

# Chilango

## \* taco \*

# CHILANGO

ESTA EDICIÓN SE SIRVE  
CON COPIA, PASTO,  
CEBOLLA, SALSA DE LA  
QUE PICA Y UN REFRESCO  
SABOR ROJO.

DESCARGALA EN VERSION DIGITAL

App Store Google Play

7 503030 039383

SABOR EN VENTA EXCLUSIVA A MAYORES DE EDAD



# \* taco \*

## CHILANGO

Por Gardenio. Fotos: Pepe Castillo

Es raro concebir que en una ciudad con más de 11 mil taquerías siempre existan las mismas recomendaciones y que la mayoría de las “top” se concentren en las colonias que centralizan la “vida ciudadana”.

Es hora de descentralizar el taco comenzando por dignificar el barrio, lugar donde nace y no tiene apariencias ni precios exorbitantes. Es momento de descubrir la ciudad viajando en una tortilla a aquellos changarros que rifan sin reflectores.

Comencemos a diseccionar el Taco como un manual de la historia chilanga, un Santo Grial para entender a la Ciudad de México como una mezcla migratoria, un cúmulo de sabores de diferente procedencia que la ciudad tomó como suyos, porque, aunque los tacos de barbacoa, canasta y carnitas vengan de otros estados, ya son parte de nuestra rutina chilanga.

### **La ciudad del Taco**

El taco, más allá de ser sabroso, habla de nuestra ciudad, de la historia de los oficios chilangos y de la creatividad que llevamos intrínseca como habitantes de la Gran Tenochtitlán.

Pá tapar la muela y abrazar hasta lo inimaginable, plato y cuchara de carnes, insectos, tubérculos, vegetales y salsas: el taco nació como una forma de practicidad en la vida mexicana para transportar y conservar alimentos, utensilio comestible y cuchareador de todo lo que se le atravesara.

### **Un taco para cada momento del día**

Bienaventurada la banda chilanga por tener oferta culinaria a toda hora y en cada esquina.

El taco es omnipresente en la Ciudad de México, desde temprano vemos circulando bicis con canastas enormes llenas de taquitos de papa, frijol y chicharrón, el trío perfecto para comenzar el jale. Llega la tarde y para muchxs es imposible comer en casa, así que el picnic godín se arma en la calle, tacuches de moronga, chile relleno y chicharrón prensado: “¿Con arroz o frijol joven?”. Al anochecer se antojan unos de pastor, con trompos enormes dando a la calle y pedazos de piña volando al plato.

La vida chilanga gira alrededor de una tortilla y en todo lo que podamos meter en ella; sí, somos la sede del multiverso del taco y eso hace imposible determinar un top de taquerías en la ciudad, por lo que en esta edición te haremos 50 recomendaciones que seleccionamos estratégicamente con la intención de descentralizar e ir más allá de las más habladas.

# \* TACO DE CANASTA \*

*Tortilla de maíz sudada y bañada con un aceite de chile guajillo*

*Salsa de morita con chicharrón*

*Relleno a elegir: adobo, papas, carne deshebrada, chicharrón, frijolitos o mole*

*Salsa guacamole*

*Chiles con zanahorias en vinagre*

El chilangocentrismo nos ha llevado a pensar que todo surge desde nuestra cuenca, pero la realidad es que la mayoría de los tacos vienen de grupos migratorios que probaron suerte en la capital, tal es el caso de los tacos de canasta, evidencia de que Tlaxcala sí existe y vive en cada esquina de la gran ciudad.

El taco de canasta surge como un alimento práctico, de bajo costo, fácil de transportar y de llevar a la boca sin cubiertos, porque de eso se trata el taco.

Caliente, sudado y apilado, un tacuiche que se prepara en gran volumen y desde madrugada para ser devorado por el ajetreo matutino. Los de canasta se colocan en capas de tacos y

cebollitas para recibir un baño de aceite cocinado con chile guajillo, cebolla y ajo, todos cobijados por trapos, papel de estraza y plástico, pa' que aguanten calientitos todo el día.

## **El ciclismo y el taco de canasta**

Este taco tiene una relación amorosa con el ciclismo, ya que su modelo de negocio implica en muchas ocasiones que la canasta sea paseada un por un brillante corcel de dos ruedas. El taquero-ciclista se sabe las de pasear en el tráfico para llegar a su esquina con cientos de tacos enredados en trapos, o mejor dicho, cobijas para mantenerlos bien sudaditos.

De la bici cuelga un bote que parece que en su vida pasada fue de mayonesa pero ahora tiene salsa verde cruda con pedazos enormes de cebolla y aguacate. Esta vez el complemento ideal viene sin sofreír y no es necesario abrir el taco para tirarle la salsa, el cucharazo va directo y sin miedo.

El taco de canasta se saborea progresivamente como las partes de un cuento, la papa de planteamiento, el chicharrón de nudo y el frijol de desenlace; y es que uno va empujando al otro para que al final quepa la orden de 5 por \$35, y cabe fácil. No solo la divina trinidad es la protagonista, también hay de adobo, deshebrada, mole verde, papa con bistec y tinga.



## **DÓNDE COMERLO...**

### **Tacos Joven**

Famosos en la ciudad desde 1971 por su sabor y su salsa de chile morita con trozos de chicharrón. ¡Pst, pst! Puedes pedirlos a la puerta de tu casa en [tacosjoven.mx](http://tacosjoven.mx), pa'l cumpleaños, la oficina o el bautizo de la criatura.  
Av. Universidad 199 B, Narvarte  
Lun-dom: 10-19 h

### **Tacos de Canasta Beto**

Berlín 184, Del Carmen  
Lun-sáb: 11-17 h

### **La luz de Buenavista**

Insurgentes Norte, esquina con Eje 1, Buenavista  
Lun-sáb: 9-17 h

### **La Pasadita**

Av. Profesora Eulalia Guzmán esquina con Av. Plan de San Luis Nueva Santa María  
Mié-lun: 8-16 h

### **La Pirámide**

Calle Línea Cuatro esquina con Calle Línea Uno Emilio Portes Gil  
Lun-vie: 8:30-15:30 h

# \* TACO DE GUISADO \*



Albóndiga o el guisado de tu preferencia

Tortilla de maíz hecha a mano

Costilla de cerdo en salsa morita o el guisado de tu preferencia

Una cama de esponjoso arroz rojo

\*Puedes acompañar este taco con salsa verde o roja al gusto

La comida mexicana tiene una conexión con la familia, en compartir momentos a través de porciones generosas, porque “donde comen dos, comen tres”; así surgen los tacos de guisado, de cazuelas de barro gigantes con diferentes guisos, arroz y una tortilla que cobije.

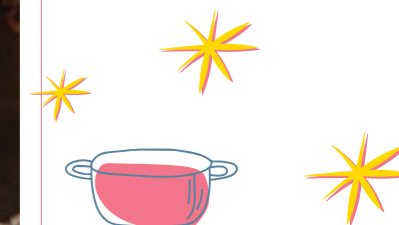
Desde que las taquerías se reconocieron como establecimientos formales por el Ayuntamiento de la Ciudad de México en 1918, el taco de guisado estuvo presente como una comida completa envuelta en maíz y al alcance de cualquier bolsillo.

## Ricos tacos

La gastronomía puede ser un objeto de arte, o en este caso, el escenario donde se sirve. Desde el nacimiento de los puestos fijos en la ciudad surgió la necesidad de publicitarse, fue entonces que los rótulos se fusionaron con el paisaje citadino, “Ricos Tacos”, “Tacos de guisado”, “Super Taco” o “Tacontento” eran leyendas que acompañaban el dibujo de un taco sonriente. Hoy en día tenemos la fortuna de seguir viéndolos, a excepción de la alcaldía Cuauhtémoc, donde los puntos de venta fueron uniformados de blanco.

## Tacos de colores

Los tacuchos de guisado se distinguen por ser los más coloridos del tacoverso, sus puestos son una paleta cromática donde los guisos, sin querer, forman una mezcla de elementos en armonía. Somos lo que comemos, somos colores descansando en baño María y metamorfoseados en huevo con jamón, picadillo, costilla de cerdo, chicharrón prensado, moronga, papas con longaniza, pollo en mole rojo, milanesa de pollo e hígado encebollado. Por otra parte, los platillos capeados aportan los tintes cálidos, como el inigualable rollito de jamón con queso, el chile relleno, los huazontles y las tortitas de pollo, por supuesto, con un brochazo de arroz o frijol y doble tortilla como lienzo comestible.



## DÓNDE COMERLO...

### Cocina Doña Cristy

Doña Cristy prepara sus guisados con amor, en sus cazuelas siempre encontrarás una opción calentita para tu antojo. Y qué te digo de las tortillas, ¡hechas a mano! Si tus rumbos son por metro Chabacano no dudes en visitarla.

Calle 5 de febrero 453  
Algarín  
Lun-sáb: 8-19 h

### Las Cazuelas de Don José

Av. Tláhuac esquina  
con Calle Olivos, Los Olivos  
Lun-sáb: 8-16 h

### Tacos de Guisado “Sazón Oaxaqueño”

Entrada del Metro Patriotismo  
sobre Benjamín Franklin  
Escandón  
Lun-vie: 8-15 h

### Super Tacos de Guisado Ermita

Calzada de Tlalpan esquina  
con Pirineos, Portales  
Abierto las 24 horas

### Tacos de Guisado Lucy

Luis Spota 169, Independencia  
Lun-sáb: 8-15 h

# \* TACO DE TRIPA \*



*Tortilla de maíz taquera con copia, calentada en el mismo comal de bola donde se preparan las tripas*

*Tripas de res ligeramente fritas o muy fritas en manteca*

*Salsa taquera roja*

*Limón al gusto*

*Cebollitas cambray asadas*

*Salsa taquera verde*

*Jardín de cebolla y cilantro picados*

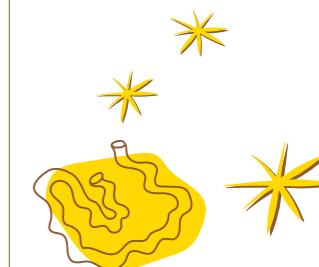
Muchos de los platillos más sabrosos nacieron a partir de un vínculo con la clase obrera, cocinar con lo que se tiene y echar a volar la creatividad con todas las partes de un animal, incluso las tripas; de esta manera el pueblo ha contribuido con manjares que después son adoptados por otros estratos socioeconómicos y en algunos casos llegando a la gentrificación alimentaria, estilizando las prácticas culinarias populares para gourmetizar la ciudad. Cuando antes las vísceras eran consideradas como “las sobras”, ahora es una exquisitez: hablemos del taco de tripa.

