



UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES ARAGÓN

ROSTROS DE LA CIUDAD DE MÉXICO

CRÓNICA URBANA

**QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE
LICENCIADO EN COMUNICACIÓN Y PERIODISMO**

P R E S E N T A

RODRIGO EMMANUEL BONILLA RAMÍREZ

ASESOR

LIC. GUSTAVO CASTILLO GARCÍA



Ciudad Nezahualcóyotl, Estado de México, abril de 2021



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A mi madre, Gloria.

A mi padre, Arturo

A mi hermano, Arturo.

Por su amorosa paciencia, por su apoyo sin reservas.

A mi novia, Nora.

Por empujarme a lograr mis metas, por ser mi ejemplo.

A mi amigo, Luis.

A mi amiga, Paola.

A mi amigo, Alan.

A mi amiga, Sandra.

A mi amigo, Raúl.

A mi amigo, Juan Pablo.

Por estar conmigo en las muy malas, por tener tantos buenos momentos.

A mi madrina, Caridad.

A mi padrino, Pedro Alberto.

Por procurarme desde mi nacimiento, por ser un apoyo constante, por su cariño.

A mi madrina, Vicky.

A mi padrino, Guillermo.

Por mostrarme en cada acto el valor del amor y la amistad.

Índice

Introducción	- 5 -
Aún es muy temprano.....	- 8 -
El Gato	- 23 -
Noche gótica	- 44 -
Todo es mercantilizable.....	- 58 -
Bibliografía.....	- 95 -

Introducción

Del Valle del Anáhuac han surgido un sinfín de narraciones que han creado una imagen y una historia de lo que es y ha sido la Ciudad de México. Desde los códices mexicas, hace más de 600 años, pasando por los versos del poeta rey Nezahualcóyotl, por las crónicas de La Conquista, por las calles pueblerinas de los años cuarenta de Salvador Novo y Artemio de Valle Arizpe, hasta llegar al libro más reciente de crónicas publicado por el autor de moda, esta ciudad se inventa y se reinventa en cada obra a la que sirve de escenario.

Sin embargo, a pesar de las miles y miles de palabras impresas sobre ella a lo largo de los años, de los filmes y las fotografías, la Ciudad de México se ha resistido siempre a ser descubierta del todo. Su densidad resulta impenetrable para aquel que osa abarcarlo todo en un solo intento, quedando a la deriva, de forma ineludible, otros sitios, otras anécdotas y otros personajes, de los que nadie ha escrito nunca una palabra.

La Ciudad de México es un ente que se construye y se destruye en cuestión de años, a veces, meses; crece de forma permanente, no se detiene. Gran parte de lo que se dice de esta ciudad, de lo que se enseña en las aulas escolares y se lee en los libros de texto, ya no existe. Hace mucho que dejó de ser un colosal imperio en medio de la selva, atrás quedaron las construcciones coloniales y apenas hay vestigios de la edificación barroca por la cual llegó apodarse La Ciudad de los Palacios. De todo eso queda el papel, una Ciudad de papel, como titula

acertadamente Gonzalo Celorio su libro sobre esta urbe. Si queremos conocerla hay que ir a visitarla en las páginas que hablan sobre ella.

En *Las batallas en el desierto*, de José Emilio Pacheco, por ejemplo:

“Demolieron la escuela, demolieron el edificio de Mariana, demolieron mi casa, demolieron la colonia Roma. Se acabó esa ciudad. Terminó aquel país. No hay memoria del México de aquellos años. Y a nadie le importa: de ese horror quién puede tener nostalgia. Todo pasó como pasan los discos en la sinfonola. Nunca sabré si aún vive Mariana. Si hoy viviera tendría ya ochenta años”.

En *La región más transparente*, de Carlos Fuentes:

“Aquí vivimos, en las calles se cruzan nuestros olores, de sudor y páchuli, de ladrillo nuevo y gas subterráneo, nuestras carnes ociosas y tensas, jamás nuestras miradas. Jamás nos hemos hincado juntos, tú y yo, a recibir la misma bestia; desgarrados juntos, creados juntos, sólo morimos para nosotros, aislados. Aquí caímos. Qué le vamos a hacer. Aguantarnos, mano. A ver si algún día mis dedos tocan los tuyos. Ven, déjate caer conmigo en la cicatriz lunar de nuestra ciudad, ciudad puñado de alcantarillas, ciudad cristal de vahos y escarcha mineral...”

O, para mencionar otro más, en *Los rituales del caos*, de Carlos Monsiváis:

“De golpe parece que todos los automóviles de la tierra se concentrasen en un punto para avanzar sin avanzar, mientras el embotellamiento es ya segunda naturaleza del ser humano, es el afán de llegar tarde y a buen paso al Juicio Final, es la prisión en crujías móviles, es el cubículo donde se estudia la radio, universidad del quietamiento...”

Jorge Ibarquengoitia decía que la mejor manera de teorizar esta ciudad era practicándola. Y Salvador Novo señaló en sus crónicas que para saber de ella era necesario ejercerla, es decir, explorarla, salir a caminar, recorrerla.

Cada aporte sobre esta ciudad significa un grano más dentro de un reloj de arena inagotable, no más que eso. Pero es necesario, la única manera para dejar constancia de este presente, de estos momentos y de estos lugares que sin duda cambiarán y no volverán a ser los mismos.

Hay que anotar lo que se ha hallado a la vuelta de la esquina, lo singular, y hacer que esta ciudad, por su viveza, por sus personajes irrepetibles, siga siendo indefinible.

Aún es muy temprano (Centro Histórico)

Pisé el último peldaño y salí del metro. A mi derecha se hallaba la Alameda Central: patinetas, gritos de niños, el agua brotando desde las fuentes, los jardines sumiéndose por el peso de los cuerpos que se daban amor por encima de la hierba. Miré hacia el cielo, lucía un azul plumizo. “Hay mucha gente”, pensé, luego sentí un golpe debajo de mi espalda, hizo que casi perdiera el equilibrio. Era una viejita rodeada de bultos, que debido a la prisa y al gran esfuerzo que hacía, no pudo detenerse ante mi contemplación inmóvil. “Perdóneme joven, pero no puede quedarse ahí parádote, estorba mucho”, me dijo la anciana y siguió su paso. Me hice a un lado para liberar la corriente de transeúntes que venía tras de mí, subiendo las escaleras. Miré el reloj de mi celular: ninguna llamada, ningún mensaje. “Aún es muy temprano”, me dije, sobándome la espalda.

—Pero oficial, algo debe hacerse, mire nomás el tiradero de agua —decía una mujer a un policía que la observaba desinteresado.

La mujer resaltaba por su pulcritud, por su postura erguida: cabello perfectamente arreglado con un chongo imposible de despeinar, falda azul marino sin la menor arruga, medias claras, zapatos lustrosos de tacón bajo, blusa blanca y un suéter del mismo color que la falda. Parecía un maniquí, con las manos unidas a la altura del busto y reclamando al oficial que hiciera el reporte de la fuga de agua que había en un bebedero.

—Ya le dije que cada rato se reporta, señorita, pero los vagabundos lo rompen siempre, ahí se bañan, ahí beben, no se puede hacer nada —le contestó el policía.

—Claro que se puede hacer algo —siguió ella—. Deberían recoger a esos pobres desahuciados, darles asilo, curarles sus heridas, asearlos, reingresarlos a la vida productiva de la sociedad.

—Pero oiga, al gobierno no le interesa esa gente, a *nadien* les importa. Ni en las cárceles los quieren, con eso le digo todo —el policía se limpió la nariz con el dorso de su mano y siguió diciendo—. No digo que no *haiga* razón en lo que *usté* dice, señorita, pero qué puedo hacer yo, yo sólo veo por la seguridad.

—Pues precisamente —dijo exasperada la mujer— por la seguridad de todos, debería ir y hacer un reporte. Yo soy profesora, a mis alumnos les exijo cuidar el agua. Debería usted saber, si estudiara tantito, que la tercera guerra mundial será por el agua, y no es posible que en pleno Centro Histórico haya (porque se dice haya, no *haiga*), no es posible, le repito, que haya una fuga y nadie la atiende.

Busqué la fuga. A un costado de la salida del metro, brillaba el chorrito desde el bebedero roto. Un perrito se acercó al charco en crecimiento y le dio algunos lengüetazos. La discusión siguió. La mujer optó por sacar el teléfono de su bolsa de mano y llamar al Sistema de Agua de la Ciudad de México, según dijo.

—Yo misma haré la denuncia, haré el trabajo que usted debería —espetó ella.

—Ya sé, ya sé, señorita, haga lo que quiera, es más, ya hasta sé lo que me va a decir: lo de siempre —interrumpió el policía con media sonrisa —, que por gente como yo, un simple policía que se trata de ganar la vida, México está como está.

Dejé de presenciar la disputa, que crecía en volumen atrayendo la vista de los peatones, y seguí mi camino.

Llegué a la explanada del Palacio de Bellas Artes. Esquivé cuerpos apresurados, a los vendedores de libros, a los comerciantes, y también, las filas de sillas plegables que el INBA decidió colocar un buen día a un costado del Palacio, frente a una gran pantalla, con el objetivo de transmitir eventos culturales (danza, ópera y conciertos). Según la coordinadora del programa La cultura a-pantalla, Noemí Rodríguez, esto servirá para hacer de nosotros gente que conecte con sus emociones, que tenga presentes los valores, la identidad, y para que podamos ser mejores personas.



Foto: EMMANUEL BONILLA

Palacio de Bellas Artes. Centro Histórico, Ciudad de México, 2019.
Punto de reunión que todo habitante de esta ciudad ubica con facilidad.

Una vez en los escalones de mármol, delante de la entrada al recinto cultural, tomé asiento. Frente a mí un hombre pelirrojo, muy alto, se puso en cuclillas y

levantó su cámara para tomar fotografías del Palacio. Otra mujer, también alta, también pelirroja, se acercó a él, y juntos, alzando su índice, comenzaron a dibujar en el aire los contornos que abarcaban lo más alto de la cúpula. Pasaron después a las cabezas de los coyotes que hay en la fachada, a los guerreros águila, al mono, al tigre, a las flores, y terminaron, siguiendo con el índice, en las columnas que sostienen el techo fuera de las puertas principales. Movían asertivamente la cabeza, daban pasitos hacia atrás para ampliar el panorama y hablaban una lengua extranjera distinta al inglés. “Tal vez sean holandeses”, me dije, tratando de adivinar. Miré que llevaban credenciales colgando de su cuello, sentí curiosidad y traté de descifrar su plática. En medio del bullicio, alcancé a distinguir dos nombres: “Porfirio Díaz”, dijo la mujer, el otro dijo: “Adamo Boari”.

—¡Acérquense, amigos, amigas, acompáñennos a recorrer las cantinas más antiguas del Centro Histórico! —pregonaba un hombre de cabello largo y gabardina oscura—. Habrá degustaciones de tequila, de mezcal y pulque, iniciaremos en República de Cuba, en las Pecosas, pasaremos luego al Salón Bach, en Bolívar, y seguiremos en Mansera Bar, en la calle Carranza. En total se visitarán cinco cantinas emblemáticas del Centro Histórico, anímese turista, damita, caballero, ¡salimos en veinte minutos!

Los holandeses (al menos para mí lo eran) acudieron al hombre que ofrecía sus servicios y los perdí de vista. Desde mi asiento de mármol, alcé mi cabeza hacia la esquina de Eje Central Lázaro Cárdenas y la calle Francisco I. Madero, lugar donde se alza la Torre Latinoamericana, y miré los números del enorme y recién estrenado reloj digital, colocado en la parte más alta del edificio: aún era muy temprano.

Caminé sobre Madero sin rumbo —tal como hacen muchos otros que se adentran en las calles del Centro Histórico— para sentir, en la inercia de cada paso, ese vínculo fluctuante y singular que nos coliga con esta metrópoli engullidora. No hay importancia en ser anónimo, en que no exista nadie que nos dirija una mirada en medio de nuestro recorrido. Al encontrarnos de pronto con la voz cálida de un tenor cantando desde una terraza, con un chelista venido a menos interpretando las melodías más dulces de la música clásica, con el mago y su alegre conejo de trapo, con la estatua humana, o más adelante, con la botarga del superhéroe de moda que obtiene unas monedas tomándose fotografías, provoca en el transeúnte solitario, ensimismado, una conexión con la energía vital, colectiva, que no ha dejado de manar de este suelo desde que los mexicas fundaron su imponente Tenochtitlan.

Cambio, cambio imparable, hiriente, necio, es la esencia de esta ciudad.

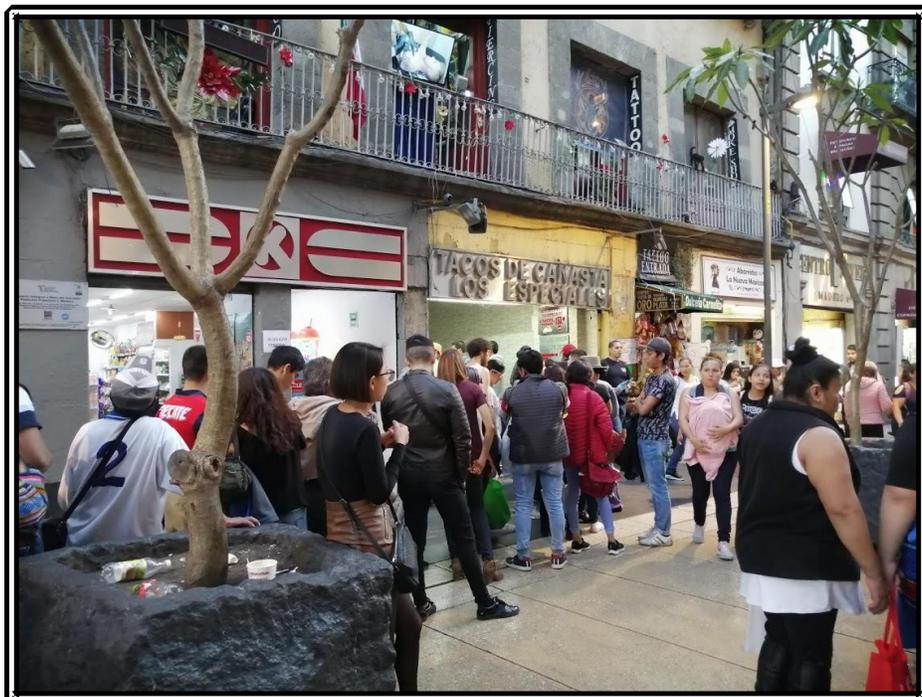


Foto: EMMANUEL BONILLA

Quiero una promoción. Av. Francisco I. Madero, Ciudad de México, 2019.
Estudiantes, ejecutivos, indigentes, comerciantes... a todos les alcanza para un taquito de canasta.

Mi estómago comenzó a rugir. Casi a la entrada del Zócalo advertí una fila enorme que salía de un local donde podía leerse: TACOS DE CANASTA LOS ESPECIALES. Me asomé y vi las cartulinas en las paredes que anunciaban el precio de siete pesos por taco.

—Yo quiero una promoción —dijo un joven al frente de la larga fila. El encargado lo miró y movió negativamente la cabeza. Sostenía un fajo de billetes que abarcaba la totalidad de su mano, vestía filipina blanca y era obeso, casi sin cuello, mal encarado. Le contestó al joven:

—Ya no hay promociones, siete pesos cada taco y el refresco a quince.

—Pero, ¿cómo puede ser? —replicó el joven.

—Nos subieron la renta y todo está cada vez más caro —contestó el encargado bajando la mirada, contando su fajo de billetes, luego siguió —. ¿Cuántos vas a querer? Hay mucha cola.

Me formé, saqué de mi bolsillo lo justo para tres tacos. Mientras avanzaba, me di cuenta que el sistema era ágil y práctico: una vez pagado el consumo, se entrega al cliente una ficha numerada de color rojo para los tacos y una azul, si es el caso, para los refrescos. El número de la ficha indica la cantidad de tacos y refrescos que se desean. Siguiendo la fila, hay otro encargado que recibe la ficha y sirve los tacos en un plato redondo cubierto con una bolsa de plástico. “¿De qué le doy?”, pregunta el joven, lleva puestos guantes desechables y una gorrita de cocina estilo militar. Para escoger hay de frijoles refritos, carne, chicharrón prensado, papa y adobo. Pedí dos de chicharrón y uno de frijoles. Son tacos grandes, muy bien servidos, de

dos tortillas desfasadas para que entre más del guiso. Como no pedí refresco, salté al encargado para ese propósito y me adentré en el local en busca de un asiento. Dentro es igual a un gran pasillo con barras metálicas en ambas paredes que hacen las veces de mesas. Al frente de éstas se colocan los bancos para los comensales; estos bancos son también metálicos y tienen la peculiaridad de estar atados con cadenas para evitar su robo. En el fondo, pasando el pasillo, hay dos mesas grandes del mismo material, de igual modo con bancos alrededor, y a un costado, un lugar para lavarse las manos. Todavía más al fondo se encuentran los baños, clausurados esta vez, por un letrero que indica que no hay agua. Me acomodé en un rincón que por fortuna se desocupaba y me puse a comer. Para condimentar hay al alcance una salsa de guacamole y, en otro recipiente, rajas de chiles curados con zanahorias y cebollitas.

Se trata de un lugar plural, inclusivo. Igual se halla al estudiante preparatoriano con su mochila al hombro, al comerciante llevando a cuestas bolsas repletas con sus productos, al vagabundo que consiguió monedas, a los góticos, emos o skatos, a una familia entera con su bebé en brazos, o al ejecutivo de negocios, con auricular bluetooth en una oreja, vestido con traje impecable y con la corbata detrás del hombro, evitando ensuciarla con cada mordida que propina a su taco rebosante.

