

CHILANGO!



RAZONES

PARA

AMAR



LOS

TIANGUIS



Cualquiera que haya recorrido un tianguis sabe lo difícil que es resistirse a sus encantos, a sus sonidos, sus colores, sus platillos y su gente.

Estas páginas son, de algún modo, una declaración de amor a ellos.

POR ANDREA MIREILLE



Es mediodía en la ciudad. El calor invernal está a todo lo que da. Mientras nos internamos en el tianguis del Rosario, la música, el griterío, todo tipo de productos, colores y sabores nos invaden, nuestra piel morena brilla con el sol y se torna roja cuando atravesamos por las lonas que dan sombra a los marchantes. Una vez dentro, surgen cerros de prendas de todos los colores y texturas imaginables, mareas de ropa en las que dan ganas de zambullirse y explorar. Aquí quien busca encuentra, y para hallar auténticas joyas no hacen falta brújula, mucha experiencia ni olfato de sabueso: ya sea en forma de ropa, accesorios o alimentos, en los tianguis encuentras algo, vayas buscando o no.



Avanzamos entre puestos de perfumes, cosméticos que prometen embellecer y rejuvenecer, pero más que nada ropa de todos los precios. Aquí no son necesarios los consejos de las youtubers o tiktokers: las reglas de las pacas son bastante simples y están escritas en varios puestos: no hay cambios, no tirar la ropa, no revolverla (esa nadie la sigue) y, sobre todo, no apartar prendas que no vas a comprar.

Mario Huerta, conocido como "el Pacas" en el mundo del *stand up*, otra de sus ocupaciones, me guía hasta un puesto grande en el que hay por igual bolsas, chamarras de marca, filas de lentes de todos los estilos y juguetes para niños. El linaje tianguero recorre sus venas: sus hermanas y él son la tercera generación de vendedores que han crecido y trabajado entre puestos y lonas; toda la familia chamea ahí, también su pareja. Tíos y primos están regados en otros puestos del lugar, y su abuela, de más de 70 años, trabaja en Neza en un pues-

to el doble de grande, donde, según su nieto, "se trae en chinga a los trabajadores".

Le pregunto a mi guía si hay peleas muy seguidas y qué se hace en esos casos. "Pasa bastante –responde socarrón–; les decimos que por favor no se maten y que se calmen, hay que llevarla tranquila; queremos que la gente tenga una buena experiencia y regresen a comprar, hay para todxs", explica al tiempo que saluda y bromea con otros puesteros.

El recorrido del Pacas en el mundo del comercio informal es tan largo como el tianguis en el que estamos: a los nueve años ya revendía flanes para sacar 150 o 200 varos al día, que posteriormente gastaba en chucherías y videojuegos. De los postres brincó a los tenis y a la ropa: mamelucos, chamarras, sombreros, guantes y hasta mochilas. "La ropa es un buen negocio", me dice mientras da precios, entrega cambio y hace de halcón para evitar robos, ya que la clientela a veces es manolarga.

LA BANDA SIEMPRE TE APOYA 🍒

Un día de trabajo de Mario comienza a las 3:40 de la madrugada, pero una vez que el puesto está colocado, la cosa se pone buena. “Todo el día estás en el desmadre, no es un trabajo tedioso, como en una oficina: aquí hay ambiente chido y mercancía chida”. También presume de tener buenos amigos y de haber visto en los pasillos del tianguis a Rubén Albarrán y al boxeador Juan Manuel Márquez. Ha conseguido objetos que jamás habría encontrado en otro lado y que no entiende cómo llegaron al tianguis, como los tenis Jordan que compró por 700 pesos (una verdadera ganga, ya que su precio es de 25 mil en tiendas), además de un Nintendo 64 y una Playstation que funcionaban a la perfección. Otra cosa que le gusta del tianguis es que en la peda y en los pedos todxs se echan la mano: si falta un lazo, si no traes ganchos o espejo, alguien te va a prestar, o te ayudan a vender si estás solx. Si se te descompone el carro, la banda no te deja solo.

DE TODO PARA TODES

Dime qué estás buscando y te diré adónde ir: si buscas chácharas baratas ve a El Salado, al tianguis de chácharas de Azcapo, al de Santa Cruz Meyehualco, al mercado de chácharas de Iztapalapa o al de la Portales. Si sólo quieres pasear o no sabes seleccionar tan bien, en La Lagunilla hacen esa chamba por ti, lo mismo que en el Jardín Doctor Ignacio Chávez. Eso sí, la cháchara escogida es más cara, ya lo sabes.

Además de ropa de todo tipo, puedes encontrar juguetes sexuales, maletas *vintage* (Samsonite), cabezas de muñecas, retablos, charolas, ceniceros, taxidermia, muebles, televisiones del siglo pasado, máquinas de escribir y artesanías. También cosméticos como el rimel Prosa y el Alargador, que es el favorito de Paulina Peña, hija del ex-presidente Peña Nieto.



En el tianguis lo que abunda es el amor

El amor aguarda en los lugares más insospechados. Aunque mucha gente no lo crea, el tianguis está lleno de él. Se dice que de la vista nace el amor, pero el tianguis involucra a todos los sentidos y las experiencias que ahí generamos. La antropóloga Alina Lozada Rosillo, especialista en el tema, explica que los vínculos establecidos en ellos se basan en la confianza y el cariño: cuando se trata de frutas y verduras, lxs vendendorxs ya saben lo que nos gusta y que vamos a estar ahí cada ocho días; así van aprendiendo a atenderte y a expresarse contigo.

La entrevistada señala que eso se logra a medida que ambas partes se conocen. Las mamás les dicen a lxs hijxs dónde comprar si no les gusta en otro lugar. Si algún producto te sale mal puedes quejarte, pero incluso en esos reclamos hay calidez, no se hacen como se harían en una gran cadena. “Eso es porque hay respeto y confianza”, asegura. Según la antropóloga, todo esto se reflejó en la pandemia, pues, debido a la solidaridad, la lealtad y el amor hacia sus marchantxs de confianza, la gente no dejó de acudir.

Sus palabras coinciden con las de Xóchitl Ventura Alvarado, fundadora de Xochiquetzal Productos Artesanales, quien hace cuatro años, después de divorciarse, llegó al tianguis Las Jacarandas a vender bebidas con ingredientes prehispánicos. No solo creó un negocio exitoso, sino que ahí reconstruyó su vida, su autoestima y, sí, volvió a encontrar el amor. “Hasta con novio salí”, dice entre carcajadas.

Xóchitl sostiene que en los tianguis se construyen lazos de amistad que no consigues en ningún otro lado, pues además de venderles un producto a sus clientes, conoce sus historias de vida, lo mismo con sus compañerxs. “En el tianguis todos nos conocemos y siempre nos decimos ‘Que vendas mucho’; también nos consolamos cuando no vendemos”.

El tianguis es una cadena, explica, pues si a uno le va bien, a todxs les va bien: “Las señoras van a comprar verduras; de ahí se pasan a los tacos; luego les da sed y llegan conmigo a las aguas. Así todos vendemos”. Recalca que durante el pico de la pandemia nunca le faltó dinero ni comida gracias al apoyo y al cariño de la gente. “Esa fuerza y ese amor no existen en ningún otro lado”, concluye.

CUESTIÓN DE FE

Alina Rosillo cuenta que, al ser sitios fundamentales para el encuentro social, los tianguis fueron aprovechados por los evangelizadores para introducir la religión. De acuerdo con la antropóloga, los tianguis siguen conservando su importancia como punto de encuentro o de abastecimiento, así como fuente de empleo, además de contar con precios económicos que ayudan al sustento de las familias. Todo esto se corona con su importancia cultural y sentimental.

NO TODO ES EFECTIVO

Los tianguis están modernizando y ampliando sus métodos de pago; casi todos los lugares visitados ya contaban con puestos que aceptan pagos con tarjetas bancarias, vía PayPal, transferencia bancaria y Mercado Pago. Según la Secretaría de Desarrollo Económico, el programa de digitalización permitirá que en los 335 mercados públicos y 51 mercados sobre ruedas y tianguis la clientela pague con los métodos mencionados y con código QR a través del teléfono.