Este platillo nace del intestino de la res, previamente lavado se cuece en agua con cebolla, ajo y sal, se corta en pedacitos y se fríe en manteca de cerdo donde su sabor se potencializa al sumergirse entre la grasa, una nadadita grasabrosa y directo a la tortilla.

Si le vas a entrar a las tripas debes escoger un bando, la suave o la dorada, esta última se fríe por más tiempo hasta obtener una textura crujiente, incluso hay quienes la prefieren tal cual chicharrón, lo indispensable es no dejarla enfriar porque su sabor y textura cambia por completo. Para estos

tacuchés se recomienda ¡harto, harto limón!, cilantro y cebolla picada, por cierto, cada taco tiene su salsa ideal y el de tripa se lleva rebién con la salsa roja. El tip para identificar una tripita bien cocinada es la tonalidad, cuando está bien cocida toma un color rosado y la crujiente se torna de marrón.

Si ya te crujen las tripas de tanto imaginar esta delicia, ahí te va un tour que te preparamos para que te empujes unas tripitas por Tepito, La Nopalera, Peralvillo, San Juan de Letrán y Bosques de Aragón, porque la tripa se conoce en el barrio.



## DÓNDE COMERLO...

### Los Güeros de López

La típica historia de éxito de taquería. Los Güeros de López comenzaron con un puesto callejero y ganaron tanta fama que ahora son una parada obligatoria en el centro de la ciudad. Los tacos de tripa son la especialidad indiscutible.  
Calle López 93, Centro Histórico  
Lun-sáb: 11-20 h

### Tacos Ramiro

Aztecas 54, Tepito  
Mié-lun: 10-17 h

### Taquería El Amigo

Av. Central 239  
Bosques de Aragón  
Lun-dom: 17-2 h

### Los Taquitos

Ricardo Monges López 410  
La Nopalera  
Jue-mar: 18-0 h

### Tacos Juve de Arandas

Juventino Rosas 133 A  
Peralvillo  
Lun-dom: 18-1 h

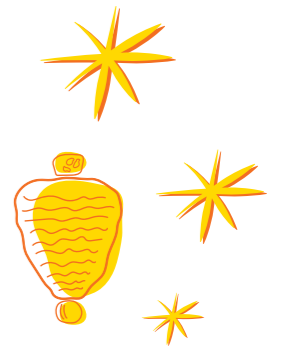
# \* TACO DE PASTOR \*



Ser considerado el mejor platillo del mundo es un peso que solo el taco al pastor puede cargar en esa pequeña tortilla con copia. El taco al pastor es un efecto que corresponde a un montón de causas, por ejemplo, el enriquecimiento gastronómico que dejó la migración de Medio Oriente en México y la adaptabilidad de cambiar la carne de carnero por la de puerco, la tortilla de trigo por la de maíz y la incorporación del chile y el achiote. El shawarma evolucionó al que hoy es el Santo Grial taquero, una de las causalidades más

hermosas que solo le pudo suceder al país donde el taco es nuestro pastor. Considerando a la Ciudad de México como un centro de cosmopolitismo taquero, podríamos decir que somos La Meca del taco al pastor y basta con recorrer la avenida Bucareli, sin embargo, este escrito tiene el objetivo de buscar buenos tacuches más allá de la Roma-Condesa y comenzar a taquear la ciudad por Iztapasalsa y sus ocho barrios o por Coapa y su vida nocturna hambrienta de un menú trasnochador sin cubiertos.

**El taco acróbata**  
Tanto sucede en nuestra selva de asfalto que pasamos de lado el arte escénico que va directo a nuestros platos, en este momento hay miles de trompos bailando con su taquero y un público ansioso de chuparse los dedos llenos de salsa. Taco, maroma y teatro es lo que sucede en cada esquina de la sabrosa chilangolandia, donde la carne y la piña vuelan a su tortilla en giros aéreos, convirtiendo este ritual tan cotidiano en un espectáculo de sabores callejeros.



## DÓNDE COMERLO...

**El Paisa Chilaquil**  
¡Desde Iztapalapa para toda la banda chilanga! Al llegar al Paisa Chilaquil te encontrarás con uno de los trompos más grandes que hayas visto en tu vida, su tamaño es proporcional a lo delicioso que saben sus tacos.  
Av. Tlahuac 481  
Culhuacán  
Cerca del Metro Culhuacán  
Abierto las 24 horas

**Supertaco Bombas**  
Calzada de las Bombas 774  
Coapa  
Lun: 16-1 h, mar-dom: 13-1 h

**Tacos Charly**  
Oriente 108 esquina con Sur 153, Bramadero Ramos Millán  
Lun-vie: 13-1 h

**El Rey del Taco**  
División del Norte 2693  
Del Carmen  
Lun-dom: 16-0 h

**El Pastor de Lindavista**  
Av. Instituto Politécnico Nacional 1678 C, Lindavista  
Lun-sáb: 10-20 h

# \* TACO DE SUADERO \*



*Nopales (opcional)*

*Pepino (opcional)*

*Suave y grasosita carnita de entre la panza y la pierna de la res conocida como "suadero"*

*Jicama (opcional)*

*Puré de papa (opcional)*

*Salsa guacamole*

*Cebolla y cilantro picados*

*Cebolla en escabeche (opcional)*

*Limón al gusto*

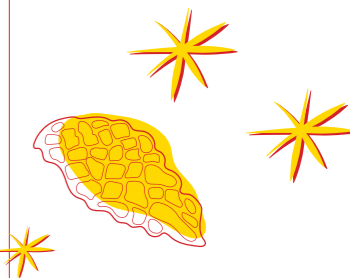
*Tortilla taquera de maíz con copia*

En el multiverso del taco, el suadero es un chilango que embona en todas partes. Entre los muslos de la res, el suadero es un corte de carne con grasa que se prepara a fuego lento en un comal de bola donde las carnes nadan sobre manteca de cerdo y comparten piscina con cebollitas cambrey. Después de la buceada, el suadero pasa al tronco taquero paña ser machacado y abrigado por una tortilla previamente bañada en más grasita "¿con verdura o sin verdura, joven?". Ora sí que cada quién.

Su origen es de clase obrera, del pueblo para el pueblo, porque cuando en el porfiriato la clase alta buscaba platillos afrancesados, el taco siempre estuvo para abrazar a las clases populares. A pesar de sus inicios, hoy en día este taco es para todos los estratos, su ecosistema abarca desde los platos de colores cubiertos con bolsas de plástico hasta un plato de porcelana y manteles largos, ganándose el corazón de toda la raza con su auténtica personalidad y sencilla preparación.

Cada chilangx tiene a su taquero de confianza y casi todxs se hacen llamar "compadre", "paisa", "güero" o "primo". Sus puestos son un refugio donde solo existe el taco como alivio de todo mal, un consultorio de acero inoxidable alumbrado con focos de 250 watts, una barra de metal para descansar el chesco rojo, molcajetes de piedra atiborrados de salsa y una alcancía de gorila que dice "propina", no es solo carne, es todo un arte.

Tacos de suadero hay de varios tamaños, pero el tradicional es el de dos mordidas, unitalla para tapar todo tipo de muela y perfecto para engancharlo con el índice y el pulgar.



## DÓNDE COMERLO...

### Tacos Chupacabras

"Si quiere de perro con el Güero, si quiere de res, aquí es". Es una leyenda que te recibe al mirar su menú en la pared con una gran variedad de carnes. El taco de suadero está de lujo, servido con abundancia y en tortilla más grande que la taquera. Av. Río Churubusco esquina con Av. Coyoacán (bajopuente) Del Carmen Lun-dom: 7-5 h

### Los Pachecos

Cinematografistas esquina con Técnicos y Manuales Lomas Estrella Lun-dom: 14-0 h

### Tacos Beto Los De Cochinateda

José María Vértiz 1028 Narvarte Lun-dom: 20-3 h

### Tacos El Güero

Av. La Fortuna 69 Tepeyac Insurgentes Lun-sáb: 20-2 h

### La Pingüica

Calzada México-Tacuba 19-E Agricultura Lun-dom: 15-0 h





# \* TACOS CON PAPAS \*



**Relleno a tu elección:**  
bistec, longaniza,  
cecina enchilada,  
campechano, entre  
otras opciones

Tortilla de maíz  
con copia

Limón al gusto

Salsa roja  
(puede ser verde  
cruda)

Suficientes  
y deliciosas papas  
a la francesa fritas  
en aceite con sal

Nopalitos guisados  
con cebolla

Pudiera ser un tanto extraño que durante este recorrido empecemos a hablar de pronto de un tubérculo pero es importante mencionar a los fieles aliados del taco, quizás te vengan a la mente los clásicos como las salsas, el limón, la cebolla y el cilantro, pero la papa juega un papel importantísimo en nuestra cultura gastronómica callejera. A lo largo de esta trayectoria por el multiverso de los tacos nos hemos topado con que la papa es un factor común que suele enriquecer dicho platillo.

La papa es un tubérculo originario de Perú, el cual llegó a la CDMX durante la colonización española, desde entonces, la papa se convirtió en un elemento fundamental de la gastronomía mexicana.

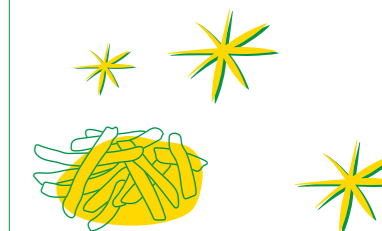
## El taco y la papa

Podemos encontrar a la papa preparada de distintas maneras y siendo la compañera de diversos tacos, ya sea en forma de puré para acompañar unos de bistec o preparadas a la francesa en un taco de cecina enchilada, porque aquí en chilingolandia comemos tacos con papas fritas. Un tubérculo cortado en tiras, freído en aceite y con una pizca de sal, ¿cómo algo tan simple puede llegar a ser el acompañamiento perfecto? Sin duda es un manjar que complementa nuestra extensa y rica cultura del taco callejero.

La imaginación chilanga no tuvo que ir muy lejos esta vez, una mezcla fácil y perfecta, la unión de dos platillos simples

y estupendos, ¿que es más insuperable que un taco o unas papas a la francesa?

El taco con papas lo puedes encontrar en diversos puntos de la capital, casi a cualquier hora y zona. Desde los famosos tacos El Cuñado, ideales para empujarse después de chacharear en el tianguis de juguetes de Balderas, o los Compaches del Casco de Santo Tomás que alimentan a media comunidad política, incluso en opciones veganas como en A Darle que es Taco Vegano en Churubusco, quienes le dieron un giro delicioso al concepto de tacos con papas fritas. Ahí te van nuestras recomendaciones.