Jorge Ibargüengoitia escribió alguna vez que “el taco sudado es el Volkswagen de los tacos: algo práctico, bueno y económico”. Y resulta que es verdad. Es difícil encontrar a alguien que no se haya metido en un Vochito, cuando abundaban por todas partes en la Ciudad de México, ni a alguien que no se haya *zumbado* unos buenos tacos de canasta.

En el Centro, los sitios para satisfacer el apetito son incalculables. Se puede encontrar desde lo más simple y barato: unos esquites con pata de diez pesos en un puesto ambulante, hasta lo más elaborado y costoso: un desayuno gourmet de trecientos pesos en el restaurante El Cardenal, ubicado en Avenida Juárez. Hay espacios que guardan célebres historias como el restaurante La Ópera, ubicado en la Calle 5 de Mayo, donde se atesora un pequeño agujero en el techo, que se cuenta, fue provocado por el caudillo revolucionario Francisco Villa tras disparar su arma. Es una de las cantinas más antiguas de la ciudad, que, a modo de insignia, presume haber recibido a casi todos los mandatarios mexicanos, comenzando por Porfirio Díaz, en su apertura en el año de 1895, y terminando con el expresidente más reciente, Enrique Peña Nieto. Sin embargo, al igual que El Cardenal, es un lugar costoso y como mis fondos han sido precarios durante esta semana (y como lo son en general en todas mis semanas), me conformo con poder clavarle el diente al taco de chicharrón prensado que aún aguarda en mi plato.

Deambulé después sobre la plancha del Zócalo. Me entretuve ávidamente con un predicador del Evangelio. No cesó sus labios por un segundo al hablar del amor, del perdón y de la misericordia. Seguro guardaba el afán de convertir en fiel devoto a alguno de los cientos de paseantes que se cruzaron frente a él sin dedicarle un mínimo vistazo. Era un hombre de tez oscura, sostenía la biblia con gran fuerza entre su pecho y su mano izquierda, y con la diestra apretaba el micrófono enchufado a una bocina amplificadora. Se desgañitaba cuando hacía mención de Jesucristo, de los milagros que realizó en el mundo para salvarnos, y agitaba los

brazos cuando declaraba que la humanidad había olvidado las enseñanzas del Maestro y que nos habíamos condenado.



Foto: EMMANUEL BONILLA

La Madero. Av. Francisco I. Madero, Ciudad de México, 2019.
Es una de las primeras calles trazadas por los españoles sobre las ruinas de la antigua ciudad precolombina México-Tenochtitlán.

—Pero siempre hay salvación, hermanos —dijo el predicador abriendo en demasía sus ojos—. Jesucristo tiende una mano franca a todo aquel que se arrepiente de verdad y aquel se atreve a entregar su alma al camino de Dios.

Me alejé. El cielo había perdido su color plumizo, tornándose en un azul más diáfano. Algunas nubes se desplazaron y el sol entraba en la Plaza de la Constitución con sus lanzas doradas para iluminar la vista. La bandera monumental, de 14.3 metros de alto por 25 de ancho, ondeaba con un leve viento. Sentí la tentación de revisar mi teléfono celular para mirar la hora, pero me abstuve de intentarlo, no era necesario, sabía que aún era muy temprano.

Frente a mí, aplazado, se hallaba el Palacio Nacional, uno de los tantos símbolos arquitectónicos que retratan esta ciudad de cambio, de voracidad. Pocos saben que ahí, en el sitio que ahora ocupa 40 mil metros cuadrados, antes del año de 1522, se alzaba la fastuosa residencia de uno de los últimos tlatoanis del imperio Azteca, Moctezuma Xocoyotzin, muerto a pedradas por su propio pueblo, al descubrirse que conspiraba en favor de los españoles. Después, con la conquista, Hernán Cortés, mandó a construir sobre ese espacio su segunda vivienda particular, y con el tiempo pasó a posesión de la Corona española, convirtiéndose en sede de los virreyes de la Nueva España, luego (reconstrucciones y ampliaciones de por medio) de los presidentes del México Independiente, para llegar a ser, transcurridos aún más años, un museo. Todo eso en cinco siglos de historia. Actualmente ha vuelto a las funciones de residencia presidencial, pero es seguro, tomando en cuenta sus antecedentes, que al Palacio le surgirá uno que otro cambio en el futuro.

Volteé a la izquierda, lugar donde se aúpa la Catedral Metropolitana, sede de la Arquidiócesis Primada de México, con sus dos torres-campanario y su fachada de piedra gris luciendo los detalles de sus pasados gótico, barroco, churrigueresco y neoclásico; periodos comprendidos en sus casi doscientos cincuenta años de construcción. Medité en la posibilidad de penetrar en sus pasillos lóbregos y de instalarme en uno de sus rincones. De hacerlo, escucharía las oraciones de los fieles sobre los reclinatorios, el eco de sus voces rebotando en las paredes, y padecería un escalofrío al mirar los ojos de los santos sobre sus pedestales. El atrio dorado del fondo brillaría ante mí con los rayos del sol filtrándose entre los altos ventanales, y el Cristo del Veneno, con su piel negra, me recordaría la leyenda en donde sus piernas se encogieron para que un buen samaritano no besara el veneno que algún malvado osó untar en sus pies. Esta ocasión, sin embargo, preferí saltarme la visita a la Catedral y quedarme tan solo con la breve introspección consumada en mi cabeza. Ya había tenido antes mi dosis sobrada de cristiandad en la voz del predicador y decidí mejor dirigirme al Templo Mayor, que se encontraba a un costado.

Esperé a que el semáforo cambiara y crucé la calle José María Pino Suárez. Pasé a Chochobis, un puesto muy surtido de periódicos y revistas, donde compré una botella de agua. Miré los encabezados de la nota roja: “ASESINAN A PAREJA DE LA TERCERA EDAD EN NAUCALPAN; EJECUTAN A SOBREVIVIENTE DE LA BALACERA DE GARIBALDI; ANCIANA PIERDE AMBAS PIERNAS AL SER ATROPELLADA EN IZTAPALAPA...” Un golpe de tambor interrumpió mi sádica lectura. Un hilo de humo blanco se elevó en el centro de un círculo formado por

personas vestidas con motivos prehispánicos. El tambor dio otro golpe, y luego otro. Las personas movían sus piernas obedeciendo el ritmo recién iniciado. Se escuchó enseguida un grito, un ulular agudo dedicado al cielo, y también la resonancia grave que se engendra al soplar dentro de una concha marina. El tambor aceleraba. Los cascabillos que los danzantes portaban en las pantorrillas y muñecas, sonaban al unísono. El humo blanco creció en una nube. “Ofrecemos copal a nuestros ancestros”, dijo una viejecita, vestida con un huipil bellamente bordado con flores, “para que purifiquen nuestras almas, nuestros cuerpos, en los cuatro puntos”. Y nuevamente sonó el caracol.

Una aglomeración de gente se formó en torno al círculo danzante. Me uní a él, mientras daba un sorbo a mi botella de agua. Los niños, sostenidos de la mano por sus padres, también bailaban al ritmo del tambor y las sonajas. Algunos más improvisaban en su sitio el baile, como aprendiéndolo y amagaban con unirse a él en cualquier momento. Daban giros los danzantes, largas zancadas, saltos. Seguían los movimientos que dictaba un hombre, de los más inmersos en el rito y el sonido, y que portaba la vestimenta más completa: con penacho, sandalias y pechera, incluidos. Miré la ofrenda en medio del círculo, aún humeaba el copal en el pequeño anafre. Alcancé a distinguir que había fruta, palmas tejidas en canastas y manteles, algunas máscaras y también figuritas hechas con barro cocido. Los turistas sonrientes grababan con sus celulares o sacaban fotografías donde señalaban el acontecimiento.

Del otro lado, más cercano a la entrada del Templo Mayor, observé varias filas frente a sujetos vestidos, de igual modo que los danzantes, con motivos

prehispánicos. Se trataban de médicos, chamanes, brujos (como se desee referirse a ellos) que realizaban “limpias” a cambio de alguna moneda. Las ejecutaban con hierbas que restregaban en los cuerpos para que fueran liberados de las energías negativas, musitaban algún rezo en náhuatl, y después desechaban las hierbas malvibrasas en bolsas negras. Algunas de esas hierbas eran de chamizo, de pirul, de salvia, de ruda, o de cedrón. “Aquí, aquí”, decía un solicitante de la limpia indicándose el corazón, “limpie más aquí, pegue fuerte la rama, señor, me ha dolido mucho”, y el brujo obedecía.

Bajé las escaleras para ingresar al Templo Mayor. Un policía me indicó que no podía entrar con mi botella de agua. Le di los últimos sorbos -aún permanecía el sabor de los tacos de canasta en mi paladar- y arrojé mi envase vacío a un contenedor de basura. Pagué mi entrada, crucé por los sitios de revisión y comencé mi recorrido.

Por la cantidad de gente, perdí un momento tratando de buscar un espacio entre los barandales dispuestos para apreciar las ruinas del templo desde arriba. Empujé sin malicia el cuerpo de un pequeño que parecía perdido y logré afianzarme un espacio en la baranda. “El Árbol de la Vida”, decía la placa de información. Busqué entre las piedras que hacían los muros, seguí la tierra negra, y lo vi: era el recuerdo triste de lo que algún día fue un árbol sagrado, conexión de lo divino con lo mundano, del cielo, la tierra y el inframundo; ya sólo podía verse su tronco dividido y apenas el indicio de las grandes ramificaciones que de seguro tuvo. Los tiempos que resistió ese árbol, cuántas generaciones de individuos deambularon alrededor de su corteza ahora consumida. Por alguna razón, ese tronco, esa imagen, me

siguió en el transcurso de la visita al templo. Miraba las cabezas de las serpientes saliendo de las piedras que formaban los escalones, y veía de nuevo el árbol en mi mente. Los sitios ceremoniales, la piedra negra del sacrificio, el Recinto de las Águilas (donde los futuros huey tlatoanis realizaban un ritual, despojándose de su condición humana y adquiriendo una divina), el Chac Mool en la cima del templo a Tláloc, la piedra rojiza de Coyolxauhqui, todo estaba envuelto con la esencia de ese tronco exánime.

“Ya no es”, me dije. “Este templo, ya no es sagrado, es como el árbol; como esa corteza, es un testigo de un pasado glorioso, un vestigio, un enigma y una ruina”.



Foto: EMMANUEL BONILLA

Catedral Metropolitana. Plaza de la Constitución, Ciudad de México, 2019.

La Catedral alberga desde 1935 al Cristo del Veneno, figura religiosa que data de inicios del siglo XVII. Es celebrado por los fieles cada 19 de octubre.

La gente seguía avanzando sobre los puentes. Los letreros daban breves explicaciones sobre las etapas de construcción del templo: una sobre otra, cada

capa, hasta llegar a siete, fue el legado del tlatoani en turno. Se construía encima de lo hecho por el gobernante anterior y se expandía el templo, se erguía más alto. Dirigí mis ojos hacia las grandes paredes que forman el museo de sitio, al final del recorrido. Esas paredes resguardan breves pasajes, escritos en bajo relieve, de las crónicas de la conquista española. Me di cuenta que esa inercia de pisar el pasado, de construir para cubrirlo, continúa vigente: sólo es visible una pequeña parte del templo Mayor, todo está debajo, bajo tierra, de lo que se pasaría a ser el Centro Histórico de la capital más grande del mundo.

Salí. Los danzantes seguían en su rito. Los autos abarrotaban las calles, cientos de personas se desperdigaban, como todos los días, por la Plaza de la Constitución, cada cual ocupado en un asunto distinto. Me llegaba de nuevo la voz del predicador, la de los vendedores ambulantes, el silbato repentino del policía de tránsito, y sentí (o quizá imaginé sentir), la vibración del metro debajo de mis piernas. Saqué mi celular, miré la hora, había dos mensajes sin leer, una llamada perdida. Ya no era tan temprano, y me eché a andar.

El Gato (Iztapalapa)

Lejos, pero aún en Iztapalapa, a las faldas de un cerro pelón que se llama Volcán Xaltepec (el cual no tiene más gracia que el de ostentar tres cruces de madera en su cima), vive un hombre viejo al que le dicen El Gato. Según la tamalera, que todos los días coloca su bote humeante en la esquina de la 1A Cerrada de Trigal (lugar donde vive este hombre), le apodan también El Mariguano o El Borrachito; aunque, si la intención es hallarlo entre las innumerables casas grises y sin fachada que se abarrotan en la colonia Buenavista, lo mejor es preguntar siempre por El Gato.



Foto: EMMANUEL BONILLA

El Gato. Iztapalapa, Ciudad de México, 2019.

A veces puede encontrarse durmiendo en las banquetas durante el día.

Su edad es difícil de calcular, podrían ser más 65, sin embargo, al mirar el contorno de sus ojos vidriosos, libres de arrugas profundas, parece probable que

esté más cerca de los cincuenta. “¡Tengo de todos los años, puto!”, grita si le preguntas. Su voz es áspera. Su rostro, de piel costrosa, cubierto con barba cana, luce desorientado y retador bajo su cabello enmarañado. Huele a orines y sudor. Lleva la ropa rota y se abriga con una chamarra holgada.

—De vez en cuando lo encuentras todo madreado —comenta José, un vecino, moviendo la cabeza en forma negativa—. Cuando anda muy drogado le grita groserías a los que van pasando y luego los reta a un *tiro*. Nunca falta el loco que le sigue el juego a El Gato, le acepta el *tiro* y lo deja como Santo Cristo.

Se cuenta que muchas veces ha venido la policía a recogerlo. Los cargos son muchos, haciendo a un lado el de incitar de vez en cuando a la violencia (que más bien es pedir que lo agarren a golpes) los demás parecen inofensivos. Pasa un par de días tras las rejas, comiendo tres veces al día, fastidiando a presos y policías, después lo arrojan a la calle, bañadito y rasurado, para que encuentre de nuevo su cerrada y el refugio callejero que se ha labrado con cartones viejos, triplay y los bultos de comida para perro que se encuentra en los basureros.

Hay noches que pasa las horas rasgando las gastadas cuerdas de una guitarra desafinada, cantando a toda voz: *Rock del angelito a bailar, a cantar, a gozar...* al ritmo de César Costa; o baladas en inglés de Billie Holiday: *Blue moon, you saw me standing alone, whithout a dream in my heart...*

—Ese no es ningún tarado —dice la tamalera—. Sabe de todo un poco, se nota que fue a la escuela, lo que pasa es que es un *guevón* y prefiere estar de vicioso con esa bola de vagabundos que decidirse a trabajar de una vez por todas.

En ocasiones, se le puede encontrar rodeado de adictos de todas las edades, que lo escuchan asertivamente, mientras él divaga entre la lucidez de un discurso en contra de la sociedad intolerante y una diatriba dedicada al *actual* gobierno de Salinas de Gortari. (Pareciera ignorar que hace veinticinco años dicho personaje dejó la Presidencia de la República).

—Es el mismo de siempre el que está en la silla —dice El Gato con mirada retadora—. Ese pinche chupacabras, ese pelón, orejón sin pija, es el responsable de toda la mierda que nos rodea, el responsable de que haya tanta gente jodida. Estábamos mejor con Don Porfirio, al menos la gente no se moría de hambre.

Algunos adictos que lo escuchan ríen e inhalan la *mona*, otros se limitan a mover la cabeza en silencio. Y El Gato sigue:

—¿A quién le hacemos daño? A nadie. Que sí, a veces hay que cagar y ensuciamos un poco la pinche calle —dice soltando una carcajada para después recobrar su seriedad tambaleante—. Pero yo no veo por qué tengan que estar chingando, tratarnos como si nosotros fuéramos la pinche mierda.

—Así como lo ves —comenta José, el vecino—, El Gato no está del todo abandonado. En esa casa de allá (señala cerca del inmundo refugio) vive su familia. Tiene esposa, sobrinos y creo que hasta hijos, pero la verdad no sé.

Es una casa con rejas negras en la entrada. La gente te advierte si te diriges a ella: “allá tú, ahí están todos locos, sobre todo la vieja”. Si tocas el timbre sólo se mueve una cortina detrás de una ventana y nadie abre.

—La señora sale a las cinco de la mañana todos los días y barre su entrada, se llama Rebeca —dice Juanita, otra vecina—. Es la esposa del Mariguano. La verdad no es tan mala como dicen, más o menos la he tratado en alguno que otro rezo al que he ido en la colonia, ya ves que aquí matan a cada rato. Lo que pasa con ella es que es *repelangocha*, para decir cualquier cosa se le salen mil groserías y tiene unos modos que a nadie le caen, pero ya una vez conociéndola, y tomando en cuenta el marido que *le tocó*, yo creo que no es tan mala.

Caída la tarde, la señora Rebeca, también acostumbra pasear por la cerrada (“dirá, sacar a cagar”, espeta una vecina inconforme, “y no limpia”) a dos perritos que viven con ella. Sostiene las correas con una mano y con la otra sujeta un palo. Es de tez morena, muy oscura. Tiene un corte de cabello tan corto que le deja visibles sus grandes orejas sin aretes; lo lleva teñido en rojo. Sus facciones son toscas, como atrapadas en un gesto de perpetuo disgusto.

—El Tetos, el que vive al lado de la señora —dice Juanita—, es el que más se pelea con ella. También ni quién lo quiera al wey, nomás con la facha de vago que se carga, hasta yo, que con nadie tengo pleito, le hago el fuchi. Pero sí, ese Tetos y su familia, que es el Papá, igual de *ghevón* que él, y la mamá, que más o menos trabaja, es con quienes más se pelea la señora. Hasta se han desgreadado y aventado piedras.

La señora Rebeca viste siempre pantalón y una blusa de manga corta, parece que nadie la ha visto nunca con una falda. Resulta peculiar verla cruzar frente a su marido. Simulan no conocerse, no se miran ni un instante. Ella sigue su camino,

alejando con su palo a los perros callejeros que se acercan a los suyos, y da la ronda en la cerrada soltando groserías por los jaloneos que siente en su brazo.