EN LA GUERRA, EN EL AMOR Y EN EL TIANGUIS TODO SE VALE

La seducción también ocurre en los tianguis: nunca eres más atractiva ni luces mejor que cuando alguien del tianguis está tratando de lograr una venta. El Pacas observa el estilo de la gente; cuenta que luego siguen los cumplidos, unos personalizados, otros más clásicos como el famosísimo “Se te ve bonito” o el toque *prêt-à-porter*: “Te queda muy bien”. El verbo funciona especialmente con la mujeres; “el chiste es chulearlas sin que se sientan acosadas”, comenta con la seguridad que brinda la experiencia. Si hay buena respuesta, empieza la labor de convencimiento: “Mi trabajo es hablar, mi forma de vender es haciéndoles reír para convencerles de que el producto les queda, les gusta”. Y casi siempre funciona. Además, intentarlo tantas veces y llevarse uno que otro rechazo también tiene sus ventajas: “Te acostumbras y sabes que no es personal”, dice el vendedor.

Según la antropóloga Alina Lozada la riqueza verbal de los tianguis es un elemento urbano y del ADN chilango. La dinámica, señala, es muy distinta en otros sitios del país. “He estado fuera de la ciudad y la gente no es tan dicharachera”.

De acuerdo con la experta en los tianguis de la CDMX, los vendedores son más atrevidos, incluso en sus letreros están muy presentes el doble sentido, las groserías y la clásica amenaza de tirarse al vicio si no hay ventas. Eso, cuenta, no se ve en tianguis de pueblos más tradicionales. La razón la sabemos: les falta barrio.

CUANDO SUENA LA TRIPA (O LA CAMA)

Si hay tianguis, hay tacos: busca tu ingrediente favorito en tu tianguis de confianza. Si estás en La Lagunilla, ahí no hay tanta garnacha, pero hay tapas, gorditas infladas, semitas, mixiote y tucanes. Para barbacoa, el tianguis de Balbuena. Tacos de cecina en el tianguis del Parque Miguel Alemán, donde también hay huaraches enormes con bistec, pechuga y salchicha, y para beber, ya sabemos que hay aguas frescas de limón y chía, cremas de coco. En la Lagu, tragos con nombres sexuales. Si andas en la periferia, Tianguis Las Jacarandas donde Xóchiquetzal ofrece aguas prehispánicas de sabor para alegrar el corazón y equilibrar la energía. También ahí podrás encontrar la “pastilla azul” de Oaxaca, que promete romper la cama.



NOS MUEVE EL AFECTO

Los vínculos que se forman en los tianguis son de respeto, amor y confianza: si quien vende te conoce, te ofrece atención personalizada, te aparta ciertos productos y ya sabe perfectamente qué llevas y cómo te gusta escogerlo. A cambio, sabe que la clientela va a estar ahí cada ocho días y que lo preferirá por encima de la competencia. En el caso de ropa u otras mercancías, te dará facilidad de apartado, de pago, o ambas.

LAGUNILLA, MI BARRIO... GENTRIFICADO

En La Lagu siempre parece que nada ha cambiado, y sin embargo no ha dejado de transformarse. La última vez que estuve ahí pude sacar fotos tranquilamente (algo ahora impensable). Muchos puestos han cambiado de giro y el tianguis mismo parece ser más punto de reunión para el *brunch* de señoras y para curarse la cruza que para ir a chacharear o a pensar cosas. Los precios son de barrio gentrificado. Como la ropa de paca ya está seleccionada, no es tan conveniente para el bolsillo, pero sí rifa para lograr un *look* instagrameable y distintivo.

Abundan prendas Ralph Lauren y sus imitaciones. Ropa para el Godínez moderno cuelga junto a atuendos para todo tipo de subculturas y *aesthetics*, que es como la chaviza ahora llama al estilo personal. Todo se mezcla: al lado de un puesto con prendas digamos más formales hay uno gótico, seguido de uno repleto de playeras de Joy Division, New Order, Sonic Youth y The Cramps, para seguir con otro de inspiración queer y antipatriarcal. Todo ello se combina con maquillaje, cuarzos, joyería, bolsos de lona estampados con las cartas del tarot y jabones artesanales de propiedades extraordinarias y hasta con salones de belleza en los que toda clase de personas se dan una manita de gato.

Lo que no cambia son los largos pasillos en que toda clase de vejestorios buscan una nueva vida, otra oportunidad para ser amados; esa sigue siendo la parte más interesante y la que conserva la esencia de La Lagunilla: se juntan aquí retablos de todo tipo, floreros de porcelana con forma de botas, largos abrigos de distintas pieles no aptos para el clima desquiciado de la ciudad, collares, armazones, fotografías, afiches de películas y mucho más.

Esa parte del tianguis es el cuarto de cachivaches de la ciudad: aquí están a la venta las preciadas posesiones y los recuerdos de otros, como fotografías personales, joyería y prendas, al igual que ceniceros, pisapapeles, lámparas, bolsos y numerosa memorabilia de Coca-Cola que ni los más entusiastas de la chachara se llevan.



EL CHOPO YA NO ES LO QUE ERA

Al Chopo la pandemia le pegó más duro que cualquier punketo en el slam. No solo dejó de ser un clásico de los sábados (ahora se pone los domingos). El tianguis luce más pequeño, apagado y con productos no muy rockeros ni muy culturales; a eso se le suman las bajas ventas y los fallecimientos de varios puesteros debido “al bicho”.

Atrás quedó la pasarela de diferentes estilos y subculturas, también esas largas filas de vendedores improvisados que llevaban tablas de patineta, tenis y ropa que ya se habían cansado de usar y revendían bara, bara.

Pese a todo, la palabra *resistencia* sigue siendo clave en este lugar. Ahora en la entrada hay colectivos feministas que venden todo tipo de mercancías, hacen carteles, preparan bocadillos veganos y conversan tranquilamente. El tianguis no solo ha resistido los madrazos del tiempo, los económicos, los de las reubicaciones y las quejas vecinales: es de los pocos lugares donde puedes encontrar prendas alternativas, como chalecos hechos a mano con detalles de cebra o leopardo combinados con tachuelas y estoperoles, donde hay arneses y ropa “tipo bondash”, algo de estilo gótico y donde encuentras discos de bandas con nombres como Boikot, Desorden o Cascarrabias.

El día de nuestra visita recién volvían las tocadas. Jamás averigüé el nombre de la banda; la batería se mezclaba con unos gritos distorsionados que seguramente acabaron con las cuerdas vocales de la cantante. La multitud no estaba muy prendida pero sí alegre de escuchar música en vivo. El ruido estridente se combinaba con el olor a mota y con el tímido slam que también ahí se forma.

Esta es la esencia del tianguis: la marginalidad, la contracultura. Aquí los punketos vienen de Nezayork o de Arabronx; llegan cubiertos de estoperoles, con los pantalones bien ajustados, la greña suelta o los pelos bien parados. Algunos parecen un recuerdo de otros tiempos, un vestigio de la cultura alternativa que hace mucho fue superada por el reguetón, el BTS y las tendencias de TikTok. Todos mantienen la pose desafiante hasta que ven a sus amistades o cuando uno se decide a hacer un comentario sobre tu playera o preguntarte si te gusta el punk. Es al fondo del Chopo donde todavía hay vida, donde aún se intercambia música; antes eran discos compactos pero ahora los vinilos son las estrellas: unas manos masculinas repasan los discos de uno de los vendedores. Al final no se lleva ninguno, pero Los Beatles, que otra vez están de moda gra-

cias a Netflix, se venden seguro, o eso se dice a sí mismo un don mientras carga sus vinilos. “No hay pedo, ahorita sale algo”, y sigue zopiloteando en espera de curiosos y posibles compradores.

