

Chilango

revista



SABOR MEXICANO,
NIVEL MUNDIAL

DESCÁRGALA EN VERSIÓN DIGITAL

Google Play

App Store

0 0 2 6 7

7 118 24 431 73 36 116

SAT Y/N. VENTA EXCLUSIVA A MAYORES DE EDAD

SABOR MEXICANO, NIVEL MUNDIAL

En medio de un Mundial de Fútbol sin precedentes, los ingredientes mexicanos se convierten en el fichaje estrella.

POR: ANABEL OVIEDO. ILUSTRACIONES: FER OMS @feroms



LA COPA DEL MUNDO 2026 SERÁ HISTÓRICA.

Por primera vez, el torneo se jugará en tres países —México, Estados Unidos y Canadá— y reunirá a 48 selecciones en 16 ciudades distintas. Para nuestro país, sede de partidos en CDMX, Guadalajara y Monterrey, el Mundial no solo representa estadios llenos y turismo internacional: también será una vitrina global para mostrar aquello que sucede fuera de la cancha.

Porque mientras el balón rueda, México también jugará de local desde otro territorio igual de importante: el de los ingredientes, uno en el que nuestro país se la rifa.

Carne, queso, vegetales, pan, salsas y chiles mexicanos viven un momento de reconocimiento internacional gracias a productores que hoy trabajan con estándares globales sin perder su identidad. Y en esa conversación, incluso formatos universales como una hamburguesa se convierten en una plataforma para hablar de territorio, tradición y sabor.

“México está de moda”, dice el periodista gastronómico y autor Pedro Reyes. “Pero más allá del *hype*, lo importante es entender qué es realmente lo mexicano: el nuevo lujo nacional, el *lifestyle* y cómo nuestra gastronomía ha permeado otras culturas gracias a la calidad de sus ingredientes”, agrega el también director creativo de Paladar, agencia de *marketing* gastronómico.

Para él, la gran historia rumbo al Mundial no es únicamente la de los platillos, sino la de los ingredientes que los hacen posibles. “Lo que vuelve competitivos a los ingredientes mexicanos es su especificidad”, explica Reyes, quien reconoce que nuestra biodiversidad y microclimas contribuyen en que los productos nacionales aparezcan en conversaciones gastronómicas internacionales con cada vez más fuerza. “Aquí un chile no es solo un chile”, advierte.

Por su parte, la fotógrafa Ana Lorenzana lo ejemplifica desde una perspectiva distinta: la de alguien

que llegó desde Colombia y terminó comprendiendo México a través de sus sabores: “Suena obvio, pero ver que el maíz aquí es un universo entero me hizo entender muchas cosas. También el chile, porque en México el picante tiene profundidad, humo, acidez, dulzor”.

Justo el consumo de chile es parte de ese ritual cotidiano de sabores al que los mexicanos estamos acostumbrados, algo que fascina al paladar extranjero. “Cuando yo era niño, Tajín no existía. Nosotros comíamos un chile piquín más polvoso, y el Tajín le metió una onda distinta a esta mezcla de chiles, sal y limón, que va increíblemente bien en frutas —que es algo muy mexicano—, por ejemplo, los puestos callejeros con mango, jícama, pepino”, recuerda Pedro Reyes sobre ese *parteaguas*.

“Se vuelve un acompañante natural de las botanas, de lo que va en las loncheras de los niños a la hora del recreo. Y también es un *chilito* que se come, ya sea encima de algún ingrediente o preparación mexicana, pero también en la mano, a *chupadas*. Entonces llegó a convertirse rápidamente en el chile piquín de los mexicanos y lo mismo protagoniza botanas que bebidas: una *michelada*, un *clamato*, un *bloody mary*. Creo que se vuelve protagonista de ciertos momentos y rituales de los mexicanos”.

Más allá de la nostalgia o de los clichés, la conversación alrededor de la gastronomía mexicana ha evolucionado hacia el valor del producto local, la temporalidad y la identidad detrás de cada ingrediente: ¡una *chulada*!

“Hay muchísima tradición detrás de cosas que podrían parecer cotidianas como una *tortilla* o una *salsa*”, sostiene Lorenzana. “Cada *salsa* cambia según la casa, la familia o el puesto. La comida mexicana está profundamente ligada al *apapacho*”. Y justamente en un contexto mundialista, en el que millones de visitantes buscarán experiencias auténticas, el sabor mexicano juega en las grandes ligas para meter golazos de calidad.



LOS INGREDIENTES MEXICANOS JUEGAN EN PRIMERA

México podrá recibir el Mundial más grande de la historia, pero hay algo en lo que este país lleva décadas entrenando para competir con todo a nivel internacional: sus ingredientes. Mucho antes de que las ciudades mundialistas se llenen de playeras y turistas, el campo mexicano ya juega en ligas globales gracias a una combinación difícil de igualar: biodiversidad, tradición agrícola, conocimiento técnico y una cultura obsesionada con el sabor.

La carne, los quesos, los vegetales, el maíz y los chiles mexicanos no solo forman parte de nuestra identidad gastronómica; también sostienen una industria alimentaria que exporta calidad, técnica y trazabilidad a todo el mundo.

Según datos de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER), México se mantiene entre los principales productores agroalimentarios del planeta

y es potencia exportadora en productos como tomate, chile, aguacate, *berries* y carne bovina —vacuna—. La industria alimentaria representa cerca del 4% del PIB nacional y millones de empleos directos e indirectos ligados al campo y la transformación alimentaria; en tanto que la industria cárnica representa el 2.3% del PIB nacional. ¡Órale!