—Perrito cabrón, vete a chingar a tu puta madre por allá, ¡ándale!

Gana dinero ofreciendo servicios de quehacer doméstico y vendiendo chácharas en el tianguis que se instala cada martes en la calle Pozos, cerca de ahí. Algunos cuentan que en las noches frías, sale a hurtadillas de su casa y arroja un cobertor hacia el refugio de su esposo, para después escabullirse y regresar a dormir. No espera un gracias, a lo mucho un gruñido parecido al que saldría de una madriguera.

Tuvieron dos hijos, una mujer y un hombre.

—Mis primos se casaron a la primera oportunidad y se fueron lo más lejos que pudieron —cuenta Alonso, sobrino de El Gato y de Rebeca—. Después de que salí de la cárcel, pues mi *amá* ya no me quiso, me vine para acá. Puse la pizzería (Raná Pizza) con ayuda del Abelardo, el señor que vende los materiales, y pues aquí ando. La verdad yo no me meto con mi tío (El Gato), yo lo veo como alguien enfermo, allá en la cárcel conocí a varios adictos y la verdad no eran malas personas, lo que pasa que hay algunos, es el caso de mi tío, que no pueden salir y ahí se quedan; si hubiera tenido un poquito de suerte sería otro. Mira, él sabe muchas cosas, tiene estudios, fue al gabacho unos años, por eso habla bien el inglés, y no era nada flojo el cabrón, pero *pus...*

Decenas de veces El Gato ha intentado rehabilitarse, por desgracia no llega a las dos semanas cuando ya está hundido de nuevo en el alcohol etílico rebajado con agua, en los inhalantes, los cementos, o cualquier otro compuesto que lo ayude

a saciar sus ansias terribles. Durante sus efímeras sobriedades se convierte en un hombre educado, en alguien que saluda, y que es tolerado, incluso, en la casa de su esposa. Dan las cinco de la mañana y barren juntos las hojas secas de su entrada. La acompaña al tianguis y trata de ayudar en la venta de productos. Cuida su imagen, se rasura, se peina. Una vez fue tan grande su optimismo, que colocó un letrero en la puerta de su casa, en donde se leía: “Se dan clases de inglés”. Pasaron los días, un par de semanas, casi un mes, y como era de esperarse, ningún posible aprendiz se hizo presente. Pasados más días, la sobriedad fue, de nuevo, una carga que se vencía ante la tentación de los delirios liberadores, que despojan de toda clase de responsabilidades y también de las amarguras. En esos trances, cuando son intensos, él grita tambaleante toda clase de sandeces, baila, se arrastra en la tierra y canta en indescifrables ritmos y palabras. También se ríe como un loco. Lloro a su esposa, le implora, para que lo deje entrar. Patea la puerta, se arroja contra ella. Pide dinero. No se rinde ante el silencio abismal que recibe. Y después de un lapso, en el que pudo caer dormido repentinamente, él revira en toda clase de improperios y confidencias, sólo propias de un adicto:

—No me abres, culera, pero bien que parabas el culo cuando querías que te la metiera.

Después de recaer, pues, ese letrero fue una burla constante entre los vecinos que lo veían sin remedio, perdido, derrotado y de regreso a su refugio: “Se dan clases de inglés”, reían, “pues cómo no, te da de lo que él se mete y sientes que aprendes cualquier idioma”.



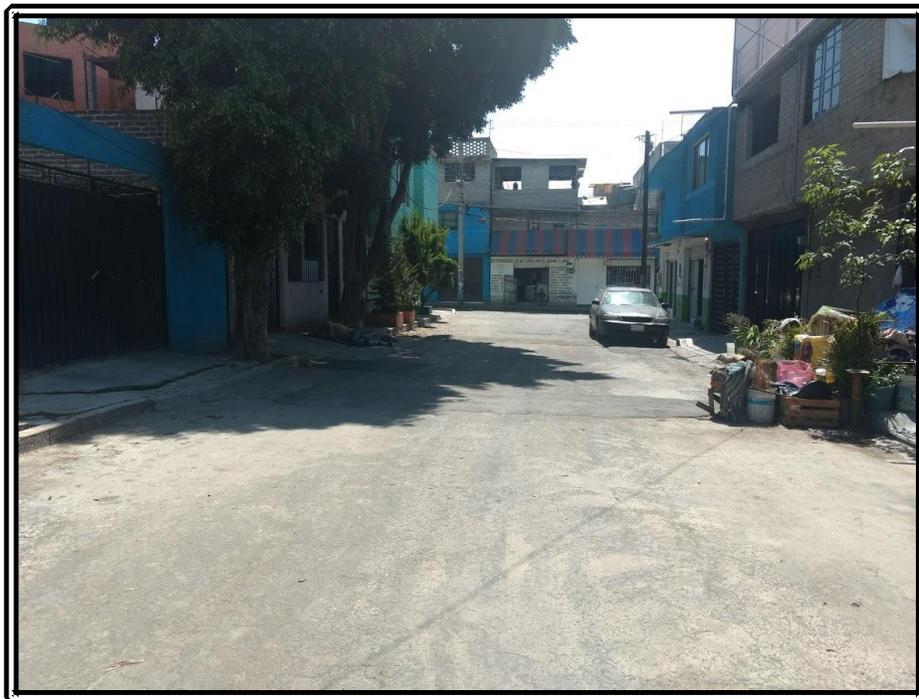
Foto: EMMANUEL BONILLA

El Gato y un perro. Iztapalapa, Ciudad de México, 2019.
Es frecuente encontrarlo en compañía de perros sin hogar.

—Dirán lo que quieran —comenta Juanita —, pero todos sabemos que él no es ni de cerca el peor que ha vivido en esta cerrada.

Fue un hecho que trascendió en los diarios. Aquel de quién habla Juanita lleva por nombre Mario Alberto Flores Vieyra. Él creció en la cerrada y como a muchos otros niños de la colonia (un tanto atarantados y descuidados por sus padres) le gustaba jugar al fútbol, demarcando las porterías con montañas de piedritas sobre el pavimento. Algunas señoras se molestaban por los frecuentes golpes de balón en los zaguanes, o por el maltrato que los niños, junto a Mario, hicieran en los árboles y jardineras de algunas casas. Nada fuera de lo común. Nada que un esporádico regaño no resolviera.

Su casa abarca los lotes 40 y 41 de la 1A Cerrada de Trigal. La mayor parte de este terreno está cubierto por un patio terroso plagado de hirsutas hierbas silvestres. En una esquina se halla un árbol tan alto como un poste de luz, ahí trepan los gatos y alborotan a los gorriones que anidan en las ramas. El patio se cierra por un zaguán verde y todo se encuentra rodeado por los grises ladrillos sin aplanado de las casas aledañas (la del Tetos es una de ellas). Sólo unos pequeños cuartos de un piso hacen la vivienda donde Mario vivió con sus abuelos maternos, su madre, y sus dos tíos (hermano y hermana de su madre). De su padre no se sabe casi nada, ni el apellido; Mario lleva los mismos que su madre.



1A Cerrada de Trigal. Iztapalapa, Ciudad de México, 2019.
Hace treinta años sólo habían tres casas alrededor y se rodeaba por campos del cerro. Hoy en día luce completamente poblado.

A finales de año 2011 Mario contaba con veinte años, y excepto por haber aumentado su estatura hasta el metro setenta, más o menos, por alargar un poco

sus facciones, y por el engrosamiento natural de su voz, Mario seguía pareciéndose al niño que pateaba la pelota con sus amigos.

—Medio vaguito a lo mucho —comenta Arturo, un vecino de enfrente—. Nada que llamara la atención. Es más, de niño no parecía mal muchacho, sabíamos que su mamá trabajaba todo el día como secretaria en algún despacho, o algo así, y que él se quedaba sólo mucho tiempo. Mi esposa es maestra de primaria y lo veía medio abandonado, algunas veces lo ayudó en sus tareas de la escuela y le regalaba útiles. Él parecía agradecido. Le gustaba mucho un perro pastor alemán que yo tenía, cada que lo veía corría para acariciarlo y me hacía la plática: que cómo se llamaba mi perro, que cuántos años tenía, cosas de ese tipo. La verdad, te digo, no parecía un mal muchacho. Tengo un hijo de su edad y a veces lo invitaba a jugar fútbol con él.

La actividad que podría relatarse en la casa de Mario se limitaba a la realizada por su madre y a la de su tío de nombre Erick Flores Vieyra. Sus abuelos y su otra tía casi no salían de la casa. Erick, el tío, en ese entonces de treinta tres años, se levantaba cada mañana antes del amanecer, se vestía de traje, y se dirigía a su trabajo de oficina manejando un Tsuru plateado. La relación que llevaba con los vecinos era discreta:

—Cuando yo me iba a trabajar a esa misma hora —comenta Arturo, el vecino de enfrente—, a veces le estorbaba el paso sacando mi carro y él (Erick) se esperaba a que yo terminara de salir, saludándome con la mano desde lejos. Nunca se mostró grosero ni impaciente conmigo o con alguien de mi familia, era respetuoso y como

llegaba ya en la noche, pues ni tiempo tenía para estarse buscando problemas con alguien de la cerrada.

Si la conducta de Mario comenzó a cambiar, fue en detalles casi imperceptibles, nada que pudiera predecir lo que después sucedería. Algunos señores mayores y desconocidos por los vecinos, comenzaron a frecuentarle. Bromeaban con él, fumaban algunos cigarrillos, o se reunían a la sombra de los árboles cuando entraba la noche durante la madrugada. Una vez, Mario llegó a su casa manejando una camioneta Lincoln (la marca de lujo de la agencia Ford) y la estacionó enfrente de su zaguán verde, esperó un par de horas y después se la llevó a otro sitio. A nadie le pareció ese acto un suceso sospechoso en ese entonces. Nadie se preguntó algo tan simple como en qué momento había aprendido a manejar el chico, o quién le había enseñado, o, por otra parte, y más sustancial aún, de dónde había obtenido esa camioneta tan costosa. En realidad, al menos que hubiera un residente rondando en la colonia con alma de detective, nadie tenía por qué hacerse preguntas sobre las acciones, aparentemente inocuas, de un joven parecido a tantos otros de esos rumbos. Él, en general, se desenvolvía cotidianamente como era su costumbre, con su balón y sus amigos de siempre, con su actitud desenfadada y con su mirada pasiva de párpados levemente caídos. Quizá la camioneta fuera de alguno de esos amigos nocturnos, quizá con ellos hubiera aprendido a conducir; tal vez, hasta el tío Erick hizo de instructor, aunque era poco probable, ya que, excepto por los fines de semana, se encontraba ausente la mayor parte del día. La situación es, que los pequeños detalles nadie los nota hasta que ocurre un incidente.

Como pasaba mucho tiempo en la calle, Mario tenía cierta relación con El Gato. Bromeaban a menudo y cuando los efectos de los inhalantes no eran tan notorios en el cuerpo del viejo, se ponía a practicar guitarra con el muchacho, que lo seguía atento. En ese entonces El Gato era varios años más joven, no era frecuente verlo tan vencido, ni tan malhumorado como hoy en día. Eran tiempos corrientes en la cerrada, con el carrito del basurero Don Cuco deteniéndose en cada puerta, soltando el grito en tono barítono de “¡la basura!”, y escuchándose el ritmo que provocaba su escoba hecha de ramas secas cuando barría las hojas sobre el pavimento.

Ocurrió un día, pasadas las fiestas decembrinas y el año nuevo, que la madre de Mario comenzó a preguntar a los habitantes de la cerrada por su hermano Erick. Lupita, la señora que atiende el puesto de quesadillas más cercano a la cerrada, cuenta que la señora (hermana de Erick) le preguntó si no lo había visto en esos días.

—El joven me compraba seguido una gordita de chicharrón —dice Lupita sobre Erick—. Y pues sí, cuando me preguntó la señora, le dije que ya tenía tiempo que no se paraba por aquí. Me acuerdo que a él le gustaba mucho mi salsa verde, me reclamaba cuando le decía que ya había pura roja. Pero sí, la señora, luego la abuelita, una viejita bien chistosa que nunca se peinaba, y ya después, todos los de su casa, comenzaron a preguntar y a preguntar por el joven, pero nadie lo había visto.

Se avisó a la policía de su desaparición, de la desaparición también del Tsuru plateado, y tras sus investigaciones, sin ningún rastro qué seguir en un principio, no pudieron ofrecer una respuesta satisfactoria.

—A mi tío le preguntaban seguido —dice Alonso, sobrino de El Gato y propietario actual de la pizzería Raná Pizza, que se encuentra en la esquina de la cerrada —, pero pues el viejo les decía que él no había visto nada. Una vez la señora grande, la abuelita, hasta intentó pegarle, gritándole que confesara, que seguro él sabía algo de su hijo, que no era posible que no hubiera visto nada si siempre estaba en la calle. Pero pues así era, El Gato nada que sabía, y si algo vio, como siempre estaba hasta las chancas, pues se le habrá olvidado.

Mientras tanto, Mario continuaba sin mayores alteraciones. Pateaba el balón, trataba de hacer dominadas, retaba a algunos niños a que hicieran lo que él con los pies, y echaba *cascaritas*, como acostumbraba, haciendo las porterías con montañas de piedritas.

—Yo le pregunté que qué onda con su tío —cuenta Noel, un joven vecino —, y me dijo que andaba perdido. Le dije que si no le preocupaba, me dijo que sí pero que seguro estaba bien, que ya aparecería.

Una noche, tres meses después de que empezara la búsqueda, para ser precisos el 16 de febrero de 2012, llegaron al domicilio de Mario tres patrullas. No llevaban la sirena encendida, sólo las luces rojas y azules, e hicieron un cerco enfrente del zaguán verde. También arribaron al lugar autos particulares con agentes del Ministerio Público de Iztapalapa. Más tarde llegó una ambulancia de la

Cruz Verde, de la que bajaron dos personas vestidas con indumentaria blanca que les cubría el cuerpo de pies a cabeza, y en las manos portaban guantes color amarillo. Se unieron al lugar miembros de la prensa con la encomienda de hacer lo posible por obtener alguna fotografía, se les veía de un lado a otro tratando de hallar un punto elevado que les permitiera enfocar una toma del patio de la casa. Entre tanto revuelo, pasaron los minutos, luego las horas y nada quedaba claro para aquellos curiosos que se limitaban a mirar desde sus viviendas.

—Los de la ambulancia parecían como astronautas —menciona Arturo, el vecino de enfrente—. Abrieron el zaguán, todos los vecinos en nuestras azoteas o de donde pudiéramos, nos pusimos a ver qué es lo que estaba pasando. El Tetos y su familia, eran los que tenían la mejor vista porque su casa queda a lado. Yo desde mi techo sólo podía ver un pedazo del patio.

Se pensó en la muerte de alguno de los abuelos, en un robo, en la fuga de un preso, o en alguna otra especie de atentado de los ya acostumbrados en esta colonia popular de nombre Buenavista. Lo extraño del acontecimiento era la actitud un tanto pasiva de los oficiales. Por lo que miraban, los vecinos tuvieron claro que no venían a aprehender a nadie, la casa parecía vacía. Los peritos sacaban fotos en el patio de tierra. Entraban y salían oficiales. Los perros callejeros, también curiosos, eran alejados a puntapiés para que salieran del terreno, y los gatos, más astutos, observaban desde arriba de las ramas y el alto de los muros. De pronto, una voz se alzó con una petición que se repitió entre el resto de los involucrados: “¡palas, necesitamos palas!”. Tal vez fuera una fuga de gas después de todo, pero no podía ser, no olía a nada y no estarían tan serenos. ¿Se habría roto algún tubo

con algún tóxico debajo de la casa? ¿Qué pasaba? Los vecinos, encaramados por todas partes, sobre todo en las azoteas, seguían mirando pacientemente el transcurrir de aquel inusual alboroto.

Llegó después, para sorpresa de todos, un camión de bomberos. Este sí llevaba su sirena. Entonces se reforzaba la teoría de que el inconveniente estaba relacionado con los combustibles. Bajaron los bomberos, tampoco se veían alarmados, traían los picos y las palas que hace rato se habían solicitado, y comenzaron a repartirlas entre los oficiales. Una vez posicionados en el patio comenzaron a cavar.

Rebeca se había asegurado de guardar a su marido dentro de su casa cuando vio todo el movimiento judicial. Más que nada para que no fuera a estorbarles con alguno de sus desplantes, o que, por verlo en tan mal estado, a algún policía se le ocurriera subirlo a una patrulla.

Llegaron luego más autos a la cerrada. Desde adentro, en los asientos y con las ventanillas casi arriba debido al frío, parecía que las siluetas observaban.

El sonido de los picos y las palas seguía y era constante. Los vecinos aguardaban. Trascurrieron más minutos, cuentan que casi fue una hora cavando entre bomberos y policías. “No hallaban dónde”, comenta un testigo. De repente, se hizo un silencio. Nadie cavó otra pala en la tierra. Se quedaron inmóviles. Uno que otro soltó un gemido involuntario. La razón de su presencia en la 1A Cerrada de Trigal, a esas horas de la madrugada, se revelaba ante los ojos de los oficiales.

La calle se inundó con un olor pútrido. Olor a muerto. Una sombra, de los autos que llegaron al final, salió y caminó unos pasos hacia la luz de un poste. Era una mujer de cabello largo y abrigo negro, que, en medio de ese olor, con los ojos desorbitados, soltó un alarido estremecedor que enchinó la piel de los testigos y los sacó del oscuro trance en el que la fetidez y el congelamiento de la atmósfera los había sumergido; luego comenzó a ahogarse en un llanto de lo más amargo; a su consuelo acudieron otras personas que bajaron de los autos.

