

Chilango revista

UN BRINDIS POR LAS CANTINAS

Y POR DOÑA PERA, LA PRIMERA
MUJER A CARGO DE UNA BARRA
EN NUESTRA CIUDAD





¡SALUD! POR 150 AÑOS DE BRINDAR EN LAS CANTINAS

En este mes de fiesta nacional, rendimos homenaje a esos espacios emblemáticos de la cultura popular mexicana que ni pasan de moda ni dejan de reinventarse.

POR: EUGENIA COPPEL
FOTOS: TANYA CHÁVEZ @tanchv



Lo primero es la salud, así que brindemos: por la bella tradición de salir a tomar una copa con amistades y terminar cantando JuanGa con los desconocidos de la mesa de al lado. En cantinas añejas o contemporáneas, elegantes o de barrio, música de rocola o trío, con o sin botanas incluidas.

Brindemos por las cantinas, esos lugares chilangos por excelencia. Algunas son tan antiguas que sus primeros clientes no conocían la electricidad y llegaban en carruajes o tranvía. Otras nacieron después de Chat GPT y, sin embargo, abrazan el espíritu de nuestra cultura popular.

“Las cantinas son templos de salud”, sostiene el antropólogo y escritor Germán Argueta. La salud que invocamos cuando chocan los vasos, por supuesto, pero también la que genera charlar y reír con otros humanos. “Se crea una relación física y espiritual con esos espacios que permiten una alegría en el cuerpo y en el pensamiento”, dice quien ha dedicado cientos de noches a guiar recorridos por las cantinas del centro de la ciudad y a escribir al respecto en *Crónicas y leyendas mexicanas*, revista que dirige.

El tiempo parece estirarse en estos sitios destinados a convivir y *conbeber*. Ha sido así desde siempre y en todas las culturas: las bebidas espirituosas alteran el estado de ánimo y permiten pasar de la rutina al tiempo ritual. “El ser humano se reinventa cuando genera relaciones de catarsis, de fiesta, de terapia y de magia”, dice Argueta.

En este territorio ya existían pulquerías antes de la llegada de los españoles, lugares para degustar en comunidad el elixir de la diosa Mayahuel. Con los conquistadores llegaron el vino, la cerveza y las tabernas: nuevos espacios al estilo europeo. La semilla de las cantinas se sembró a mediados del siglo XIX. El historiador Ricardo Lugo Viñas escribe en la revista *Km Cero*, especializada en el Centro Histórico de la capital, que fue durante los años en que la bandera estadounidense se izó en nuestro Palacio Nacional (1846-1848). Los soldados gringos buscaron sus propios sitios de esparcimiento y los crearon a semejanza del *pub* inglés o el *saloon*, con las típicas puertas de vaivén.

Explica también que fue a partir de 1870 cuando empieza el *boom* de las cantinas como

las conocemos, con sus barras de madera, sus espejos y las botellas exhibidas en los anaqueles. En aquel momento abrieron algunas que aún existen, más de 150 años después. Entre estas se encuentran La Jalisciense (1870), en Tlalpan; o Tío Pepe (1869), La Peninsular (1872) y El Gallo de Oro (1874) en el centro, donde hay otras posteriores pero también centenarias, tales como La Ópera (1895), el Bar Mancera (1912) o el Salón España (1915).

Algunos de estos espacios han resistido el paso del tiempo, pero las costumbres han cambiado de forma radical. Por suerte. Los clientes ya no utilizan las canaletas en el piso —ubicadas frente a las barras antiguas— para escupir tabaco o sus restos de bebidas, ni se permite fumar en interiores. Ya no solo se sirven alcoholes derechos, sino que existe un gran catálogo de cocteles. El mezcal se revalorizó y empezó a pedirse más que el tequila. Y atrás quedó la restricción, que hoy parece tan absurda y machista, de impedir la entrada a las mujeres (¡eliminada apenas en 1982!).

Podemos decir que las cantinas se han vuelto refugios democráticos y exentos de protocolos. Algunas son casi museos; y todas, un patrimonio cultural inmaterial de nuestra ciudad: puntos de reunión, ágoras, confesionarios, salas terapéuticas o de juntas, lugares para encontrar el amor o curar el desamor, así como cantar, bailar, platicar y olvidarse por un rato de las responsabilidades.

Eso sí: siempre es más disfrutable si se evitan los excesos. Como dice Germán Argueta: “La clave del buen beber, está en el buen comer”. Por eso, la tradición en muchas cantinas ha sido brindar alimentos como cortesía para sus clientes. No todas mantienen la costumbre, pero las cocinas también se han sofisticado. Cortes finos, tacos glamurosos, tortas succulentas, mar y tierra: comer en las cantinas contemporáneas es, sin duda, otro placer que ofrecen estos lugares.

Como estamos en mes de fiesta nacional, en *Chilango* nos dimos a la tarea de recorrer cantinas representativas de diferentes épocas: dos centenarias —Bar Mancera y Tío Pepe—, dos viejas confiables —La Valenciana y Montejo— y dos contemporáneas o reinventadas —Cananea y Ahorita—. Proponemos un brindis por las cantinas: levantemos las copas y digamos ¡salud!



FOTO CORTESÍA LA VALENCIANA

BAR MANCERA

Elegancia y tradición
que no pasan de moda

Un antiguo reloj anuncia las dos de la tarde en la barra del Mancera: hora de abrir una de las cantinas más distinguidas del centro histórico. Entrar aquí es transportarse a los primeros años del siglo XX. La decoración y el mobiliario se mantienen casi intactos desde su inauguración en 1912. La atmósfera bohemia está garantizada bajo sus techos altos con decorados barrocos, candelabros de luz cálida y vitrales de colores, en armonía con los boleros que toca el músico en un piano de cola.

Los martes y miércoles prepara las bebidas Esperanza Landeros, mejor conocida como doña Pera, una señora bajita y sonriente que es casi una leyenda: la primera mujer que estuvo a cargo de una barra en la Ciudad de México, incluso antes de que la clientela se volviera mixta. “Empecé lavando los trastes; pero casi todos los días, después de dejar limpia mi cocina, salía a la barra a ver cómo se servía”, cuenta Pera, de 81 años de edad, quien acabó aprendiendo todo y lleva más de cuatro décadas de práctica. Al principio algunos clientes le hacían saber que no se sentían cómodos con su presencia: “Pero nunca tuve miedo de que los señores no me quisieran, dije ‘yo me quedo’”.

Y se quedó preparando tragos clásicos, que es lo que se servía al inicio: una cuba, una paloma, un *whisky* en las rocas. Ahora también sirve cocteles modernos. El bautizado con su nombre es el Bull Doña Perita: ron mezclado con jarabe, jugo de limón y cerveza oscura. Otros tragos tienen nombres de canciones cantineras, como “Grabé en la penca de un maguey tu nombre”, con jarabe de sauco, sábila, jugo de limón y agua mineral (sin alcohol); o “Yo no nací para amar”, con licor de chile, mezcal, maracuyá, claras de huevo y limón.

El menú de alimentos ha evolucionado, combinando tradición y sabor. Antes, cuando Pera entró y el dueño era español, se preparaban platos como solomillo en varias presentaciones y pulpo a la gallega. Hoy los estelares son el chamorro cocinado al horno y las albóndigas al chipotle servidas con arroz. Aún tienen como entrante la quesadilla con epazote, que en una época se ofrecía sin costo para evitar una borrachera generalizada en la distinguida tertulia.