## DÓNDE COMERLO...

### Taquería El Cuñado

Los tacos de El Cuñado son de bistec, longaniza, chuleta, pechuga, cecina, enchilada y campechanos, todos con deliciosas papas a la francesa, nopales y cebollitas. Imperdibles si pasas por el Metro Balderas o si vas a chacharear al tianguis de juguetes el fin de semana. Parque Tolsá, Centro Histórico Lun-sáb: 9-21 h, dom: 11-20 h

### Los Compaches

Plan de Ayala 34, Santo Tomás Lun-sáb: 9-17 h

### ¡A DARLE! Que es taco vegano

Heroes del 47 127  
San Diego Churubusco  
Lun-vie: 13:30-22 h  
Sáb: 18-22 h

### Tacos del Gallito

División Del Norte esquina con Xola, Del Valle  
Lun-dom: 7-23 h

### Taquería El Progreso

Maestro Antonio Caso 30  
Tabacalera  
Lun-sáb: 9-20 h

# \* FLAUTAS AHOGADAS \*



Crema

Queso rallado

Tortilla de maíz rellena de pollo, carne, papa o frijoles freída en aceite

Abundante salsa verde

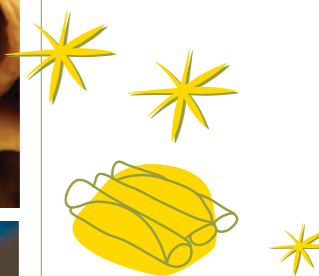
En el espacio-tiempo chilango el taco va tomando diferentes destinos y formas, incluso una metamorfosis donde fue sumergido en aceite y bañado en salsa. A pesar de ser descendiente del taco, la flauta ahogada ha tomado su propio camino, llegando a nuevos hábitats como el plato hondo y el vaso ¿un taco servido en un vaso? En el universo donde todo gira alrededor de una tortilla los pequeños cambios pueden encauzar consecuencias trascendentales.

Las flautas ahogadas son desbordantes por naturaleza, una especie de foodporn que prende la llama de nuestro

deseo. ¿A quién no le hace salivar una flauta de pollo bañada en salsa verde y coronada con crema y queso? Luego ya es de cada quién ponerle que su lechuguita, que su aguacatito y hasta más salsa pa' que amarre. Por suerte para nuestro apetito, en la ciudad del taco tenemos muchas opciones para visitar, restaurantes y fondas especializadas en flautas ahogadas, y no es por antojar pero si vas pasando por la Del Valle, las de La Campana tienen un sazón de mesa familiar, o si andas por la Peralvillo, ahí por el metro Misterios, pasa a las Flautas Magos, eso sí, "pidiendo y pagando".

## La nieta influencer

Quizá uno de los últimos registros de innovación al taco sea la creación de las flautas en vaso. A la nieta del taco le tocó ser influencer, ya que este platillo se popularizó gracias a las redes sociales, especialmente en TikTok e Instagram. Tanto fue su impacto que comenzaron a surgir muchísimos negocios vendiendo este producto en la Ciudad de México. A pesar de responder a una necesidad más instagrameable, este platillo es delicioso y de gran satisfacción para aquellxs que les gusta chopear y echarle crema a sus tacos, literal.



## DÓNDE COMERLAS...

### Flautas La Campana

Un lugar de tradición, casero y delicioso. Margarita y su familia te recibirán con los brazos abiertos para que pruebes sus flautas de tinga, pastor, cochinita, carne, pollo, papa, frijol y queso. ¡Ahogadas de sabor!

Av. Coyoacán 360 C  
Del Valle Norte  
Lun-vie: 12-23 h  
Sáb-dom: 9-23 h

### Flautas Angelita

Valle Perdido 320  
Valle de Aragón 3ra Sección  
Lun-dom: 10-17 h

### Las ahogadas del BARRIO

Miguel Laurent 1406  
Letran Valle  
Lun-sáb: 12-20 h

### Flautas Magos

Adelina Patti 119, Peralvillo  
Lun-dom: 10-18 h

### Flautas de Don Lupe

Av. Jalisco 199, Tacubaya  
Lun-dom: 9-21 h

# \* TACO PLACERO \*

Aguacate

Chicharrón crujiente

Salsa macha  
(o la de tu preferencia)

Tortilla  
de maíz

Hoja santa  
tostada

Queso fundido

Diseccionar al taco placero es conocer la dinámica familiar mexicana a profundidad. En el año 2022 una familia se viralizó al ser captada comiendo tacos placeros en un vagón del metro de la CDMX, tal caso, a pesar de ser tomado a burla por muchxs, describe aspectos de la vida moderna chilanga: la prisa constante a la que nos enfrentamos y lo esencial que es compartir en familia más allá de la necesidad biológica, siendo el taco un momento de convivencia y un acto vinculado a la cultura.

El taco placero, en resumen, significa familia. Este tacuche ha sido la causa

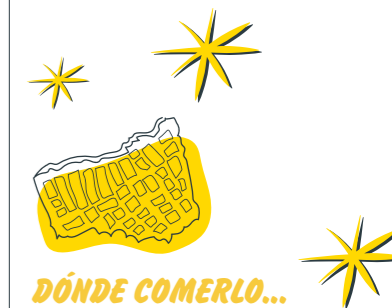
de miles de picnics en la Alameda del Sur, con los ingredientes montados en una cobija llena de partículas de chicharrón y manchas de salsa.

Un taco interesante para la sociología de la alimentación, perteneciente a las clases populares mexicanas, un platillo que congrega, amigable con el bolsillo y práctico hasta para bajonear en el metro.

La anatomía de este taco es una tortilla que abraza recuerdos, chicharrón, queso, nopales, aguacate, salsa y un montón de risas con lxs abuelxs, siendo cada ingrediente un engrane que hace

funcionar cualquier reunión. ¿Qué sería de nosotrxs sin el placer de probarlo?

Difícil de encontrarlo como oferta en restaurantes o fondas de la ciudad porque sus ingredientes se compran por separado en la tiendita y el tianguis para después ensamblarlo en reuniones de mesa, banqueta y pasto. A pesar de la dificultad de dar con él, hemos encontrado algunos lugares que aún lo siguen vendiendo como una oda a la vida chilanga, entre ellos está Malportaco, una taquería vegana en la Narvarte que tropicalizó la receta respetando su origen histórico.



## DÓNDE COMERLO...

### Malportaco

Una deliciosa fusión entre la cocina vegana y los tradicionales tacos. Su taco placero es la estrella del menú, y es que Malportaco lo rediseñó de una manera excepcional con hoja santa tostada, queso fundido, chicharrón crujiente, aguacate fresco y salsa macha, toda esta combinación de sabores en una tortilla.

Diagonal San Antonio 1725  
Narvarte  
Lun-Jue: 17-23 h  
Vie-sáb: 17-0 h

### Restaurante Arroyo

Av. Insurgentes Sur 4003  
Santa Úrsula Xitla  
Lun-dom: 8-20 h

### Tacos Don Chava

Colima esquina con Mérida  
Roma Norte  
Lun-vie: 10-15 h

### Tacos Memo

Mercado de San Cosme  
Gabino Barreda 18  
(local 68 y 69), San Rafael  
Lun-vie: 10-15 h

### El Carnal

Canal del Norte 344 esquina  
con Maravillas, 20 de Noviembre  
Lun-dom: 9-0 h

# \* TACO DE CABEZA \*



Limón al gusto

Jardín de cebolla y cilantro picado

Tortilla taquera de maíz con copia calentada con la grasita del comal

Cabeza de res: trompa, cachete, nervio, paladar y ojos. La lengua suele venderse por separado

Salsa taquera roja

El taco es el epicentro ciudadano donde gravita nuestra cultura, costumbres y necesidades. Como un fiel compañero de la clase obrera, el taco nació del ingenio mexicano para atender una necesidad a través de la escasez y de aprovechar hasta el más recóndito lugar donde haya carnita y grasa en una cabeza.

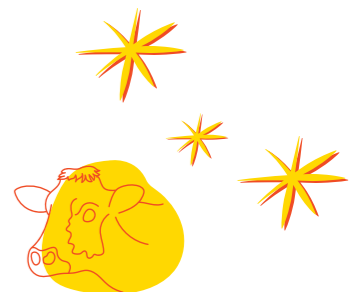
El primer registro de estos tacos en la Ciudad de México data de los años 1930, cuando en los rastros de la capital se cocía la cabeza de res para quitarle el desecho y vender el hueso,

que en esos tiempos era de mayor valor, ese “desecho” se metió en una tortilla y resultó un bendito manjar.

La preparación de la cabeza es un proceso de horas, la cocción puede ser al vapor o hervida junto con cebolla, ajo y hierbas de olor; después se descarna y se pica finamente en un tronco taquero haciendo una fusión de trompa, cachete, nervio, paladar y ojos. Los sesos y la lengua por lo regular se venden por separado y más cariñosos, un gustito que se come hasta con el meñique arriba.

## El taco aburguesado

Nuestro querido taco, abrasador del barrio, también ha sido parte del daño colateral que ha dejado la gentrificación, elevando los precios y elitizando al platillo popular. La gourmetización de la comida callejera es un fenómeno en el cual un platillo que surge en la clase obrera se lleva a los restaurantes con presentaciones estilizadas. El taco de cabeza, nacido en los rastros, hoy también se sirve en platos de porcelana, especialmente la lengua, considerada una *delicatessen*, la parte más blandita y jugosa de la cabeza de la res.



## DÓNDE COMERLO...

### Los Abogados

¡Un manjar mi Lic! La lengua y la cabeza es algo que se desarrolla muy bien en la abogacía y estos profesionales del taco son una opción deliciosa para que te des un entrón de cabeza, sesos y lengua.  
Norte 172 510  
Pensador Mexicano  
Mar-dom: 9-21 h

### Don Chencho

Av. Presidente Plutarco  
Elías Calles 1595, Albert  
Jue-mar: 17-23 h

### Tacos Balbuena

Av. del Taller esquina con  
Fernando Iglesias Calderón  
Jardín Balbuena  
Lun-dom: 17-1 h

### Tacos de cabeza “Arturo”

Hortelanos 9, Morelos  
Lun-sáb: 9-22 h

### “El Charro” Ceylan

Avenida Ceylan esquina con  
Poniente 116, Industrial Vallejo  
Lun-vie: 8-15 h

# \* NUEVOS SABORES DEL TACO \*



*\*Puedes acompañar este taco con salsa taquera o de chile habanero; cebolla en escabeche o cilantro y cebolla picados*

La gourmetización del taco surge cuando su consumo se propaga en la clase alta, “civilizar” la comida callejera es un fenómeno que la ciudad ha sufrido desde el siglo anterior, sin embargo, ahora lo vivimos cuando el consumo de tacos surge de una necesidad instagramable, más allá de satisfacer el hambre.