El slam sigue aguado; la banda solo escucha y mira. Nada queda de los días en que el tianguis del Chopo nos recibía con los amigos, con las bodegas abiertas llenas de tenis para skatos, ropa rasta y camisas hawaianas por todos lados, además de un local, que entonces me parecía enorme, similar a los de Camden High Street, lleno de ropa negrísima y rojísima para darketos, sin olvidar a Juan Heladio y su mítico puesto.

Curiosamente, la que sigue intacta, bien conservada y hasta con una manita de gato es la lonchería, en la que aún suena la música a todo volumen, se platica a gritos y deja fumigado con chela y caguamón hasta al más rudo de los punks.

Algunas personas, sitios y lugares lucen mejor en el recuerdo. El Chopo ya no es el mismo, ¿quién podría serlo después de 40 años? Y sin embargo permanece y la banda vuelve; esperemos que cuando termine la pandemia recupere la identidad transgresora que alguna vez nos conquistó.



El hambre es cabrona... pero la comida de los tianguis es más

Como el amor, los tianguis perduran; al igual que nosotrxs, hay unos que se mantienen en mejor forma que otros. Por la pandemia, muchos han sufrido una reducción de tamaño y de clientela y han enfrentado numerosas restricciones; no obstante, los tianguis siguen apareciendo y desapareciendo puntualmente el día que les toca. Eso lo comprobamos en el del Monumento a la Madre (que ahora luce más apretado, eso sí), con ropita increíble y para todos los gustos desde 200 pesos, así como largas filas en los puestos de comida, pues de tanto dar vueltas, de tanto ver y revolver ropa o cargar las bolsas con lo que pronto vamos a estrenar, la sed y el hambre llegan impacientes e implacables. Eso solo significa una cosa: es hora de comer.

En cuestiones de tianguis y amor una cosa lleva a la otra: aventarte un recorrido tianguero sin hacer una escala pa’ comer es como no haber ido; con la familia o con los amigos, mezclar tianguis y comida es un ritual. Por lo general la cosa es más o menos así: si vas por el mandado, antes desayunas, ahí mismo, claro, para posteriormente hacer las compras e irte caminando a casa y así bajar el caldo de gallina, los tacos, las enchiladas, los huaraches gigantes, las tortas, las hamburguesas, los mixiotes, los sopes, las gorditas, los tlacoyos, el menudo o la barbacoa, según el caso.

Para nadie es un secreto que en más de un puesto de comida puedes agregar una chelita o una michelada rocambolesca con dulces, camarones, chile, mole o pozole. La coctelería de La Lagu destaca por sus colores (similares a los de los líquidos limpiapisos) y por tener nombres como *mamada* o *cogida*. Quizá sus nombres se deben a que, después de todo, lo único que se para a comer de coger es una letra; lo demás es sumamente parecido: calentar, oler, probar con el dedo, con la lengua, ensuciarse y disfrutar.

El director creativo de Paladar y periodista gastronómico Pedro Reyes describe la comida callejera como entrañable debido a su condición nómada, lo que le da mayor alcance en los diversos barrios y colonias de la ciudad, además de que su oferta es muy variada. Y agrega más virtudes a la lista: no solo hay variedad y sabor; se trata de cocina sin complicaciones, económica, popular y con alimentos frescos, del día.



Se trata, señala, de un ritual alimenticio y de socialización, una forma de saborear y entender la comida en el espacio público.

Por su parte, Alina Rosillo subraya sus aspectos informales y democráticos, pues si no se come a pie de calle, la mesa siempre se comparte. Ruidos que en otro lado podrían considerarse molestos, aquí son la música de fondo de la experiencia, que se complementa con la parte visual. “Tienes oportunidad de ver cómo preparan tus alimentos; eso es fundamental. Sabemos que en los tianguis no hay normas higiénicas superrestrictas, pero ahí interviene la confianza; mucha gente me ha dicho que prefiere comer en los tianguis que en los restaurantes porque les da más seguridad. Además se prepara al momento y, ya con el calor del fuego, la gente cree que eso ‘mata al bicho’”, apunta, y reitera que durante la cuarentena la gente no dejó de ir, no solo por necesidad, sino por una cuestión de solidaridad, pues sabe que lxs vendedores viven de su venta y van al día.

No hay otro lugar como los tianguis, donde confluyen toda clase de productos, aromas, sabores, objetos nuevos y chácharas. Entre lo lícito y lo ilícito, en ellos rigen sus propios códigos, se han transformado con la ciudad y han resistido el paso del tiempo y los intentos por eliminarlos o gentrificarlos.

Siempre imitado y jamás igualado, su espíritu popular es su sello distintivo, lejos de la pretensión y el refinamiento. Si hay en la ciudad un sitio plural, son los tianguis: para el bolsillo más austero, o para el más lleno, siempre existe la posibilidad de un hallazgo.

Los tianguis han dejado huella en la historia de la ciudad, en nuestras carteras, estómagos y corazones. Estaban aquí antes que nosotros y seguirán después de que nos hayamos ido. Son el pretexto perfecto para olvidarnos de la rutina, para perdernos, encontrarnos y recordar que en esta ciudad siempre hay oportunidad de sentir y dar amor, aunque sea por un instante.

SUSCRÍBETE



¿QUIERES LLEVAR LA REVISTA EN TU
CEL O COMPUTADORA A DÓNDE ESTÉS?

SUSCRIPCIÓN DIGITAL: \$200.00 POR 12 MESES



LLÉVATE 15 REVISTAS PAGANDO SOLO 12

SUSCRIPCIÓN ANUAL: \$564.00



La increíble

Cuando desperté, el tianguis ya estaba ahí

Un viaje sociohistórico tripulado por este cronista contemporáneo que desmenuza el tianguis desde sus entrañas para revelar usos, prácticas y ofertas de este fenómeno cultural e identitario de la CDMX.

Por: Isaac Torres

“Los mercados de la ciudad de México son crisoles humanos en los que la vida urbana se modela”, afirma el historiador Serge Gruzinski en su libro *La ciudad de México, una historia*.¹ Su reflexión me lleva a recordar el video en internet donde una exaltada puberta suplica a su madre que la deje ir al tianguis porque quiere ir “a pensar cosas”.

Pobre niña: sufre mucho porque, igual que todos nosotros, ama los tianguis. Definitivamente nos gusta ir a ellos a pensar pero también para sentir esa exquisita libertad que brinda el beberte una cerveza en el espacio público sin que te lleve la policía, o esa satisfactoria sensación de sentirte ganador porque le regateaste 50 pesos al puestero que te vendió esa blusa y muy ufano crees haber hecho el negocio de tu vida.

En los tianguis pasan cosas que uno no siempre planea. Tienen ese carácter de azar que los hace fascinantes e incluso surrealistas. Uno va al tianguis a pescar, un tanto a la deriva, sin una idea clara de lo que comprará. “Capaz que me encuentre algo bue-

no, tal vez una ganga, igual unas miches, a ver qué me armo con estos mil varitos”.

En los tianguis también se hace amistad. Con el de las miches, con la de la cochinita pibil o con tu *dealer* de ropa *vintage*, que con franca honestidad te dice cuando algo no va con tu *look* o cuando esa chamarra no te va a cerrar y que mejor ni lo intentes. Yo conocí a uno de mis mejores amigos en un tianguis, vendiéndole ropa.

El Perrito, como lo llamamos afectivamente, tenía una máxima: “La piratería no solo divierte, también da de comer”. Del tianguis depende la economía de millones de familias, y eso el Perro lo sabía bien. Era de Ecatepec, donde hay hartos tianguis.

¹ MÉXICO, FCE, 2004.



TODO EMPEZÓ EN UN TIANGUIS

En los orígenes de toda civilización la distinción entre nomadismo y sedentarismo ha marcado la pauta entre quienes “se asientan y construyen” ciudad y quienes, “dedicados al andar”, recorren el espacio cruzando territorios y llevando consigo todo tipo de encomiendas, desde cargar al santo hasta llevarle el pescado al rey.

Los nómadas decidieron tomar el camino largo y a la postre se convirtieron en comerciantes y emisarios. Continuaron en su andar llevando mercancías de una latitud a otra, promoviendo el intercambio de sabores, saberes, noticias y enfermedades.