Además, de acuerdo al Consejo Mexicano de la Carne (Comecarne), México es el sexto país que más carne consume en el mundo, con 10,140 miles de toneladas, por encima de países como Japón, Argentina o Reino Unido. Dentro de este margen, destacan 5,150 miles de toneladas de carne de pollo —pues es la que principalmente se consume en el país— y 2,215 miles de toneladas de carne de res, lo cual lo coloca como el cuarto consumidor mundial de ambos animales.

Pero más allá de los números, hay algo muy chido y emocional en los ingredientes mexicanos. Algo que incluso quienes llegan de fuera terminan reconociendo. El país es uno de los principales productores de chile verde y limón del mundo, ingredientes fundamentales en la construcción del sabor mexicano contemporáneo. Y aunque muchos de estos productos nacen en mercados locales, ranchos familiares o pequeñas cadenas productivas, ahorita también aparecen en cocinas de alto nivel, restaurantes internacionales y cadenas globales que buscan ingredientes con identidad propia.

“Hay productores mexicanos trabajando cosas impresionantes en quesos, vegetales y carne, con muchísimo cuidado y personalidad”, advierte Lorenzana. “Ya no es solo ingrediente local, es producto con identidad propia que puede competir con cualquier lugar del mundo”.

Esa conversación también se refleja en el consumo cotidiano. Para Héctor Mijangos, fundador de *Noiselab* y *Yummie*, la fuerza de la cocina mexicana está tanto en su permanencia como en su innovación. “México se conserva en la calle tal cual. La señora que te hace la quesadilla o el taquero siguen haciendo algo muy parecido a hace 50 años”, explica. “Pero al mismo tiempo la ciudad se volvió una metrópoli global donde conviven hamburguesas, pizzas, sushi, tacos y cocina de autor”.

Además, en estados como Guanajuato, Querétaro o Jalisco, pequeños y medianos productores están apostando por trazabilidad, producción responsable y especialización técnica. Hay una generación que entiende que competir globalmente no significa parecerse a otros países, sino ahondar en lo propio. “Lo que hace sofisticado a un ingrediente mexicano es justamente su profundidad”, dice Lorenzana. “El chamoy, por ejemplo, me parece sofisticadísimo aunque sea completamente cotidiano. Tiene capas: dulce, ácido, salado, picante. Cambia todo lo que toca”.



“Es superimportante que sigamos reflejando la extensa experiencia que tiene México en materia prima y recursos. Trabajar con proveedores locales es una manera de reflejar el desarrollo y talento que tenemos en el mismo país. Hay que aprovechar las plataformas globales que tenemos, de esa manera es un ganar-ganar para todos”.
-Jimena Rodríguez

Con la carne sucede algo similar. Estados como Veracruz, Jalisco, Chihuahua, Sonora y Sinaloa destacan por su producción bovina (carne de res), mientras que regiones agrícolas de Guanajuato o Baja California se han convertido en referencia por la calidad de sus vegetales. Según cifras del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera (SIAP), México produce más de dos millones de toneladas de carne bovina al año y mantiene una industria cada vez más tecnificada en temas de inocuidad y control sanitario.

La trazabilidad también se volvió una conversación central. Saber de dónde viene un queso, cómo se cultiva una lechuga o qué prácticas existen detrás de una cadena productiva ya no es exclusivo del *fine dining*. “Si me importa saber qué estoy comiendo”, sostiene Pedro Reyes. “Saber de dónde viene un ingrediente cambia totalmente cómo lo entiendes”.

En esa conversación aparece otro tema inesperado: el *fast food*. Durante años, la comida rápida pareció existir lejos de ciertas discusiones gastronómicas. Pero eso también está cambiando. Para Lorenzana, cuando detrás existen ingredientes frescos y proveeduría nacional, la conversación inevitablemente se transforma. “Se empieza a hablar también de identidad, de producto y de las personas detrás de los ingredientes”, explica.

Y quizá ahí está la verdadera jugada maestra del sabor mexicano rumbo al Mundial. Esta consiste en entender que detrás de hamburguesas o platos aparentemente cotidianos existe toda una red de productores, agricultores, ganaderos, cocineras, transportistas y saberes que llevan décadas perfeccionando algo que México domina muy bien: hacer que la comida se convierta en memoria. ¡Arre!

UNA HAMBURGUESA COMO MAPA DE MÉXICO

“Los sabores mexicanos transforman el formato. Una hamburguesa con aguacate, chile o una salsa con muchísimo limón y picante deja de sentirse genérica inmediatamente.

Los ingredientes mexicanos cambian por completo la experiencia y le dan identidad propia a cualquier platillo”. -Ana Lorenzana

En medio de esta conversación sobre ingredientes nacionales y sabores globales, las hamburguesas de McDonald's aparecen como un ejemplo de cómo una cadena internacional puede construir un producto con identidad local.

Por ejemplo, en las representantes mexicanas de Las Mundialistas se integra carne de res proveniente de Michoacán y Sinaloa —100% res y sin aditivos artificiales— empacada en Chihuahua por American Beef; vegetales frescos cultivados en San Miguel de Allende e Irapuato por Mr. Lucky; queso cheddar producido en Silao, Guanajuato, por Schreiber; pan de papa y una salsa desarrollada junto con Tajín, uno de los ingredientes más ligados a la cultura popular mexicana. Y no solo eso, sino que los ingredientes de los mismos proveedores son parte de sus hamburguesas en el día a día.

“Cuando sabores mexicanos aparecen en formatos globales como una hamburguesa, el producto cambia completamente”, dice Ana Lorenzana. “Automáticamente conecta con algo familiar y divertido. Es nostálgico”.