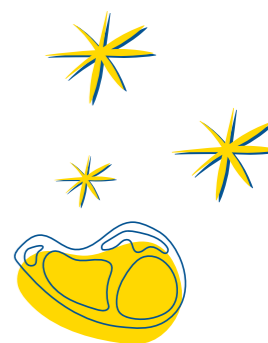
En estos últimos años han surgido nuevas propuestas del taco que atienden a diferentes mercados, como restaurantes con tacos de carne kobe con un valor de más de \$700, pero no es nuestro objetivo hablar de ese tipo de tacos, más bien enaltecer opciones

que atienden al consumo responsable como los tacos veganos o la innovación de nuevos sabores sin tener que pagar cantidades exorbitantes, como el Taco Güero de Los Pastorcitos de Sirloin, un tacuche con chile güero a las brasas, relleno de top sirloin y queso gouda o la Taquería Cariñito y su taco de berenjena confitada en soya y salsa de tamarindo (no importa si se te cae la saliva sobre esta página). Hablemos de esas taquerías que ofrecen opciones innovadoras y accesibles para toda la banda, brindando nuevas sensaciones a nuestros paladares chilangos.

## Luchas sociales dentro de una tortilla

La comida vegana ha existido desde nuestros antepasados prehispánicos y se definió como una filosofía en los años 1940 al ser “el principio de la emancipación de los animales de la explotación del hombre”. Las luchas sociales por mejorar nuestro planeta también caben dentro de una tortilla, esta lucha se llama: taco vegano.

Las recomendaciones de esta categoría abarcan opciones vegetales y carnívoras con un sentido de innovación sin precios estratosféricos.



## DÓNDE COMERLO...

### Los Pastorcitos de Sirloin

¡Para catadorxs del taco! Este restaurante es un ejemplo de que los sabores auténticos y la creatividad culinaria no están relacionados con precios exorbitantes. Pide un Taco Güero y uno Especial. ¡Te vas a enamorar! Nota: también tienen opciones sin carne.

Pedro Romero de Terreros 516  
Local C, Del Valle Norte  
Dom-mié: 13:30-22 h  
Jue-sáb: 14:30-23 h

### Cariñito Tacos

Guanajuato 53, Roma Norte  
Lun- sáb: 13-22 h, dom: 13-20 h

### VEGuerrero

Ignacio Zaragoza 53  
Buenavista  
Lun-dom: 11-18 h

### La Chule

Sullivan esquina con  
Manuel María Contreras  
San Rafael  
Lun-mar: 10-16 h  
Jue-vie: 10-16 h

### Vegan Mixtle

Miguel Ángel de Quevedo 50  
Chimalistac  
Lun-vie: 8-20 h, sáb: 10-15 h

# NO SON DE ACÁ, PERO ESTÁN

## TACO DE PESCADO

Nuestra ciudad no tiene costas y su playa más cercana está a cinco horas en carro, aún así no puede pasar desapercibido las delicias que nos da el mundo marino, mucho menos el emblemático taquito de pescado de la península de Baja California. Este taco se popularizó junto con un sinfín de platillos del mar gracias a la migración de pescadores y lugareños de las costas.

La frescura y sabor único de los tacos de pescado, preparados con pescado blanco, su delicioso y esponjoso capeado color dorado, elaborado con cerveza, coronados de una variedad de salsas y vegetales frescos y coloridos, capturaron nuestro paladar, convirtiéndose rápidamente en un éxito en la escena gastronómica de la ciudad. Y es que tristemente no tenemos playa, pero sí el mercado de pescados y mariscos más grande de México y el segundo más grande del mundo, en La Nueva Viga encontrarás este tacuche y muchas opciones de tacos de mar.



## TACO DE CARNITAS

Cada taco tiene un antojo particular según la ocasión y ejemplo de ello son las carnitas de fin de semana, lugar donde el taquero nos consiente después del estrés al que nos enfrentamos de lunes a viernes. El plan ideal es llegar al puesto de carnitas, ese que tiene un rótulo de un puerco que está feliz mientras se fríe en una cazuela, pedir dos de maciza con chamorro, uno de nana con salsa desbordante y un chesco pa apagar el fuego, el combo que te reinicia la vida. ¡Gracias Michoacán!

Aguántame las carnitas porque su preparación es artesanal y lleva su tiempo. Todo comienza con los trozos de carne de cerdo cocidos lentamente en su propia manteca, junto con hierbas, especias, jugo de naranja y en muchas recetas lleva refresco de cola, hasta lograr una textura jugosa y tierna. Este proceso de lenta cocción, típicamente lo podemos apreciar en grandes cazuelas de cobre, lo que le confiere su sabor característico y su deliciosa jugosidad. Una vez cocidas, las carnitas se desmenuzan o pican finamente y se sirven en su tortillita de maíz con cebolla, cilantro, salsita y limón. Aquí aplica perfecto la de "taco que cierra no es taco"



## TACO DE BARBACOA

El de barbacoa también es un taco que atiende necesidades más cercanas al fin de semana y de desayuno. Un taco que se lleva bien con el consomé, el dúo perfecto levanta muertos de la vida nocturna, y es que llegar con resaca a la barbacoa es como entrar al paraíso donde se recupera la fuerza, una especie de recinto de rehabilitación para chilangxs trasnochadxs.

El taco de barbacoa ya es parte de un ritual dominical chilango, pero sus antecedentes son prehispánicos y su técnica se remonta a las prácticas de cocina de los pueblos originarios, quienes cocinaban carne en pozos excavados en la tierra y pencas de maguey. En un principio se cocinaba con conejos y venados pero con el mestizaje culinario que vivimos a través de la conquista se integró el borrego en la receta.

La barbacoa cuenta con diferentes partes y cada una tiene sus cualidades, la pierna, conocida en CDMX como maciza, cuenta con menos grasa y no es tan jugosa como la espaldilla que es la parte más cotizada de la barbacoa, o si te gusta con más grasita te puedes pedir unos de costilla.

¿Quieres una buena barbacoa? Prueba la Barbacoa El Sombrero en Mexicaltzingo, Iztapalapa, un puesto de fin de semana consolidado como parada obligatoria en el oriente de la ciudad.

## TACO DE COCHINITA

Este tradicional platillo de Yucatán es el ejemplo perfecto de la llegada de sabores a través de la migración, donde la Ciudad de México es un collage de culturas y técnicas culinarias que arribaron buscando nuevas oportunidades.

La cochinita pibil se prepara con un método de cocción ancestral que le da una textura tierna y jugosa. La base es la carne de cerdo marinada y cocida lentamente en un horno subterráneo llamado pib, envuelta en hojas de plátano con una mezcla de especias, jugos cítricos y achiote, el ingrediente clave que le da su característico color rojo-anaranjado. Al salir se desmenuza y se acompaña con tortillas de maíz calientitas, cebolla morada encurtida y chile habanero.

La oferta de la cochinita en la ciudad es vasta, la de los reflectores es "El Turix" pero nuestras opciones alternativas y sumamente deliciosas son "TAVO Todo en Cochinita" en la San Rafael y "Un Rincón de Tebek" en la Obrera, eso sí, en cuanto te sirvan el tacuche dale su mordidón porque tan jugosa está la carne que se aguada la tortilla.







# Las huellas de los feminicidios en CDMX

Después de un feminicidio, las madres, las tías, las amigas son esas víctimas que deben sobrevivir a la pérdida, al dolor, al terror, a la impunidad. En el mejor de los escenarios, logran sobreponerse y continuar su vida aún con el vacío que deja una muerte violenta; en los peores, su cotidianidad se vuelca en emprender un largo camino por el acceso a la justicia. Volvimos a cinco casos de feminicidios mediáticos en la CDMX, esos que acapararon los reflectores de los medios, los posteos en las redes sociales, las protestas y las conversaciones locales, pero que una vez pasado el pico de interés, se disolvieron en el olvido.

Este es un texto que pretende contribuir a la justicia, a la memoria de estas mujeres, y a entender la lucha de las y los familiares y personas cercanas, ya que es fundamental para fortalecer el acceso a la justicia, a la reparación y a las garantías de no repetición.

Investigación: Daniela Rea y Lydiette Carrión

Fotos: Andrea Murcia

Edición y coordinación: Cristina Salmerón

Este reportaje se realizó con apoyo de ONU Mujeres México





## México

es un país en el que los feminicidios siguen siendo una grave problemática que debemos atender como sociedad. Cada día, en promedio 9.33 mujeres son asesinadas.

Y cada día en la prensa hay una historia de feminicidio que reemplaza a la anterior, así la opinión pública rara vez sabe o entiende lo que ocurre después de una noticia. Por ejemplo, no sabe si lo que leyó sobre una joven fue verdad, si fue una construcción narrativa para vender un periódico o si se trató de un invento de la defensa para ensuciar la memoria de la víctima. Por falta de este seguimiento, la gente no sabe si a pesar de los datos conocidos, el feminicida ya ha sido sentenciado o, por el contrario, pasan los años y todo continúa en un limbo jurídico. Es decir, no hay ningún seguimiento o apoyo a niñas y niños por el feminicidio de sus madres, a sus abuelas, hermanas o familias que se hacen cargo.

Lo que sucede después de que una historia deja de estar en la portada de los medios depende en mucho de la colectividad que se acercó a ayudar a una familia, de las organizaciones que acompañen el caso, del ruido que se hizo en las redes sociales, del acompañamiento legal, personal y comunitario.

En 2023, el Secretariado Ejecutivo del Sistema Nacional de Seguridad Pública registró 848 víctimas de feminicidio y 2,591 homicidios dolosos. En total fueron 3,439 mujeres víctimas de feminicidios y homicidios dolosos.