Me gusta pensar que fue un tianguis el punto perfecto donde nómadas y sedentarios se encontraban en igualdad, más allá de quiénes eran o cómo vivían. En ese espacio de intercambio material fue donde tal vez nacieron algunas de las cosas que hoy mueven al mundo, como el mercado financiero, la comida callejera, la publicidad y la especulación urbana.

EL LARGO TIANGUIS DE LOS 500 AÑOS

El origen de los tianguis en la Ciudad de México probablemente obedece a este principio: el fortuito encuentro entre nómadas y sedentarios para el intercambio justo entre objetos y alimentos, donde la necesidad y el hambre dieron origen al trueque y a las primeras formas de intercambio comercial.

En el mundo mesoamericano los tianguis (*tiyānquitzli* en náhuatl) tuvieron un papel fundamental en los procesos de intercambio cultural y comercial entre las distintas regiones. El tianguis de Tlatelolco se menciona en la historia como el más grande y organizado de la región, sin duda el pentabuelo de la actual Central de Abastos.

La tercera actividad turística más recurrente en la CDMX, después de visitar museos y monumentos históricos, es asistir al tianguis o mercado local. Ahí es donde se cocina la mejor compra de tu vida o la venganza de Moctezuma.

Cuando Cortés y sus huéspedes arribaron a la meseta del Anáhuac, es muy probable que una de las primeras cosas que hicieron en su tiempo libre fuera visitar el tianguis de Tlatelolco. Lo poco o mucho que sabemos sobre este gran mercado lo hemos recuperado del testimonio directo de Hernán Cortés y Bernal Díaz del Castillo y del asombro sin disimulo que su testimonio proyecta. Los conquistadores son conquistados por los aromas, colores y formas que aparecen a cada paso.

“Finalmente, que en los dichos mercados se venden todas cuantas cosas se hallan en toda la tierra, que demás de las que he dicho, son tantas y de tantas calidades, que por la prolijidad y por no me ocurrir tantas a la memoria, y aun por no saber poner los nombres, no las expreso”.

Hernán Cortés²

“Ya querría haber acabado de decir todas las cosas que allí se vendían, porque eran tantas y de tan diversas calidades que para que lo acabáramos de ver e inquirir era necesario más espacio; que, como la gran plaza estaba llena de tanta gente y toda cercada de portales, que en un día no se podía ver todo”.

Bernal Díaz del Castillo³

Según lo que cuentan estos señores, en el mercado se comerciaban las cosas de manera ordenada, ya que la organización de mercancías se daba por calles y además existía un consejo de notables y unos custodios que cuidaban que todo el intercambio se realizara de forma justa y resolvían altercados o diferencias entre vendedores y compradores. Mencionan el uso del cacao como moneda y el trueque como forma preponderante de intercambio.

“Venden conejos, liebres, venados, y perros pequeños que crían para comer, castrados. Hay calle de herbolarios, donde hay todas las raíces y hierbas medicinales que en la tierra se hallan. Hay casas como de boticarios donde se venden las medicinas hechas”.

Hernán Cortés

Por supuesto que Cortés y don Bernal hablan de comida, como turistas vueltos locos en el mercado de pescados de Tsukiji de Tokio, y describen una oferta culinaria que hoy sonaría posible solo en el mercado de carnes exóticas de San Juan. Fondas, farmacias, baños públicos y una variedad gastronómica que nos hace pensar que en la Ciudad de México siempre ha habido taco barato, de perro y de gato. A más de uno nos gustaría saber si la venganza de Moctezuma pegó duro a estos canijos.



“Tenían por costumbre que en todos los caminos, que tenían hechos de cañas o paja o yerbas porque no los vieses los que pasasen por ellos, y allí se metían si tenían ganas de purgar los vientres porque no se les perdiese aquella suciedad. [...] Todo estaba a una parte de la plaza en su lugar señalado; y cueros de tigres, de leones y de nutrias, y de venados y de otras alimañas, e tejones e gatos monteses, dellos adobados y otros sin adobar”.

Bernal Díaz del Castillo

El 13 de agosto de 1521 las tropas de Cortés dieron fin al último bastión de resistencia de los mexicas, ubicado justamente en Tlatelolco. El tianguis sobrevivió algunas décadas más, probablemente rebautizado como Santiago-Tlatelolco, y se tiene registro de él hasta finales del siglo XVI, ubicado justo ahí en el cruce de Reforma y Flores Magón, donde hoy se erige estoica una torre con el nombre de Cuauhtémoc y una glorieta con un orgulloso Cuitláhuac de bronce.

FOTO GETTY IMAGES

AHÍ TÚ SABES...

En aquel cruce de avenidas se abren las puertas mágicas al maravilloso mundo de La Lagunilla y Tepito, dos lugares que siempre van junto con pegado, donde nuevos cronistas del mundo digital alimentan hoy en día al TikTok y al Instagram al más puro estilo de Cortés y Bernal Díaz del Castillo, convirtiendo a La Lagunilla en un lugar de clase mundial y a Tepito en un safari urbano.

Esta puerta mágica podría ser también la boca del lobo, un puerto de Tepito que cada domingo se fusiona con el tianguis de La Lagunilla (cariñosamente llamado La Lagu por los chilangos), donde un corredor de ríos de cerveza fluye a lo largo de incontables pasillos de la colonia Morelos. La lengua del lobo es algo que yo llamo la Rambla de Peralvillo, una zona de transición y concesión adornada por un camellón con palmeras, donde las aguas dulces se mezclan con las saladas y el reguetón con la salsa y el postpunk.

Ahí conocí a un señor de nombre don Panchito, tal vez un señor genérico con un nombre genérico en un tianguis excepcional. Don Panchito mandaba y controlaba en la curva de la glorieta Matamoros (o glorieta Cuitláhuac) y era una suerte de autoridad no moral del espacio público.

Si querías un puesto en La Lagu, era con don Panchito. En aquellos mozos años de principios de milenio, La Lagu comenzó a ganar popularidad en una generación postnoventera; ahí muchas industrias creativas surgían a pie de banqueta, y un puesto de tianguis podía ser el mejor escaparate.

Diseñadores de moda, distribuidores de música, anticuarios, artistas gráficos, tatuadores, aficionados del *vintage* y coleccionistas de todo tipo de mercancías elevaron a La Lagu a categoría de *landmark* y sitio obligado de la ciudad de México.

Por 200 pesos, cada domingo podía hacer usufructo de un lote de banqueta de 2 x 2 me-



tros, más la cuota de cinco pesos para la “sociedad” y la de cinco pesos para la basura. Mi negocio eran las *t-shirts*; el lote contiguo vendía ropa dark y el de enfrente tenía al zar del tenis, que dominaba los territorios de La Lagu y el Chopo.

Don Panchito era el encargado de cobrar la renta. Su lenguaje se limitaba a tres frases: “Ándale pues”, “Ora que venga Aranda vas a ver” y “¡Ahí tú sabes!”. Comandaba a una flotilla de chalanes que armaban los puestos de tubular desde las siete de la mañana, y a las diez el tianguis ya era una realidad. Los puestos salían de locales y vecindades a lo largo de la calle Comonfort y de manera orgánica y sistemática iban formando una estructura ósea que, cubierta de lonas rosas, azules y amarillas, daba vida al tianguis de La Lagunilla.

Siempre me interesó ese tal Aranda. Lo imaginaba como un capo al puro estilo de agente judicial de los 80. Luego creía que era un invento de don Panchito para escamarnos. Un día nos llegó un folleto para conmemorar los 50 años del tianguis y venía firmado por Aranda bajo un cargo del que ya no me acuerdo. Aranda era real.