Para Pedro Reyes, el verdadero reto está en el equilibrio. “Una buena hamburguesa necesita simpleza, calidad de ingredientes y una buena experiencia de mordida”, explica. “Durante mucho tiempo en México confundimos complejidad con calidad y terminábamos haciendo hamburguesas barrocas. Hoy las mejores son las más sencillas y que dejan que los ingredientes hablen”.

Jimena Rodríguez, Head of Communications de Arcos Dorados México, explica que detrás de la hamburguesa existe una conversación más amplia sobre proveedoría nacional. “México me encanta, es nuestra plataforma local y no se queda

en el discurso”, explica. “El 70% de nuestros proveedores producen en México y han crecido con nosotros. Queremos que cuando el mundo vea a México durante el Mundial también vea el desarrollo e impulso que una marca global puede tener en la proveedoría local”.

Actualmente, la compañía trabaja con proveedores mexicanos de carne, pollo, queso, tomate, lechuga, cebolla, pepinillos, café y salsas, además de productores como Griffith Foods México —encargado de elaborar la salsa Big Mac en Hidalgo desde hace más de 25 años— y empresas nacionales como Bimbo o Mr. Lucky. “Los vegetales son de Guanajuato; trabajamos con Mr. Lucky para la lechuga. La salsa Big Mac —que uno pensaría que la traemos de Estados Unidos porque ahí se generó la receta secreta—, se hace en Hidalgo. El pan es Bimbo. Todos los condimentos que utilizamos en las cocinas

de McDonald's en México se hacen en México. De esa manera vamos creciendo con proveedores y ellos generan mayor participación y desarrollo en potencializar económica y socialmente al país”.

“Una cosa no está peleada con la otra”, explica Rodríguez. “Podemos tener estándares internacionales y al mismo tiempo trabajar con materia prima mexicana de altísima calidad”.

La compañía asegura además que sus hamburguesas clásicas no contienen colores ni sabores artificiales y que mantiene procesos de auditoría y capacitación constantes con sus proveedores para cumplir estándares globales de calidad y seguridad alimentaria.

Esta calidad presumible, también se puede comprobar de cerca en cada cocina. Prueba de esto es que la búsqueda por transparentar procesos también se refleja en iniciativas como Puertas Abiertas, un programa que permite visitar las cocinas y conocer

de cerca los ingredientes, sistemas de preparación y estándares detrás de los productos.

En un Mundial que pondrá los ojos y paladares del planeta sobre México, la conversación gastronómica parece ir mucho más allá de la comida rápida o la alta cocina. Tiene que ver con ingredientes, productores, memoria y territorio.

Porque mientras millones de personas lleguen al país buscando fútbol, probablemente también terminarán descubriendo algo más: que México es un titán en el mundo de los ingredientes; y que una hamburguesa es una propuesta práctica y de calidad gastronómica para disfrutar con los tuyos mientras te apasionas por los partidos.

Ahí es donde entra la conversación sobre proveedoría, trazabilidad e ingredientes nacionales. Porque detrás de cada hamburguesa hay una cadena de productores mexicanos que forma parte estructural de la operación diaria de la marca.



“Puedo decir que México es el lugar más rico del mundo para comer. Amo México, amo la comida mexicana, amo a los mexicanos y amo ese acto de amor de darle de comer a los demás”.
-Héctor Mijangos



¿QUÉ HACE QUE UNA HAMBURGUESA SEA BUENA?

- ✓ Buena calidad de ingredientes
- ✓ Equilibrio de sabores
- ✓ Buena experiencia de mordida
- ✓ Ingredientes que no escondan la carne
- ✓ Simpleza antes que exceso

“Las mejores hamburguesas son más sencillas y dejan que los ingredientes hablen”.
-Pedro Reyes



DE DÓNDE VIENE CADA INGREDIENTE

Del campo y las plantas de producción a las cocinas, este mapa conecta algunos de los sabores más chidos, regiones y productores que hoy ponen a México como un fichaje estrella del radar gastronómico global.

- Michoacán y Sinaloa: carne
- Chihuahua: empaque y procesamiento
- Guanajuato: queso cheddar y vegetales
- Hidalgo: salsa Big Mac
- Jalisco: Tajín

¡ARRE! ANATOMÍA DEL TAJÍN

¿Por qué el Tajín sabe a México?

Tajín es una forma de entender el sabor mexicano. La mezcla de chile seco, limón y sal resume una obsesión nacional por el contraste: picante, ácido, salado y ligeramente dulce sucediendo al mismo tiempo en la boca.

Creado en Jalisco a mediados de los años 80, Tajín nació inspirado en una salsa casera que la familia de Horacio Fernández preparaba con chiles secos y limón. El nombre viene del sitio arqueológico de El Tajín, en Veracruz, y con el tiempo se convirtió en uno de los sabores más reconocibles de la cultura popular mexicana: desde fruta enchilada y papitas hasta micheladas y gomitas.

Hoy, ese mismo perfil de sabor aparece en formatos como hamburguesas, donde el chile y la acidez funcionan casi como un “golpe de memoria” para el paladar mexicano y está presente en más de 30 países.



“Muchísima gente creció comiendo fruta con chile y limón, papitas con Tajín... Entonces cuando aparece en otros formatos, automáticamente conecta con algo familiar y divertido. Es nostálgico. Y la comida es pura nostalgia”.