En otras palabras, 25% de los asesinatos de mujeres y niñas en el país fueron investigados como feminicidio. En este contexto, es importante mencionar que existen las sentencias de los casos de Mariana Lima y Karla Pontigo, que constituyen dos hitos que marcan las investigaciones de las muertes violentas de las mujeres y las niñas, no solo porque son innovadoras en el ámbito de la impartición de justicia al determinar la manera en la que deberían ser realizadas las investigaciones sobre muertes violentas por las autoridades de procuración de justicia aplicando los estándares más elevados de derechos humanos y con perspectiva de género, sino porque se refieren a dos de las formas comunes de desvío de las investigaciones policiales y periciales para los casos de suicidios y los homicidios imprudenciales u homicidios dolosos que se presumen como accidentales.

Tan solo en dos de los casos que presentamos a continuación, la Fiscalía se apresuró a calificarlos como suicidio, y fue hasta que grupos de activistas presionaron, o que el feminicida volvió a matar, que las autoridades rectificaron. ¿Cuántos casos más de feminicidio debe haber que se clasificaron como suicidios o accidentes? Es imposible saberlo, pero lo que sí sabemos es que todavía hay mucho por hacer.

Con la intención de mantener la memoria viva, de dar seguimiento a estos casos tan mediáticos y que ahora parecen un poco en el olvido, entrevistamos a las madres y tías de cinco víctimas de feminicidio. Son casos que en su momento fueron emblemáticos en la Ciudad de México, que la prensa cubrió hasta el acoso, que fueron *trending topic* por días o semanas y ahora han quedado fuera de la memoria social. Aunque el agobio mediático y social puede ser algo muy cansado para las víctimas en vida, ellas advierten que, gracias a la sororidad, y a las comunidades que les apoyaron, han logrado avances en el acceso a la justicia. Aquí la importancia de no olvidar.





# YANG

## Yang

El 21 de septiembre del 2014 a Yang la encontraron muerta en su departamento en la Ciudad de México. Su cuerpo estaba golpeado y había sufrido asfixia. Tenía 21 años de edad y era la más pequeña de tres hermanas.

Ese día, Mónica Borrego, mamá de Yang, recibió una llamada del papá de Juan Humberto Martínez Cortés (JH), para decirle que su hija sufrió un accidente. Yang y Juan Humberto tenían una relación de pareja de cuatro años atrás, una con constantes episodios violentos: él algún día no la dejó entrar a casa por “llegar tarde” y otro día le quemó su ropa, además de que la alejó de su familia.

Luego de la llamada, Mónica fue a la casa que su hija compartía con Juan Humberto. Al llegar vio camionetas de la policía y del Instituto de Ciencias Forenses de la Ciudad de México (antes Servicio México Forense). Juan Humberto dijo que al llegar a casa la encontró colgada con una bufanda, intentó bajarla para salvarla y sin querer golpeó el cuerpo.

Las autoridades de la entonces Procuraduría de Justicia del Distrito Federal abrieron una averiguación previa bajo la hipótesis de un suicidio. Dos años después, el 4 de agosto del 2016, decidieron el no ejercicio de acción penal en contra de la expareja de Yang. Mónica no creyó esa versión y recabó testimonios que hablaban de la violencia de él hacia ella. “A él le creyeron lo que dijo, que mi hija se había suicidado. Mi lucha por la justicia estos nueve años ha sido convencerlos de lo contrario”, dice Mónica.

A finales del 2016, cuando las autoridades decidieron no investigar a la expareja de Yang, Mónica revisaba el Facebook y encontró una foto de Juan Humberto Martínez junto a la noticia de la muerte de una joven, Campira Lisandra Camorlinga Alanís, quien según los medios se había suicidado, como Yang. “Yo le dije, le advertí al abogado: a este cuate se le hará muy fácil hacerlo otra vez”, recuerda Mónica.

En los medios de comunicación, el agresor fue identificado como “El matanovias”, sobrenombre que Mónica rechaza porque implica poner la atención en el agresor, revictimizar a las mujeres asesinadas y diluir la seriedad del problema al hacerlo banal, un producto del espectáculo. El feminicidio de Campira le dio más elementos a Mónica para luchar por la justicia de Yang. El 6 de mayo del 2021 logró que la ahora Fiscalía General de Justicia de la Ciudad de México solicitara la detención por feminicidio agravado en contra de Yang, dos años y medio después, el 24 de noviembre del 2023, Juan Humberto Martínez fue sentenciado a 52 años de prisión.

“Por un lado la sentencia es un alivio”, dice Mónica, “por otro lado me dio mucho odio y coraje porque al final mi hija no está viva. Una sentencia se convierte en la meta de una lucha, pero cuando piensas, eso solo resarce un poco, no todo. No sé cómo son las cárceles, pero me gustaría que ellos entendieran el daño que hicieron. Eso sí abonaría a la justicia, que se sientan en el lugar de una, que entiendan, que vean, que sientan el daño que nos han hecho”. Mientras Mónica habla, recuerda el rostro de Juan Humberto en las audiencias: “Se veía tan arrogante, tan seguro de que por ser hombre podría ganar”. Para Mónica también está pendiente que se sancione a los funcionarios responsables de la investigación, pues no realizaron la mecánica de lesiones como se debía, no resguardaron la escena, perdieron evidencia y no se cuidó la cadena de custodia.

El dolor por la pérdida nunca acaba, dice Mónica, pero sí, también la vida sigue. Y ella decidió saldar una deuda personal regresando a la universidad, lo que no pudo hacer cuando joven por dedicarse al cuidado de sus hijas. Eligió Trabajo Social porque desde ahí le gustaría transformar la vida, el entorno de estas luchas. “Hay muchos casos que no se van a resolver, y por eso quiero crear un ‘salvavidas’ para las mamás, para que puedan sonreír sin culpa, sin culpa por no luchar más, por no estar ahí, por no hacer suficiente, porque nos creemos que estos crímenes son por nuestra culpa. Yo quiero algo chido, quiero que dentro de todo las mamá podamos sonreír y sentirnos bien”.

# CAMP

## Campira

Quedamos de hablar al mediodía por videollamada. Confirmamos apenas una hora antes, pero Margarita no llega a nuestra cita virtual. Quizá se arrepintió, pienso. Pero en realidad lo que ha pasado es que se quedó dormida. Un par de horas después responde los mensajes: “Una disculpa, estoy tan cansada que aunque confirmamos me olvidé”, advierte.

¿Cuál es la intensidad del cansancio de una mujer que rebasa los 60 años, que ha quedado a cargo de dos niños huérfanos —su nieta y su nieto— y que además debe empujar judicialmente el feminicidio de su hija?

En 2016, Campira Camorlinga tenía 31 años y se dedicaba principalmente a sus hijxs: un niño de 10 años —cuyo padre había fallecido años atrás— y una bebé de un año. Campira había leído mucho sobre crianza con apego. Le importaba que ambxs crecieran en un entorno que se sintiera seguro y lleno de amor. Así que dedicaba la mayor parte de su energía a sus hijxs. Se relacionaba con otras jóvenes en la misma sintonía: lactancia materna, canguro de seguridad, amor. Vivía cerca de uno de sus hermanos para poder dar todo eso: criar con apego requiere trabajo, tiempo, convicción y ayuda.

Al mismo tiempo, trataba de mantener el ritmo en su licenciatura de Creación Literaria en la Universidad Autónoma de la Ciudad de México (UACM), la única universidad pública que ofrece esta carrera. Años antes estudió algunos semestres en la Facultad de Veterinaria de la UNAM, ya que amaba a los animales, en particular los gatos. “En nuestra familia nos interesan mucho los gatos”, advierte Margarita. También había estudiado idiomas. A grandes rasgos en eso estaba Campira antes de conocer a JH.

A JH lo conoció a mediados de 2016 y comenzaron una relación que probablemente al inicio parecía idílica, pero los amigos y conocidos de ella notaron un retraimiento en la joven. Para diciembre él la convenció de que vivieran juntos en la casa de ella, en la colonia de Santo Domingo, Coyoacán. Vivieron así dos semanas.

El 31 de diciembre de 2016, entre las cinco de la tarde y las nueve de la noche, JH la mató. La autopsia revela asfixia, y además que él realizó una serie de lesiones infamantes y degradantes previas a la muerte. También violencia sexual. Después de quitarle la vida, le cortó el pelo de forma irregular, algo que ya había hecho antes contra otra chica, **una joven de 22 años llamada Yang...** JH además quiso simular un suicidio: “sembró” la foto de su primera pareja en las manos de ella, abrió las llaves del gas. Eso sí, huyó del sitio con destino desconocido, fue hallado casi un año después viviendo como indigente en Guatemala...

Regresamos a Margarita, a 2024. A nuestra conversación cargada de cansancio. Apenas este año inició propiamente el juicio. “Son muchos, muchos amparos, él interponía uno tras otro y tardaban mucho para resolverlos. Desde tres meses hasta medio año. Pero antes de la pandemia nos faltaba una audiencia para la audiencia intermedia”.

La audiencia intermedia suele ser un punto de inflexión para un juicio, pero esa última audiencia previa se canceló por la pandemia y no se reprogramó. Llegó el confinamiento y los juicios quedaron en suspenso durante muchos meses, casi dos años. En el caso de Campira se reanudó el proceso hasta abril del 2022, “y eso porque metimos algunos escritos, nos citan el 9 de abril para el juicio oral”. Y entonces la defensa de él se amparó por la omisión de aquella última audiencia.

Así transcurrió otro año. Hasta abril de 2023, y luego, tras todo este largo proceso, en enero de 2024 ha iniciado el juicio. Tuvieron que pasar más de siete años para que iniciara el juicio oral.

“Estuvimos más de cuatro años sin ninguna audiencia”, resume Margarita. Sin embargo, advierte, confía en que el juicio sí se desarrollará de forma expedita.

Si bien el monto económico de sostener un juicio suele ser muy alto, Margarita explica que ha tenido la suerte de que, a partir de enero de 2018, el Observatorio Nacional Ciudadano contra el Feminicidio le ha dado la asistencia jurídica.

Sin embargo, quedaron otros gastos: dinero para el traslado a las audiencias y los trámites, desde Acapulco —donde Margarita radicaba antes del feminicidio de su hija— a Ciudad de México. Luego, las escuelas de lxs niñxs. En la primaria pública, “estaban revictimizando mucho [al niño mayor]. Estaba en una secundaria y tuve problemas con el subdirector. Tuve que pasarlo a una escuela particular”, debido al feminicidio. En la escuela, el resto de niñxs lo atacaban por lo que hicieron contra su madre.

A la niña, al cumplir los cuatro años también la inscribió en escuela privada, para que tuviera un mejor seguimiento. Actualmente “ella está muy bien, pero durante muchos años hacía berrinches, corajes, por la rabia de no tener a su mamá”.