—Era un cadáver, lo que venían a sacar era un cadáver —cuenta Juanita llevándose a la boca una mano—. Todos nos empezamos a tapar la nariz, el olor era insoportable.

Volvieron a cavar un poco más, de nuevo más fotografías, el ajetreo se reiniciaba. Pasaron al frente los médicos forenses, y tras los estudios y determinaciones, pidieron espacio para que la ambulancia pudiera entrar al patio y subir el cadáver a la parte de atrás.

—Yo sólo alcancé a mirarle las piernas —dice Arturo, el vecino de enfrente—. Los zapatos parecían hinchados y un poco de la piel que vi estaba verde. Todo el cuerpo estaba hinchado, muy sucio. Lo metieron en una bolsa con cierre.

El camión de bomberos se fue. La ambulancia hizo lo mismo una vez el cuerpo estuvo a bordo. Luego las patrullas, los autos particulares y todos los elementos que habían asistido. Los vecinos se metieron a sus casas llenos de preguntas. Se retiró el acordonamiento del área, se cerró el zaguán verde, y como si nada hubiera

pasado, la calle se quedó vacía. ¿Pero y Mario? ¿La madre, la abuela, y toda la familia? ¿Qué había pasado con ellos?

—Después de que cerraron —comenta Juanita — yo vi que la abuelita se asomó. Entonces estaban ahí, al menos la abuelita estaba ahí, mientras la policía buscaba a su hijo en el patio.

A la mañana siguiente, el vendedor de periódicos se hizo un festín con las reparticiones que realizó en la cuadra. La noticia ocupó un espacio en los principales periódicos de nota roja. El muerto era nada menos que Erick Flores Vyera.

El domingo 4 de diciembre de 2011, tres meses atrás de los hechos previamente relatados, la familia de Mario tuvo un compromiso y salió de la ciudad para pasar unos días en Hidalgo. En la casa sólo quedaron Mario y el tío Erick.

Todo estaba planeado. Mario se hizo de dos cómplices menores de edad. Los tres esperaron en la entrada de la casa. Mario sostenía un bate. Uno de los menores aguardaba con una pistola.

Erick, el tío, llegó aquel día de descanso en su Tsuru plateado. Se estacionó, cerró el zaguán verde y después cruzó el patio de tierra hacia su casa. Atravesó el umbral de la puerta y antes de poder dar otro paso, un bate de béisbol lo golpeó con fuerza directo en el estómago. Estando su cuerpo doblado, sin aire en los pulmones, recibió más golpes. Seis pares de manos y piernas letales se asentaron en su carne. Uno de los menores cargó el arma. “¡Dispárale!”, gritó Mario; el menor disparó. La bala dio en el hombro. El tío gritó por el dolor. Mario tomó el arma en sus manos,

apuntó a la cabeza y con la simple fuerza que imprime un dedo, terminó con la vida de un novio, de un tío, de un hermano y de un hijo.

Arrastraron el cadáver al patio, tomaron una pala e hicieron el foso más profundo que la resistencia de sus extremidades les permitió. En sus venas corría la adrenalina, estaban excitados, pero no claudicaron en su propósito. ¿Acaso alguno de ellos ya habría hecho algo así antes? ¿La camioneta Lincoln que Mario llevó a su casa, pudo ser de otra víctima? ¿Quiénes eran aquellos hombres mayores con los que él se reunía en las madrugadas? El hecho fue que cubrieron el cuerpo con la tierra escarbada. Fueron por agua, jabón, cepillo, y entre los tres, limpiaron toda la sangre que se extendía en el piso de la casa (sombras deladoras que las pruebas de luminol después descubrirían). Escondieron el bate, el arma. Mario condujo el Tsuru y lo perdió en las calles más inhóspitas que pudo hallar en la colonia. Los tres regresaron a sus casas, a sus rutinas, si es que las tenían, y la consigna fue: “actúen normal, ni una palabra, aquí nada ha pasado”.

Mario siguió jugando al fútbol, durmiendo en su cama, cruzando el patio de tierra todos los días y contestando a todo con una naturalidad inquebrantable.

En la búsqueda que sus familiares emprendieron para hallar a su tío, en aquellas preguntas a la gente para sumar algo a la pesquisa, él se limitó a ser testigo de la angustia familiar.

Los tres jóvenes asesinos se reunieron para continuar con el plan. Acudían a teléfonos públicos y marcaban el número de la novia de Erick; después de entregar su mensaje, marcaban a la casa de Mario, donde podría contestar su madre, su

abuela o su abuelo. En ambos casos anunciaban que Erick estaba secuestrado, que el costo del rescate era de 300 mil pesos en efectivo.

La novia de Erick pidió pruebas de vida. Fingieron una voz, pero ella no pudo reconocerla. Avisó a la policía, los puso al tanto, sin embargo, no pudieron hallar más que el Tsuru plateado. Tres meses después del asesinato, una de las cámaras de seguridad colocada en el Deportivo Santa Cruz Meyehualco, perteneciente al programa Ciudad Segura, captó a los jóvenes realizando las llamadas de extorsión en un teléfono público de la zona. Se trazó un plan: el 25 de enero de 2012 se haría la entrega de los 300 mil pesos en el deportivo, y fue ahí, al simularse dicho pago, cuando fueron apresados los responsables y procesados ante el Ministerio Público del Distrito Federal. Tras una semana de interrogatorios, Mario y sus cómplices confesaron su crimen.

En 2014 Mario Alberto Flores Vieyra fue condenado a 25 años de prisión por los cargos de homicidio calificado y extorsión en grado de tentativa. Los menores de edad fueron remitidos a la Fiscalía Central de Investigación para la Atención de Niños, Niñas y Adolescentes.

Las semanas que sucedieron a la presencia policial en la cerrada, estuvieron rodeadas por una atmósfera tensa. Los vecinos evitaban caminar por la acera del zaguán verde, preferían cambiar de banqueta. Se cuchicheaba en las esquinas. De puerta en puerta se compartían los diarios que ahondaban en el tema y señalaban con intriga las fotografías de Mario impresas sobre el papel periódico. Algunas mujeres, ya fuera en el puesto de quesadillas de Juanita, o pidiendo una *guajolota* de rajas con la tamalera, se regodeaban recreando toda clase de suposiciones

sobre el caso. Que qué sería ahora de su pobre madre, qué cómo podían seguir durmiendo en esa condenada casa, que ellas en su lugar se habrían ido el mismo día en que sacaron al muerto.

La madre de Mario continuó saliendo cada mañana para dirigirse a su trabajo como secretaria, al menos por un tiempo. Su cabello, que antes de la desaparición, era en su mayoría negro, fue decolorándose hasta cubrirse de canas. Su rostro envejeció años en tan sólo meses, se llenó de arrugas y se fue marcando por ojeras debajo de sus ojos. El proceso penal de su hijo la hizo envejecer años en tan sólo unas semanas.



Fotos: Izq. TUVUZ (<https://cutt.ly/qklIFQW>) Dcha. PATRULLANDO LACIUDAD (<https://cutt.ly/GkIOqWX>)

Mario Alberto Flores Vieyra. Procuraduría General de Justicia del Distrito Federal, 2012.

El Fiscal Antisecuestros, Óscar Montes de Oca, informó que el inculpado mató a su tío materno el 4 de diciembre de 2011 y posteriormente, junto con sus cómplices, lo enterró en la casa donde ambos vivían.

La familia se aisló dentro de la casa la mayor parte del tiempo. La abuela sólo salía si era preciso comprar alguna vianda en la tienda o un garrafón de agua. La gente la miraba, se hacía silencio a su paso y, después, seguía el cuchicheo.

Al final, la casa y el terreno de tierra quedaron abandonados. Entre vecinos se habló de que algún familiar les había dado asilo, otros dijeron que más bien habían rentado un departamento. El hecho fue que una buena mañana, llenos de hartazgo, tomaron sus cosas y no volvieron a pisar ese suelo que sirvió de tumba.

El terreno hoy en día es absorbido por la maleza. Los techitos de lona, que podían verse para dar sombra en alguna parte de la tierra, se han despedazado por el aire y por las lluvias. La gente pasa ya sin miedo y puede mirar el zaguán verde que con los años ha perdido su color y presenta señas de óxido en los goznes.

—Sí... El Gato no es el peor ni de cerca —dice Juanita — él sólo es un pobre diablo digno de lástima y que da mal aspecto a la cerrada, pero como él hay muchos en esta colonia.

El Gato mira a uno de los vagabundos que lo rodean cerca de su refugio. Es un joven que viste un pantalón roto, tiene la piel sucia y le tiemblan las manos. El joven vagabundo trata de fumar un cigarro de mariguana.

—¿Dónde conseguiste eso? —pregunta El Gato.

—Oooootss —contesta el vagabundo con el porro apretado en sus labios cenicientos.

—No sabes fumar —dice El Gato—. No es cualquier cosa, mijo, mira, *look at me*, presta. Primero se agarra con cariño, cabrón. Dos dedos. Se inhala suavemente, mira, y luego jalón... se sostiene. *Uuuta*. Despacio se suelta el humito.

Un balón golpea el refugio de El Gato. Él se levanta, toma la bola y espera a que el niño que lo pateó se acerque. El Gato le sonrío y lo llama con la mano.

—¡No, hijo! —grita la madre del niño desde su puerta, sosteniendo firmemente una escoba. El Gato se asusta y avienta la pelota. El niño la recoge y reanuda su *cascarita* en la cancha hecha con montañas de piedritas.

—Pinche ciudad, me cae —dice El Gato—. Pinche colonia en que me tocó vivir. Sáquense a la verga, putos, drogadictos de mierda, creen que soy igual que ustedes, ¿verdad? ¡Váyanse a la chingada, ya no los quiero aquí!

Algunos vagabundos se ríen. Otros se alejan rascándose la cabeza y tosiendo. El joven del porro no se mueve y lo mira de forma retadora.

—Dame mi porro, Gato.

—Te doy pura verga, mira —le contesta tomándose los genitales con una mano.

El joven cierra el puño, duda un momento, después lo lanza al rostro de El Gato. Falla. El otro responde y comienza una pelea.

Noche gótica (La Roma)

Marla sólo viene a bailar, a mezclarse entre los cuerpos, a empujar levemente las espaldas que se topa en el camino. Quiere llegar al frente del escenario, absorber el ritmo más de cerca, sacudirse las manos y sentir entre los dedos las convulsiones invisibles de la música. Los destellos de las luces estroboscópicas hacen la ilusión de retardar sus movimientos (desaparece, reaparece, desaparece...). Líneas láser color verde atraviesan la bruma que despide la máquina de humo. Marla sonríe. El *disc jockey*, desde arriba, la mira y también sonríe. Ella cierra los ojos, agita la cabeza, estira los brazos y cierra las manos en un puño, dobla luego las rodillas, lo hace lento, meneando su cadera. Viene a bailar, a perderse en sus adentros, a ser parte de la métrica sonora, a cantar si conoce la letra, a dejarse llevar porque esta noche apenas comienza.

Viste una minifalda dorada con manchitas oscuras de leopardo, botas negras con medias hasta las rodillas y un top de manga larga, también negro, con el escote abierto en rejillas horizontales. Sus senos se agitan con la cadencia de su danza improvisada. Se agitan también sus aretes, grandes y cuadrados, sus pulseras, y se agita su collar hecho con cráneos pequeños color plata. Humedece sus labios, están pintados con labial bermejo. Sus ojos delineados se adornan con detalles de manchitas amarillas, y su cabello largo, alborotado, cae sobre su frente. Un joven se aproxima sosteniendo una botella de cerveza, se sitúa frente a ella, adelanta su cuerpo, y levanta el rostro buscando una mirada. Ella lo ignora, se vuelve al otro lado y sigue bailando.

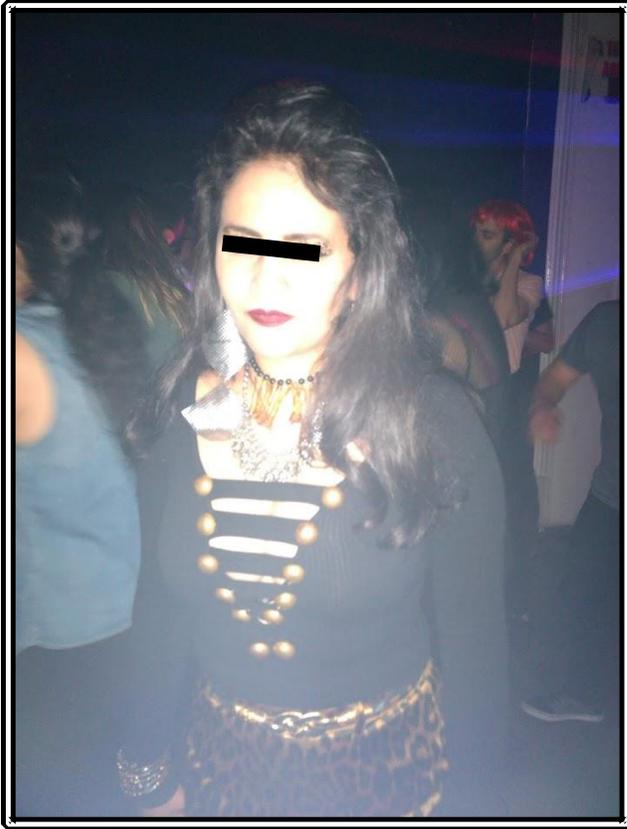


Foto: EMMANUEL BONILLA

Marla. Centro de Salud, Ciudad de México, 2019.

Los estilos de vestimenta dentro de la estética gótica toman influencias del death rock, el punk, el estilo andrógino y hasta el estilo de vestimenta del Renacimiento o de la época victoriana.

gothrock, deathrock, darkwave... pero ahora lo mezclan todo con rock más ligero, más comercial, o incluso con pop, supongo que para atraer a otro tipo de gente y no sólo a góticos”, el joven acompañante vuelve a asentir en silencio. “Por ejemplo, ese de ahí”, dice Marla, señalando a un chico delgado que baila en un rincón y viste jeans ajustados, playera rosa cuello v y una peluca roja, “ese de ahí, no es gótico, es más bien un puto que debería estar en el Marrakech o en un sitio como ese, pero qué se le va a hacer, no se puede discriminar a nadie, es un lugar plural”. Su amigo ríe al escucharla.

Marla se encuentra un poco desencantada, le gustaría que el Centro de Salud estuviera repleto. Se lo comenta a un joven que regresa del baño, al parecer es su amigo y viene con ella: “El ambiente es mejor cuando hay más gente, se prende una más”, el joven asiente con la cabeza; trata torpemente de imitarla en el baile y continúa escuchando: “Este lugar era mejor antes, aún me gusta, está chido, pero antes atendían más la música, lo principal era el

El joven acompañante apetece ir por una bebida. Marla rechaza el ofrecimiento con la cabeza y continúa bailando. El joven batalla un momento para esquivar los cuerpos que lo circundan hasta llegar a la zona del bar. Mira los dos pizarrones colocados en la pared, escrito con gis se enlistan las bebidas y aperitivos junto a sus precios. Hay alitas, nuggets, papas, salchipulpos, nachos y hot dogs. Nada de eso parece atraerlo. De bebidas, además de la cerveza, se pueden escoger tres marcas de vodka (Absolut, Smirnoff y Wyborowa), cuatro marcas de whisky (Jack Daniels, J&B, Red Label y Buchanan's), curados de pulque, mezcal y vino tinto. El joven vacila un segundo, echa un vistazo a su cartera y se decide sólo por una cerveza. Paga y da un trago antes de regresar al lugar junto a Marla.



Foto: EMMANUEL BONILLA

DJ. Centro de Salud, Ciudad de México, 2019.

Death rock (o deathrock) es un subgénero de la música rock que incorpora elementos de terror y teatro gótico . Surgió del punk rock en la costa oeste de los Estados Unidos a principios de la década de 1980 y se superpone con los géneros de rock gótico y punk de terror.

—Vamos abajo —dice ella.

El joven, en el descenso de las escaleras, comenta lo extraño que le ha parecido el cuarto de baño: “Se hace una fila para entrar; cuando llega tu turno, el hombrecito que vende los dulces y chicles afuera de la puerta del baño, te dice: tú en la tina, tú, el de atrás, en la taza, y así los va distribuyendo. Me tocó orinar en la tina. Imagínate, no hace mucho, ahí se bañaba alguien todos los días y ahora nomás puros chorros de meados”. “Pues sí”, dice Marla, “esto era una casona de esas elegantes; fíjate, arriba, donde estábamos, yo digo que era la sala y el comedor; y donde venden las cheves, debió ser la cocina”. Los detalles antiguos de la casona aún son evidentes, los zoclos de las paredes, las puertas de la entrada, los barandales, aún lucen adornos de estilo barroco. En los marcos del techo también pueden verse algunos garigoleados. “Y pues ahora lo convirtieron en este lupanar”, comenta Marla riendo.

Los muros lucen un arte oscuro: referencias a la muerte, a bandas de punk, pinturas de animales como murciélagos o arácnidos en sus telarañas. Hay un largo pasillo con iluminación exigua, ahí, los duplos de cuerpos (hetero, gay, trans, de cualquier tipo) aprovechan las sombras para besarse y para tocarse, exentos de pudor alguno. Otros se dedican a fumar, los círculos ardientes aparecen en sus bocas sin las restricciones comunes de las localidades sin ventilación.

Hay otra sala con un dj distinto al de arriba. Marla vuelve a sonreír, casi no hay gente, parece gustarle más esta música y aprovecha el espacio para bailar con pasos largos. Gira, se contonea, se desplaza, disfruta de sus movimientos. Su acompañante ha renunciado a imitarla y explora el lugar, mira a la gente, a las paredes, da unos cuantos tragos a su cerveza. Él viste mezclilla, una playera negra

y una chamarra que aparenta ser de piel. Siente calor, le menciona a Marla que irá por otra cerveza, pero ella lo detiene y le dice mientras baila: “Mejor vamos al Under, allá te la pides, esto todavía está muy vacío, regresamos más tarde”.