-Ana Lorenzana

Capas de sabor

- **Picante: chile seco molido.** El corazón del Tajín. El picor no busca dominar, sino abrir el sabor.
- **Acidez: limón deshidratado.** El toque que hace salivar instantáneamente y mexicaniza cualquier bocado.
- **Salinidad: balance y profundidad.** Potencia ingredientes dulces, grasos y frescos.
- **Dulzor ligero: contraste.** El sabor mexicano rara vez es plano, siempre busca tensión y equilibrio.
- **Nostalgia: memoria colectiva.** Fruta enchilada afuera de la escuela, papitas con chile, cervezas preparadas, mangos en la playa. Es el chilito que cualquier mexicano lleva en la maleta cuando viaja o se muda de país.

“La cocina que se democratiza puede hacerlo manteniendo buenos niveles de calidad. El reto es hacer llegar un producto de mayor calidad a un mayor número de gente sin necesidad de estandarizarlo por medio de químicos y otros procesos”. -Pedro Reyes



“La carne es una materia prima muy importante para McDonald’s por obvias razones. Es una red de proveeduría de la que la verdad nos sentimos muy orgullosos. Tenemos muy buena carne en México, entonces ¿por qué no exaltarla?”, añade Rodríguez sobre su propuesta gastronómica, misma que funciona como un mapa de ingredientes de calidad que se usan todo el año tanto en sus hamburguesas y como en el resto de la oferta de desayunos, comidas y McCafé.

“Por ejemplo, el café Blasón, que tiene una presencia muy importante a nivel nacional, es una empresa familiar que ha crecido con nosotros. Tiene más de 30 años siendo aliado de McDonald’s en México”, sostiene la Head of Communications de Arcos Dorados México.

“Las cosas muy sencillas pueden ser espectaculares de sabor”, plantea Mijangos, para quien una buena hamburguesa necesita poco más que “carne, queso y buen pan”. El reto está en el equilibrio y en respetar el sabor del producto.

Incluso dentro de la conversación sobre hamburguesas y formatos globales, hay algo que cocineros y comensales tienen claro: mezclar sabores no basta. “Creo que la diferencia está en la intención”, dice Ana Lorenzana. “No es ponerle Tajín o chipotle a algo porque sí. Es entender por qué ese ingrediente funciona, qué aporta y qué historia trae detrás”, advierte la fotógrafa y foodie.

Ejemplo de esto son Las Mundialistas, hamburguesas inspiradas en distintos países participantes del torneo. Este

equipo se conforma por las McMéxico, que cuentan con una versión de res (sobre pan bollo grande, con carne 100% mexicana, vegetales frescos, queso blanco y tocino crujiente) y otra de pollo (con pechuga McCrispy de origen nacional, cebolla caramelizada y pan de papa), ambas aderezadas con Tajín; McUSA (con carne de res y salsa BBQ), McFrancia (con pollo y creamy mustard) y las Papas Bravas de inspiración española (con una nueva salsa y trozos de tocino crujiente). Es así como la proveeduría nacional, el orgullo local, la mezcla de sabores y la filosofía de una marca global se unen en una propuesta cuyos estándares de calidad se respetan día con día.



Chicas doradas

En una ciudad en la que cada vez se rompen más estigmas, encontramos las historias de estas mujeres que viven orgullosa y dignamente la tercera edad.

Texto y fotos: Ñoño Nogales
@lasfotosdenono

Son “chicas doradas” porque están en la edad de oro y su mirada no deja desmentirlo; han duplicado esa cifra alarmante que el Instituto Nacional de las Personas Adultas Mayores da como esperanza de vida a las personas trans: los 35 años.

Mientras en México los varones viven en promedio 74 años y las mujeres cisgénero 79, las personas trans atraviesan vidas complejas y difíciles. Llegar a ser adultas mayores es casi un sueño. Estas cinco mujeres lo lograron y viven para contar sus historias. Aunque las unen similitudes como el brillo en sus ojos y la memoria, las hermanan sus luchas y las cicatrices sanadas.

El medio que elegimos para acercarnos a sus historias fueron los retratos, en los que cada una eligió un elemento, objeto o símbolo que las representara. Nos abrieron las puertas para verlas más allá de marquesinas y reflectores, así como ser testigos de las lecciones de vida de

estas mujeres orgullosamente trans que han pasado a la tercera edad.

Su carácter, agudeza mental, buen humor y resistencia para sobrevivir son un pedazo de la historia de nuestra ciudad.

Es importante hablar de ellas y de los espacios que han surgido para acompañarlas y dignificarlas, como Vida Alegre, fundada en 2018 por la activista trans Samantha Flores; la Casa de las Muñecas Tiresias y la Casa Hogar Paola Buenrostro, de Kenya Cuevas; el Archivo de Memoria Trans México, creado en 2019 por Brandy Basurto, Emma Yessica Duvali, Terry Holiday y César González-Aguirre; y el Museo de Arte Transfemenino, fundado en 2025 por las artistas Rojo Génesis y Sofía Moreno.

Entre recuerdos, fotografías, escenarios, dolor, resistencia y libertad, estas son las historias de cinco mujeres trans que abrieron camino y cuentan lo recorrido.

Emma Yessica Duvali

“Qué bueno que hubo una Emma”



“Siempre me supe niña, siempre me supe mujer”, recuerda Emma sobre su infancia, aunque en la escuela y el barrio le gritaran “joto maricón”. Su primer referente fue su mamá, pero quien marcó cómo quería verse fue su maestra de primaria María Gallardo Arellano. “Cuando llegaba a la escuela, se oían sus tacones: ‘pac, pac, pac’. Decía: ‘Quiero ser como ella’”.

“Me golpearon, se cagaron en mi mochila, se orinaron en mis libretas, me escupían”, recuerda sobre el *bullying* en esa época. Una maestra habló con su mamá para llevar a Emma con un doctor y este le dijo: “Este muchacho está sano, no tiene nada, ya sabe lo que quiere”. Para Emma, eso fue importante: “Yo sé lo que quiero, quiero ser mujer”, y aunque su mamá le decía que iba a sufrir, le enseñó a ser autosuficiente.