Hasta 2022, Margarita se mudó de nuevo a Ciudad de México, para que el nieto mayor explorara a qué se quiere dedicar. Pero el muchacho decidió regresar a Acapulco. Ahora solo vive con la pequeña.

Margarita le tiene agradecimiento a la prensa. Si no hubiera sido por la difusión, es probable que nunca hubieran detenido al probable feminicida.

“Fíjese que antes de todo esto, yo no creía en la prensa. Para mí era amarillista, mucha de ella vendida, yo no veía noticias. Pero a mí me ayudó. Mi hija muere el día último de diciembre, y aquí [en la casa donde falleció], estaba todo cerrado. Solo con un policía, pero no habían hecho nada. Y hasta marzo que llegó un amigo de mi hermana, y lo hizo viral en redes... En cuanto lo anunció, empezaron los policías a venir, a tomar muestras, pruebas y entregaron el departamento a finales de abril y hasta marzo sacaron la orden de aprehensión. En cuanto se hizo viral empezaron a trabajar”, cuenta.

El haber denunciado su caso ante la prensa le acercó a Mónica, madre de Yang, la joven de 22 años que fue asesinada en 2014 por el mismo JH. “Es muy importante mi amistad con ella. Mónica es muy solidaria, muy luchona, ella es la que me ha animado a seguir adelante. Ella me llevó al Observatorio. Es muy importante la amistad que llevo con ella y con todas las demás compañeras”.

—¿Qué es lo más importante que el feminicida no le ha podido arrebatar de Campira?

—Su amor, no me lo han podido quitar. Su amor nunca me lo van a poder quitar. Su sonrisa, su ternura. El recuerdo de cómo cuidaba a sus hijos. Eso jamás me lo van a quitar. Era mucho cómo me los amaba. Eso nunca me lo van a quitar.



# Ingrid

Es viernes 9 de febrero del 2024, atardece y Antelma Vargas sale de su jornada como trabajadora del hogar en la Ciudad de México, camina a la estación de Metro y comienza el regreso hasta su casa en Ecatepec. Antelma, vestida con su blusa rosa, un cubrebocas que usa por la irritación de garganta y la melena suelta, se pierde entre la gente como una más. Nadie podría adivinar que esa mujer serena camina, justo hoy, con el duelo de haber perdido a su hija. Que la vida siga como si nada.

El domingo 9 de febrero del 2020, Ingrid Escamilla fue asesinada por su entonces pareja Erick Francisco Robledo Rosas. En México, en promedio entre 9 y 10 mujeres son asesinadas al día, pero el feminicidio de Ingrid trascendió a una indignación masiva por la brutalidad del crimen y porque las autoridades filtraron a la prensa las imágenes de su cuerpo lastimado, la prensa las publicó en sus páginas y esas páginas repletas de sangre pasaron a las redes sociales.

El doble crimen contra Ingrid movilizó a cientos de mujeres en todo el país que salieron a reclamar la exhibición del daño; se pintaron fiscalías, se protestó afuera de periódicos, se llenaron las redes sociales de imágenes bellas con su nombre, Ingrid Escamilla, para alterar el algoritmo y diluir el horror. Se publicó incluso una ley local y otra federal que castigan la difusión de imágenes de víctimas por parte de personas funcionarias públicas.

A Ingrid, dice su madre, siempre le gustó procurar su persona, su imagen, “se despertaba a las cuatro de la mañana para tener tiempo de arreglarse e ir a la escuela, con su cabello planchado. A ella le daría mucho orgullo saber que tantas mujeres y tantas personas salieron a protestar por ella, aunque no la conocieran, que salieran con su foto a gritar su nombre y justicia”, dice Antelma.

Estos cuatro años y después de la explosión mediática que provocó el feminicidio, Antelma vivió en la penumbra su lucha por la justicia. “Yo no salí a la prensa hasta que se acercó la sentencia, porque no podía hablar, me costaba mucho decir su nombre, cuando hablé por primera vez fue doloroso, pero salió toda la rabia e impotencia por lo que habíamos vivido”.

Costó protegerse y proteger a sus cuatro hijas y nietas de los rumores. Recuerda con indignación que en la secundaria de su nieta, en el salón, la maestra habló de Ingrid y les dijo a las adolescentes: “Por eso tienen que fijarse bien con quién salen, para que no les pasen estas cosas”; recuerda la culpa que le echaban familiares por no haber hecho suficiente, por no haberla cuidado suficiente, por no estar pendiente lo suficiente.

Antelma vivió su lucha en medio de procesos judiciales que la revictimizaron —audiencias retrasadas o canceladas—, y lo que ella acusa como omisiones y promesas incumplidas de la Fiscalía —como el castigo a la autoridad que filtró las fotos de su cuerpo y el pago de los gastos funerarios y traslados—. Supo de mujeres que tenían cuatro, siete, nueve años esperando justicia y ella no deseó verse ahí, por eso contrató, como pudo, abogados particulares. Año y medio después del crimen, el 17 de octubre del 2022, lograron la pena máxima por feminicidio: 70 años de prisión.

“La sentencia me dio satisfacción porque él pensaba que nadie iba a pelear por mi hija, que se iba a quedar así, impune y en el olvido, y yo me dije ‘voy a pelear hasta lograr la pena máxima’, y lo logramos”. Para Antelma, esta sentencia significa una esperanza para las otras mamás que buscan justicia por sus hijas.

Lo que aún está pendiente es saber qué pasó con el funcionario que filtró las fotos del cuerpo de Ingrid. Antelma dice que la Fiscalía de la Ciudad de México no les informó con claridad si hubo investigación, quién fue responsable y qué sanción tuvo, a pesar de que fue un compromiso de la entonces fiscal, Ernestina Godoy.

Antes de ese 9 de febrero del 2020, Antelma había dejado el trabajo; estaba agotada, había



tenido una enfermedad y la pensión que el padre de sus hijas le dejó, alcanzaba para vivir. Soñaba con volver a Huauchinango, el pueblo que la vio nacer. Pero después del feminicidio de su hija tuvo que regresar al trabajo para pagar a los abogados y mantener su mente distraída. Eso y las terapias la ayudaron a sostenerse emocionalmente. También el abrazo de otras mamás y de las mujeres que, sin conocerla, salieron a marchar, a gritar, a quemar todo por Ingrid. “Les estoy eternamente agradecida, más aún cuando se unieron para quitar las fotos de su cuerpo en las redes sociales”, dice Antelma.

Ahora que logró justicia, Antelma quiere dejar el trabajo y honrar a Ingrid. “Me gustaría difundir la Ley Ingrid en más estados, que la adopten, que se haga famosa como la Ley Olimpia para que ninguna de nuestras hijas vuelva a ser expuesta cuando sus cuerpos se encuentren mal”.

Antelma se pierde entre la gente que vuelve a sus casas, camina serena. “Costó mucho llegar aquí”, dice, se refiere a la justicia, pero también a sanar la culpa y el dolor. Vivía como ida, desconectada. Hoy, dice, está en un lugar distinto. “Hoy puedo recordar a mi hija como era, no como lo que le hicieron. Era alegre, era el alma de la fiesta, recordarla así es mi forma de honrarla”.



# FÁTIMA CECILIA

## Fátima Cecilia

A cuatro años de ese feminicidio que aterrizó a la ciudad (a solo unos días del de Ingrid), Gladis Giovana “N” —la mujer que recogió a Fátima de la escuela— y Mario Alberto “N” —su pareja—, siguen en proceso penal. En las próximas semanas iniciará la audiencia por el delito de feminicidio, secuestro y diversos delitos sexuales. Ellos fueron detenidos el 19 de septiembre del 2020, luego de una campaña de denuncia en los medios. A través del registro de cámaras se pudo documentar que quien recogió ese día a Fátima fue Gladis Giovana, conocida de la familia, y la llevó a una casa ubicada a unas cuerdas de la escuela, en donde se encontraron cintas de plástico con las que habrían tenido atada a la niña. En un principio, la defensa de Gladis intentó separar el proceso, argumentando que ella sufría violencia doméstica por parte de Mario, pero no lo logró. La defensa de Fátima Cecilia pide la pena máxima de 70 años por el feminicidio, más otros delitos.

Además del proceso contra Gladis y Mario Alberto, a los seis meses se inició un proceso por violación agravada en contra de Luis “N” (papá biológico de Fátima) y contra el señor Álvaro “N” (compadre de Luis), por abuso sexual en contra de uno de los hermanos de Fátima. El asesinato de la niña evidenció la violencia sexual que sufría el pequeño desde tiempo atrás. Álvaro fue sentenciado a 88 años, el proceso sigue contra Luis.

El crimen contra Fátima también dejó ver fallas por parte de autoridades judiciales y educativas. En el caso de las judiciales, se inició un proceso penal en contra de cuatro policías de investigación y dos ministerios públicos por dilación al iniciar la carpeta, al enviar patrullas para buscarla y la mala investigación. Por ejemplo, fue tan deficiente la inspección ocular que realizaron, que un año después, cuando la defensa de Fátima pidió otra revisión en la casa donde estuvo secuestrada la niña, encontraron su ropa, su mochila y un letrero en la pared rayado con piedra que decía “Auxilio febrero 2020”, del cual no hicieron pruebas grafológicas. El proceso penal contra los funcionarios se suspendió por acuerdo de las partes y los funcionarios fueron sometidos a un proceso de capacitación, disculpa pública y reparación del daño (que está en proceso).

En el caso de las autoridades educativas que entregaron a Fátima a una persona no autorizada, la defensa de Fátima inició una denuncia por omisión de cuidados, sin embargo, se quedó en etapa inicial al entrar en un acuerdo con la señora Magdalena Antón, mamá de Fátima, explica Ana Katiría Suárez, la abogada de la familia.

El crimen contra Fátima Cecilia reúne una serie de daños de autoridades y sociedad. Antes de su desaparición y feminicidio, Sonia, su tía, denunció ante el Sistema Nacional para el Desarrollo Integral de la Familia (DIF) omisiones de cuidado y negligencia, pero la instancia gubernamental no atendió y lxs vecinxs no quisieron testificar por considerar que “no era su problema”. Probablemente, dice Sonia, si esas denuncias hubieran sido atendidas, Fátima estaría viva.

“Las mismas autoridades del DIF o de las Agencias nos decían que no denunciáramos, que no iba a pasar nada y que si pasaba, si les quitaban los niños, les iba a ir peor en esas instituciones y no tendríamos posibilidad de adoptarlos”, dice Sonia. A nivel nacional se han documentado violaciones a los derechos de la infancia en espacios institucionales de cuidado, que han registrado maltratos, abusos y trata. Sin embargo, lejos de modificar las condiciones de esos sistemas, la respuesta que las autoridades dieron a Sonia parecía más un deslinde de responsabilidad.