TIP CHILANGO
BAR MANCERA ES PET FRIENDLY DESDE HACE 20 AÑOS Y ENTRE SUS COMENSALES HAN ESTADO DESDE SILVIA PINAL HASTA HUGO SÁNCHEZ. LOS VIERNES TIENEN KARAOKE Y LOS JUEVES, SÁBADOS Y DOMINGOS HAY PIANO EN VIVO. EL GUACAMOLE CON CHICHARRÓN Y CHAPULINES ES UN CLÁSICO.

Venustiano Carranza 49
Centro Histórico
lun-jue: 14-22 h, vie-sáb: 14-0 h
dom: 14-21 h
reservaciones: 55 5107 7202
IG: @barmancera



TÍO PEPE

Un túnel del tiempo en el barrio chino

Por fuera parece una esquina cualquiera, en medio del pequeño pero ajetreado barrio chino. Por dentro es una de las cantinas más antiguas y auténticas que nos quedan: la Tío Pepe, un refugio del bullicio y una especie de túnel al pasado. Según el propio establecimiento, han servido bebidas —y bebidas solo— desde 1869.

“Se prohíbe la entrada a menores, mujeres, vendedores y ambulantes”, dice una placa colocada en las puertas de vidrio esmerilado, aunque del lado interior. Algunas clientas se enojan y exigen que sea removido, cuenta el mesero Armando Medina. Él siempre se disculpa y les pide que no lo tomen a mal. “Es parte de la historia de la cantina”, dice quien ha trabajado aquí los últimos 15 años.

También se mantiene la contrabarra de madera con decorados *art nouveau*, la canaleta o antigua escupidera, los vitrales de cierta marca de cognac y hasta unos timbres colocados en cada mesa de gabinete. Su función era llamar a los meseros sin levantar la voz. Hoy ya no se utilizan —aunque sí sirven—, pero sigue siendo un sitio

tranquilo, con música baja, para charlar o hacer algún negocio mientras se disfruta una cerveza o coctel.

Armando recomienda el Menyul —una mezcla de hierbabuena machacada, vermut y vodka, “la especialidad de la casa”— y las margaritas con mezcal o tequila, pues todos sus ingredientes son naturales y preparados al instante. Pero si lo que se necesita es un trago para abatir la cruda, entonces él sugiere la Piedra, que lleva anís, fernet y tequila en una copa coñaquera con *chaser* de agua mineral. “Te calienta la pancita”, dice el experto.

La Tío Pepe ha sido escenario en la literatura y el cine. Se sospecha que el escritor William Burroughs se refiere a ella en su libro *Yonqui*: “Estaba en un tugurio junto a la calle Dolores en la Ciudad de México...” En fechas más recientes, ha sido el set para distintas filmaciones, como la adaptación cinematográfica de *El complot mongol*, de Rafael Bernal, protagonizada por Damián Alcázar; y un episodio de la segunda temporada de *Luis Miguel: la serie*. ¡Salud por la perseverancia!

POR 150 AÑOS DE BRINDAR EN LAS CANTINAS



DATO CHILANGO
ESTA CANTINA, CUYOS CANDILES ALEMANES DE CRISTAL SON LOS ORIGINALES DESDE SU FUNDACIÓN, TAMBIÉN HA SIDO LOCACIÓN DE *COMPADRES*, CON AISLINN DERBEZ; Y *LECCIONES PARA CANALLAS*, CON JOAQUÍN COSÍO.

Independencia 26
Centro Histórico
lun-jue: 11:30-22 h
vie y sáb: 11:30-23 h
IG: @cantinatiopepe

LA VALENCIANA

De tienda de abarrotes a popularizar el molcajete como platillo

Es otra de las añejas: la original se abrió en 1911 en el Centro Histórico, donde hoy se encuentra el Teatro Hidalgo. Dicen que al principio funcionaba como tienda de abarrotes con servicio de “copeo” y más adelante se transformó en cantina. En 1968, se mudó a su ubicación actual, en la colonia Narvarte. Dicen también que fue una de las primeras en dar la bienvenida a las mujeres.

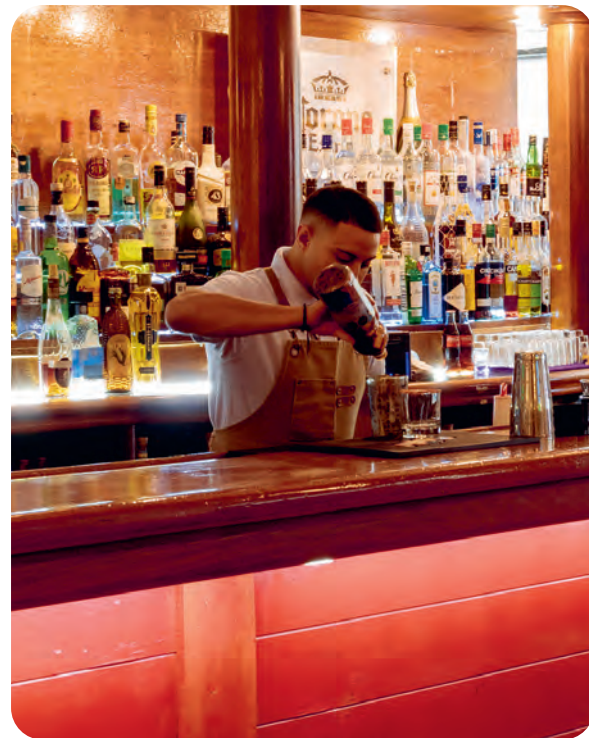
Los clientes de hoy buscan mucho más que un trago. La Valenciana es de las pocas cantinas con una pequeña pista de baile y música en vivo: desde mariachi hasta cumbias. Además, los jueves son de karaoke. La comida es el otro punto fuerte en este espacioso local de techos altos y muros colmados de fotos taurinas y azulejos árabes, como los comedores típicos de Lisboa o del sur de España.

Según la gerente, Silvia Montalvo, fue aquí donde nacieron los famosos molcajetes como platillo para compartir. Pueden ser de mar o tierra: carnes y mariscos cocinados al carbón, servidos en esa mexicanísima piedra

ardiente con nopales asados, cebollitas cambray, guacamole y chicharrones. Si el antojo es de picar algo, entonces hay que ir un día entre semana, cuando la casa ofrece botanas de cuatro tiempos con un consumo de \$320 en bebidas. Para llenar el huequito de dulce, se recomienda probar el succulento pay de higo.

Los seguidores de *Soy tu fan* recordarán que aquí se filmó un episodio de la primera temporada. En la ficción, Charly —el personaje interpretado por Ana Claudia Talancón— está con sus amigas en la cantina cuando su ex, Julián (Osvaldo Benavides), le envía a su mesa un París de noche, un trago de *cognac* y refresco de cola. Ella, molesta, le regresa al mesero la bebida y le reclama a Julián su presencia en el sitio: “¡Tú sabes que La Valenciana es mía!”

En el mundo real, esta cantina es de quien quiera pasar un buen rato, comer delicioso y brindar con amistades o familia mientras se disfruta la música de algún conjunto en vivo. Venir aquí es, simplemente, un plan completo.