Creció en la Magdalena Mixiuhca. A los 13 años conoció a “La Pecadora”, quien nunca transicionó: era padre y madre de familia y se *vestía* los fines de semana para los bailes. Después se hicieron amigas y le abrió camino para vestirse de mujer todos los días.

Emma comenzó trabajando como secretaria de *vedettes* en el Teatro Apolo y más adelante se convirtió en una de ellas. Estuvo en el Teatro Garibaldi, Estudio 54 y Los Monarcas. “El burlesque no lo hace cualquiera. Fui atrevida, porque no me hice una reasignación sexual y hacía desnudo completo para un público heterosexual”.

Recuerda que los años del VIH fueron duros para la población LGBT+. “Estábamos estigmatizadas”, lamenta Emma, quien cuenta que algunas mujeres trans recurrieron al alcohol y las drogas para lidiar con el rechazo y la violencia.

Hoy dice sentirse libre. “A mis 65 años no me tengo que esconder. Ámate como estés, porque este cuerpo te va a acompañar hasta el día de tu muerte”. Sin embargo, también piensa en la vejez: “Las compañeras trans cuidan a la familia, a los adultos mayores; pero cuando nosotras envejecemos, nadie”.

Emma se asumió luchadora social cuando entendió que vestirse de mujer ya era una forma de resistencia. Después participó en la creación del Archivo de Memoria Trans México, para conservar fotografías e historias de mujeres trans mayores.

“Ha valido la pena tanto madrazo que nos dieron”, asegura Emma, quien cuando ve mujeres trans trabajando libremente, siente que todo tuvo sentido. “Qué bueno que están estudiando, que el trabajo sexual ya no sea lo único”. Y al pensar en el futuro dice: “Ojalá que cuando yo ya no esté, otras digan: ‘Qué bueno que hubo una Emma’”.

Terry Holiday

“Lo bailado nadie te lo quita”

“Desde mi más tierna infancia tenía predilección por lo femenino y el arte”, asegura Terry Holiday, quien se identificaba con su mamá, sus blusas de seda y su manera de peinarse. Gracias a ella conoció a estrellas como Dolores del Río y Lupe Vélez. En la época en la que participó en la obra *Hair*, adoptó el nombre de Terry Holiday, nombre inspirado en Billie Holiday.

Su carrera comenzó en el teatro musical y el performance en los años 1970. Trabajó en cine Súper 8, instalaciones y cabaret con Peyote y Compañía. Colaboró con Alejandro Jodorowsky en *La montaña sagrada* y *Lucrecia Borgia*.

El *show* travesti comenzó casi por accidente, imitando a artistas de la época, hasta que Alfonso Gómez Evans la invitó a trabajar en el bar gay El Mio Mondo. En 1977 formó Schakkira Travesti Show, con el que se presentó en televisión, teatros y casinos antes que Francis. “Imité a todas, desde Lola Beltrán hasta Diana Ross o Selena”. También trabajó en las películas *A fuego lento*, de Juan Ibáñez; *Acorazado*, de Álvaro Curiel; y en obras de Roberto Gavaldón. Fue protagonista de uno de los episodios de la serie documental *Noctámbulos, historia de una noche*, de Arturo Ripstein, que hizo que chicas trans le escribieran para decirle que al verle “se atrevieron a ser ellas mismas”.

“Nuestra zona de confort era la Zona Rosa, pero era como un imán para la policía”, recuerda sobre la represión: las extorsionaban y hasta amenazaban con hablarle a sus familias. “Íbamos a reunirnos con otras chicas, con nuestros amiguitos gays, a tomar un café, a platicar, y eso era falta a la moral”, lamenta Terry, a quien detuvieron varias veces entre 1972 y 1978.

En su autobiografía *Un vago temblor de estrella* (Grijalbo), escrita con Antoine Rodríguez, recorre su historia, sus amigas vivas y muertas, y los caminos que transitó. A los 70 años, valorando más el amor propio que el romántico — aunque reconoce que “lo bailado nadie te lo quita” — y retirada de los escenarios, prefiere recordar los videos donde se veía “tan bonita”, dar espacio a nuevas generaciones y continuar como artista visual.



Gabriela Elliot

“La vida es un boleto que no hay vuelta pa' atrás”



“Tengo 69 años y lo que busco es tranquilidad”, dice Gabriela, quien nació y creció en la Doctores. Recuerda que escondía ropa en los baños del Centro Médico para cambiarse antes y después del trabajo. Sus referentes eran María Victoria, Tongolele y Celia Cruz.

“Desde chiquita quería ser mujer”. Señala que su transición fue algo que pensó muchísimo porque “era una operación que no tenía vuelta atrás”. Hoy, a más de 45 años de su cambio de sexo en Tijuana, no se ha arrepentido. “Claro que lo volvería a hacer”, reconoce.

Gaby cuenta que salió de su casa muy joven porque su mamá tenía un carácter fuerte. Empezó a convivir con chicas travestis que le daban techo y comida mientras ayudaba limpiando. Más adelante comenzó el trabajo sexual porque “no había otra manera para mantenerse”.

“Conocí a unas chicas que para mí fueron muy impactantes: por el día no dabas ni un quinto por ellas, pero en la noche eran unas divas. Cuando me dieron la oportunidad de irme a trabajar con ellas, se hizo un zafarrancho, le pegaron a una y todas fuimos detenidas. Así comenzó mi trato con los agentes”, recuerda Gaby, a quien llevaron al Tribunal para Menores cuando tenía alrededor de 12 años de edad.