A esta hora la calle Monterrey debe ser de las más transitadas de la colonia Roma, son casi las dos de la mañana. Los taxis se sitúan expectantes en las baquetas para encontrar pasaje, los motociclistas pasan a baja velocidad y miran las piernas descubiertas de las chicas (y algunos chicos exóticos), que, como Marla, visten minifalda. Ella y su acompañante pasan del número 133, del Centro de Salud, al número 80, que pertenece a El Real Under, otro antro gótico, erigido también en una casona antigua. En la entrada pueden verse grandes telarañas falsas que se enredan en los árboles y cuelgan sobre los visitantes hasta la puerta de entrada. Dos hombres de seguridad revisan a Marla y a su amigo antes del ingreso. Pagan la cuota de cincuenta pesos y se adentran en el lugar.

El sitio luce medianamente concurrido, un poco más si es comparado con el garito previo. Mientras ascienden en la estrechez de las escaleras rojas que hay en la entrada, el golpeteo de la música en el pecho de Marla la hace sonreír de nuevo. Baila en su andar. Su acompañante agita la cabeza. Llegados a la antesala, donde se observa otra escalera más grande (con doble descanso que da vuelta a las esquinas de dos paredes contiguas), el acompañante de Marla mira con gran curiosidad a un hombre disfrazado de vampiro. Está calvo, con sombras en los ojos, como medallones negros, que contrastan con su piel blanca en extremo. Tiene las orejas puntiagudas, los labios negros y una mirada penetrante de pupilas nubladas y azules como los de un animal nocturno. Marla lo reconoce, lo saluda

afectivamente, e intercambian unas palabras. “Es Nosferartur”, comenta Marla a su amigo. “Es artista, se llama Arturo, y por la mamada de que se cree vampiro, pues le dicen Nosferartur, algunas de sus piezas están aquí en el Under. Me dijo que, para la otra, le avise antes de venir para que no me cobren”.

La antesala, en la planta baja, conecta con tres espacios principales de la casona. El primero está dedicado al baile y se trata de un cuarto vacío con iluminaciones disco, bocinas estridentes y un DJ al frente; el segundo es un espacio más pequeño, tiene una gran barra tapizada con cráneos y luces azules, donde se venden bebidas y snacks de forma similar al Centro de Salud. Ostenta, siguiendo el acento del lugar, varios elementos ornamentales



Foto: EMMANUEL BONILLA

Un dios de cartón. El Real Underground, Ciudad de México, 2019.

Además de la música y el ambiente de antro, el Under ofrece talleres, proyecciones de cine, exposiciones de fotografía, tertulias literarias, entre otras manifestaciones relacionadas con la escena gótica.

referentes a la muerte, hay por ejemplo, murciélagos en las paredes y un fósil sobresaliendo en una roca, de lo que parece ser un gato que maúlla; en el último espacio, se encuentran colocados algunos asientos individuales y un par de sillones que se usan para entablar las charlas y tomar un descanso, hay una mesa de

madera donde pueden colocarse los tragos y una maquinita con palancas de pera y botones redondos, habilitada con videojuegos retro. En uno de los rincones de esta pieza, a lado de una ventana clausurada con un barrote de acero, se halla una figura antropomorfa de tamaño adulto. Está hecha con alguna clase de material acartonado. Lleva en el pecho la marca de un anj (cruz egipcia), además de pezuñas y cabeza semejantes a las de un equino de orejas puntiagudas, sus ojos son rojos y en vez de manos posee zarpas. “Esta pieza la hizo Nosferartur”, señala Marla a su compañero, “antes estaba más chida, tenía hasta faldita y dorado en los hombros y en las orejas, pero pues la pinche gente se aperra y ya la desmadró; creo que es algo así como un dios egipcio”. Las paredes de todo el recinto se adornan con sobradas muestras que recuerdan el ocaso de la vida: ya sean criptas, zombis, citas alusivas a la muerte, máscaras de grandes cuernos o simples calaveras, en todo se posa la esencia de ultratumba. Dos de estas máscaras llaman la atención de Marla, “mira, esas de ahí, están chidas”, le dice a su amigo. Son puntiagudas, como si tuvieran el pico de un ave enorme, y tienen dos agujeros negros en lugar de ojos. Su amigo le explica que esas máscaras pertenecieron a los doctores del medievo. “No digas mamadas”, exclama Marla. “No son mamadas”, dice él, “durante la peste negra, los médicos usaron esas máscaras y se ponían también trajes con capita que los hacían parecer aves, además llevaban bastón. No sabían nada de los virus ni de los microbios, pero tenían claro que el contacto con los enfermos era la principal causa de contagio, y pues entre más alejados, menor riesgo, por eso el picote”. “¿Y el bastón para qué chingados?”, pregunta Marla. “El bastón era para pegarle a los enfermos; creían que algunos estaban poseídos o que sufrían por sus

pecados y pues con más suplicio en nombre del Señor, o sea, moliéndolos a golpes, se les purificaba el alma. Todo es neta, lo vi en Discovery Channel”.



Foto: EMMANUEL

Nosferartur. El Real Underground, Ciudad de México, 2019. No todos los asistentes al Under visten con motivos góticos, pero hay quienes llevan su personificación al extremo.

Subiendo las escaleras, alrededor de cuarenta cuadros se desperdigan por las paredes, algunos muestran fotografías muy antiguas en blanco y negro, con casas y paisajes de lo más tétricos, otros son rostros siniestros que siguen los pasos de los asistentes noctámbulos. Hay también decenas de posters con íconos del deathrock como Rozz Williams, de la banda Christian Death y también los hay de cine, como el del filme *Clockwork Orange*, dirigido por Stanley Kubrick.

“Lástima que ora no está el Herman Munster”, comenta Marla, mientras explora las salas con la mirada, “él es como el DJ chingón del Under, es muy chido”.

Marla se refiere a Fernando Salas, conocido también como Lord Fer. Él es uno de los representantes más influyentes y significativos de la escena gótica mexicana. Uno de los fundadores del El Real Under, responsable en buena medida, de que día a día, más recintos como éste se destinen a la cultura underground. Pocos de

los asiduos recurrentes del Under, al ver a Fernando, al gran Herman Munster, vestido con su velo negro, con botas altas de siete centímetros de alto, el maquillaje blanco y el cabello estilo crepé... en fin, enfundado a detalle con la parafernalia gótica; pocos podrían imaginar que el activo DJ de El Real Under, todas las mañanas de sus días hábiles, se despierta como una persona ordinaria, invierte a un ser sin reclamos ni oposiciones para encajar en lo corriente del mundo, y desempeña, sin un gramo de maquillaje, el papel de maestro de Artes Marciales Mixtas en el gimnasio Bonebreakers.

“Muchos góticos llevamos una especie de doble vida”, explica Marla a su acompañante, “yo, por ejemplo, soy militar toda la semana, visto uniforme y llevo mis botas con boleado impecable. Una tiene que trabajar, ganarse el chingado dinero de alguna manera. El mundo no es gótico después de todo, y pues hay que ajustarse a las oficinas, a las escuelas y a los demás lugares castrosos de la vida común; si por mí fuera yo vestiría como hoy todos los días de mi vida hasta mi puta muerte, así me reclame mi madre y le dé vergüenza a mi abuela, pero pues no se pinches puede”.

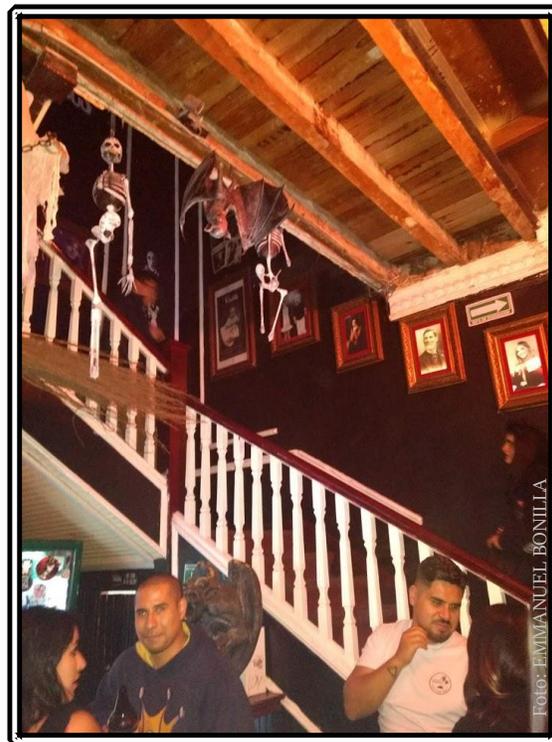
Cuesta moverse entre la cantidad de cuerpos hacinados en el piso de arriba. Algunos saltan, giran, cruzan y estiran sus brazos; otros sólo observan el entorno con mirada imperturbable y menean el cuello. Los colores de las luces, junto a los láseres y el humo blanco, estimulan el ambiente turbulento. Marla quiere bailar, pero choca continuamente con una espalda. “Querías más ambiente, ¿no?”, le dice su acompañante, Marla lo observa con seriedad y después se ríe. “Pinche gente”, dice Marla, “son un chingo y están apestando toda la casa”. Sienten el calor, un leve

sofoco en el aire, comienzan a sudar. El acompañante se quita la chamarra negra de piel sintética. Marla se abanica la cara con una mano. No pueden avanzar, se ven envueltos en el tumulto y deciden que es mejor volverse escaleras abajo. El acompañante de Marla amaga con ir a la barra por una cerveza. “Te la compras al rato”, dice Marla, “acompañame a comer algo, conozco unos tacos cerca, al fin y al cabo, con los sellitos que nos pusieron podemos volver, ya sea aquí o al Centro de Salud”.

A dos cuadras, sobre la calle Sinaloa, un puesto de tacos callejeros se alumbra con bombillas amarillas. Son las tres y media de la mañana. Frente a la barra con salsas, limones y cebollitas asadas con nopales, se reúne un abanico singular de clientes. Hay choferes de taxi, uno que otro vagabundo que ha juntado las monedas suficientes para un taco, y hay también, como habría de esperarse, un buen número



Maquinita Retro. El Real Underground, Ciudad de México, 2019.



Cuadros Antiguos. El Real Underground, Ciudad de México, 2019

de góticos, emos, punks y demás símiles, que piden una orden de alambre, carne enchilada o chuleta asada. “Están buenos, ¿no?”, comenta Marla y agrega, “está haciendo un putero de frío”. Su acompañante, que se ha vuelto a enfundar en su chamarra, asiente con la cabeza mientras remuele su bocado. Al terminar de comer, Marla compra un cigarrillo con una anciana sonriente que sostiene una canasta llena de confiterías. Luego, deciden regresar al Centro de Salud.

“Hay más gente”, comenta el acompañante de Marla. Ella le explica que es debido a que cierran a las siete de la mañana. “En El Under, en El Scary Witches, en el UTA (bares de estilo gótico, no muy lejos de ahí) y en otros bares, cierran más temprano, y pues como aquí se la siguen, se lanzan todos para acá”. Al igual que en El Under, la entrada al caserón del Centro de Salud es por una escalera. Marla y su acompañante muestran los sellitos previamente colocados en el dorso de su palma y evitan repetir la cuota de veinte pesos. La fila es lenta para subir, se junta con otra que se dirige al baño de mujeres.

La música vibra a todo volumen. Para hablar, Marla y su amigo tienen que gritarse en los oídos o descifrar los enunciados con el movimiento de los labios. Llegando a la sala principal, el amigo examina la posibilidad de ir por su cerveza postergada. Mira a la multitud que obstruye el camino hasta la zona de bar, calcula los empujones que habrá de recibir, los que habrá que dar, y determina que es mejor olvidarse del trago, al menos por ahora, y quedarse con Marla. Vuelve a hacer calor, él se despoja otra vez de su chamarra y Marla resopla inflando los cachetes. En los rincones, sobre los sofás, varios jóvenes se entregan a los influjos del sueño con las cabezas mutuamente recargadas en sus hombros, otro más de ellos, yace en el

suelo, hecho bolita, con un suéter cubriéndole el rostro. “Esos de ahí”, dice Marla señalando, “se van a quedar hasta que abran el metro por la mañana, han de vivir lejos y seguro ya no encontraron transporte”.

La energía del lugar parece la misma, pero saturada. Los cuerpos continúan su baile, el dj sigue animando, los licores fluyen, y las luces giran reflejándose en lo blanco del vapor artificial... pero a estas horas, cuando casi toda la ciudad está durmiendo, los rostros han cambiado. Ahora son serios, taciturnos, la noche se ha posado en el fondo de sus gestos. Alguien ríe a carcajadas, es una risa alusiva a todo, menos al regocijo. En el pasillo de la planta baja, corren los besos, las bebidas, los muslos se montan a los cuerpos contra las paredes, y los tabacos se encienden entre los dientes de los solitarios. Un hombre ya maduro, quizá de unos cuarenta, muy delgado y con el cabello azul, se sube al escenario junto al dj, y comienza a bailar sin el menor atisbo de embarazo. Viste un pantalón negro de cuero, cinturón con hebilla en forma de cráneo y una playera color marrón que cubre su torso y deja a la vista su peculiar ombligo.

Bailan, bailan, bailan. Marla cierra los ojos y pone sus manos sobre sus piernas. Se menea al ritmo del ambiente, alza las rodillas, juega con los hombros. Los jóvenes ellos la miran desinteresados entre los huecos del cabello que cae sobre sus rostros. Al otro lado de la sala, dos chicas que se tocan y se besan profusamente, son interrumpidas por la escoba de un hombre mayor, que recoge los vidrios rotos de una caguama de cerveza. El viejo viste una gorra negra, pantalón gris y una camisola holgada color verde agua. Toma el recogedor moviendo

negativamente la cabeza y barre los vidrios entre el calzado de las jóvenes, que lo miran extrañadas.

Pasan de las cuatro de la mañana. El compañero de Marla bosteza y hace estiramientos de su cuello hacia un lado y hacia el otro. Después de todo, pudo hacerse de un par de tragos en el transcurso de la madrugada. El bailarín que mostraba su ombligo, hace rato que bajó del escenario y se condujo al piso de abajo tomando la mano de un hombre de barba hirsuta y vientre ancho. Marla también bosteza y con un gesto le sugiere a su acompañante tomar uno de los asientos que han quedado libres. “Ya me duelen las piernas”, dice Marla, “yo creo ya va siendo hora de irnos”. Su amigo vuelve a bostezar y asiente con la cabeza. “Deja pido un Uber”, dice él. “No seas fresa, vámonos en el primer puto taxi que veamos”.

Marla y su compañero salen del Centro de Salud. Hace rato que la puerta de entrada luce cerrada desde la calle. Algunos jóvenes se reúnen sobre la acera a la espera de un Uber, otros más, tambaleantes por los efectos del alcohol, se alejan caminando entre las sombras de los árboles. Alguien grita en la lejanía, se escuchan luego risas, otro grito, ladridos de perros y, después, el silencio. El tránsito de autos, sin contar los taxis, es casi nulo. La Luna ilumina de azul el pavimento. “Está linda”, apunta Marla que mira hacia arriba, “es raro que el cielo esté tan despejado”. El compañero de Marla alza el brazo y detiene un taxi. Ambos suben, se acomodan en el asiento trasero y el chofer acelera.



Foto: EMMANUEL BONILLA

Entrada al Under. El Real Underground, Ciudad de México, 2019.

Todo es mercantilizable (Santa Fe)

Nicolás toma una papaya en su mano izquierda, con la otra, sostiene un cuchillo grande, afilado. El acero suelta un destello al reflejar las lámparas colgando desde lo alto del mercado.

—Claro que sí, doñita, deme un segundo —le dice a la anciana que lleva su canasta y viste mandil a cuadros.

Sin esfuerzo, con la papaya alzada, Nicolás hunde la punta del cuchillo en precisos movimientos, deja expuesta la pulpa en forma de picos, la hace parecer una corona. La acomoda entre las otras frutas.

—Me dijo un kilo, ¿verdad, doñita? —pregunta sin esperar respuesta. Agarra los jitomates y los pesa en la báscula colgante.

Nicolás tiene 24 años, terminó el bachillerato y “por mala suerte”, como él dice, no pudo acceder a una licenciatura. “El Poli o la UNAM, me daba igual”, comenta, “pero no me quedé”. Los días miércoles, después del mercado, alrededor de las tres de la tarde, Nicolás camina cinco minutos sobre la calle Corregidora para llegar a PILARES Santa Fe; uno de los veinticinco centros que la Jefa de Gobierno, Claudia Sheinbaum, ha distribuido por toda la ciudad con la encomienda de reconstruir el tejido social y rescatar a los jóvenes, como apunta en las conferencias de prensa, haciendo eco al presidente en turno. Ahí, Nicolás cursa un taller gratuito para aprender a reparar celulares, equipos de cómputo y tabletas electrónicas.



Foto: EMMANUEL BONILLA

Pilares. Santa Fe de los Altos, Ciudad de México, 2019.

PILARES significa: Puntos de Innovación, Arte, Educación y Saberes.

—Mi carnal trabaja en Patio Santa Fe, se llama César, él sí estudió —explica Nicolás —. Aunque no gana mucho, sí más que yo; trabaja en un FIX IT. Me dijo: “termina el curso, ponte chido y veo si con alguna palanca puedo meterte para que le compongas los celulares a los ricachones”.

Una mujer corpulenta, de cabello corto y con una cicatriz en la frente, a la que llaman Panchi, se aproxima con varias bolsas en sus manos. El plástico está lleno de gotitas por el vapor caliente que se expide desde adentro. Viene del piso de arriba, de Antojitos Mariela, con órdenes de tlacoyos, sopes y quesadillas. Se los entrega a Nicolás y él a su vez los reparte entre sus compañeros del puesto de frutas y verduras. Nicolás se queda despachando, cuchillo en mano, a los clientes que surten su despensa. Los demás se buscan un rinconcito para darle algún bocado a la garnacha recién salida del comal.