TIP CHILANGO

SI CONSIDERAS QUE BAJARSE LA CRUDA CON CHELA ES COSA DE NOVATOS, PIDE LA TRADICIONAL PIEDRA: TEQUILA, ANÍS Y FERNET EN COPA DE COGNAC. DE POSTRE, LA TARTA VASCA ES UNA DE SUS PROPUESTAS RECIENTES.

Universidad 48, Narvarte Oriente
lun y mar: 13-0 h, mié: 13-1 h
jue-sáb: 13-2 h, dom: 13-22 h
reservaciones: 55 3330 7505
IG: @cantina_lavalenciana



DATO CHILANGO
LA PRIMERA CUENTA DEL
RESTAURANTE BAR MONTEJO (NOMBRE
OFICIAL). EL 2 DE MARZO DE 1984,
FUE CORTESÍA DE LA CASA PARA UNA
SEÑORA Y UN NIÑO PEQUEÑO, SUS
INOLVIDABLES PRIMEROS CLIENTES.

Benjamín Franklin 261-A, Condesa
lun-sáb: 13-24 h
IG: @restaurantebarmontejo

CANTINA MONTEJO

Tres pisos de camaradería y comida yucateca

Es sábado a las 4:30 de la tarde y hay fila para entrar a la Montejo. Dentro y fuera se respira un aire generalizado de fiesta. Lo que acontece en el primer piso, el área de la cantina, parece ser una gran reunión familiar, como si los asistentes se conocieran de siempre. “Tenemos gente que por estar aquí puede esperar hasta una hora o más con tal de entrar”, cuenta Gerardo Ogando, encargado de este clásico de la Condesa.

En la casona de tres niveles, activa desde 1984, conviven jóvenes y viejos, chilangos y fuereños. Cuenta Ogando que hay clientes tan asiduos y encantados por el trato, que vienen de otros estados cercanos a festejar un cumpleaños, e incluso, en ocasiones, a celebrar la vida de un ser querido que falleció y fue cliente durante décadas. “Traen su foto para un último recuerdo en Montejo”, cuenta.

La comida yucateca es uno de sus principales y definitivos atractivos. En el restaurante, con su piso a cuadros blancos y negros, como tablero de ajedrez, el plato más popular es la especialidad: cochinita pibil. Y si se pide envuelta en tortilla dorada y con queso, llegará a la mesa el espectacular taco cachondo. También hay sopa de lima, papadzules, queso relleno y hasta opciones *light* para los oficinistas que estén a dieta.

En la cantina, donde todavía se juega al dominó, se conserva la tradición botanera. Los platillos cambian de acuerdo al día de la semana: los martes son de chamorro a los tres chiles; los jueves, de paella; y los sábados, de carnitas. El resto de los días, la decisión queda en manos de la cocinera. En algún momento de la tarde llegará un trío a entonar boleros clásicos.

Varios de los empleados, tanto de cocina como de piso, han permanecido fieles durante más de 30 años, lo que habla de un sitio amable, vivo, auténtico y de tradición. La Montejo, bautizada en honor al majestuoso paseo del mismo nombre en Mérida, es una de nuestras favoritas: siempre solicitada y confiable.

CANANEA

La cantina cool/ que honra a sus hermanas nortañas

Tiene un aire de café parisino por fuera, pero su estética sofisticada está inspirada en las cantinas del norte de México, especialmente las tijuanaenses. Cananea: Cantina Fronteriza es una propuesta nacida hace dos años (2024), cuando cuatro amigos —dos chilangos, un coahuilense y un sonorense criado en Tijuana— decidieron dar vida a este sitio con buen ambiente, atmósfera misteriosa y con platillos nortños. “Queríamos hacer una barra bien hecha y clásica, pero *fancy*, con rocola, billar, buena comida y destilados únicos”, dice Milena Pezzi, una de las fundadoras.

En este mismo local estuvo antes el restaurante del vecino Hotel Benedicta, fundado en 1947. Con la llegada del nuevo proyecto, se remodeló el primer piso y el segundo quedó casi igual, con pequeñas intervenciones. La barra, contrabarra, espejos y el piso son todos elementos nuevos. El resultado final es un espacio acogedor con luces tenues. Completan la atmósfera los rojos del billar, la madera, los techos bajos, los vitrales, la rocola y las pinturas de pueblos mexicanos.

Las especialidades gastronómicas son los tacos de birria estilo Tijuana, los tacos de nada, el *hot dog* sonorense y la torta de asada estilo El Wash, con carne asada marinada y bañada en su propio jugo, aguacate, rodajas de jitomate, cebolla morada encurtida y una salsa de chile de árbol. De martes a sábado se sirven botanas con los tragos entre las 16:00 y las 20:00 horas.

Algunas de sus bebidas insignia son la Cuba contaminada, el Mezcal Spritz (con alcohol) y el No negroni (sin alcohol). Y la más vendida: la Margarita con Cascahuin, con tequila de El Arenal, Jalisco.

En Cananea saben que la fiesta no estaría completa sin un buen repertorio musical. El programa comienza con los Miércoles Sonoros, una exploración de propuestas de distintas partes del mundo. De jueves a sábados, llegan curadores musicales invitados al segundo piso, tanto en vinilos como en digital, que viajan entre lo nortño, cumbias y otros ritmos. También, de vez en cuando, se escuchan grupos en vivo. El ambiente es excelente y relajado, y suelen armarse los torneos de billar. ¡Arre!



POR 150 AÑOS DE BRINDAR EN LAS CANTINAS



DATO CHILANGO

POR SI ESTABAS CON EL PENDIENTE: LOS TACOS DE NADA SÍ TIENEN ALGO. EL INGREDIENTE PROTAGÓNICO DENTRO DE LA TORTILLA ES UN POCO DE PAPA HECHA PURÉ Y ESTÁN AHOGADOS EN SALSA, CON CREMA Y QUESO. BOTANÉALOS MIENTRAS TOMAS UN HERMOSILLO FLASH O UN BOULEVARD JUÁREZ.

Marsella 28, Juárez
mar-sáb: 16-1:30 h, dom: 16-0 h
IG: @cananeamx

AHORITA

La reinvencción del tiempo, los tragos y la fiesta cantinera

Lo primero que se ve al llegar al llegar es un recibidor que recuerda las viejas cabinas de teléfono de Londres, con lustrosa madera roja y muchos espejos. De uno de sus muros cuelgan relojes de diversos estilos. Todos dan horas distintas, pero ninguno la correcta. No importa. El tiempo relevante es *ahorita*, cuando un excéntrico *host* te abre la puerta a esta cantina del siglo XXI alertando a sus compañeros de adentro, quienes de inmediato saludan al unísono: “¡Hola, hola!”. Bienvenidos al Ahorita, donde los meseros también tocan el güiro.

De los creadores de Handshake Speakeasy —que llegó al primer lugar de la lista *The World’s 50 Best Bars* en 2024 y donde la reservación es imprescindible—, Ahorita Cantina es un espacio más informal y relajado, pero que suma a su propuesta sofisticados cocteles de autor. Aquí no es necesario reservar y muchos grupos se instalan durante todo el turno. Como es de esperar, casi todas las noches terminan en fiesta alrededor de la barra. Porque en este lugar, la barra es —literalmente— el centro de todo.