También vivió una relación violenta que duró más de 20 años y de la que fue difícil salir. “Me exigía, me golpeaba. Todo eso lo aguanté”, rememora.

En la década de 1980 estuvo afiliada a la Asociación Nacional de Actores (ANDA), participó como *vedette* en el *show Tercera dimensión* y trabajó en centros nocturnos —incluyendo Los Monarcas, junto a Emma Yessica Duvali— y fotonovelas.

Durante los años 2000 pasó cinco años en una prisión femenil por un problema en el que se vieron involucradas varias amigas. Ahí terminó la secundaria y trabajó. Cuando salió consiguió empleo en restaurantes, limpieza y seguridad, hasta llegar al Hospital General.

“Los cachetitos se nos van haciendo aguaditos, nuestras pieles se van arrugando. Con mucha dignidad estoy recibiendo la vejez porque cada grieta ha sido una experiencia de vida”, sostiene Gabriela, a quien el Archivo de Memoria Trans le ayudó a sacar cosas que llevaba guardadas.

“Me levanta la pila, porque a pesar de que sufrí mucho, las aguas se tranquilizaron”, señala sobre el homenaje que recibió en el Museo Transfemenino. Para Gabriela, la vida es un boleto que no tiene vuelta atrás: “El día que Diosito me llame a cuentas, me voy satisfecha”.



Sara Lugo

“Mi familia es la que me ha salvado”

“Nací en Azcapotzalco cuando todo esto era baldío y tiraderos”, recuerda Sara Lugo, quien desde niña se supo diferente. Aunque de su papá sufrió golpes y rechazo, la situación cambió en su adolescencia: “Me reconcilé con mi padre porque no nos llevábamos bien. Me vestía de mujer cuando él no estaba”. Con el resto de la familia encontró apoyo. Sus abuelos aceptaron su identidad y su tía se volvió su cómplice.

Después de la secundaria trabajó en Burger Boy y comenzó a convivir con gente de la comunidad. Se pintó el cabello, se depiló la ceja y empezó a transformarse. “Me decían ‘la Yuri’ por el pelo rubio”. Su referente era Sara Montiel y la convencieron de hacer un *show* travesti cantando “Clavelitos”. Ahí comenzaron a llamarla Sarita.

A principios de los años 1980 descubrió el *high energy* y empezó a imitar a Divine. El *boom* llegó en una producción de Polymarchs en el Hotel de México. Desde entonces cada marcha del orgullo se transforma en “Mexican Divine”, personaje al que ha llevado a distintos foros. Cuando conoció al actor y director John Waters, iba caracterizada: “Vi su cara de emoción y él decía ‘guau’ cuando me veía vestida de Divine en pleno día”.

Durante más de 35 años, Sara tuvo un negocio de quesadillas y a veces atendía maquillada antes de irse a trabajar. Aunque en su casa y entre los vecinos encontró aceptación, afuera la historia era distinta. “Lo terrible era cuando andaba en la calle y empezaban los levantamientos”, recuerda Sara, quien fue detenida dos veces. “La primera vez venía de visitar a una amiga. No corría, no tenía nada que esconder, no me andaba prostituyendo ni nada, pero aun así veían que eras trans. Antes éramos ‘vestidas’ u otros nombres horribles. Entonces, ‘van para arriba’”, lamenta Sara, quien cuenta que a veces las golpeaban o intentaban abusar de ellas.

La epidemia del VIH también marcó su vida. Recuerda en especial a un compañero al que llamaban “La abuela”, a quien le llevó comida cuando estaba en fase terminal —su familia estaba fuera de la ciudad y lo dejaron sin alimento—. Además, sobrevivió a problemas de salud relacionados con la obesidad y una anemia severa; llegó a pesar 200 kilos y decidió hacerse un *bypass* gástrico. “Sentí que volví a nacer”, sostiene.

A los 61 años sigue maquillándose para hacer *shows* y cuidando a su familia, quienes aseguran que la han salvado. Mientras se prepara para volver a convertirse en Divine, sostiene: “Lo disfruto mucho”.

Antonella Rubens

“Finalmente no es como nací, sino como yo quería ser”



“Siempre fui femenina, una feminidad natural, sin exagerar ni copiar a nadie”, asegura Antonella, originaria de Orizaba, pero chilanga desde los tres años. Su familia le decía: “Compórtate como hombre”; pero pensaba: “¿Y cómo se comportan los hombres?”.

A los 15 años empezó a ir a la Zona Rosa, al 2+2, donde tocaban Javier Bátiz, El Tri y Los Dug Dug’s. “Me quedaba afuera escuchando porque no me dejaban entrar y tampoco tenía dinero para pagar”. Después unos agentes la detuvieron y la llevaron a Tlaxcoaque durante 15 días. “Como un secuestro”. La escuela la dio de baja y en su casa le dijeron: “A lo mejor te lo mereces por cómo eres”. Y se fue.

Tras comenzar en el trabajo sexual, entró a actuar en centros nocturnos. La policía la extorsionaba y un día un agente la rapó. Esa noche tenía que modelar y no quería salir así, pero un coreógrafo le dijo: “¿Tú eres cabello nada más? ¿Dónde queda tu personalidad, tu esencia, tu luz?”. Salió rapada al escenario y le fue bien.

Su nombre artístico nació porque le decían que se parecía a Antonella Lualdi; y Rubens por su marido Rubén. Cuando aún no podía hacerse la reasignación, porque era muy cara, su hermana menor, que bailaba folclórico y venía de trabajar en Tokio, sacó un sobre que contenía su pago y se lo dio: “Con eso vas a completar y vas a tener para recuperarte”.