La gastronomía del Mercado de Santa Fe goza de buena fama en los alrededores. El sabor de su birria, la barbacoa, los huaraches de suadero, las gorditas y demás platillos típicos mexicanos, se pueden degustar en sus corredores a precios que van de los \$70 (comiendo un par de garnachas y un refresco) a los \$150 (pidiendo una birria, un refresco y luego un postre). Se encuentra en Santa Fe de los Altos, mejor conocido como el Pueblo de Santa Fe. Es el poblado originario de esta región ubicada al poniente de la Ciudad de México.

Fue fundado en 1533 por Vasco de Quiroga, misionero, sacerdote y confesor del entonces monarca Carlos I de España y V del Sacro Imperio Romano Germánico. Mucho ha cambiado desde entonces. Se trataba tan sólo de una pequeña comunidad denominada por su fundador como pueblo hospital, cuyo significado no está relacionado a un centro de salud como hoy lo conocemos, sino que compete al vocablo del latín *hospes*, que hace mención al sitio donde se brinda alojamiento, hospitalidad, y se recibe al forastero de una manera cálida.

Vasco de Quiroga fundó, aparte de éste, otros dos pueblos hospitales en los tiempos de la Nueva España. El segundo en 1534, a orillas del Lago de Pátzcuaro, Michoacán, llamado Santa Fe de la Laguna, y el tercero en 1539, al margen del río Lerma, conocido como Santa Fe del Río.

Estos pueblos se distinguían por ser autosuficientes. En ellos se estableció el carácter de la propiedad comunal, que, como propiedad inalienable de los moradores, debía de ser trabajada por ellos mismos, y cuyo usufructo tendría que repartirse de manera proporcional a su trabajo. Generación tras generación, los pobladores vivieron sin conflictos por la tierra, por lo que el concepto de *propiedad*

privada no formó parte de su manera de ver el mundo hasta cientos de años después.

Resultan irónicos ahora los albores del megaproyecto comercial más grande y ambicioso de América Latina. Podría decirse que los centros comerciales de Santa Fe, los clubs, los restaurantes, las zonas residenciales, aspiran por antonomasia a la exclusividad, a la propiedad privada, a la acogida de la clase social más adinerada del país. No queda rastro de la hospitalidad al forastero y menos aún del concepto de propiedad comunal. Todo tiene un dueño y, por lo tanto, un costo.

—Rara vez voy a las plazas —dice Nicolás—. No soy mucho de andar de *farol* en esos lugares. Todo está muy caro. Aunque me queda cerca, prefiero quedarme en el pueblo. La gente como que a uno lo ve raro, no los que trabajan por allá, de esos conozco a un chingo, mi hermano, por ejemplo. Me refiero a la gente que va de compras o a los restaurantes *popof*. Nunca me han dicho nada, la verdad, pero como no vas vestido de marca ni traes un celular caro, o como llegas en micro y ellos en BMW... A lo mejor son cosas mías, pero me siento más cómodo en el mercado —pone el cuchillo a un lado y le da una mordida a su tlacoyo—. Ora hay muchos que se vienen a vivir por aquí para no estar lejos de las oficinas, a esos le vale el pueblo, pero los que nacimos aquí todavía tenemos el toque tradicional. En agosto está la fiesta de la Virgen de la Asunción, por ejemplo; adornan bonito las calles y la iglesia, y hay mucha chamba, ponen feria, los puestos de pan y concursos. Prefiero eso a los pinches centros comerciales, todos ofrecen las mismas mamadas: cosas que no necesitas.

El Pueblo de Santa Fe de los Altos es uno de los más antiguos de la ciudad y ha sido reconocido como Patrimonio Nacional Histórico. Además de la Iglesia de Nuestra Señora de la Asunción, construida en el siglo XVI, algunas obras pictóricas de la época, junto a la ermita de Vasco de Quiroga, son consideradas como joyas arquitectónicas que conservan las tradiciones y la carga cultural de la región. Ha recibido las visitas de íconos del catolicismo como Juan Pablo II y la Madre Teresa de Calcuta.

Al fondo, en la planta alta del mercado, se halla un altar con una imagen de la Virgen de Guadalupe, a un lado hay tres estatuillas de santos y un niño Jesús de tamaño natural. Está vestido, debido a la tradición de El Día de la Candelaria, con un vistoso trajecito de San Martín Caballero hecho a la medida. Cuelgan del techo, además de las lámparas, numerosas piñatas multicolores de siete y ocho picos,



Foto: EMMANUEL BONILLA

La Virgen y el Niño Dios. Santa Fe de los Altos, Ciudad de México, 2019.

Cada 2 de febrero por motivo del Día de la Candelaria, los fieles católicos tienen la tradición de vestir al Niño Dios con atuendos que representan a algún santo u otro personaje relacionado con la iglesia.

dispersas entre anchos ductos de aluminio que dan salida a los humos y vapores de las cocinas. Se percibe un ambiente industrial combinado con el festivo. El bullicio de la gente se mezcla con el sonido del aceite al freír las garnachas. Se escuchan los gritos de las patronas, de las cocineras y de las meseras que, como Panchi, toman la orden y sirven a los comensales.

Hay un local, próximo a la verdulería de Nicolás, que se desliga del tono imperante en el resto del mercado. Sus anaqueles y exhibidores están llenos de figuras y máscaras propias de la santería. El puesto es de don Lino, un hombre mayor, de gesto serio y pocas palabras, que ofrece, además, hierbas para rituales como el cardamomo, la mandrágora, la ruda, las llamadas hierbas de los druidas o



Foto: EMMANUEL BONILLA

Pura magia buena. Santa Fe de los Altos, Ciudad de México, 2019.

México tiene una nutrida tradición en cuanto a magia y hechicería se trata. Las costumbres indígenas se mezclaron con la fe católica, dando origen a creencias tan particulares como el mal de ojo, los amarres amorosos o las limpias.

las de Santa Rita, por mencionar algunas. Según explica, sirven para atraer el trabajo, para quitar el mal de ojo, para aumentar la atracción sexual, para mejorar la suerte o para recobrar la salud, entre otros atributos. Vende veladoras de colores, dependiendo la intención, y piedritas como cuarzos, obsidianas, ágatas y amatistas.

—Es pura magia buena —dice don Lino—. Nada de qué asustarse.

•••

El mesero Enrique carga sobre su hombro la charola con los platillos. Con la mano libre abre una mesita de servicio. Coloca la charola en la mesita y comienza a servir.

—¿Gusta que le prepare un taquito, señorita? —le pregunta amablemente a Vivian, que pone la servilleta de tela sobre sus muslos. Ella le indica que sí.

El mesero abre un tortillero humeante, descubre el mantelito rojo que envuelve los tacos y con unas pinzas plateadas toma la tortilla llena de carne y la pone en el plato de Vivian. Ella pidió una orden de cinco tacos de lengua. La carne es muy suave, está guisada en una salsa roja que resalta los sabores. La tortilla es pequeña. Precio en el menú: \$270.

—A usted, joven, ¿gusta que le corte su carne? —pregunta a Carlos. Él se niega con un ademán de mano—. De acuerdo, me retiro entonces, cualquier petición estoy a sus órdenes. Que tengan buen provecho.

Enrique se aleja para atender otra mesa. Carlos corta su carne, pidió 450g de arrachera cuyo costo en el menú es de \$565.

—¿Por qué no pediste el Kobe? —pregunta Vivian. (Precio: 50g por \$495).

Se refiere al corte de carne Kobe, el cual es originario de la prefectura de Hyogo, en la región de Kansai, sobre la isla de Honshu, Japón. La capital de esta prefectura es Kobe, de ahí el nombre. Es considerada la carne más cara del mundo. Se debe a los rigurosos estándares de calidad de su ganado. Sin embargo, en opinión de los escépticos, su precio se debe más a los mitos que la rodean, y que han corrido de voz en voz entre los convidados a lo largo de generaciones.

Uno de estos mitos es, que al ganado se le cría con atenciones dignas de la realeza: como ambientar sus estancias con música seleccionada, el dar masajes diarios a sus lomos y ofrecerles tragos de cerveza para mejorar el sabor de su carne.

La realidad revela, que ninguna de las granjas de crianza Kobe en Japón se asemeja a esa recreación romántica que películas como *Mondo Cane* (1962) han difundido en occidente. El 90% de las reses japonesas, identificadas como wagyu, viven estabuladas toda su vida antes de su sacrificio y sólo una parte, las Japanese Brown, una subespecie de las que no derivan las reses Kobe, pasta libremente durante algún tiempo.

El origen de estos mitos parece estar situado a principios de siglo, cuando las reses wagyu fueron utilizadas por los campesinos japoneses para arar los campos de arroz. Con el tiempo, esas reses pasaron a los rastos y su forma de vida silvestre se vio alterada por el encierro y el estrés extremo. Esa primera generación de

wagyus, destinada al matadero, debió dar muchos dolores de cabeza a los matarifes japoneses. Una de las fórmulas que ingeniaron para calmar a las vacas fue darles bebidas alcohólicas, entre ellas la cerveza. También los masajearon y es posible que hicieran sonar alguna música para tranquilizarlas. La segunda generación y las postreras a esa, nacieron y vivieron en espacios reducidos, totalmente aclimatadas y haciendo innecesarios los cuidados peculiares que hasta el día de hoy alimentan a los mitos y elevan su costo.

La característica más visible de este corte de carne es su marmoleado rosa pálido. La textura es fundente, contiene una gran cantidad de grasa infiltrada en su abundancia de vetas (cualidad elemental en la selección del ganado). Más que al sabor, que es menos intenso que en otras carnes más consumidas, los japoneses dan celosa importancia a la textura. Es una carne que, de frotarse, puede deshacerse.

Carlos mira a Vivian.

—A veces pierdo lo fino y prefiero un buen trozo de arrachera y un pedazo de longaniza —ambos ríen.

El restaurante Sylvestre de Paseo Interlomas, lugar donde se encuentran, se especializó en un inicio en la fusión de cortes argentinos con la comida tradicional mexicana. Hoy ha ampliado su menú. Tuvo su origen en 2015, cuando Sylvestre Polanco, su primer restaurante, abrió sus puertas en la antigua Casa Calderón, ubicada en Anatole France número 74. El nombre del restaurante está estrechamente relacionado con esa calle. Se trata del escritor francés que en

Sylvestre

SOPAS

JUGO DE CARNE	\$145
Preparado en su mesa, con aceite de oliva virgen y jerez	
SOPA DE HONGOS SILVESTRES	\$125
con queso fino y espárrago frito	
SOPA DE FIDEOS	\$120
clásica sopa de fideo con parmesano	
SOPA DE LENTEJAS	\$125
con tocino, puerro y plátano macho	
SOPA DE FRUJOL	\$130
con juliana de zanahoria, queso fresco, chile picado y espárrago frito	
CALDO LOCO DE POLLO	\$135
con vegetales y arroz	
SOPA DE Jitomate ROSTIZADO	\$125
con queso de cabra y cebollitas	

BOTANAS

CHORIZO ARGENTINO	\$190	ABULÓN BASURADO O AL CHIPOTLE	\$130
MOLLEJAS	\$275	TACOS DE COCHINITA PIBIL	\$135
CHINCHULINES DE RES	\$255	SOPECITOS DEL COMAL	\$135
PROVOLETA A LA PARRILLA	\$210	con chicharrón prensado	
PROVOLETA A LA NAPOLITANA	\$220	TACOS DE CHICHARRÓN Prensado	\$135
con anchos, pimientos, puerro, aceitunas negras y salsa sazón		TACOS DE RIB EYE	\$290
BERENJENA A LA PARMESANA	\$190	CHALUPAS DE PLÁTANO MACHO	\$160
hummus con salsa arroba, queso mozzarella y parmesano		con trozo de res	
ALCACHOFA A LAS BRASAS	\$290	FANUCHOS	\$150
CHICHARRÓN FRESCO	\$170	los empalmados yucatecos	
con guacamole		ESCAMOLES	\$405
TOSTADITAS DE ATÚN	\$235		

ENSALADAS

ENSALADA ARGENTINA	\$145
Lechuga, tomate, cebolla morada, zanahoria y aderezo argentino con un toque de cilantro	
ENSALADA DE QUESO DE CABRA A LA PARRILLA	\$145
Monte de lechuga con queso de cabra, papa frita, y aderezo de mostaza	
ESPÁRRAGOS A LA PARRILLA	\$270
Con láminas de queso parmesano	
ENSALADA DE ATÚN SELLADO	\$250
Montado sobre lechuga mixta y chips de ajo	
ENSALADA CAPRESE	\$215
Jugosas rodajas de jitomate y mozzarella bañados con aceite de oliva extra virgen	
ENSALADA DE BERROS	\$145
Para tostar	

EMPANADAS

EMPANADA DE CARNE	EMPANADA HUMITA
la tradicional	queso con elote
EMPANADA CAPRESE	EMPANADA DE ESPINACAS
jitomate, mozzarella fresca y albahaca	con queso

\$90 por pieza
Toda nuestra empanada puede ser horneada (20 min de preparación)

CARPACCIOS

AGUACHIL DE FILETE	\$280	CARPACCIO DE PULPO	\$295
en costra de pimienta		CARPACCIO DE RES	\$280
CARPACCIO DE ATÚN FRESCO	\$270	estilo mexicano	
con láminas de vegetales mixtos		CARPACCIO DE PORTOBELLO	\$215
CARPACCIO DE SALMÓN	\$330		
con jugo de cítricos			

CORTES

ENTRAÑA (400g y 800g)	\$595	\$1,150	OJO DE BIFE (800g y 1200g)	\$1,220	\$1,770
BIFE DE CHORIZO (400g y 800g)	\$660	\$1,270	Carne de Rib Eye		
CHURRASCO (400g y 800g)	\$590	\$1,140	ASADO ASADOR (precio por kilo)		\$1,230
Top Sirloin			BARRA CABRERA (precio por kilo)		\$1,360
ARRACHERA (400g y 800g)	\$565	\$1,080	KOBE JAPONÉS (50g, 100g y 200g)	\$495	\$980
LOMO DE RES (200g y 400g)	\$420	\$795	WAGYU AMERICANO (160g)		\$1,980
CABRERIA (450g)		\$615	POLLO A LA PARRILLA (400g)		\$450
T-Bone			Pierna y Muslo		
GAUCHO (800g)		\$1,170			
Cowboy					

GUARNICIONES

PAPA SOUFFLÉ	\$175	PAPAS FRITAS gajín o francesa	\$95	VEGETALES A LA PARRILLA	\$165
PAPA AL HORNO	\$100	FRIJOLES CHARROS	\$90	CAZUELA DE ESCAMOLES	\$285
PAPA CAMBRAY AL ROMERO	\$100	BROCCOLINI	\$100	CAZUELA DE QUESO FUNDIDO	\$130
PURÉ DE PAPA	\$95	ESPINACAS A LA CREMA	\$100	CAZUELA DE TUÉTANO 3 pax	\$380

*Todos los cortes incluyen una guarnición de Estados Unidos

ANTOJITOS

BARBACOA	\$530	FRUJOL CON PUERCO	\$210
ALBÓNDIGAS DE RES EN SALSA GUAJILLO con nopales	\$230	TACOS DE LENGUA	\$270
LASAGNA DE CHICHARRÓN "MAPIMI"	\$220	FIDEO SECO A LOS TRES CHILES con queso chihuahua y crema	\$145
CHILE RELLENO DE CHICHARRÓN Prensado	\$245	FIDEO SECO AL FRIJOL con chicharrón crujiente	\$150
COCHINITA PIBIL EN DOMO DE MAÍZ para compartir	\$275	TACOS ROSARITO de camarón	\$285

DEL MAR

ROBALO A LA SAL	\$345	ROBALO AL PASTOR	\$340
ROBALO EN MANTEQUILLA DE HABANERO	\$345	CAMARONES EN SALSA DE TAMARINDO	\$380
ATÚN FRESCO CON VEGETALES AL GRILL	\$350	CAMARONES JUMBO A LA PLANCHA	\$390
SALMÓN CON VEGETALES A LA PARRILLA	\$330	PULPO A LAS BRASAS	\$370
	\$330	ATÚN EN COSTRA DE PISTACHE	\$350

Menú del Restaurante Sylvestre. Paseo Interlomas, Ciudad de México, 2019.

1921 fue acreedor al Premio Nobel de Literatura y cuya obra cumbre tituló *El crimen de Sylvestre Bonnard*, novela que relata las aventuras de un viejo intelectual, y que recata en ella los valores de la bondad, la gratitud y la humildad.