Vayamos a los tragos: puedes pedir los clásicos de toda la vida, pero si llegaste aquí, te recomendamos que pruebes sus creaciones únicas. El estelar es el cantarito (que de *ito* no tiene nada), la bebida tradicional de Jalisco pero reinterpretada, hecha con toronja, cerveza de jengibre o mango, más el obligado tequila. Vienen bien servidos: hay de 500 ml para una persona o de 3 litros para compartir. Otros más vanguardistas son el Estragón Fizz, con tequila blanco, estragón, limón amarillo, *absinthe* y leche; la Jiménez Margarita, con jamaica, limón, canela y Cointreau; o el Jengibre, con whiskey, ajonjolí y miel.

El lugar no tiene cocina propia pero sí una alianza estratégica con los Tacos Domingo, ubicados en la misma plaza. Están hechos con tortilla de harina o pan de pita. Algunos de los más populares son el pirata de carne asada, servido con queso y frijoles; y el Tornillo, de carne con chile y guacamole.

La música puede ser emitida por una rocola muy moderna con diseño *vintage*, o por el DJ asignado, que suele tocar desde cumbia, salsa y reguetón hasta pop y *ska*. Para luego es tarde: la fiesta cantinera es lo de siempre y lo de *ahorita*.



DATO CHILANGO

ADemás de probar las icónicas papitas especiales de Tacos Domingo. Aquí disfrutarás versiones modernizadas de *drinks* como el Ahoritini o la Yuzu Paloma, pero quedándote más del máximo de 90 minutos que se permite en el Handshake.

Plaza Alma
Reforma 390, Juárez
jue-lun: 18-2 h
IG: @ahoritacantina



DIRECTORIO CANTINERO

Porque sabemos que las cantinas en CDMX son muchas, aquí te dejamos otras recomendaciones para comer y beber bien.



DIRECTORIO CANTINERO

CANTINA EL BOSQUE

Nació en 1937 frente al Bosque de Chapultepec. Sus puertas al estilo viejo oeste y paredes de madera le dan mucha personalidad. Famosa por su pescado a la sal y su milanesa manchega. Las meras especialidades en tragos son La Cascada (con vodka, lima, Tehuacán, refresco de limón y un twist) y el Marichuy (tequila blanco, Aperol, St-Germain, sandía y hierbabuena).

13 de Septiembre 29, San Miguel Chapultepec
dom y lun: 13-18 h, mar, mié y sáb: 13-21 h
jue y vie: 13-23 h
reservaciones: 55 5256 5370
IG: @cantinaelbosque

EL MIRADOR DE CHAPULTEPEC

Esta cantina, abierta desde 1904, es una de las pocas donde puedes encontrar rarezas como escamoles y ceviches de caracol. Se distingue por sus parrillas tradicionales de pescado y carnes. Fue uno de los hot spots para las celebridades en los años 1960. Su trago más clásico, el Mint julep, es un aperitivo refrescante a base de menta y bourbon.

Chapultepec 606, San Miguel Chapultepec
lun-mié y sáb: 13-22 h, jue y vie: 13-23 h
dom: 13-19 h
reservaciones: 55 5286 2161
IG: @el_mirador_de_chapultepec

DUX DE VENECIA

Otra centenaria, en el corazón de Azcapotzalco. También comenzó como tiendita de abarrotes, hasta que su primer dueño notó que sus clientes consumían los productos afuera del changarro y puso sillas. Se hizo tan famosa que José José fue un cliente asiduo. Su bebida estrella es El Limón, está patentada y se hace con limón entero, menta, hierbabuena, agua mineral, endulzante y alcohol, preferentemente vodka.

Edificio San Antonio, Azcapotzalco 586A
Centro de Azcapotzalco
lun-sáb: 11-22 h, dom: 11-18 h
reservaciones: 55 7029 6567
IG: @duxvenecia

SALÓN BACH

Un lugar centenario y enigmático en el sótano del edificio Bach. Se considera el primer speakeasy de la ciudad, pues entraban las mujeres. Conocido también por ser el escenario donde mataron al compositor yucateco Guty Cárdenas, en 1932. Un trago y un taco en esta cantina llena de historias siempre es un buen plan.

Bolívar 20, Centro
dom y mar: 14-22 h, mié-jue: 14-0 h
vie-sáb: 14-2 h
reservaciones: 55 2289 6002
IG: @salon_bach



LA JALISCIENSE

Plaza de la Constitución 6
Tlalpan Centro
lun-sáb: 13-1 h
IG: @cantinalajalisciense

LA CASTELLANA

Ayuntamiento 64, Centro
lun-mié: 10:30-21 h
jue: 10:30-23 h
vie-sáb: 10:30-0 h
dom: 11-20 h
FB: /Castellana-Ayuntamiento

LA COLONIAL

Revolución 216,
Tacubaya
lun-dom: 11-23 h
(cocina: 12-22 h)
solo cierran 25 de diciembre y 1 de enero
cantinalacolonial.com

SALÓN PARÍS

Jaime Torres Bodet 151
Santa María la Ribera
dom-mié: 12:30-20:30 h
jue: 12:30-22 h
vie: 12:30-23 h
sáb: 12:30-22:30 h
(la botana inicia a las 14 h)
IG: @salon_paris_1934

LA MASCOTA

Mesones 20, Centro
lun-dom: 9-23 h
(botana a partir de las 13 h)
FB: Cantina La Mascota Oficial

LA ÓPERA

5 de Mayo 10, Centro
lun-sáb: 13-23 h
dom: 13-18 h
IG: @barlaopera

RÍO DE LA PLATA

República de Cuba 39
Centro
lun-sáb: 11-3 h
IG: @el_ridelaplata

5 CAUDILLOS

Av. de la República 127
local B, Tabacalera
dom-jue: 6-1 h
vie-sáb: 6-3 h
(botana a partir de las 13 h y música desde las 17 h)
FB: /Los5Caudillos

CANTINA COVADONGA

Puebla 121, Roma Norte
lun: 13-0 h
mar-sáb: 13-2 h
dom: 13-18 h
IG: @cantinacovadonga



EL TAHÚR DE QUIROGA

Una cantina de barrio rayando en arrabalera con su clásica rocola: es el lugar relajado por excelencia. Sin pretensiones, asociado a la comunidad LGBTQ+ y a personas de edad madura. Si lo que buscas es sencillez, precios accesibles, botana gratis y una atmósfera auténtica, este sitio es perfecto. Solo aceptan efectivo, pero cierran hasta las 2 am.
Belisario Domínguez 11-B, Centro
mié-lun: 15-2 h

GRAN CANTINA FILOMENO

Aquí se ha creado una figura mitológica: el charro Filomeno, protagonista de una novela de Daniel Liebsohn ambientada en el porfiriato. Todo está inspirado en ese universo en esta casona que es una joya arquitectónica. Famosa por sus tacos de tuétano y de lengua con pipián. Su bebida más clásica se llama, por supuesto, Filomeno, y se prepara con mezcal infusionado con tinta de calamar, lo que le otorga su característico y profundo color. Plaza Río de Janeiro 54, Roma Norte
lun-mar: 13-0 h, mié-sáb: 9-2 h
dom: 9-22 h
reservaciones: 55 5525 6626
IG: @cantinafilomeno