La operación se hizo en 1979 y “ya en el 80 estaba lista”. Después, trabajando en la calle, pensó: “¿Qué hago aquí? Tengo que estar en un escenario”. Entró a un lugar que quedaba por el rumbo de su casa y cuando le preguntaron qué sabía hacer, respondió: “Nada, pero me puedo desnudar”. Debutó con éxito. “Tuve la oportunidad de transformarme como quería. Finalmente no es como nací, sino como yo quería ser”.

Trabajó como *vedette* junto a mujeres cis y en lugares como Le Petite, El Hido, Cadillac, Folies Vergers, La Ronda y El 77. Se retiró en el 2000, estudió cosmetología y puso una clínica de belleza. Ahora colabora con el Museo de Arte Transfemenino.

“Sigo trabajando en la ANDA como representante sindical ante empresas de doblaje. Hago las nóminas en Excel, a los 60 años aprendí a usar una computadora, son retos que te pone la vida”.

Vivió 26 años con su marido, quien murió hace tres. “Él me quiso a mí, a mi persona, no a la *vedette*”, recuerda. Ahora piensa constantemente en cómo quiere despedirse. “Le pido a Dios que no me dé muchos años más. Ojalá muera lúcida y bien”. No quiere que la entierren; quiere que la cremen y que la gente vaya vestida de blanco o de colores, y escuchen música de Sarah Brightman, Il Divo, Barbra Streisand y Liza Minnelli, especialmente “Time to Say Goodbye”. Quisiera que su despedida fuera una fiesta, en el Museo de Arte Transfemenino, de agradecimiento a la vida: “Porque finalmente hice y he hecho lo que yo he querido”.





LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

La santa Santa Úrsula

Hubo una época en mi vida —los años universitarios— que transcurrió mayoritariamente al sur de la ciudad. Allá por Tlalpan, Huipulco y Xochimilco. Nueve semestres fueron suficientes para peinarme aquella zona, rica en pulquerías, ollas tamaleras, bares rascuachos y trajineras. Se sabe que la alimentación de un estudiante está limitada a lo que permite la situación familiar.

En mi caso, como el de la mayoría de mis compas, el presupuesto no era muy abundante, así que había que ser suficientemente estratégico para poder optimizar el recurso entre no morir de hambre —tacos de canasta, pambazos, huaraches en esteroides—, sin poner en riesgo la indispensable y compartida necesidad de emborracharnos. Allá en el sur profundo, las posibilidades eran ilimitadas.

La mayoría de las veces nos beneficiábamos de comer y beber en las fondas aledañas al campus, en donde una buena dosis de tacos de bistec con papas y unas seis o siete cervecitas apenas rebasaban los 100 pesos, algo impensable en estos tiempos. Pero otras veces, cuando el tiempo muerto entre clases lo permitía, emprendíamos el viaje a la vecina colonia de Santa Úrsula, en los alrededores del Estadio Azteca.

Cuna del americanismo, Santa Úrsula es también una de las reconocidas tierras sagradas del micheladismo. El cuadrante cero —la meca— solían ser las “Aztecas” o Azteconas, como era conocida una tienda de abarrotes en la calle de Santo Tomás, en los linderos del estadio. Lo que hacía diferente a esta miscelánea era que su dueño, a petición de los honorables clientes, armaba micheladas de a litro en vasos de unicel, utilizando caguamas heladas y una sazón precisa a base

de fuertes dosis de salsas negras y Valentina. El señor se agachaba para prepararlas tras el mostrador, intensificando el efecto de clandestinidad y evidenciando la total ausencia de un permiso para vender alcohol. Las Aztecas —antecedentes directos de gomichelas, licuachelas y demás— eran para el paladar juvenil mejor que cualquier bebida, coctel o menjurje que se pudiera encontrar al sol del mediodía.

De las Aztecas se desprendieron diversos ejemplares de a litro. A unas cuadras, otra tienda de abarrotes vendía las afamadas Bombas: micheladas de cuatro sabores distintos, compuestas por un 60% de caguama cargada de salsas y un 40% de Viña Real —durazno, mora azul, piña colada o ponche de frutas— balazos de a litro que fulminaban a la tercera.

A solo unos minutos de las Bombas, en la esquina de avenida Santa Úrsula y San Valentín, quedaba Michoacánísimo: un restaurante especializado en birria de chivo desde hace más de 70 años. ¿De tomar? Cerveza de barril. ¿De escuchar? Joan Sebastian, el Bukí, Jenni Rivera y Juan Gabriel. Colindando con Huipulco, las tortas del Monje Loco, de las pocas tortas frías chingonas que quedan en nuestra ciudad, cargadas de generosas raciones de aguacate y quesillo. De noche, los tacos de suadero de Las Muñecas, en la calle de Toltecas, atendidos por pura dama cariñosa de brazo poderoso despachando suadero de olla en tortilla de maíz o tortillitas de harina.

Santa Úrsula, como toda colonia popular, tiene joyitas si le sabes buscar. Podría haber una mejor oferta para la Copa del Mundo, pero me quedo tranquilo con que, si lo que se necesita es una michelada y un buen taquito, el barrio entregará.



RECETAS CULTURALES

ANA FRANCIS MOR

IG: @ANAFRANCISMOR

¿Cómo se elige qué se presenta en el Zócalo?

Programar el Zócalo de la Ciudad de México tiene su ciencia, o sea, no es “enchí-lame esta, mijita”, diría mi madre.