Desde que Fátima y sus hermanos eran pequeños, Sonia intentó intervenir para que mejoraran las condiciones en las que vivían. Semanas antes del crimen, planeaba vacaciones con lxs niñxs, como una forma de estar cerca y al pendiente de su situación. **Ahora, una de sus luchas más importantes es que la sociedad entienda que las infancias no son “propiedad privada” y que corresponde a la comunidad y autoridades cuidar por su bienestar, aunque “no sean nuestros hijos”.** “Siempre que un niño o niña necesite ser escuchado hay que encontrar las formas de alzar la voz por esa infancia”, dice Sonia.

Para Sonia, lograr una sentencia máxima ayudaría a que Gladis Giovanna y Mario Alberto no sigan dañando a la sociedad; sin embargo, la justicia para ella significa otra cosa: “Para mí, justicia sería que acabe la impunidad; que sean ellos, los agresores, los que tengan miedo, no nosotras; que no tengan posibilidad de hacer daño, que colapse el patriarcado”.

De vuelta en la Glorieta de las mujeres que luchan, los papeles que vuelan al romperse la piñata secundan su deseo: “Seguridad”, “Que permanezca la alegría y la inocencia”, “Tener a todos nuestros seres queridos”, “Que llegue la justicia”, “Volver a ver a mi hermana (desaparecida)”, “Caminar tranquila, no tener miedo”, “Que nuestras infancias crezcan con amor y una vida tranquila y bonita”.

En la Glorieta de las Mujeres que Luchan, las compañeras activistas piden a lxs presentes escribir en un papel lo que desean que se vaya, que deje de existir, y en otro papel los sueños, los deseos, lo que debe permanecer. Con los primeros papeles forran la parte exterior de la piñata, los segundos van al interior. Una fila de niñxs le pega hasta romper lo que se debe ir para siempre, luego los deseos revolotean en el aire.

Este 11 de febrero del 2024 se cumplen cuatro años de la desaparición y feminicidio de Fátima Cecilia. Fue vista por última vez al salir de la escuela Enrique C. Rébsamen, en Xochimilco, de la mano de una mujer que no era su mamá. Cuatro días después, su cuerpo de siete años fue encontrado dentro de una bolsa de plástico, a menos de 3 km de distancia de la escuela. Tenía huellas de tortura física y sexual. Este homenaje con estos niños y niñas, con la piñata y los dulces, con la foto de Fátima soplando un diente de león, es para celebrar su vida.

Si no es en compañía, recordando su vida, ¿cómo es que se puede sobrevivir al dolor y la impunidad? “Yo he podido sobrevivir a este proceso por la colectividad, por la esperanza que me da el estar acompañada y transmitir que el maltrato infantil se debe acabar, yo no quiero para nadie más vivir lo que vivimos con Fátima”, dice Sonia López, tía de Fátima que encabeza la lucha por la justicia.



# Lesvy

“Ando en Michoacán, estamos acompañando”, explica Araceli Osorio, madre de Lesvy Berlín, cuando le pido una entrevista. Araceli siempre anda acompañando a colectivas, a grupos de personas, a madres buscadoras, a integrantes de la comunidad zapatista, a músicxs... Han pasado varios días y ha estado acompañando, primero allá, luego en otro estado... hasta que aterriza en la Ciudad de México, de vuelta a su trabajo.

El deseo de acompañar, de tejer solidaridad entre diversas comunidades, ya estaba presente en Araceli Osorio, madre de Lesvy Berlín, antes de que Jorge matara a su hija. De hecho, también estaba en Lesvy. La joven de 22 años tenía la misma inquietud de solidaridad y construcción que su madre: vincularse mediante proyectos solidarios, hacer comunidad, además de pasión por el arte y el conocimiento... Antes de que Jorge la matara, en la madrugada del 3 de mayo de 2017.

Ahora, en estos casi siete años sin Lesvy, la idea y el valor de comunidad también sufrió transformaciones en Araceli. Actualmente, se dedica a apoyar y acompañar a personas que han pasado por lo mismo y requieren asesoría.

El 3 de mayo de 2017 fue hallado el cuerpo de Lesvy, de 22 años, en una caseta telefónica ubicada frente al Instituto de Ingeniería de la UNAM, con un cable de teléfono enredado en el cuello y con lesiones visibles. Esto generó una enorme movilización por parte de estudiantes y académicas en la UNAM. Este feminicidio fue muy mediático, en gran parte por el lugar de los hechos. En respuesta, la entonces Procuraduría General de Justicia de la Ciudad de México, (PGJ) emitió varios tuits en los que desacreditaba a la joven: que la noche de los hechos se había alcoholizado..., “El novio con quien la víctima vivía, informó que él trabajaba en el área de intendencia de la Preparatoria 6”, “que ella ya no estudiaba desde

2014, y dejó sus clases en CCH Sur [perteneciente a la UNAM], donde debía materias”.

Más adelante, además, la misma Procuraduría (ahora Fiscalía de la CDMX) aseguró que la joven se había quitado la vida.

Fue entonces que hubo grupos, organizaciones y colectivos de personas, algunas que ya caminaban con Araceli, pero muchas otras que se sumaron en esos momentos. La madre y la comunidad lograron lo siguiente:

Que la UNAM reconociera a Lesvy como parte de su comunidad.

Que la Comisión de Derechos Humanos de la Ciudad de México emitiera una recomendación contra la entonces directora general de Comunicación Social de la Procuraduría, por esos tuits que culpaban a Lesvy y la caracterizaron como una joven “descarriada”.

Que la Fiscalía cambiara la investigación —filtrada a los medios— de “homicidio culposo”, en el que se establece que el único delito de Jorge había sido impedir que Lesvy se quitara la vida, a feminicidio. En el que se demostró con peritajes que Jorge activamente golpeó y estranguló a la joven.

Fue esa comunidad la que ha sostenido a Araceli por estos siete años. Pero la demanda por justicia no ha terminado.

—¿En qué parte del proceso va?

—No hay sentencia definitiva. Después de estos y prácticamente siete años que se cumplirán en mayo no hay sentencia definitiva.

Araceli resume: “No podemos hacer nuestra vida. Hay que estar pendientes de en qué momento nos van a llamar. Y se atravesó la pandemia. Dos años que no se avanzó nada. La cita con la justicia no llega, y eso sigue lastimando mucho”.

Hasta el día de hoy, el sistema judicial ha emitido dos sentencias: la primera por el delito de feminicidio agravado, por 45 años. Después ambas partes —familia de Lesvy y defensa de Jorge— apelaron en un tribunal de alzada, y este emitió una segunda sentencia por 52 años.

La defensa de Jorge todavía tiene herramientas jurídicas para apelar. “Ellos hasta el día de hoy siguen apelando a que se vuelva a revisar el proceso desde un inicio”.

Su defensa insiste en que el único delito de Jorge es no haber impedido que Lesvy se quitara la vida. Más aún, la estrategia legal se ha agarrado al hecho de que la fiscalía primero filtró versiones que lo favorecían.

La comunidad universitaria protestó enérgicamente contra la versión del suicidio, en ese entonces una consigna fue: no fue suicidio, fue feminicidio. Ahora, la defensa de Jorge acusa que hubo una presión mediática contra él y esto se siguió para dar “carpetazo” al caso.

Los peritajes, sin embargo, son concluyentes y desmienten a la defensa: el cable del teléfono con el que supuestamente la joven se ahorcó ni siquiera estaba anudado, sino sobrepuesto. Las lesiones de asfixia en



el cuello de la joven, muy delgadas y hundidas, no coincidían con la circunferencia del cable telefónico, el cual era de bastante más grosor.

Además de impedir el cierre, de poder tener un descanso, el hecho de que no exista una sentencia firme impide que la familia de Lesvy acceda a la reparación del daño: el pago de gastos funerarios, la rehabilitación psicológica y una indemnización por daño moral al haber mentido sobre un falso suicidio. También se ha exigido una reparación del daño por parte la comunidad universitaria, eso tampoco ha llegado.

“Nosotras hemos dicho que el tema no es lo económico, el tema es la justicia. El que los declaren culpables, que sea una sentencia firme. Que nosotras sepamos que ya está esa condena. No nos va a devolver la vida de nuestras hijas, pero humanamente esperamos y pedimos por justicia institucional.

—¿Cómo fue la relación con la prensa en su momento y cómo es la relación con la prensa actualmente?

—Yo empecé a ver un cambio; cuando las audiencias, ya empecé a ver un cambio y también en comunicadores varones. Qué bueno que haya un cambio y que haya más reflexión y más investigación.

—Muchxs amigxs de Lesvy la acompañaron desde el inicio, clamaron justicia. Entiendo que siguen cerca...

—Sus amistades siguen estando cerca. Sus diferentes comunidades. De hecho ahora este 3 de mayo, que sería

el séptimo año, ellxs están con la intención de hacer una velada con muchos tintes de cómo hacían sus veladas, muy bohemias. Sí están muy cerca. Siempre están. Siempre están. Además, están haciendo cosas. Se incorporan a la denuncia, están pendientes de lo que se publica y cómo pueden apoyar. [En otros casos de desaparición también están haciendo la difusión].

“Si pueden colaborar yendo a la audiencia de otra familia, están. Si ellxs pueden participar, incluso tocando, van y tocan. Hablan del tema en sus presentaciones. En el tema plástico, por ejemplo, plasman obras que tienen que ver con la violencia de género contra las mujeres”, resume.

El amor y la conciencia que Lesvy sembró sigue en movimiento. Su feminicidio, así como el de las otras mujeres, han tocado las fibras más sensibles de la sociedad en la Ciudad de México, una urbe donde tanto sus habitantes como sus historias corren aceleradamente. Aún así, hay personas que se han dedicado a erigir anti-monumentos, para que en cada protesta, en cada fecha luctuosa o al pasar un día cualquiera, hagamos memoria de ese dolor, de que es nuestro compromiso exigir la no repetición. Cada 8 de marzo, en la marcha multitudinaria, entre jacarandas, pañuelos violetas, pancartas y cruces rosas, las historias de cada una de estas mujeres vuelven a la memoria. No dejemos que sus muertes queden en el olvido.



## El trabajo de ONU Mujeres

En el marco del Día Internacional de la Mujer, y bajo el lema “Financiar los derechos de las mujeres: acelerar la igualdad”, ONU Mujeres hace un llamado urgente para financiar a las organizaciones feministas y de mujeres para impulsarlas, ya que fortalecer a los movimientos y las organizaciones de la sociedad civil contribuye a la democracia, la paz y el desarrollo sostenible.