LA COYOACANA

Gran opción para disfrutar de un ambiente mexicano con mariachis, patio y comida mexa. Un pretexto ideal para visitar Coyoacán y pasar un rato en un lugar alegre. Famosa por sus clásicas catrinas de cartonería y por sus comalitos con chicharrón, carnes al carbón y guacamoles. Su bebida más clásica es la mezcalita de pepino, un coctel preparado con mezcal artesanal. Higuera 14, Villa Coyoacán
lun: 13-0 h, mar-mié: 13-1 h
jue-sáb: 13-2 h, dom: 12-22 h
reservaciones: 55 5658 5337
IG: @la.coyoacanaoficial

LA TLALPEÑA

Como su nombre lo indica, esta cantina está en Tlalpan y eso ya la hace especial. Es conocida, curiosamente, por ser un buen lugar para desayunar y por las proporciones generosas en sus platillos. Por ejemplo, los molcajetes de arrachera, *rib-eye* o chamorro, o la barbacoa de borrego. Tiene una gran variedad de tequilas y mucho ambiente. Plaza de la Constitución 16-C Tlalpan Centro
dom-mar: 9-22 h, mié: 9-0 h
jue-sáb: 9-2 h
IG: @latlalpe



EL LEÓN DE ORO

José Martí 103-A
Escandón I Sección
lun-mié: 13-11 h
jue-vie: 13-0 h
sáb: 13-23 h
dom: 13-21 h
FB: /cantinaleondeoro

LA RIBERA

Cuauhtémoc 140
Doctores
lun-vie 13-23 h
sáb 13-22 h
dom 13-20 h
IG: @cantinalaribera

BAR EL SELLA

Dr. Balmis 210
Doctores
lun-sáb 12-19 h
IG: @elsellabar

LA GLORIOSA

Le Méridien, Paseo de la Reforma 69
Tabacalera
lun-sáb: 6-23 h
sáb-dom: 7-23 h
IG: @lagloriosamx

EL TIGRE SILENCIOSO

Colima 159-int. 1A
Roma Norte
lun-vie: 13-2 h
sáb-dom: 10-2 h
IG: @el.tigre.silencioso

RIVIERA DEL SUR

Chiapas 174, Roma Norte
dom-mié: 13-0 h
jue-sáb: 13-2 h
IG: @larivieradelsur

LA SOTOMAYOR

Anatole France 70
Polanco III Sección
lun-mar: 13-23 h
mié-jue: 13-0 h
vie-sáb: 13-2 h
dom: 13-22 h
IG: @lasotomayorcantina

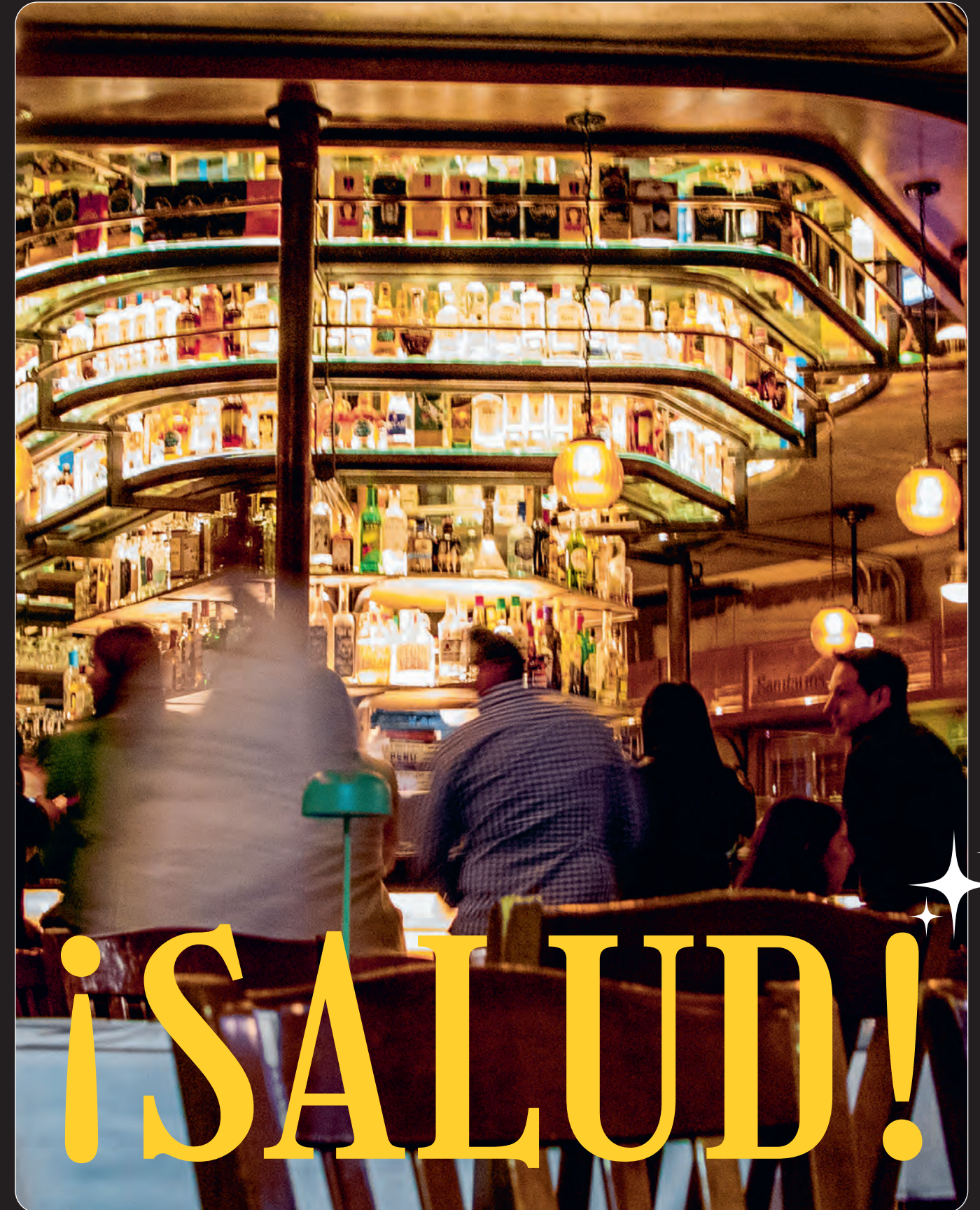
BOTANERO DEL BOSQUE

Hotel Downtown Isabel la Católica 30 P.B. Centro
lun-dom: 9-23 h
IG: @botanerodelbosque

SALÓN RÍOS

Río Lerma 218
Cuauhtémoc
dom-mar: 12-0 h
mié: 12-1 h
jue-sáb: 12-2 h
IG: @salon_rios

FOTOS SHUTTERSTOCK / IG GRAN CANTINA FILOMENO / IG LA COYOACANA / FB LA TLALPEÑA / CORTESÍA LA GLORIOSA / CORTESÍA LA SOTOMAYOR / CORTESÍA BOTANERO DEL BOSQUE / RAFAEL AMED



LA RETA QUE ROMPE FRONTERAS

POR: SAÚL HERNÁNDEZ | FOTOS: RAFAEL AMED @amedjosafat



Junto a las vías del tren y un

campamento improvisado,

decenas de niños encontraron

una cancha donde las

fronteras desaparecen cada

vez que empieza el partido,

porque en **Migrantes FC**, todos

juegan de local.