Se revisan un montón de factores. Me encantaría compartir algunos de ellos. Por ejemplo, toda persona o grupo que se presente en el Zócalo en concierto estelar debe convocar mínimamente a 50 mil personas, porque la magnitud del espacio es tanta, que menos gente se siente súper solito. No cualquiera convoca tanto. ¿Cómo sabemos cuánta gente convoca un artista? A partir de la alta matemática aplicada con redes sociales, plataformas y el acceso a difusión.

Otro factor es la variedad, que se trate de incluir los gustos de la mayor cantidad de grupos etarios, jóvenes, adultos mayores, infancias, adultos contemporáneos, etc. Una parte central es lo que cantan, lo que representan.

Pongamos el caso de Residente: gran artista, súper contestatario y radical. Sobre este concierto me quisiera concentrar en sus abridoras, quienes fueron una decisión de programación interesante.

En la Ley de Fomento Cultural de la Ciudad de México está establecida la obligatoriedad de la perspectiva de género, lo cual implica muchas cosas más allá de que sobre un escenario se vayan programando a tantas mujeres como hombres. Implica también narrativas no sexistas y básicamente no discriminadoras. Difícil programar a un

artista que sea deudor alimentario, por ejemplo, por más escenarios que pueda llenar.

Para el concierto de Residente se programó abrir con el colectivo Mujer en Cypher: Barras, Beats y Resistencia en Femenino, una puesta en escena inédita de hip hop en la que seis raperas de distintas generaciones y estilos se reúnen en un espectáculo poderoso, colaborativo y de alto nivel artístico.

El hip hop hecho por mujeres en México ha sido históricamente marginado, a pesar de contar con figuras clave que han abierto camino desde hace décadas. Esta propuesta reunió a MCs de distintas generaciones y estilos —desde la lírica escrita hasta la improvisación—. Ellas fueron: Arianna Puella, Ximbo, Niña Dios, Prania Esponda, Azuky y Mena.

Sugiero que las escuchen para conocer sus propuestas musicales, pero me centro en el cierre que tuvieron: una batalla de *freestyle* en la que no se trataba de hacer la guerra, sino básicamente de hablarse bonito y resaltar la importancia del hip hop hecho por mujeres.

El resultado fue muy potente y una forma de proponer un equilibrio feminista en relación con lo que tradicionalmente se escucha de este género.

No, programar masivos no es “enchí-lame esta”, hay que cuidar mucho el contenido para que sea una buena aportación, en el contexto de una ciudad que propone desde todas sus políticas públicas la construcción de paz. #SuSecreChula



PESIMISMA

AURA GARCÍA-JUNCO
IG: @AURA_GJ

Nostalgia anticipada de un bosque

Me mudo de la cercanía del bosque que se ha vuelto estos años mi lugar favorito de la Ciudad de México. Por eso, y porque las lluvias comienzan a revivir el verdor de jardineras y tímidas yerbas de banquetas y la neurosis de una ciudad colapsada a la menor gota, quiero cantarle una loa dispersa a este parque tan de to-dxs. Lo hago luego de caminar entre sus árboles de metros y complexiones distintas una tarde de lluvia, digamos un viernes.

Huele a hoja y a frío y se ve como bruma verde. Las ardillas son más que las personas, por una vez, y cruzan sin precaución las calles del parque, te miran en desafío directo. Los gatos que viven ahí, de todos colores y temperamentos, se pasean con el pelo mojado. Los saludo con nombres inventados. Me siento en la inusual soledad del bosque sin gente, en un momento profundo de espiritualidad.

Tan distinto a Chapultepec un domingo de sol, con mil personas de los más diversos orígenes, cabezas montadas por pollos o changos, dependiendo de la moda del consumo momentáneo, algodones de azúcar que saben a caries. La alegría de las risas al pasar por ahí, ser una hormiga más entre todas las hormigas que dominguean. No sé cual de los dos placeres prefiero: ese viernes de lluvia o un domingo cualquiera.

Corrí ladera arriba del Castillo de Chapultepec muchas veces como parte de un entrenamiento en locura y perseverancia y puedo asegurar que la bajada es una elegía y que hiperventilar corriendo en pendiente entre árboles ancestrales es una de las mejores formas de morir un segundo. A quién le importa ofrendar las rodillas a ese dios-parque.

Chapultepec un miércoles por la mañana es adolescentes que se fueron de pinta en sus uniformes de escuela pública. Yo fui una de esas y vivo por el recuerdo de estar sentada con mi mejor amiga a un lado del lago, con la falda café plisada muy por encima de las reglas de la secundaria, comiendo un helado. Mi respeto eterno a la ardilla que me lo robó directo de la mano y luego subió con él a un rama sobre mí de la que finalmente tiró el remanente. Me cayó directo en la cabeza.

Chapultepec también abunda en carteristas y otros demonios de la urbanidad, que a la fecha, felizmente, no me han tocado. Me he llevado solo su lado risueño, ese que tiene la virtud democrática de traer viejitas en silla de ruedas con sus cuidadoras, vendedores de la vía pública en momento de descanso, corredorxs de calidad maratón entrenando el cuerpo y corredorxs de calidad principiante respirando hacia dentro y diciéndose: solo hasta la esquina y listo. Chapultepec es —casi— todo lo que me gusta de esta ciudad de precipitaciones y embustes. Hasta pronto, querido bosque.

SUSCRÍBETE



¿QUIERES LLEVAR LA REVISTA EN TU

CEL O COMPUTADORA A DONDE ESTÉS?

SUSCRIPCIÓN DIGITAL: \$169.00 POR 12 MESES



LLÉVATE 15 REVISTAS PAGANDO SOLO 12

SUSCRIPCIÓN ANUAL: \$564.00



[HTTPS://SUSCRIPCION.CHILANGO.COM/](https://suscripcion.chilango.com/)

Chilango **revista**