El día de la celebración llegó y de pronto una comitiva cruzó los pasillos del tianguis. “Ahí viene Aranda”, decían. Como político en campaña o celebridad entre la limusina y el lobby, Aranda cruzó los pasillos del tianguis saludando a todos con agitaciones de manos y una notable celeridad. El tipo era delgado y de corta estatura, vestía de blanco de pies a cabeza, incluido el calzado. Su tez también era blanca, al igual que su pelo, que se asomaba bajo un gran sombrero de copa que a finales de los 90 solo pudieron haber usado Jamiroquai o Johnny Depp en una película de Tim Burton. Tenía unas largas patillas blancas como felpudo nuevo.

Detrás de la comitiva y hacia el final del mitote venía don Panchito. A paso veloz, con su pequeña humanidad a cuestas, se le notaba feliz. Don Panchito parecía tener la edad de Yoda. Pasó junto a nuestro puesto y nos dijo muy efusivo: “¡Ahí va Aranda, ¿ves?, ahí tú sabes!”. La comitiva continuó su paso y tras ella ríos de cerveza inundaron de nuevo el caudal de La Lagunilla que en tiempos de Moctezuma dividía a Tenochtitlan de Tlatelolco.

TOY STORY EN SAN JUDITAS

Cada 28 del mes, los devotos de san Juditas Tadeo, santo de las causas imposibles, se dan citan en el mismo sitio donde hoy confluyen los miles de pasajeros del Metro Hidalgo y del Metrobús y un plantón canabicipero, y que siglos atrás supo ser la esquina donde Cortés arrancó el rally de la noche triste, perdiendo el oro y a muchos de sus compadres.

Luego de la revancha, criollos y españoles hicieron costumbre festejar con romería cada 13 de agosto la caída de Tenochtitlan. La romería se hizo tianguis y San Hipólito se convirtió en el nuevo punto de encuentro del virreinato de la mano de la Alameda Central, primera amenidad urbana de la vieja Ciudad de México.

Unos siglos más tarde, en la era en que esta ciudad solía llamarse Distrito Federal, varias familias conocimos a Santa Claus y a los Reyes Magos en el tianguis navideño que era también feria, estudio fotográfico y escaparate, donde se estilaba ir a “tomarse la foto” en familia con unos Reyes Magos interraciales y un Santa al que casi siempre le quedaba grande el traje.

En el siglo XXI este sitio ha retomado su vocación tianguista. Comic’s Rock Show se llama de manera “oficial”, pero muchos lo conocen como la Plaza del Juguete. Aquí se dan cita coleccionistas y vendedores de juguetes; los clientes rara vez son niños.

Se ofertan, intercambian y rematan cómics y figuras de acción como supermanes, hemans, g. i. joes y hasta barbies, pero lo más valorado siempre son los Star Wars de la marca mexicana Lili Ledy y los muñequitos de la cajita Sonrics. En este lugar hay muchos aficionados dispuestos a pagar hasta el tesoro de Moctezuma por un Chubaca.

Cruzando la Alameda en dirección Sur-Poniente estaba San Juan, el otro tianguis que rifó durante un buen par de siglos hasta convertirse en un mercado moderno por ahí del XIX.

San Juan en su versión mercado conserva su naturaleza guerrera mexicana ofreciendo carnes exóticas de león, avestruz y camello. Un día vi un canguro desollado en uno de los pasillos y perdí el apetito por un buen rato.

Pese a que en 1551 el virrey Luis de Velasco pronunció un decreto para que en ningún pueblo de la comarca situado a diez leguas a la redonda de la Ciudad de México “se pueda hacer tianguis alguno”, estos siguieron apareciendo alrededor de los centros de regiones como Coyoacán, Culhuacán o Azcapotzalco.



EL TIANGUIS ES UN SISTEMA

Mis años en el tianguis me enseñaron que el tianguis es un sistema. Mientras vendía playeras en La Lagu hice una carrera universitaria, y todo lo que ganaba lo repartía entre fotocopias y micheladas. Una de esas fotocopias era de un tal Niklas Luhmann, sociólogo alemán que allá por los 60 elaboró una teoría para entender los fenómenos sociales desde un punto de vista sistémico, es decir, como organismos vivos que funcionan y se reproducen a través de sistemas de comunicación.

Es decir, somos organismos que se autorregulan, se definen, se delimitan y se reproducen celularmente mediante algo que Luhmann llama *autopoiesis* (el sistema produce subsistemas). Barrios o pueblos, cadenas de distribución, colectivos sociales o partidos políticos son para Luhmann sistemas sociales.⁴

Como todo sistema, el tianguis se autorregula. Lo regulaba el consejo de Tlatelolco y lo regulaban Aranda y don Panchito. También lo regulan los vendedores y por supuesto lo regula la tira. Lo regula el chino que bajó el *container* y dictó los precios de la mercancía o el revendedor de la maquila pirata que ya le subió un pesito a cada cosa, y ni hace falta decir que lo regula el de la delegación que cobra el moche. Lo regula el líder y por algo lleva ese cargo. Pero al final quienes lo regulan son los consumidores, que determinan si está caro o no, si está rico o no, si lo compran o no.

Al tianguis lo define su oferta. Qué vende y qué precios tiene. Piratería hay en todos lados, pero chaquetas de terciopelo rojo o camisas hawaianas no. Alitas y hamburguesas donde sea, pero comida gourmet no en cualquier parte. El tianguis se especializa o se diversifica. Hay de antigüedades, de chácharas, de comida, de ropa, de artesanías, de paca, de autos, de instrumentos musicales, de artículos navideños, de temporada o de todo junto.

Al tianguis lo delimita su propia geografía, pero la geografía es flexible y, como todo buen sistema, si el tianguis necesita expandirse, se expandirá. Así El Salado llegó desde el Metro Acatitla hasta el Faro de Oriente. Así Tepito llegó de Roldán y Constancia a ser la colonia-tianguis por excelencia. Lo delimita la autoridad también pero no solo la jurídica sino la comunitaria. Lo delimitan los vecinos que dicen “Aquí no queremos tianguis”.

El tianguis se reproduce celularmente y se expande y se contrae. En su carácter de temporal o efímero, aparece y desaparece. Un día está y al otro ya no. Hace unos meses diversos tianguis aparecieron en el interior de varias estaciones del Metro. Se generaron a partir de una demanda social, una con estandarte violeta. Tianguis feministas formados solamente por mujeres que demandaban espacios para generar su economía. Se reprodujeron celularmente en Garibaldi y Chabacano, dos importantes nodos de transporte de la ciudad. Este último fue punto de entrega de mercancías para mujeres que las comerciaban a través de internet.

En tiempos de entornos digitales el tianguis migra a nuevas materialidades. Espéralo en tu estación de preferencia o búscalo a través de las redes sociales, porque ahora el tianguis también es digital, neni.

⁴ VÉASE SOCIOLOGÍA DEL RIESGO, UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA, 2006.
FOTOS: FERSHOW, ESCÁRCEGA



EL OBJETO LLAMADO PUESTO

“Se llenaba de tiendas puestas en hileras, y tan apretadas que apenas dejaban calle a los compradores. Conocían todos su puesto, y armaban su oficina de bastidores portátiles cubiertos de algodón basto, capaz de resistir al agua y al sol”.⁵

Antonio de Solís y Rivadeneyra, antiguo cronista español

Uno de los íconos más reconocidos de Chilangolandia es sin duda el puesto tubular metálico cubierto de lona. Producto de una brillante mente anónima, es sin duda un logro del funcionalismo mexicano. Diez tubos que embonan entre sí dan vida a una arquitectura efímera que recorre las calles de la ciudad. Si juntáramos en línea recta todos los puestos de tianguis que existen en la Ciudad de México probablemente podríamos unir la caseta de Cuernavaca con la de Tepotzotlán.

La teoría de la arquitectura móvil, concebida por Yona Friedman⁶ en los años 50, propone estructuras modulares modificables y suspendidas por encima de las ciudades, donde el habitante adapta la estructura de acuerdo a sus necesidades. Friedman imagina un urbanismo y una arquitectura que se adaptan y se modifican a conveniencia de los habitantes. Es muy probable que en alguna de sus visitas a México haya ido a un tianguis y descubierto que la arquitectura móvil se manifiesta en las calles de nuestra ciudad todo el tiempo.