Los

primeros en llegar son apenas dos niños. El esférico rebota sobre el pasto sintético mientras un silbatazo rompe la calma de la mañana.

—¡Uno, dos, tres, cuatro! Levanten los pies, corran y tiren con la izquierda —ordena Jorge Rivero.

Poco a poco, como si el eco del balón los fuera llamando, empiezan a aparecer más chicos. Diez, quince, veinte... La cancha se convierte en un álbum de estampitas futboleras: un Zidane con la camiseta de Francia, un Ronaldinho enfundado en la playera del Barcelona y otro que responde al nombre de Messi, aunque en realidad no se llame así.

—¡Rápido, rápido! ¿Quién sigue?

Algunos llegan descalzos; otros traen tenis desgastados por las retas o por el largo camino que tuvieron que recorrer hasta aquí. Pero cuando les toca patear, nadie se achica.

—No necesito que le peguen fuerte, necesito que le den dirección —insiste su entrenador.

Uno tras otro disparan hacia la portería. Durante hora y media, de 10:30 de la mañana al mediodía, dejan de ser migrantes, refugiados o extranjeros. En la cancha son, simplemente, compañeros de equipo.

En el Pilares Richard Wagner, en la colonia Vallejo, entrena Migrantes FC, la única escuadra infantil de fútbol en la CDMX integrada principalmente por hijos de familias en situación de movilidad. Ellos viven en un campamento aledaño al centro comunitario, levantado a orillas de las vías del tren. Ahí, entre casitas improvisadas con lonas, láminas y pedazos de madera que ellos llaman “ranchos”, cientos de personas han convertido un espacio de paso en un lugar para quedarse.

“Tenemos chicos venezolanos, colombianos, peruanos, hondureños; también mexicanos. En algún momento entrenaron con nosotros unos haitianos”, cuenta a *Chilango* Jorge Rivero, quien desde hace varios años prepara equipos infantiles.

Viste una playera verde con su nombre estampado en el pecho, el número uno en la espalda, gorra blanca y un silbato colgado al cuello. Da instrucciones con firmeza, pero basta verlo interactuar con los niños para entender que aquí también hace de guía, de consejero y, muchas veces, de figura de confianza.



El ejercicio cambia. Ahora los goles no se hacen con los pies, sino con la cabeza. Mientras ensayan remates, dos hombres que pasan junto a la cancha les preguntan de dónde son.

—¿Mexicanos? ¿Españoles? ¿Argentinos?

Las respuestas llegan entre carcajadas.

—¡Somos marroquíes!

—¡Somos ingleses!

El cotorreo dura apenas unos segundos, pero dice mucho de este equipo. Aquí las nacionalidades se mezclan igual que las playeras.

Entre los jugadores está Matías, un venezolano de 13 años de edad que admira al delantero brasileño Neymar Jr. Habla con la misma soltura con la que encuentra espacios entre los defensas. Es de los más conversadores del grupo y también de los más elocuentes: responde sin titubeos y acomoda las ideas con naturalidad.

Salió de Venezuela con buena parte de su familia rumbo a Estados Unidos. Ese era el plan. Pero el endurecimiento de las políticas migratorias en aquel país cambió la ruta. Hace año y medio llegaron a la Ciudad de México pensando que sería una escala, pero terminó convirtiéndose en destino. Aquí quieren quedarse, “porque en otros lugares no nos quieren aceptar”. Su historia no es una excepción.



CUANDO QUEDARSE FUE LA OPCIÓN

La CDMX siempre ha sido una ciudad moldeada por la migración. Primero llegaron personas de otros estados; después comenzaron a sumarse comunidades de distintas partes del mundo. Trabajo, universidades, redes familiares, vida cultural: la capital *mexa* siempre ha ofrecido suficientes razones para quedarse un rato... o para no volver a irse.

Los flujos irregulares internacionales son otra historia. Durante décadas, la capital fue una parada para miles de personas migrantes que buscaban llegar al norte. Descansaban unos días, conseguían dinero y continuaban el viaje. Hoy, cada vez más familias están haciendo algo distinto: quedarse.

Las políticas migratorias estadounidenses endurecieron el tránsito, cerraron rutas y volvieron más incierto el trayecto. Al mismo tiempo, la Ciudad de México se convirtió en una alternativa para empezar de nuevo. Como sucedió con la

familia de Matías, el llamado “sueño americano” empezó a ceder terreno frente a otro proyecto de vida: el “sueño mexicano”. O mejor dicho, el “sueño chilango”.

Las cifras muestran ese cambio. Las Tarjetas de Residencia Temporal expedidas por el Instituto Nacional de Migración (INM) en la capital pasaron de 12 mil 782 en 2019 a cerca de 20 mil en 2024. Las Tarjetas de Visitante por Razones Humanitarias también crecieron de forma acelerada durante esos años: de mil 236 a un pico de 20 mil 326 entre 2019 y 2023.

En lo que respecta al grupo de niños, niñas y adolescentes en situación de movilidad, no existe una cifra oficial que indique cuántos viven actualmente en la ciudad. Lo que sí sabemos es que el INM registró un incremento en el flujo anual de menores de edad, pasando de 299 casos en 2014 a mil 558 en 2023. Luego bajó hasta 497 en 2025.



4 alcaldías concentran los asentamientos migrantes en la ciudad: Guauhtémoc, Tláhuac, Iztapalapa y GAM.

Ese nuevo fenómeno migratorio se dejó ver en el paisaje urbano. En 2022 comenzaron a aparecer campamentos en distintos puntos de la ciudad: en la Plaza Giordano Bruno (conformado principalmente por haitianos), en la Plaza de la Soledad (donde incluso vivió gente de África occidental) y en los alrededores de la Central de Autobuses del Norte (con fuerte presencia venezolana y centroamericana), junto a las vías del tren en Vallejo. Es aquí donde viven los niños que cada mañana llegan a entrenar con Jorge Rivero.

De acuerdo con el informe *Entre la espera forzada y la esperanza: los campamentos de personas migrantes y solicitantes de asilo en la Ciudad de México* (2024), la población en este sitio ha fluctuado entre 400 y mil 200 personas, principalmente provenientes de Venezuela, El Salvador, Honduras, Ecuador, Colombia, Perú y Haití.

Juan Carlos González, responsable del Pilares Richard Wagner, indica que actualmente viven en el lugar cerca de 500 personas. El dato, agrega, se los proporcionó el albergue CAFEMIN, una casa para migrantes que queda a unas cuadras del asentamiento.

“¿Qué es lo que hace que aquí haya un campamento? La sencilla razón de que son vías de paso [del ferrocarril]. Si bien no pasa la llamada Bestia [el tren de carga que los migrantes usan para viajar hasta la frontera con Estados Unidos], estas vías conectan con aquellas donde sí pasa”, añade González.

Las condiciones del campamento son precarias: casas improvisadas, pocos servicios y una incertidumbre que acompaña todos los días. Para muchos niños, el fútbol es el único momento en que esa realidad queda fuera de la cancha. “Es casi toda mi vida porque es con lo único que puedo y me sé divertir”, dice Matías.