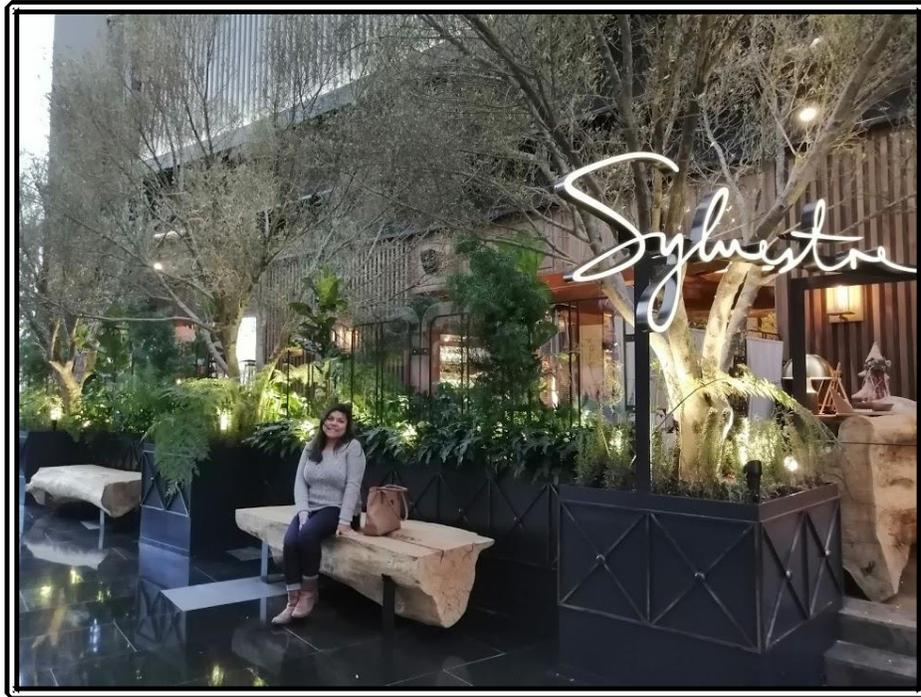


Foto: EMMANUEL BONILLA

Restaurante Sylvestre. Paseo Interlomas, Ciudad de México, 2019.

El centro comercial Paseo Interlomas fue inaugurado en 2011, como parte de un proyecto de Gicsa, empresa mexicana dedicada al desarrollo inmobiliario, que tiene operaciones en el 40 % de la República Mexicana. Además de Paseo a dicha empresa pertenecen las marcas Explanada, La Isla, Forum y Grand Outlet.

Los restaurantes Sylvestre forman parte del Grupo Hunan, una sociedad restaurantera fundada en 1993 por José Miguel Cuaik Mena y, su padre, José Cuaik Abdelnur (fallecido en 2016); ambos originarios de Mérida, Yucatán, y de ascendencia libanesa. Su repertorio, además de los restaurantes Sylvestre, incluye los Hunan Reforma y San Ángel, los restaurantes Guadiana de San Ángel, Cuauhtémoc, Satélite y Santa Fe, así como los Nobu de Arcos Bosques y Polanco. También opera los restaurantes Su Yang en Samara y Lomas, los Prosecco de

Polanco y Santa Fe y otros restaurantes únicos como Penny Lane, del Club de Golf Lomas Country. En total, suman veinte restaurantes en la Ciudad de México y uno en Cabo San Lucas, Baja California.

Vivian pide también una ensalada caprese, consiste en jugosas rodajas de jitomate y mozzarella bañadas con aceite de oliva extra virgen (\$215). Dos empanadas de carne (\$90 por pieza) y, para beber, un coctel Therese, que, siguiendo el menú, consta de Ketel One, licor de Elderflower, zarzamoras, limón, terminado con un top de cerveza (\$255).

Carlos, por su parte, agrega una cazuela de escamoles (\$285), puré de papa (\$95), un coctel 1881, elaborado a base de Mezcal 400 Conejos, pepino fresco, limón y servido en un vaso escarchado con chile (\$235). De postre pide un crocante de dulce de leche (\$220), lo comparte con Vivian.

Al terminar, se acercan uno al otro, Vivian saca su celular, estira el brazo y toma una *selfie* en cuyo fondo luce el nombre “Sylvestre”. La sube a Instagram con un mensaje: “*Nice food*”. En menos de media hora tendrá más de cien *likes*. Pagan la cuenta con tarjeta de crédito, agregan el 16% del total como propina para el mesero Enrique, y salen del restaurante, a los pasillos del centro comercial.

La zona de Interlomas es relativamente un mercado nuevo dentro del área colindante de Santa Fe. Se ubica al oriente del municipio de Huixquilucan en el Estado de México y al norte de Cuajimalpa. Originalmente fue concebida como un área residencial y debido a su acelerada y creciente ocupación al día de hoy es atractiva para las compañías inversionistas, consolidando su permanencia por su

amplia variedad de restaurantes, supermercados, oficinas, salas de cine, universidades y variedad de servicios.

El auge de Interlomas responde a la constante expansión del área comercial de Santa Fe, que abarca nueve millones de metros cuadrados en donde se mueven cada día laboral más de doscientas mil personas: entre ellas 78 mil empleados permanentes, 22 mil estudiantes, 25 mil trabajadores eventuales y 50 mil personas que realizan actividades ocasionales como negociaciones, prestación de servicios, turismo de entretenimiento y compras.

Su realidad queda lejos de las minas de arena que se explotaban en el lugar hace 40 años; y de los vertederos de desechos urbanos sólidos en que se convertían una vez agotadas las minas. El área prospera, crece y se interconecta con proyectos ambiciosos como la Supervía poniente, el Distribuidor Vial Reforma-Constituyentes-Lilas, la subestación eléctrica, una planta de tratamiento de aguas, jardines, parques y paseos peatonales estéticamente vanguardistas. Santa Fe es uno de los pocos desarrollos inmobiliarios que han surgido con una planeación previa, cuando un grupo interdisciplinario de arquitectos, urbanistas e ingenieros, llevaron la propuesta ante el entonces regente de la ciudad, Carlos Hank González. La reconversión de uno de los espacios más degradados del área metropolitana ha dado como resultado una de las zonas más redituables de toda América Latina.

—Quiero pasar a Uterqüe —dice Vivian—. El fin pasado encontré unos zapatos que me gustaron, muy parecidos a los que vi cuando fuimos a *El Ei*, ¿te acuerdas?, pero en color beige. Están geniales para la *pari* de Francisco.

Carlos mira la hora en su reloj de pulso: un Patek Philippe 5711 que el padre de Vivian, su suegro, le dio como regalo de bodas.

—Vamos, pero acuérdate que tengo que ir al aeropuerto en la noche, hoy llegan los chinos.

—Eso significa que no te voy a ver mañana en todo el día, ¿verdad? —le recrimina Vivian.

—Así es la chamba, amor —dice Carlos acariciando el cabello de Vivian —. ¿Qué te parece si antes de ir por tus zapatos, nos comemos un helado?

Se dirigen a Häagen-Dazs y se acercan al mostrador. Vivian lee susurrando un producto del menú: “Midnight Cookies and Cream con capas de fudge caliente y trocitos de galleta de chocolate, coronado con crema batida y fudge caliente, servido con toppings” (\$195).

—Yo quiero este —dice señalando lo que acaba de leer.

Carlos ordena un cono de Pistachio Ice Cream (\$155).

Los atiende una muchacha sonriente, lleva una camisa rosa con el logo de la heladería y una gorra negra, también con el logo. Le entrega a cada uno su pedido, ellos lo toman, dan las gracias, luego buscan un lugar para sentarse.

—Te lo digo de una vez, Carlos —dice Vivian, hundiendo la cuchara en la crema de su vaso —. No quiero convertirme en una de esas señoras que se la pasan compre y compre lo que no necesitan. Mira, como ella —dice, señalando con la vista a una mujer que camina a lado de su mesa: lleva un vestido elegante, peinado de

salón, aretes brillantes y tacón alto. Carga tres bolsas grandes de Palacio de Hierro, una mediana de Brooks Brothers y otra más pequeña de L'Occitane. Un metro detrás, la sigue una joven empujando una carriola. Luce un atuendo casual: peinado de cola de caballo, jeans azules, tenis, y una blusa blanca con estampado de Sailor Moon. Del asiento de la carriola sobresale un bebé que agita sus piernitas y hace ruidos con una sonaja —. No quiero que mi única compañía sea la nana y que tú estés por allá, en otro continente y seguro que con otras mujeres.

—¿De dónde sacas esas cosas, amor? —dice Carlos riendo y dando una lamida a la bola de su cono —. Mira, lo de mañana es importante, hemos estado cazando a este grupo medio año. Hoy los recibo, los llevo al Presidente, descansan y mañana cierro la firma, salgo de ésta; nomás es un día, te lo prometo.

—Es que, *beibi*, te la pasas diciéndome cosas así, te veía más cuando éramos novios.

—De poder, te llevaría conmigo —dice Carlos —. Te aburrirías, ya sabes cómo son los *bisnes*, aunque estos chinos son todo un show, igual y te darían gracia.

Carlos trabaja en Huawei, es Fulfillment Manager. Más allá de la descripción de su puesto, su trabajo consiste en dos cosas: contactar y convencer a los clientes potenciales. En el *cómo* va a convencerlos se centra todo su valor para la empresa. Su próxima cita es un buen ejemplo: él y su asistente Darío, reciben al señor Zhào y al señor Chén en el Aeropuerto Internacional Benito Juárez de la Ciudad de México, vienen de Shanghái. Después de darles la bienvenida, Carlos los conduce a un auto con chofer para llevarlos al hotel Intercontinental Presidente Santa Fe,

donde podrán descansar y pasar la noche; Carlos se va con ellos en el auto, le da las gracias a Darío y le dice que lo espera mañana.

De camino al hotel hablan de todo menos de negocios: a qué se dedican los hijos de cada uno, sobre el vuelo, se hacen algunas bromas, hablan de las próximas vacaciones planeadas, de las compras que hacen sus esposas, de las mascotas, en fin, de cualquier tema, menos del negocio. Carlos es trilingüe, habla chino, inglés y español. Ya en el lobby, Carlos pide las habitaciones que ha reservado previamente y que suban el equipaje. Se despiden y pactan una cita para comer en la tarde del día siguiente.

La reservación es en Toro - Latin Kitchen & Bar, está ubicado en la Torre 1 del Park Plaza, en Lomas de Santa Fe. El concepto del restaurante es la mezcla de la cocina pan-latinoamericana con las influencias sudamericanas, japonesas y chinas. El nombre "Toro" juega con dos idiomas: además de su significado en español, significa también "vientre de atún" en japonés. Es un restaurante que forma parte de una colección internacional concebida por el chef mexicano Richard Sandoval. Ostenta alrededor de cuarenta restaurantes en los sitios más exclusivos del mundo, como Dubái, Tokio, Nueva York, Qatar o Washington. Como curiosidad, su restaurante Pámpano, abierto en sociedad con el tenor Plácido Domingo, se ha distinguido por ofrecer la comida mexicana más costosa de toda Nueva York. Es conocido en los círculos de la alta cocina como el padre de la comida mexicana moderna.

Carlos, Darío, el señor Zhào y el señor Chén se instalan en sus sillas acolchadas y disfrutan de la bella vista al jardín que hay frente a su mesa. Piden una tabla de

jamón ibérico para compartir (\$650). El mesero se llama Ángel, se muestra muy alegre, viste una camisa negra de manga corta donde se lee en letras blancas “Toro” a la izquierda del pecho. Hace algunas sugerencias, el señor Zhào y el señor Chén las aceptan de buen ánimo para no tener que consultar el menú. El español de los asiáticos, aunque aceptable, flaquea en ciertos puntos; Carlos y Darío los apoyan traduciendo. El chef ejecutivo de esta filial es César Cervantes, define al restaurante como cero pretencioso, según cuenta, el objetivo principal es mostrar un menú variado, de gran calidad, gran sabor, todo en un ambiente relajado, sin manteles.

Los recién llegados piden camarones a la leña (\$540), sopa de elote ahumado (\$125), tacos de jaiba suave (\$300), pollo estilo cusco (\$305) y steak de atún a la leña (\$430). Como guarnición agregan papas fritas con trufa y parmesano (\$95), frijoles charros (\$90), puré de papá (\$90), aguacate y vegetales a la parrilla (\$190). Piden cerveza artesanal y algunos cocteles.

A media comida, Carlos dice:

—Señor Zhào, ¿qué dudas tiene aún de los contratos?

—Ningula, ningula —dice el señor Zhào —tolo mul ben, mul clalo. Un poco alto el plecio, sólo un poco; nala que nlo poldamos aleglal. Nuestras suculsales en México están listas pala abliil en cuatlo meses. Sólo falta la conetivilad, su palte, la tenología —agrega riendo.

—¿Qué puntos cree que podamos mejorar? —pregunta Darío.

Continúan la charla, el estira y afloja. Pasa más de una hora y Carlos no nota avances. Piden otra ronda de bebidas, un poco más de bocadillos. Sabe que se le

puede escurrir el trato de las manos; su compañía, aunque sea de origen chino como los potenciales clientes, y aunque sea la que más haya crecido en los últimos años, no es la única que ofrece las soluciones de conectividad que solicitan el señor Zhào y el señor Chén para la expansión de su empresa en México. Y sabe exactamente cómo operan los clientes, sobre todo a ese nivel, cuando hay muchos ceros en la cuenta y donde encima de la “S” hay doble raya: los señores Zhào y Chén, sin duda, ya han dado el sí a todos los proveedores, que, como él, buscan cerrar un contrato. La firma siempre queda pendiente.

Comienza a oscurecer el día. A Carlos se le encienden las alarmas al ver que el señor Chén ha bostezado. Le hace un guiño a Darío, él comprende y se excusa para ir al baño. Sentado en el excusado, revisa su celular, tiene un whatsapp de Carlos: “plan B”, dice. Él contesta con un “ok”.

El plan B es complacer a los invitados hasta el hastío. La empresa no improvisa, está informada, le sobran contactos para no fallar, sabe a qué clase de personas les está vendiendo, sabe lo que les gusta, cómo pasan el rato. La encomienda del trabajo es “Make it possible”, tal como su eslogan.

Antes de salir del baño, Darío mensajea a un número almacenado con el nombre de Edith: ey, siempre sí se va a armar 😏😏😏.

Edith: ok, contacté a 5 chicas, conmigo somos 6, está bien???

Darío: sí 😊, va la de los masajes?

Edith: sí, lleva su silla, los aceites y todo. Es en el depa de Paseo de las Lomas, verdad? 🤔

Darío: sí, ya sabes, dejo tu nombre a los guardias de la entrada. Te pido que sólo lleguen en un carro.

Edith: sip no problem, ya nos pusimos de acuerdo 👍👍 nos vemos allá como en media hora ♡♡♡♡.

Darío: sí les dijiste que es para el resto de la noche?

Edith: Claro. (Costo del servicio: \$57,000)

Carlos pide la cuenta, se pone de pie y dirige media sonrisa a los chinos. Ya tiene en mente el *garden house* de Paseo de las Lomas, un lugar cómodo, con buenas amenidades: tres recámaras, dos baños y medio, terraza con jacuzzi, amplia sala de estar con barra de bar, televisión de 65 pulgadas, sonido envolvente, y temperatura regulada. Además, el elemento más importante: privacidad. Todo auspiciado previamente por la empresa, destinado para cerrar los negocios atorados.

—¿Les gustaría ir a un lugar más cómodo, estar más acompañados? —dice Carlos.

El señor Chén levanta ambas cejas y estira una sonrisa que le llega hasta las orejas. El señor Zhào se limita a mover la cabeza de forma afirmativa.

•••

—¿A poco haces más de dos horas? —pregunta César.

—Simón, hasta más... Una vez, que hubo un pedo en el metro, hice tres horas y media —dice Brayan, mientras pasa la pistola de calor por encima de un *display* quebrado.

Ambos visten con una camisa negra de manga larga; en la espalda, bordado en letras grandes, dice: “fix it”. Se encuentran en Patio Santa Fe, un *shopping mall*, ubicado en Avenida Prolongación Paseo de la Reforma.

—¿Pues de dónde vienes? —pregunta César.

—¿Ubicas metro Uam-i? De por ahí —dice Brayan —. Tomo ese metro hasta Salto del Agua, de ahí transbordo a la línea rosa y llego a Sevilla, ya luego me trepo al camión que me trae para acá.

Brayan apaga la pistola de calor y la instala a un costado. Ha logrado derretir la goma adhesiva que une al celular. Ahora, desde adentro, desconecta el cable flex para separar el *display* roto, lo desecha y con unas pinzas que toma de la cajita de herramientas, comienza a retirar del marco las tiras y bolitas que aún restan del pegamento.

—No mames, sí está lejos —dice César —. Yo creí que vivías con la Laura y esos weyes.

—No, me fui con ellos esa vez que me invitaron, pero nomás. ¿Has ido a su depa? Es una mamada bien chiquita y pagan como 13 mil varos al mes. Sí está cerca de aquí y todo, pero la neta prefiero irme a mi cantón. Viven como pinches sardinas —dice Brayan y agrega en voz baja, soltando una risita —igual y esos weyes se han de rolar a la Laura.



Fix it. Patio Santa Fe, Ciudad de México, 2019.

—No manches —ríe César—. Oye, chance y en el pueblo donde vivo, encuentras algo más bara.

—Estuve buscando y la verdad todos me la quieren dejar ir con la renta, cerca de aquí es bien caro.

—Voy a preguntarle a mi carnal, trabaja en un mercado y tiene varios contactos, a lo mejor te consigue algo —comenta César, luego acomoda sus herramientas en un rincón: destornilladores, una fuente de poder, una botella de alcohol isopropílico, y un multímetro.

Se acerca a la isla de FIX IT un señor alto, viste con traje y corbata, quiere que reparen su iPhone Pro. Lo atiende Lety, compañera de César y Brayán.

—Se me cayó a la taza —explica el señor—. Lo traigo limpio, no vayas a creer que te lo doy sucio. Ya no enciende, lo raro es que es contra agua, se me hace que más que el agua fue el golpe, se cayó desde una repisa alta en mi casa y zas, a la taza, pero te digo, yo creo que fue más el golpe.

—Entiendo, señor, es frecuente que pase —comenta Lety, dando un rápido vistazo al Iphone—. Evaluamos su equipo y le avisamos lo antes posible del costo de reparación, es probable que esta misma tarde le llamemos. ¿Está bien? También podemos enviarle un correo electrónico.

El cliente acepta, Lety toma nota de los datos del móvil a reparar y los datos del cliente; incluye el nombre del señor: Felipe Esparza. Mete el celular en una bolsa rotulada y luego la pone en una repisa. El señor Esparza le da las gracias y se aleja hacia el *food court*.

—¿Cómo va el Motorola? —pregunta Lety.