A la par del trabajo de la sociedad civil, de las víctimas y de las activistas, para erradicar los feminicidios en la Ciudad de México, ha sido indispensable el trabajo de organizaciones internacionales.

La erradicación de violencia contra las mujeres y niñas requiere de esfuerzos continuos, sostenidos y urgentes. ONU Mujeres acompaña a las instituciones y al Estado Mexicano para generar políticas y acciones claras, en alianza con organizaciones de la sociedad civil y del movimiento de mujeres.

Uno de los grandes esfuerzos de las Naciones Unidas para la eliminación de la violencia contra las mujeres y las niñas ha sido la **Iniciativa Spotlight**, implementada en alianza con la Unión Europea, y en estrecha colaboración con gobiernos y organizaciones de la sociedad civil.

En México, la Iniciativa Spotlight fue implementada por seis agencias de la ONU (ONU Mujeres, PNUD, UNFPA, UNODC, ONU DH y UNICEF\*) en alianza con la Delegación de la Unión Europea y en coordinación con el Gobierno de México (a través de la CONAVIM, el INMUJERES y la SRE\*\*), el Grupo de Referencia de México (integrado por defensoras y activistas) y gobiernos estatales y municipales.



## Resultados en México:

- **Más de 30 leyes** fueron reformadas para fortalecer las atribuciones y capacidades del Estado mexicano en la prevención, atención y erradicación del feminicidio y de otros tipos de violencia. Adicionalmente, en coordinación con el poder legislativo, se elaboraron 26 proyectos de decreto con miras a erradicar el feminicidio infantil, desaparición de mujeres y niñas, violencia sexual, violencia familiar, y proteger a las niñas y niños en situación de orfandad por el feminicidio de sus madres, y de responsabilidades administrativas del servicio público en la atención de los casos, que aún se encuentran pendientes de dictaminación.

- Se desarrollaron instrumentos esenciales de política pública para el Estado Mexicano, como: el **Modelo para la Atención y Protección Integral para Mujeres que Viven Violencias**. Así como herramientas para implementar desde lo local:
  - El Modelo para la Atención y Protección Integral para Mujeres que Viven Violencia
  - El Modelo integral de Prevención Primaria de Violencias contra las Mujeres.
  - Para monitorear y evaluar la alerta de violencia de género contra las mujeres (AVGM).

- **Más de 9,800 niñas, niños, mujeres y hombres** desarrollaron conocimientos para cambiar normas sociales para la erradicación de la violencia contra mujeres y niñas, incluidos medios de comunicación.

- Se fortalecieron capacidades de más de **8,400 servidoras y servidores públicos** (como fiscalías especializadas, instancias municipales de las mujeres, policía de género, instituciones de salud, educación, de datos, comunicación, entre otras), en prevención y atención de la violencia contra mujeres y niñas. Para la sostenibilidad, **el Gobierno de México cuenta con la Plataforma virtual de aprendizaje “Campus Spotlight”** con **15 cursos** instalados para personal del servicio público, OSCs y colectivas. **Más de 40 Organizaciones de la Sociedad Civil y colectivas** recibieron pequeñas subvenciones para fortalecer y ampliar su trabajo directo a más de 4,000 mujeres sobrevivientes de violencia y más de 24,000 de manera indirecta. Asimismo, **más de 350 organizaciones de la sociedad civil, y colectivas de mujeres fortalecieron sus capacidades** técnicas, institucionales, de incidencia, coordinación y trabajo en red.



Además, la Secretaría de las Mujeres del Estado de México y ONU Mujeres realizaron un convenio para implementar “Medidas Urgentes de memoria y reparación del daño a través de las organizaciones de la sociedad civil y la comunidad” y con ello promover acciones simbólicas de memoria a través del arte como una herramienta transformadora de la realidad que contribuye a otorgar voz y dignificar a las víctimas de feminicidio y desaparición, de la mano con las organizaciones de bases y familiares de las víctimas. A través de esta colaboración se financió a 12 organizaciones y colectivas que se implementan proyectos en nueve municipios con alerta de violencia de género donde se realizaron murales, memoriales, podcast y talleres que han beneficiado más de 3,600 mujeres y niñas.

\*La Entidad de las Naciones Unidas para la Igualdad de Género y el Empoderamiento de las Mujeres, ONU Mujeres; el Programa de Naciones Unidas para el Desarrollo, PNUD; el Fondo de Población de las Naciones Unidas, UNFPA; la Oficina de las Naciones Unidas contra la Droga y el Delito, UNODC; la Oficina del Alto Comisionado de las Naciones Unidas para los Derechos Humanos, ONU DH, y el Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia, UNICEF. Durante la Fase 2, UNICEF colaborará como agencia asociada.

\*\*La Comisión Nacional para Prevenir y Erradicar la Violencia contra las Mujeres, CONAVIM; el Instituto Nacional de las Mujeres (Inmujeres) y la Secretaría de Relaciones Exteriores, SR.



## PESIMISMA

AURA GARCÍA-JUNCO

IG: @AURA\_GJ

### ¿De quién es la ciudad?

**P**or una temporada, mi primo L fue repartidor de Uber Eats. Era joven y le gustaba estar afuera. Le gustaba, especialmente, andar en bicicleta: solo así se sentía libre, con el aire gris de la Ciudad de México en la cara, los carros haciéndole la competencia. La bicicleta era lo que más amaba en el mundo. Y lo contagiaba. Tanto así que me enseñó a andar en la mía y me vio pacientemente hacer el ridículo en un parque en la Roma al que fuimos a practicar, educado como estaba en dar clases en las biciescuelas de la Ciudad de México. No se rio ni una vez de esta damisela en apuros, a diferencia de los escatos que hacían piruetas a unos metros.

Como repartidor de Uber no ganaba mucho, pero algo juntaba y, no menos importante, mantenía ocupada su cabeza ansiosa yendo de un lado a otro del norte de la ciudad. Las esperas entre pedidos a veces se alargaban y él pasaba el rato en alguna glorieta de la Gustavo A. Madero, rala en pasto, cotorreando con otros repartidores. Lo sé porque subía videos a Instagram donde se veía asoleado pero contento, riendo con esa voz grave y amable que tenía.

Lo que ganaba por cada entrega, digamos el combo de hamburguesa que alguien (por ejemplo yo) pedía con una mano mientras con

la otra se rascaba el ombligo un sábado por la tarde, le daba una suma de entre 20 y 40 pesos. Si él siguiera trabajando de eso, sus ganancias mensuales serían de entre 7,000 y 14,000 pesos, dependiendo de qué tan devoto de la causa fuera (entiéndase: de si pedaleara desde el amanecer hasta el agotamiento). Actualmente, una persona con ese empleo, que además paga por encima de la lamentable media, batallaría para rentar en la Gustavo A. Madero, su alcaldía, la quinta más barata en la ciudad. Una renta promedio ahí está en casi 10,000 pesos.

La onda de subidones de renta, de encarecimiento de todo, no sacude nada más las colonias con mayor gentrificación: se está llevando entre sus aguas a todo el ex Distrito Federal. Nos vamos acercando a una ciudad que solo existe para quienes pueden pagarla. Y cada vez menos podemos. A veces me pongo a pensar cómo viviría L ahora. Cómo sería recorrer en bicicleta las calles de una ciudad cada vez más exclusiva, en el único sentido posible: la que a la vez expulsa gente de su vivienda, pero necesita de esas mismas personas para sostenerla, desde sus caprichos más superfluos hasta el mero corazón de su funcionamiento. Una ciudad que divide con una profunda línea a quiénes merecen vivir en ella y quienes tienen que decir adiós. Me pregunto de qué lado de la línea quedaría él.



## LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

### #TacoChilango

**T**odos más o menos sabemos qué se come en la ciudad que pisamos. Es un tema de ingredientes endémicos y costumbres; de influencias fuereñas y de la cultura que se construye a partir de todo lo anterior. La comida es identidad en permanente edificación. Se sabe, por ejemplo, que los poblanos comen cemitas y los tapatíos comen tortas ahogadas. No es un cliché. Pasa y pasa todos los días. Se sabe también que, en la península de Yucatán, la cochinita y el lechón están a la cabeza de un montón de preparaciones regionales bien sabrosas; tan sabrosas como la vasta oferta de mariscos en el Pacífico. Y lo mismo sucede con los guisos del norte, tan llenos de sabor como de manteca y desierto. Sabemos que están siempre ahí, esperándonos.

¿Pero qué hay de la Ciudad de México? La respuesta tendría que ser, necesariamente, un taco: la solución inmediata a las necesidades de una ciudad voraz, gigante, hambrienta y con prisa. Un taco, sí. ¿Pero un taco de qué? ¿Cuáles son los componentes que hacen a un taco, un taco chilango?

Así como la propia cultura, la Ciudad de México es un cúmulo de influencias regionales que aterrizaron en este territorio. Decía Alonso Ruvalcaba en un texto para *Chilango* que, “en la Ciudad de México, el taco es doblemente regional: pertenece

a su barrio y a una región del país”. El pasado 24 de febrero, pudimos comprobarlo en *Tacos Tacos, el Taco Chilango de la CDMX*, un evento en el monumento de la Revolución con la presencia de 100 taquerías organizado por Chilango y Fondo Mixto de Promoción Turística de la Ciudad de México. En el evento probamos carnitas michoacanas y también pescado de la Baja; birria tijuanaense y barbacoa de Hidalgo; tacos de chorizo argentino y picaña, tacos árabes y asiáticos. Creo que el suadero lleva la bandera del taco chilango por excelencia por ser el que realmente nació aquí. Pero pienso en todos los demás y no hay uno que no hable de su contexto, de su ser chilango; de acá, pero también de allá. Porque, aunque sabemos que las carnitas vienen de Michoacán y la cochinita de Yucatán, hay tacos creados por segundas y terceras generaciones que han encontrado sus propias interpretaciones de lo que sucede día a día en esta ciudad. Un taco de allá, pero también de acá. Chilango al fin. Ruvalcaba finaliza su texto con las siguientes palabras: “El taco es el símbolo de la ciudad porque representa también el triunfo de la migración contra nuestra innata xenofobia; el triunfo de la equidad contra nuestra desigualdad hereditaria. El taco es una lengua franca y, voluntariamente o no, la hablamos todos y todos la entendemos”. Ese taco, esa lengua franca, es el #TacoChilango.



Chilango