El objeto llamado puesto se arma y desarma, es modular y se replica hasta formar pasillos. Puede ser individual, doble o triple y ganar altura si el locatario lo requiere. Producirlo no cuesta más de dos mil pesos y puede reciclarse y adaptarse. Sus medidas son de dos metros en promedio. Al puesto pueden agregársele racks, rejillas, ganchos y hasta paredes de plástico para protegerse de la lluvia.

Todo puestero debe estar listo para habitar su puesto. Los básicos que acompañan al puesto son una mesa plegable, un banquito o silla plegable o una buena caja para sentarse, una bocina *bluetooth*, a veces un espejo, lazos, lona y ganchos, y por supuesto una michelada comprada en el mismo tianguis. Contar con una bajada de luz ya es un lujo, pero si vendes películas pirata es muy probable que la necesites para conectar una pantalla, porque el que no enseña no vende.

En los tianguis hay personas que se dedican a armar y desarmar los tubulares y comienzan su jornada de trabajo al alba, para tener a tiempo el esqueleto que se revestirá de todo tipo de mercancías. Hay otros lugares, como el barrio de Tepito y la zona de las Repúblicas, donde los tubulares ya no se quitan y las calles parecen tener los huesos de fuera.

REGULAR EL TIANGUIS ES TAREA IMPOSIBLE

Recientemente renombrado como Zócalo-Tenochtitlan, el primer cuadro de la ciudad de México fue también el centro del comercio y de la distribución de alimentos y mercancías, donde se instaló un tianguis en una plazuela conocida como del Volador, justo en la confluencia de la acequia real, el camino de agua que rodeaba la plaza central, frente a las casas del cabildo y a un costado del Palacio Real.

Indígenas y criollos se daban cita en el Volador para vender sus mercancías, ahora sí por monedas de plata denominadas reales, o por tlacos, moneda local elaborada por los indígenas que valía la mitad de la de más baja denominación de los españoles.

El tianguis se convirtió en un problema para el ayuntamiento, y en un afán por regular lo irregular construyeron un mercado a base de jacales de madera, una suerte de arquitectura efímera y desmontable que cualquier arquitecto de avanzada se plantearía hoy como innovación.

El mercado del Volador se montaba y desmontaba de acuerdo a los usos que tenía la plaza en su calendario, a veces plaza de toros, otras más ruedo y pista de baile. Los chilangos del pasado se echaron sus buenos pulques ahí, cuando la michelada ni siquiera podía imaginarse.

El origen de los mercados públicos justamente fue tratar de contener y regular la actividad comercial en los sitios donde se asentaban los tianguis. Así surgió el Mercado Iturbide, hoy San Juan; el Parián, ubicado en el Zócalo hasta el siglo XIX, y la Merced, el gran mercado de la era porfirista. Pero contener al tianguis es tarea imposible.

En los años 50 del siglo XX, el Departamento del Distrito Federal emprendió un programa de mejoramiento urbano basado en la construcción de mercados públicos, buscando la regulación y sanidad en el manejo y venta de mercancías. La Merced, diseñada por el arquitecto Enrique del Moral, fue probablemente su elemento central. Con un ejemplar diseño moderno y monumental con mucho concreto, la Meche se convirtió en el proveedor de alimentos más importante de la capital.

Con los años, el mercado fue insuficiente para la gran oferta que se da en este lugar. El mismo Metro quedó atrapado por los puestos, y en una experiencia única, cuando uno sale de la estación ya está rodeado de puestos. Por todos los alrededores del mercado hay tianguis. Nunca es suficiente.

FOTO GETTY IMAGES

⁵ HISTORIA DE LA CONQUISTA DE MÉXICO. POBLACIÓN Y PROGRESOS DE LA AMÉRICA SEPTENTRIONAL CONOCIDA POR EL NOMBRE DE NUEVA ESPAÑA, MADRID: ESPASA-CALPE, 1970 [1964]
⁶ [HTTP://WWW.YONAFRIEDMAN.NL/](http://www.yonafriedman.nl/)

EL SITIO HACE AL TIANGUIS

El sitio hace al tianguis. Si el tianguis está en la Del Valle va a ser más caro que si está en la Doctores. El tianguis de La Lagunilla y su vocación por las antigüedades tiene mucho que ver con que es una de las zonas más viejas de la ciudad, donde cada tanto las viviendas se reciclan y los muebles y chácharas adquieren la dimensión de reliquias. Después del temblor de 1985 el tianguis de La Lagunilla tuvo un boom paulatino que se consolidó en los 90. Muchas cosas que se ofertaron como antigüedades provenían de viviendas que tuvieron que ser desalojadas. Si vas entre semana, en la calle de Comonfort puedes echar un vistazo en algunas bodegas y talleres donde se guardan verdaderas maravillas.

Una historia parecida tiene el tianguis de El Salado, conectado por una secuencia de colonias en línea recta con el Bordo de Xochiaca, y ahí la basura de unos se convierte en el tesoro de otros. En El Salado, aquello que desechaste alguna vez tiene una segunda oportunidad de volver a la vida útil y hay merca desde los cinco pesos. Seguro ese peluche que un día tiraste, aquí volverías a comprarlo.

El tianguis del músico y de instrumentos musicales de Taxqueña es una invención del Sindicato Único de Trabajadores de la Música, cuyas oficinas centrales se encuentran justo donde están el Tianguis y el Gran Forum, sala de baile y de conciertos donde han desfilado los mejores de la salsa. No me extrañaría que una trompeta de Willy Colón circulara entre los tesoros del tianguis.

En el minitianguis de los pasillos de la Facultad de Filosofía y Letras y del corredor de las facultades, que conecta el Metro Copilco con Ciudad Universitaria, puedes encontrarte con todo para armar tu propia revolución, desde *El capital* de Karl Marx hasta ese documental de Werner Herzog que no sabías que existía y por supuesto la playerita del Che Guevara o la del sub Marcos a. k. a. comandante Galeno. Puedes conseguir igual una hamburguesa vegetariana, y si te ves de fiar a lo mejor hasta te ofrecen de postre un brownie con truco.

EL TIANGUIS DE MIS DÍAS

La Ciudad de México a lo largo del siglo XX transitó de una modernidad posrevolucionaria llena de ideales a una posmodernidad neoliberal llena de inequidades. Con su expansión a través del concreto se formaron barrios tras barrios que expandieron la mancha urbana en todas direcciones.

Colonias como el Pedregal de Santa Úrsula y el Pedregal de Santo Domingo en el Sur, Santa Cruz Meyehualco en Iztapalapa o el Olivar del Conde en el Poniente formaron sus propios tianguis y los hicieron crecer al grado de ser hoy puntos de referencia para comprar todo tipo de productos, desde alimentos hasta juguetes, chácharas, fayuca, ropa de marca y tecnología.

Hasta antes de la entrada en vigor del Tratado de Libre Comercio, durante la era salinista, tener acceso a mercancías de importación era relativamente difícil. Las paacas de ropa y tenis traídas “del otro lado” y la circulación de fayuca de la China comunista que comenzaba a abrirse al comercio exterior y a inundar el mercado del *made in china* surtieron los tianguis y los volvieron absolutamente necesarios para una generación que veía muy lejos la global Ciudad de México de nuestros días.

En poco tiempo los *new Mexicanas* aprendieron de los chinos y se inventaron el *made in tepito* y *made in pinosuaré*, haciendo todas las marcas globales posibles accesibles al bolsillo de la economía chilanga.

El sismo de 1985 tiene un papel fundamental en la historia de la ciudad y en la de los tianguis también. Varios sectores de la ciudad, en particular los del

centro, se organizaron en comités, asambleas y movimientos populares que primero reclamaron vivienda y después trabajo. Unos decían ser damnificados del temblor y otros se asumían como damnificados de la vida.

Los liderazgos de estos movimientos vieron en ellos la posibilidad de construir una economía informal que, con la fuerza que adquirió la sociedad civil a raíz de aquellos eventos, consolidó corredores comerciales de tianguis infinitos a lo largo de las calles de la colonia Morelos y el Centro Histórico. Luego estos se volvieron base electorera y carne de cañón para luchas políticas intestinas en las que se disputa el control y usufructo del suelo.