El entrenador Rivero lo resume de otra manera: “Aquí se les olvidan todas sus carencias... Terminamos el entrenamiento y se van caminando a sus lugares y vuelven a su realidad. Aunque su realidad sea muy dura, en la cancha se les olvida todo”.





Hay 300 Pilares en la CDMX que ofrecen gratuitamente más de 117 talleres para todas las edades. Checa las actividades que hay en tu centro más cercano en: pilares.cdmx.gob.mx/inicio

MUCHO MÁS QUE FUTBOL

Cuando concluye el calentamiento, empieza la parte que todos esperaban: las retas.

Los niños se organizan en equipos de cinco. La regla es simple: el primero que meta dos goles se queda en la cancha; el que pierde sale para darle turno al siguiente. Así transcurre la mañana, entre gritos, risas y un Jorge Rivero que no deja de observar cada jugada.

Es en estos partidos donde aparecen los regates, los túneles y los disparos. Elixón, un venezolano de 11 años, es de los más pequeños del grupo, pero encara a rivales mucho más grandes sin pensarlo dos veces. También está Ximena, la única niña del equipo, y además mexicana, que pelea cada balón como si la siguiente jugada definiera una final.

Jorge nunca imaginó que terminaría dirigiendo una plantilla tan diversa. Su carrera de entrenador empezó como muchos padres de familia: acompañando a su hijo a jugar fútbol. Era el año 2011. Como las academias para practicar eran muy caras, juntó a todos los niños de la unidad habitacional para formar su primer equipo.

El deseo de dirigir de una forma más profesional lo llevó a estudiar medio año en la Escuela Nacional de Entrenadores Deportivos (ENED), donde se especializó en fútbol infantil. Más tarde, en 2024, se integró al Pilares Richard Wagner como promotor deportivo del programa Ponte Pila, la estrategia del gobierno de la ciudad para impulsar el deporte comunitario. Fue ahí donde comenzó a darle forma a Migrantes FC.

La cancha donde hoy juegan no siempre fue así. Hasta hace unos meses estaba deteriorada, sin reja perimetral y convertida en un punto en el que cada mañana aparecían latas de cerveza, envoltorios de droga y jeringas. “Era un picadero”, resume Jorge.

Hoy luce completamente distinta. Fue rehabilitada gracias al programa El Balón Vuelve al Barrio, que rescató más de 300 espacios deportivos, además de donaciones privadas que llegaron cuando Migrantes FC empezó a hacerse notar en torneos comunitarios como el Ollamaliztli.



DESDIBUJANDO FRONTERAS

“¿Cómo se llama el colombiano que juega con México?... ¡Quiñones! Es el mejor ejemplo de que el fútbol sí puede unir, así como nosotros aquí, que hay mexicanos, colombianos, venezolanos, peruanos y hondureños”, dice Jesús, un colombiano de 14 años. Fan de Ronaldo Nazário y de Lamine Yamal, está convencido de que la cancha puede juntar a personas que, fuera de ella, probablemente nunca se habrían conocido.

No es una idea descabellada. La Copa del Mundo de este año volvió a demostrar hasta qué punto el fútbol se ha convertido en un deporte de migrantes. De acuerdo con el sitio *Mundial 2026: nacidos allá, jugando aquí*, cerca de una cuarta parte de los mil 248 jugadores que participaron en el torneo defendieron la camiseta de un país diferente al que los vio nacer, una proporción que prácticamente duplicó la registrada en Catar 2022 (que fue de 12.3%).

La propia Selección Mexicana fue reflejo de esa mezcla de orígenes que caracteriza al fútbol actual. En el plantel coincidieron futbolistas como Brian Gutiérrez, nacido en Estados Unidos; Julián Quiñones, colombiano naturalizado mexicano; y Álvaro Fidalgo, originario de España. No por nada varios analistas terminaron llamando a esta edición “el Mundial de los migrantes”.

Jorge sonríe cuando escucha hablar de nacionalidades: “El fútbol rompe barreras, rompe fronteras. Estando en la cancha no hay nacionalidad; somos uno mismo”.

Basta ver un entrenamiento de su equipo para entenderlo. Aquí nadie pregunta de dónde vienes antes de darte un pase. Un balón alcanza para romper el hielo, hacer amigos y demostrar que las fronteras pesan mucho menos cuando empieza el partido. Como dijo Lamine Yamal, el joven astro del balompié español e hijo de migrantes: “El fútbol, si sirve para algo, es para integrar”.



Niñas, niños y adolescentes “migrantes irregulares” registrados en la CDMX

2014: 299	2018: 341	2022: 734
2015: 275	2019: 739	2023: 1 558
2016: 793	2020: 112	2024: 898
2017: 256	2021: 767	2025: 497

Fuente: INM. Boletines estadísticos

JESÚS
14 AÑOS | MÉXICO | MEDIO

ÍDOLO: Lionel Messi

JOINER
11 AÑOS | VENEZUELA | LATERAL

ÍDOLO: Lionel Messi

XIMENA
12 AÑOS | MÉXICO | DEFENSA

ÍDOLO: Jude Bellingham

MATEO
12 AÑOS | VENEZUELA | DELANTERO

ÍDOLO: Cristiano Ronaldo

ELIXÓN
11 AÑOS | VENEZUELA | DELANTERO

ÍDOLO: Lionel Messi

MATÍAS
13 AÑOS | VENEZUELA | DELANTERO

ÍDOLO: Neymar Jr.

JESÚS
14 AÑOS | COLOMBIA | MEDIO

ÍDOLO: Lamine Yamal

JOSUÉ
15 AÑOS | COLOMBIA | LATERAL

ÍDOLO: Kylian Mbappé

RAFAEL
11 AÑOS | MÉXICO | PORTERO

ÍDOLO: Julián Quiñones

JORGE RIVERO
56 AÑOS | MÉXICO | ENTRENADOR

Conoce al equipo internacional que juega de local en GDMX:

PILARES RICHARD WAGNER

MIGRANTES FC



LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

El no-regreso de la margarita

¿O es que acaso alguna vez vivió aquí? La respuesta es sí, obviamente. Pero también no. Me explico: la margarita es un coctel mexicano, cien por ciento, pero no necesariamente chilango. O al menos no en su forma más pura. La disputa sobre el origen nos coloca en Ensenada, donde algunos aseguran que fue en la mítica cantina Hussong's mientras que otros se la adjudican al Bar Andaluz del Hotel Riviera. Otras historias la ponen en Ciudad Juárez, Tijuana y hasta en Acapulco... lo cierto es que, a ojos del mundo, la margarita es, indiscutiblemente, el coctel de los mexicanos.

En cuanto pisan territorio mexicano, los gringos bien forrados en su camisa hawaiana ordenan la primera margarita. Lugares como Cancún y Los Cabos deben ser fábricas permanentes del coctel. Incluso se dice que, si la cadena restaurantera Chili's fuera un país, sería el tercer comprador de tequila a nivel mundial, gracias a la cantidad de margaritas que sirven. Pero la Ciudad de México —la ciudad de las cubas y las micheladas— nunca se ha distinguido por ser un mercado "margaritero".

