos venimos de otro lado. Desde que nos corrieron del paraíso nuestro lugar

nunca es aquí, siempre es allá o más allá, siempre está la vida en otro lado). Hay, por supuesto, tacos michoacanos de carnitas, tacos veracruzanos de minilla, tacos bajacalifornianos de pescado, tacos toluqueños de obispo, tacos yucatecos de cochinita, tacos oaxaqueños de lechón, tacos poblanos árabes, tacos chilangos de suadero, tacos hidalguenses de barbacoa, tacos sonorenses de asada, tacos dorados sinaloenses, tacos coreanos, tacos de barrio chino y tacos chinos (que no es lo mismo), tacos tai y tacos de chorizo argentino, y así interminablemente.

El taco es el símbolo de la ciudad porque representa también el triunfo de la migración contra nuestra innata xenofobia; el triunfo de la equidad contra nuestra desigualdad hereditaria. El taco es una lengua franca y, voluntariamente o no, la hablamos todxs y todxs la entendemos.



34 🏕 ABRIL 2023





¡Tenemos una sorpresa para ti! Acabamos de abrir nuestra nueva tienda en Juan de la Barrera 112, ¡no puedes perdértela!

laincreible.lat

SUSCRÍBETE



¿QUIERES LLEVAR LA REVISTA EN TU

CEL O COMPUTADORA A DONDE ESTÉS?

SUSCRIPCIÓN DIGITAL: \$200.00 POR 12 MESES



LLÉVATE 15 REVISTAS PAGANDO SOLO 12

SUSCRIPCIÓN ANUAL: \$564.00



HTTPS://SUSCRIBETE.CHILANGO.COM



GINA JARAMILLO

Somos techno

ientras bailas te conviertes en una persona de sonrisa sincera, mirada alegre v pocas palabras. Te adentras en el sonido y te rodeas de otrxs que bailan a tu lado. Visitas espacios de u mente nunca explorados. Amigues, techno y tiempo dúctil. Abres los ojos y ves algo, parecen estrellas, pero si te acercas reconocerás los láseres, quizá es la luna que brilla con luz propia o ¿acaso eres tú descubriendo un nuevo color?

> Así me he sentido cuando he ido a raves: espacios seguros donde la creatividad y la comunidad son primordiales, donde la libertad y la experimentación son visibles. Durante décadas, estas fiestas han sido válvulas de escape para sociedades estresadas que desde la noche han generado colectivos de arte y múltiples proyectos interdisciplinarios.

> Techno es música, pero va mucho más allá: el techno y la cultura rave han atravesado continentes y épocas, y han generado una comunidad global. Si bien tuvo sus inicios en el Detroit de los ochenta. pronto se extendió por todo el mundo. De todo esto da cuenta la exposición Techno Worlds, que presenta obras de más de 20 artistas internacionales en el Centro Cultural Futurama, en Lindavista. Sus obras desdibujan los límites entre el arte, la música, el cine, la moda y la tecnología.

> Esta muestra se presentó previamente en Alemania, Hungría, Canadá, Nueva York y Los Ángeles, ciudades importantes para la escena internacional de la música techno, como también lo es la Ciudad

de México, sede de la muestra que hace referencia a las diversas escenas, géneros y proyectos políticos subculturales del techno, en diferentes épocas y sitios del mundo. Reúne, además, una selección de estos fenómenos narrados y representados en obras de artistas visuales y músicos.

La exposición cuenta con obra de RyĐji Ikeda, uno de los compositores más importantes de música electrónica de Japón; Susanna Czebatul, artista que a través de decoración y artefactos explora las estructuras de poder y la estética de las ideologías políticas; Chicks on Speed, colectivo multinacional fundado en los noventa por Alex Murray-Leslie y Melissa Logan, dedicado a las artes visuales, escénicas y a la música, entre otros proyectos de vanguardia digital. Además del documental de Romuald Karmakar y una contribución de Kerstin Greiner que visualiza la estética de la escena alemana de los noventa, a través de flyers, fanzines y moda. También participan Tony Cokes, artista visual, educador estadounidense y fundador de Negro Art Collective (NAC); y otros proyectos con perspectivas feministas, queer y afrofuturistas.

Techno Worlds — proyecto del Goethe Institute explora las complejidades del techno desde sus relaciones con la tecnología y la filosofía, la contradicción de una crítica del consumismo de esta música y su propia comercialización; la política en los espacios urbanos y de club; las muchas historias y narrativas que van de Detroit a Berlín, de Yugoslavia a Kiev y de Japón a la Ciudad de México.



BARES



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

El fin del taco como lo conocemos

n la bandeja de entrada de mi correo decía "Dale una leída. Abrazo, Maribel". Lo firmaba mi guerida Maribel Quiroga y contenía un artículo publicado el 3 de marzo por Whitepaper que lanzaba el cuestionamiento: "¿Por qué no existen grandes cadenas de tacos en México?".

El reportaje hacía una revisión de las principales cadenas de taquerías y los varios intentos de diversos grupos de inversión por meterle lana a grandes marcas; e incluía una comparativa entre las cadenas de comida rápida en México y Estados Unidos: mientras que en nuestro país existen 400 sucursales de KFC, casi 700 de Little Caesars v otras 400 de Burger King, no hav una cadena de tacos que se le acerque con una presencia similar. Lo que sí ocurre al norte de la frontera con negocios como Del Taco —que hoy tiene más de 600 restaurantes en la unión americana— y Tacombi, taquería de Playa del Carmen que no hace mucho recibió cerca de 30 millones de dólares para expandirse en Estados Unidos y que, actualmente, ya cuenta con 16 establecimientos en Miami, Nueva York y Washington.

¿Qué es lo que impide que una taquería pueda expandirse de una manera digna? Conocemos −y de sobra− la historia del gran negocio (de lo que sea) que, al abrir más sucursales o franquiciar, pierde todo tipo de credibilidad, sobre todo, cuando sacrifican calidad y atención al detalle

en áreas del negocio. Personalmente, siempre defendí el caso del primer Tizoncito porque creía que, a pesar de sus decenas de sucursales, en la matriz de la Condesa se mantenían firmes en ofrecer buenos tacos, incluvendo el que. según ellos es, el primer taco al pastor de la ciudad. Pues ni el taco ni el servicio, ni nada. No vov al Califa o a Taquearte, dos de las que aumentaron sus sedes durante la última década, por su taco de trompo pintado y sus precios que no ayudan. Y así otros que, después de estar por todos lados, casi ya no se ven, como El Fogoncito, el Taco Inn o El Farolito. Y es que hay que decirlo: han venido a menos. Un ejemplo contrario es El Charco de las Ranas que mantiene su calidad a tope y que lleva décadas con tres sucursales.

Una taquería, cuando nace, lo hace pensando en ofrecer un producto bueno. Es claro que el objetivo último es el negocio, pero si la misma pasión que se le mete a la creación, se concentrara en mantenerlo a prueba de balas, entonces la taguería podría vivir en el tiempo. Así nacen los clásicos. Personalmente creo que hay un solo restaurante en los últimos tiempos que ha defendido a muerte su calidad sin achicarse ante la expansión. Y ese es La Casa de Toño.

¿Será Estados Unidos el que logre estandarizar, comunicar y ejecutar bien los tacos de una manera masiva? El tiempo, al parecer no muy leiano, lo dirá

✓ ABRIL 2023



Chilango