Hoy en día, indagar sobre quién tiene el control de los tianguis y adónde llega el dinero que se recolecta en ellos puede llevarte a un lugar tan oscuro como una fosa de cocodrilos. En el tianguis siempre podemos encontrar lo mismo pero más barato, aunque, como diría don Juan Villoro, lo que ahí se consigue es único pero ha llegado por vías cuestionables.

En el tianguis nos permitimos ciertas licencias. El tianguis en sí mismo es un ejercicio político, una intervención urbana, una ocupación del espacio público, una economía sin impuestos y sin precios fijos, pero también es una zona de diversión y un punto de encuentro. Un lugar surrealista donde la experiencia estética se junta con el goce del paladar y ayuda a activar la economía de una familia chilanga que siempre agradecerá tu compra y te pedirá que vuelvas pronto.

¡Nos vemos en el tianguis!



EL FOTÓGRAFO FERSHOW ESCÁRCEGA
NOS REVELA SU VISIÓN DEL TIANGUIS DE SAN JUAN

FOTO FERSHOW ESCÁRCEGA NARRATIVA VISUAL GERMÁN PALEY PRODUCCIÓN ANDREA MIREILLE

Tiankitsch

CADA DOMINGO, AL ORIENTE DE LA CIUDAD DE MÉXICO, ALLÍ DONDE UNA AVENIDA SEPARA LA CDMX DEL EDOMEX (DE UN LADO IZTAPALAPA, DEL OTRO NEZAHUALCÓYOTL), MILES DE PUESTOS SE LEVANTAN TRANSFORMANDO EL PAISAJE. EL TIANGUIS DE SAN JUAN ALTERA LOS LÍMITES. DICEN QUE SUS MÁS DE DOS KILÓMETROS DE LONGITUD (Y UNA EXTENSIÓN QUE SE MULTIPLICA A LO ANCHO) LO CONVIERTE EN EL MÁS GRANDE DE LA MEGALÓPOLIS Y TAL VEZ UNO DE LOS MÁS AMPLIOS DEL MUNDO. A LO LARGO DE LA AVENIDA SE DERRAMAN LOS PUESTOS EN PASILLOS LABERÍNTICOS DONDE ES POSIBLE ENCONTRAR DE TODO Y MÁS. A UNAS CUADRAS DE ALLÍ VIVE EL FOTÓGRAFO, VECINO Y ARTISTA INVITADO POR CHILANGO A MOSTRARNOS EL TIANGUIS A TRAVÉS DE SU MIRADA.













No todo lo que brilla es oro y no todo el oro brilla.
Aprender a ver más allá de los objetos y de su valor económico.
Sobre una tela, la nostalgia.
A pesar del caos, encontrar el vacío.
Vivimos en una ciudad sobrepoblada,
llena de colores, sabores y posibilidades
que se convierte en jungla,
en la que el más fuerte sobrevive.
¿Qué pasa con quienes no valen,
no tienen,
no existen?
Cada quien pone a la venta
sus esperanzas,
sus sobras,
sus sueños truncos.
Allí puedo ver...
bodegones y naturalezas muertas
de artistas kitsch desconocidos,
instalaciones sin nombre,
todo un museo sin legitimar.
En esa frontera habitamos.
Lo "informal" es nuestra forma
de hacer
de pepenar, escarbar,
de buscar(nos) la vida,
de estimular los sentidos,
de llenarnos la panza y el corazón.
En el barrio, las paredes tienen ojos;
las calles, dientes.
Y aunque nos empujen a una existencia gris,
ahí estamos
para quien se anime realmente a ver,
un paraíso de color
y vida.

POR FERSHOW ESCÁRCEGA



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES
IG: @PITERPUNK

Ciudad de bares

Este fin de año se llevó a cabo la premiación de The World's 50 Best Bars en Londres, meca de los *cocktail bars*, de los bares clásicos y de vanguardia, de los bares de hotel y cuna de algunos de los cocteles más emblemáticos del mundo. El número uno, se lo llevó precisamente The Connaught, bar del mítico hotel que le da nombre. Es el segundo año que este clásico encabeza la lista.

Pero para los que estuvimos ahí, la gran sorpresa, muy bien recibida en general, fueron los bares mexicanos. Chilangos, para ser más precisos. La lista se lee del 50 al uno en orden descendente. El primero en dar el grito fue Baltra, un bar que no está muy lejos de cumplir 10 años y que sigue ganándose adeptos, tanto por la cantidad de extranjeros que deambulan por la Condesa como por los locales que no perdonan un martes de martinis. De todos es, quizá, el que mejor representa el bar de barrio; lo hace desde una óptica de exploración que deriva en evolución constante. Para el número 25, pocos podían creer el ascenso (al ser su debut en la lista y con tan poco tiempo abierto) de Handshake, un *speakeasy* en la colonia Juárez comandado por el *bartender* holandés Eric van Beek, que ostenta un ambiente clásico, inspirado en el art déco, pero que no deja de ser, ante todo, divertido.

Lo conocí apenas el año pasado y me sorprendieron el trabajo y la técnica en sus tragos. Bienvenidos siempre los que eleven la vara en términos de propuesta y calidad.

Por último, dos viejos conocidos. Primero, en el número 12, Hanky Panky, un *speakeasy* que trascendió la moda del lugar secreto y se posicionó como una alternativa de coctelería bien pensada. Después de varias vueltas y cambios detrás de la barra, se ha consolidado, al fin, como un referente. Y en el número 6, el eterno Limantour, el líder indiscutible de este movimiento de nueva coctelería: siempre fresco, siempre anteponiendo la búsqueda, con cocteles temporales y los de toda la vida, alzando el nivel de un rincón de Álvaro Obregón que ha venido a menos. El bar luce pletórico todas las noches y, desde la perspectiva internacional, el trabajo de José Luis León y compañía pone a México en lo más alto de la coctelería mundial.

El futuro exige unidad en el medio, cooperación y mucha buena onda entre la gente de bares. Detrás de ellos vienen los Brujas, los Casa Prunes, los Kaito, los Café de Nadie y otros tantos que ya trazan su propio camino desde el hombro de los gigantes. Por lo pronto, hemos sido convidados a la misma mesa de las grandes capitales de la coctelería. Nada mal para una ciudad que por años ha bebido ron con Coca-Cola. Salud por eso.



PECAR DE GULA

VALENTINA ORTIZ MONASTERIO

Avanti, cabroni, non culieri

Podemos seguir hablando de lo difíciles que han estado los años pasados. Porque es cierto, los últimos tiempos han estado "cuesta arriba". Pero ando en plan memoria colectiva, construcción, momento de comenzar a pintar entre todos nuestro *Guernica* para no olvidar, pero sí avanzar.

Yo que soy de esta ciudad y que soy de taco fresa —hay que decirlo sin pena—, me remito a dos de mis taqueros para recordar todo esto que nos ha sucedido y saber cómo torear lo que viene. Cómo me he acordado de esa tarde tomando vino cuando me dijo un *sensei*, tanto de la vida taurina como de la vida a tope, mientras cantábamos a Sabina bajo las estrellas del Valle de Guadalupe: que no se nos vaya la bravura; es decisión, es voluntad. A coger al toro por los cuernos.

Volvamos a mis taqueros. "Tengo de cachete, de lengua, de sesos y de ojo, señó". Ahí, junto a los mariscos del Jarocho, suelo pedir tres tacos con todo el jardín posible. Me gustan los asiduos, me gustan esos tacos y me gusta escuchar a los dones de ahí. "Haga lo que mejor sepa hacer", me dijo mi taquero hace poco ante una reciente sacudida emocionante y profunda (muy linda). Ese es un hombre preclaro. Debo volver pronto porque las palabras de esa familia de tacos de tripa al vapor no solo son de verdad sino (vuelvo a lo mismo)... "Basta de quejas", "Todo para *arribota*" o "Pare de sufrir",

como bien mostró siempre esa rara iglesia sobre Avenida Revolución.