Son pocas las margaritas que tienen buena reputación en la capital. Por años, quien pensaba en una buena margarita aterrizaba en la del San Ángel Inn: clásica, siempre fría, divina. Lo extraño es que, tomando en cuenta la sencillez del coctel —tequila, *triple sec* y limón— los bares y, sobre todo, los restaurantes, optaron por versiones más "innovadoras", y fue cuando aparecieron tragos con alma de margarita, pero con sabores como mango con chamoy, tamarindo, frutos rojos, jamaica... casi todas ellas de licuadora (como

la del Hussong's) y hasta en presentaciones de a litro, bajo el mote de margarita frozen. A esta corriente se sumó la aparición de la "mezcalita" que llegó con el auge del mezcal a principios de siglo, lo que le quitó aún más terreno. En el inter, ganaron fama margaritas nacidas en Estados Unidos como la Tommy's margarita de Julio Bermejo (San Francisco, 1980) y la margarita Cadillac (Los Ángeles, 1989).

Con la aparición de tequilas de mejor calidad (o mejor *marketing*), también se asomó la posibilidad de tener mejores margaritas. El *boom* de los *Mexican-American bars* en Estados Unidos y el auge de la coctelería en México exigió tomarse en serio el "coctel de los mexicanos". Y la gente está respondiendo.

Hoy tanto los bares como los consumidores ponen mucho más interés en la coctelería clásica. Pienso que no puedes (o no debes) servir una margarita de tamarindo, si no sabes hacer una buena margarita clásica. José Luis León, creador de la "margarita al pastor" con la que viajó por el mundo con la bandera de Licorería Limantour, montó recientemente Despacho Margarita, un lugar que busca colocar a la margarita en el corazón de la capital y lo logra por medio de diferentes versiones (clásica, mini, *slushie*) con el agave que el comensal elija. Otros lugares como Bar Mauro, Ahorita, Berta, Kaito, Bar Básico y Café Margarita ya la ponen en lugares privilegiados de su carta y eso abona a que el coctel esté más en la mente de la gente. ¿Qué sigue? Que no solo sean los bares de coctelería los responsables de enaltecerla, sino que las cantinas —y los restaurantes— sepan ofrecerla con la maestría y el cuidado que merece el coctel que —dicen— es de nosotros.



RECETITAS CULTURALES

ANA FRANCIS MOR

IG: @ANAFRANCISMOR

Utopía Elena

Esta historia me resulta particularmente emocionante. Recordará usted un predio abandonado en el corazón de Coyoacán, en la calle de Hidalgo, que hace unos 25 años fue un Banco del Atlántico. Yo lo tengo muy presente porque está enfrente del Hospital de la Ceguera, a donde fui desde que tengo memoria porque me operaron los ojitos a los cinco años. Cuando íbamos a consulta, mi mamá me llevaba dormida para formarnos tempranito, pasábamos a consulta con el doctor Villaseñor, que tenía su consultorio lleno de muñequitos, y luego íbamos a desayunar a la cafetería, en donde me servían gelatina de cuadritos en copa y me daban el pan del huevito, con el tostado de cuadritos muy bien hecho. Finales de los setenta, ya estoy grande.

El punto es que cada que pasaba yo por ahí, me venían recuerdos muy lindos y fui viendo cómo el predio de al lado, que es enooooorme, fue abandonado y ahí se quedó. Grafiti, ventanas tapiadas y plantas crecidas.

Hace unos cuatro años me tocó platicar con un grupo de vecinos del barrio, contaron que estaban muy preocupados de que aquello se fuera a convertir en un desarrollo inmobiliario de esos que todo gentrifican, y que lo que querían era un centro cultural. "Que nos dejen entrar", decían. "Nosotros podemos ir armando por lo menos un

huerto urbano, ¡pero no queremos que se privatice! ¡Queremos una Utopía!". Yo era diputada de Coyoacán, así que me di a la tarea de investigar por dónde andaba la onda. El punto es que tuve la fortuna de acompañar a los vecinos en su lucha para desatorar las cosas y hoy, ese edificio es la Utopía Elena Poniatowska Amor.

Algunas fotografías de la inauguración que me encantaría compartirles: el rostro asombrado de la querida Elena, viendo murales con su rostro, y paredes llenas de frases contundentes de sus libros; su sonrisa cuando su tía Pita Amor (interpretada por Leticia Pedrajo) le cantaba a voz en cuello y le decía cosas picarescas; su carcajada cuando la misma tía, le decía que le iba a pedir a Clara una Utopía para ella y otra para Frida Kahlo (interpretada por Laura de Ita); las caras de felicidad de los vecinos y vecinas al ver que su lucha se concretó mucho mejor de lo que esperaban; y la gente tomándose fotos con las fantásticas imágenes de la exposición interactiva de Frida y Diego que está en el Museo Coyote, ahí dentro.

No se pierda, bajo ninguna circunstancia, la visita a esta Utopía. Está en Coyoacán, se llama Elena Poniatowska Amor y es el eje central de la política de cuidados de esta ciudad. Cuando la visite, si es que nunca ha ido a una Utopía, entenderá por qué. #SuSecreChula



PESIMISMA

AURA GARCÍA-JUNCO

IG: @AURA_GJ

El fin de una ruina

La primera vez que enfrenté a una casa vacía fue en Popopark, ese fraccionamiento a las faldas del Popo que, de un tiempo para acá, recibe más ceniza que gente. Era una niña, de visita con unos parientes. Mis primxs y yo corríamos por el campo frío (siempre hacía frío en mis recuerdos de Popopark) con un objetivo concreto: llegar a la casa abandonada. A una distancia prudente, la observé. La casa se veía muy vieja y alicaída, un vestigio de otra era. El valor sólo me dio para llegar a la caballeriza, que claro que tenía una, y encontrar ahí unos zapatitos de bebé. Ya con eso tuve. Mis primxs, todxs más grandes que yo, se acercaron más. Incluso, creo, entraron. Fin del recuerdo. No hay detalles, pero sí la sensación de estar en una nube de intimidad ajena, a la vez decadente y evocadora. Una gran tristeza y la emoción del descubrimiento.

Los edificios en abandono tienen algo de hipnótico. Entre más grandes, más grande el magneto. Mi encuentro más cotidiano con una ruina se acaba de terminar. Sobre el Viaducto hay una manzana entera que en

su momento fue propiedad de una aseguradora. Hacía tiempo que sus imponentes construcciones de concreto estaban llenas de *graffitis* enormes a alturas insensatas. Tantos años de abandono habían cobrado factura y la soledad de un espacio tan vasto en medio del tránsito pesado me parecía evocador de una manera macabra. En esta ciudad de metamorfosis permanente era un enigma cómo es que aún no había sobre ese valiosísimo terreno un supermercado con oficinas, departamentos millonarios y cuanta amenidad. Caminé al lado de sus ruinas un sinnúmero de veces y constaté por el olor que tenía alma de basurero ocasional. Daba algo de miedo. No sólo a mí, a juzgar por una novela que leí hace unos meses en la que ese misterioso espacio se volvía la sede de un grupo ultraviolento.

Me encantaría imaginarme que ahora ese espacio será para vivienda digna y popular o para un parque. Algo que la ciudad pueda ver como propio o, al menos, algo que no tenga como objetivo primordial la especulación inmobiliaria que es el sino actual de las ciudades. Se vale soñar.

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/

Chilango

revista