"Vamos a tener que aprender a vivir con esto", textaba con Bross, gran médico y amante de la buena cocina, ante la enésima prueba y angustia navideña de 2021. Y claro, así como me reía con las palabras de mi amiga Virginia refiriéndose a mí cuando me conoció: si no puedes contra el enemigo, únete; lo mismo con lo que yo leo y quiero creer y coincidir con los expertos en que es el inicio del fin de este episodio. Un virus que nos marcó, cierto, que me acabó por agarrar, también, pero que, al son de Tony Camargo, como el año viejo, no lo olvido porque me ha dejado cosas muy buenas.

"Uno, dos, tres y cuatro y empieza otra vez", grande esa canción de Mecano con la que suelo comenzar los nuevos años a todo volumen, y que dice así: "Que en el año que viene a ver si en vez de un millón pueden ser dos". Qué cierto. No un millón sino dos de abrazos, de buenos proyectos, útiles, enriquecedores, que salpiquen; dos millones también de carcajadas, de muy buenos tacos, vinos y guisados, y de pilas para tener un mejor país, un mejor mundo, un mejor interior.

Toda la vida dijo un chilango, destacadísimo también amante de los tacos (aunque del Venadito y de Zacapú era difícil sacarlo), refiriéndose a la dificultad, a cuando la vida reta: "Para atrás ni para tomar vuelo, Caralampia —así me decía, y en el más elegante latín instruía—: *Avanti, cabroni, non culieri*".



REPENSEMOS EL MUNDO

GINA JARAMILLO
IG: @GINJARAMILLO

Un amor sin igual

Cuando pienso en por qué amo los tianguis se me aparece mi papá. Sí, fue en las caminatas junto a él, mi único compañero de tumultos y sol dominguero, como aprendí a amarlos.

Siempre he amado a mi padre profundamente; siempre lo he respetado y le he festejado sus bromas. Soy una niña mimada. Él es y siempre será mi amigo, confidente y consejero. Es médico y trabaja mucho. Cada vez que regresaba a casa fatigado del quirófano, conectaba su guitarra, tocaba algunas rolas y después se sentaba en el sillón con un libro y un litro de tehuacán. Hasta la fecha sigue siendo un lector voraz, consumiendo preocupantes cantidades de agua mineral y tocando las mismas canciones.

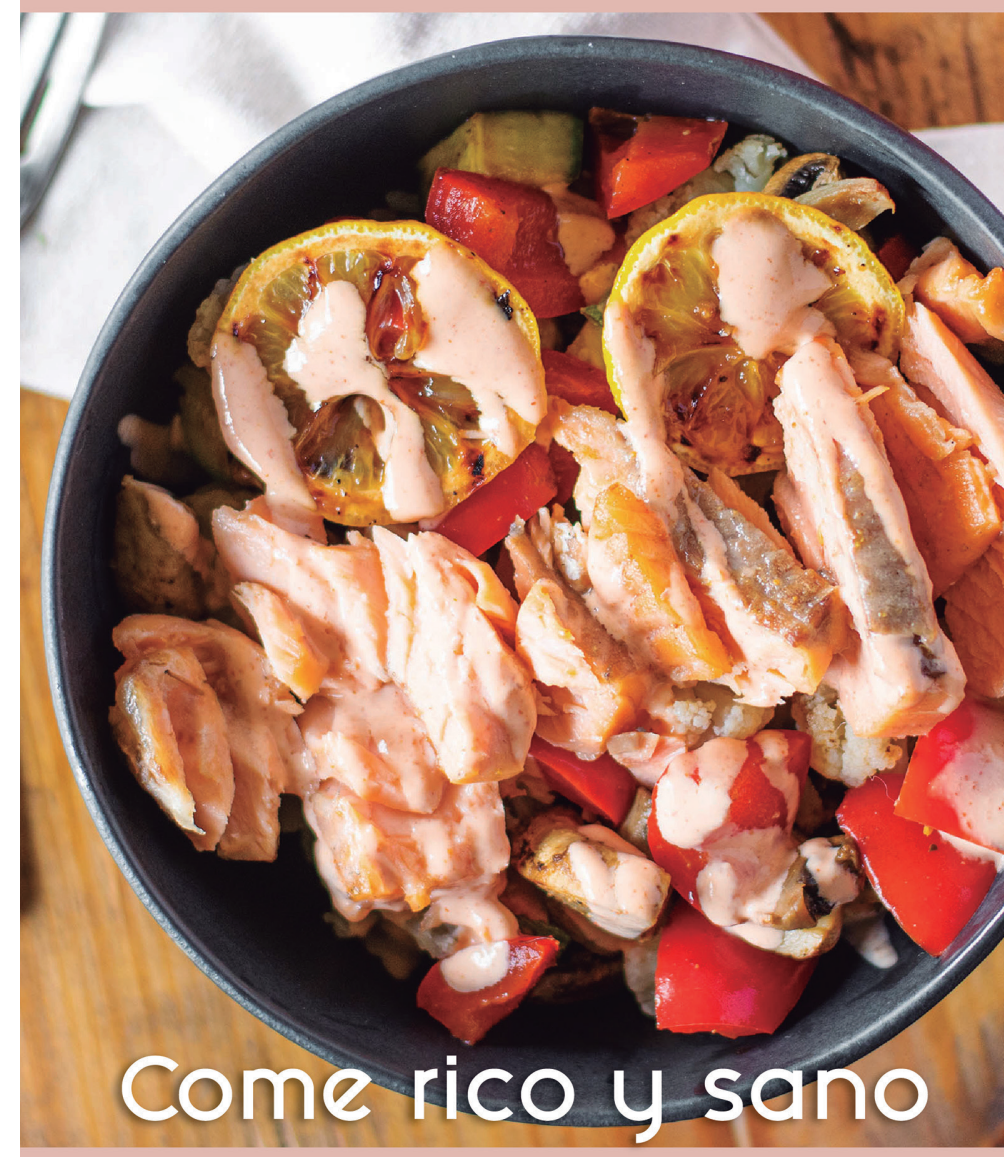
Nuestras idas al tianguis empezaron cuando yo era niña; íbamos como cualquier familia a comprar el mandado. Con el paso de los años los domingos en la mañana se han convertido en nuestro momento, nuestra plática de actualización e intercambio de opiniones. Debo confesar que cuando mi mamá o incluso mi hermano se suman a la compra, no es igual. Los amo... pero les da calor, tienen prisa, se engantan y se

quieren ir rápido; en cambio mi papá y yo lo disfrutamos.

Cuando vamos al mercadito lo recorremos todo, de punta a punta, a veces chela en mano, a veces con una parada en las nieves o un taquito de por medio. Todos los marchantes nos conocen, nos saludan por nuestro nombre y nos dan fiado. Somos clientes frecuentes, pero más allá de la actividad mercantil está el diálogo entre él y yo: anécdotas de la infancia, la chamba, la familia, la crisis climática, algún paciente delicado, una cirugía exitosa... Nos lo decimos todo. Nos reímos diciendo que no vamos a misa pero sí al tianguis y nos confesamos el uno al otro con un código de secreto absoluto. Es nuestra terapia.

Caigo en la cuenta de que es domingo; han pasado algunas semanas sin nuestro tradicional paseo entre fayuca, antigüedades y aguacates. Suena el teléfono y escucho al otro lado esa voz divertida: "¡Hola, hija! ¿Vamos al tianguis?", y ese "¿Vamos al tianguis?" es en realidad un "Te extraño, quiero contarte y que me cuentes".

Gracias, papi. Te veo este y el próximo domingo temprano. Como de costumbre. Como siempre.



Come rico y sano

¡Sin sacrificar ninguno de los dos aspectos!

En Casa Hass contamos con opciones delis veganas, keto y sin gluten, ¿lo mejor?

Todo está hecho por una nutrióloga.

¡Haz tu pedido!

Uber Eats Rappi DiDi Food

o en www.casahass.com

CASA HASS

Chilango