—Ya casi queda, sólo era cambiar la pantalla —contesta Brayan.

—¿Y tú? —dice Lety dirigiéndose a César.

—No tengo nada —contesta César.

—Bueno, Brayan termina esa pantalla y pueden irse a comer, de regreso les asigno equipos —dice Lety.

Brayan aplica pegamento marca Zhanlida B-700 en el marco del celular destapado, luego coloca encima la pantalla nueva. Con un par de horquillas engomadas prensa el canto del dispositivo para hacer presión y lo deja sobre la

mesa para que termine de secarse. Hace apuntes en dos hojas membretadas con el logo de FIX IT. Le chifla a César y se levantan de sus sillas para dirigirse a la salida de la plaza comercial, la que da a la calle Issac Costero Tudanca. Ahí, sobre el camellón de tierra, a la sombra de los árboles en línea, hay pequeños toldos de lona blanca que pertenecen a los comederos ambulantes. Venden tlacoyos, tacos dorados, gorditas, quesadillas, sopes, y otros antojitos que se acompañan con salsa verde o roja. Pagando de \$30 a \$60 uno puede quedar satisfecho, la bebida es aparte. César y Brayan toman asiento en las banquetas de plástico, en el puesto donde la señora ya los conoce. Hacen su pedido.

—¿Wey, no te conté de cuando fui por primera vez al Centro Santa Fe? —dice Brayan, al tiempo que sostiene un plato de plástico donde humea una quesadilla en un trozo de papel estraza —. Me perdí bien gacho, fue para una entrevista de trabajo. Ni me llamaron los culeros. La cosa fue que, cuando me quise salir del centro, no pude; sólo hay salidas para carros en esa madre —levanta la mano y muerde su quesadilla —. Y ahí me ves como pendejo, media hora caminando por todo el lugar, está enorme. Veía la calzada, pero no podía salir, está todo cercado y los putos elevadores sólo te dirigen a los estacionamientos. Me empecé a estresar, wey. De pura cagada la virgencita se apiadó de mí y vi a dos weyes que tenían el uniforme de Liverpool, iban saliendo, les pregunté y como que se rieron, al final fueron buen pedo y me señalaron unas escaleritas escondidas y por fin pude salir de esa madre. También para entrar fue un desmadre, como el camión me dejó del lado del KidZania, ahí no hay entrada peatonal.

—Sí, we, todas las plazas de por aquí son para que llegues en una nave —dice César—. Puros distribuidores y avenidas, o vas amontonado en el camión o vas en carro; la gente no camina mucho por las banquetas, en varios tramos ni hay.

—Desde que empecé a trabajar aquí, me he sentido más jodido de lo que realmente soy —dice Brayan riendo—. Yo no conocía estos lares, pinche monstruo. Todo es *mercantilizable* y siempre hay algo para lo que no te alcanza. No tener carro, acompleteja. Puros servicios mamones. Wey, ¿qué es eso de Petco? ¿Has visto la peluquería que tiene? Pinches perritos cagados dejándose cortar el cabello como señoras. Y sus dueños afuera esperando, sentados en el sofá. Y tengan sus buenos billullos por hacerle a la mamada.

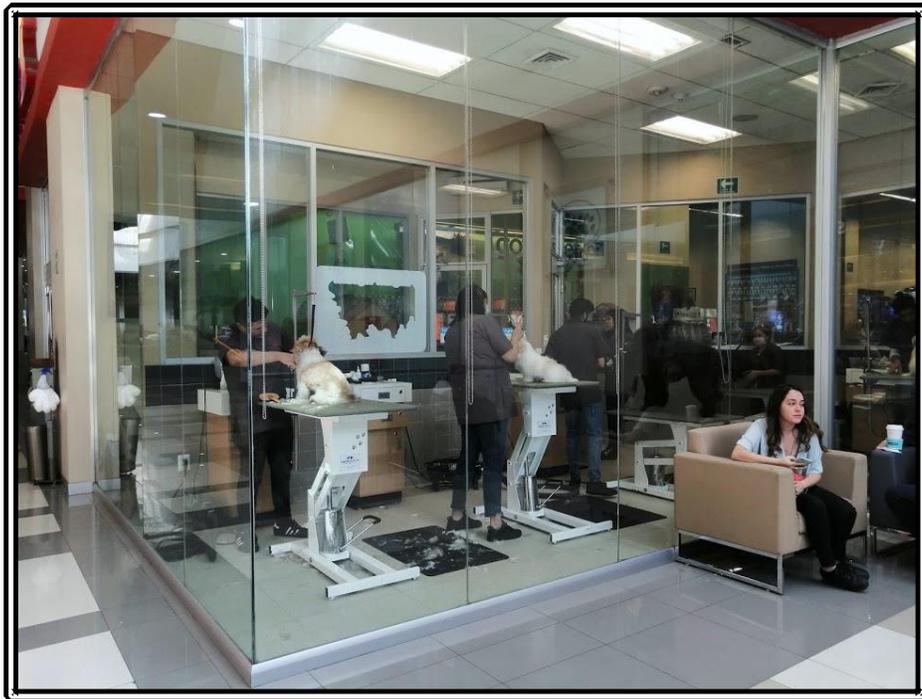


Foto: EMMANUEL BONILLA

Perritos como señoras. Patio Santa Fe, Ciudad de México, 2019.

La Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos (OCDE) estima que sólo un 19% de la población en México es considerada clase alta, lo que representa la obtención de ingresos mensuales mayores a 20 mil pesos.

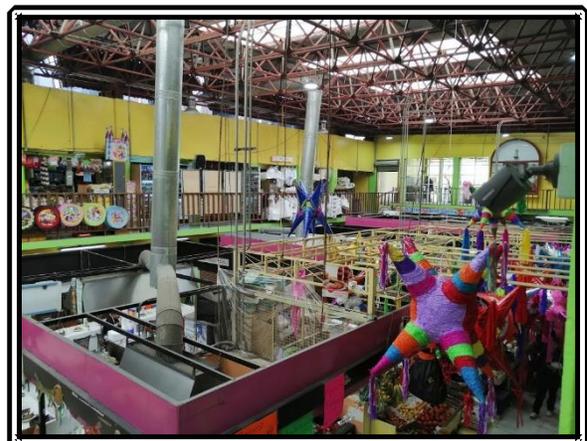
—Eres recagado, Brayan —dice César entre risas—. Pero sí, es cierto, hay mucha mamada, a todo le suben el precio. Yo nací en el pueblo y ya estoy acostumbrado, no me queda muy lejos, mis gastos los hago en el mercado de allá.

—Una pinche iguana te la dejan caer en \$2,500 —prosigue Brayan—. Tengo una tía que viene cada tres meses de Veracruz, y ella, ya siendo muy carera, las vende en \$300. También, las pinturas que están en la otra salida de la plaza, esas dizque bordadas en hilo de seda; se pasan de lanza, 25 mil varos esa madre. ¿Quién compra eso? Puro narco o politiquillo mierdero.



¿Qué va a llevar? Santa Fe de los Altos, Ciudad de México, 2019.

México cuenta con más de 2,300 mercados tradicionales, 80 centrales de abastos y 5,700 tianguis. Estos representan una herencia prehispánica, la cual maravilló a los españoles en sus primeras incursiones en territorio mexicano.



Mercado 2do piso. Santa Fe de los Altos, Ciudad de México, 2019.

Fotos: EMMANUEL BONILLA

—La mayoría son godinez premium —apunta César—. Esa gente que sigue siendo clase media, pero un poco más alta, digamos media alta. Y pues ya con eso se sienten los muy ricardos, hasta les cambia el acento. Se esclavizan en sus oficinas todo el pinche día como cualquier godinez, pero les pagan más. Hay uno que otro médico, abogado, arquitecto o algo así chido y le va bien. Y son los que vienen a estas plazas. Los narcos y los políticos ni se paran por aquí, chance y más allá en Interlomas, en los clubs privados y madres así. Pero en general a esos les llevan todo a sus casas y mandan a sus hijos a vivir a Los Ángeles o a pinches Mónaco.

La señora del puesto sigue friendo quesadillas en el aceite. Amasa la harina, toma una bolita y luego la palmea para formar una tortilla, la pone a cocer sobre el comal. Llegan nuevos comensales, algunos con traje y corbata, ella toma sus pedidos.

—Pasen, pasen —dice la señora—. Aquí estamos, para servirles, ¿qué va a llevar?

•••

Felipe Esparza camina hacia el *food court*, busca con la mirada en la terraza de Johnny Rockets. Encuentra la espalda de su esposa, Kennia, que se encuentra sentada en una de las mesas; a la izquierda, ve el perfil de Vivian, prima de Kennia.

Se dirige a ellas, a cada una le da un beso en la mejilla a modo de saludo, se disculpa por llegar un poco tarde, luego toma asiento.

—Me entretuve un poco por ir a dejar mi iPhone al FIX IT, es que se me descompuso —explica Felipe.

—Llegaste justo a tiempo, papi —dice Kennia —. Ya no han de tardar las hamburguesas, te la pedí como te gusta: a término medio. También una malteada.

—¿Por qué no lo dejaste en un centro de servicio especializado iPhone? —dice Vivian —. Seguro son más profesionales que un FIX IT.

—Pues lo vi de paso y dije, ya aquí —comenta Felipe —. Tal vez me ahorro unos pesos. De todas formas, ya me quiero comprar un Huawei, cuando veas a Carlos, pregúntale cuál es el mejor y me avisas, ¿va?

—Ni me hables de él ahorita, el otro día nos peleamos —dice Vivian.

—No inventes, ¿por? —pregunta Felipe.

—Ya vienen las hamburguesas, ¡qué emoción!, muero de hambre —exclama Kennia.

La mesera sirve las hamburguesas y las bebidas. Lleva en la cabeza un gorrito blanco de cocinero, moño negro en el cuello, blusa blanca y un mandil, igual blanco, con la leyenda del restaurante a la altura del pecho, debajo incluye su slogan: The Original Hamburger. Se retira con una gran sonrisa.

—Fuimos a comer al Sylvestre, ya saben, muy *deli* todo —comenta Vivian —. Ya saliendo le dije que quería ir a Uterqüe por los zapatos para la *pari* de Francisco.

Me salió con que tenía prisa, que los negocios, que llegaban los chinos, que no sé qué, y que ni lo esperara al otro día porque no se iba a aparecer por la casa.

—A veces el trabajo ocupa todo el tiempo, Vivi, igual y no debiste enojarte —dice Felipe.

—Qué buena está la hamburguesa —dice Kennia —. Déjala que cuente su versión, papi.

—No, sí yo sé que el trabajo es lo más importante del mundo —dice Vivian —. La cosa fue que le empezó a sonar el teléfono, yo intentaba aclararle un punto y nada que me ponía atención, al final me pidió que me fuera a la casa. Nos estábamos comiendo un helado y tuve que tirar la mitad. Y pues *obvi*, ya ni fui a Uterqüe y no me he comprado esos zapatos.

—No, pues, te entiendo —dice Felipe antes de dar una mordida a su hamburguesa —. Sí está muy buena la *burger*, mami, la carne está perfecta.

—Y miren, siendo bien sincera, Francisco es el único de sus amigos que realmente me parece un chavo *cool*, me cae bien, de veras, por eso me tomo tantas molestias —comenta Vivian —. El otro, el Darío ese, su asistente y con quien se la pasa todo el tiempo, me cae muy mal, es medio naco, y tiene una cara de depravado que no puede con ella.

—Pues te diré, *primis*... —platica Kennia —. Yo igual tenía buen concepto de Paquito.

—Ay, ¿por qué le dices Paquito? ¿No es medio denigrante? —exclama Vivian, riendo.

—Pues sí, ya pasó a ser Paquito, ¿verdad, papi? —dice Kennia —. Nos recomendó una muchacha de lo peor, no nos duró ni un mes, ¿tú crees? Teníamos que pedirle siempre que lavara dos veces los trastes, los dejaba oliendo muy raro.

—Como a huevo —dice Felipe.

—Luego, no estiraba bien las camas, se limpiaba la nariz todo el tiempo con la manga de la blusa, tosía sin cubrirse la boca, no, un desastre. Pero el colmo fue cuando echó a perder la aspiradora.

—Era anti ácaros, me costó como 30 mil pesos —dice Felipe.

—Yo no sé cómo le hizo, pero dejó de prender. ¿Y de dónde nos iba a pagar esa fulana? No sabes qué coraje, ¿verdad, papi? Todo por hacerle caso al Paquito. Nomás me decía: señito, yo no le hice nada, por el santo Niño de Atocha que yo nomás le apreté el botón este, señito. Y ya me tenía harta, siempre le dije que mi nombre era Kennia, no señito; yo no sé si no sabía pronunciar mi nombre o qué, pero no dejaba de decirme señito esto y señito el otro. Por cosas así yo no me atrevo a recomendar muchachas, puede que lo bueno para mí no sea bueno para los demás.

—Y a mí me decía patroncito, ¿verdad, mami? —dice Felipe a modo de chiste y los tres ríen.

Patio Santa Fe tiene un techo transparente que permite una buena iluminación natural. Hay jardineras anchas con palmeras y muchas hierbas donde predomina el color verde. Aunque apenas son mediados de noviembre, la plaza comercial ya ha comenzado a exhibir adornos: un gran árbol de navidad cuelga del techo sobre las

escaleras eléctricas a unos doce metros de altura, también han colocado un pasadizo lleno de luces blancas donde los paseantes posan para tomarse algunas fotografías, hay moños gigantes en varias tiendas, más árboles, adornos luminosos de bastoncitos de caramelo, cajas de regalo y demás decorados llamativos. En su zona de comida, junto a Johnny Rockets, resaltan Boston's Pizza y Mr. Sushi; en otra sección, están Red Lobster, IHOP, Jamba Juice, y Olive Garden; que son franquicias de restaurantes que se caracterizan por una cierta exclusividad y por estar presentes en zonas con clientes de un nivel adquisitivo alto.

Una buena parte de los visitantes de esta plaza va a Sportium, una empresa que oferta actividades tanto deportivas como recreativas. Además de los usos comunes de un gimnasio, se pueden practicar disciplinas como el body combat, el belly dance, la acroyoga, el funcional teens, el fit ball, entre muchas otras. Cuenta con una alberca semiolímpica, chanchas de futbol 7, de tenis, de basquetbol y de squash. Es común ver a muchos oficinistas entrar a la plaza durante su tiempo de descanso (en promedio de dos horas) para dirigirse a Sportium. Van vestidos con traje y corbata, cargan una maleta deportiva y llevan una toalla echada al hombro.



Árbol y luces de navidad. Patio Santa Fe, Ciudad de México, 2019.

Patio Santa Fe es un centro comercial de 195 mil metros cuadrados en Santa Fe. Tiene nueve pisos y sus tiendas principales son Walmart, Sam's Club, The Home Depot, Office Depot, Petco, Sportium, un multicine de 16 pantallas Cinépolis, y un parque bajo vidrio de 7 mil metros cuadrados.



Terraza Johnny Rockets. Patio Santa fe, Ciudad de México, 2019.

Fotos: EMMANUEL BONILLA

—Pobre de mi Dánae —dice Kennia, mientras se limpia con una servilleta la salsa de tomate que le quedó en los labios —. Ahorita me da risa, pero en el momento fue muy bochornoso.

—Pero, ¿cómo estuvo? A ver, cuéntenme —dice Vivian, curiosa.

—Fue cumpleaños de Dánae y la llevamos a KidZania —dice Felipe — El que está aquí cerca, el de Santa Fe, ya ves que abrieron otro en Cuicuilco. Total, todo iba bien, bonito todo, hasta que al final, mami, se puso *crazy*.

—No, papi, cuenta la historia como fue, yo no me puse *crazy* —reclama entre risas, Kennia —. Bueno a lo mejor un poquito, pero no así de la nada. Lo que pasó, es que no podía permitir las injusticias que le estaban haciendo a mi hija.

—¿Cuáles injusticias? —pregunta Vivian.

—Ya ves que cuando entras a KidZania te dan tus 50 kidZos, fuimos al banquito y los cambiamos —cuenta Kennia —. Yo no me separé ni un segundo de Dánae, con calculadora en mano yo sabía exactamente sus gastos y sus ganancias. ¡Soy contadora, no me iban a engañar! Cada pago por los trabajos que Dánae tomaba, lo iba apuntando: fue bomberita, veterinaria, doctora, piloto, chef, actriz... ya te imaginarás, fue de todo, bien hiperactiva mi hija, de lo único que no trabajó fue de cajera, no la dejé —dice riendo —. Al final, cuando Dánae pidió el estado de cuenta de su tarjeta, ¡le habían transado como 100 kidZos!

—Y ya la conoces —interrumpe Felipe —. Mami hizo un desmadre.

KidZania Santa Fe es una ciudad interactiva creada para niños de 2 a 14 años. Se encuentra en el Centro Santa Fe, sobre Vasco de Quiroga. Cuenta con establecimientos que simulan a una ciudad real, que se extienden en una superficie de más de 3,500 metros cuadrados. Mediante juegos de rol, en la que los niños desempeñan profesiones y oficios libremente, se busca la introducción y el entendimiento del mundo laboral y de su economía.

Kidzania es un concepto mexicano que nació en 1999 con el nombre de La Ciudad de los Niños. Debido a su gran éxito, se planeó una expansión mundial, y con ello el cambio de nombre con el objetivo de hacerlo más directo e identificable:

se tomó del latín el sufijo “ania”, que significa tierra; del alemán el prefijo “kid”, que significa niño, y del inglés “zany”, que significa “buena onda”, dando origen a KidZania: tierra de los niños buena onda. El concepto ha fungido con gran éxito en más de 18 países, con 29 parques fundados, y 12 más en desarrollo; generando una facturación anual de alrededor de 400 millones de dólares en todo el mundo. Algunas de sus ubicaciones, además de las dos de Ciudad de México y otra más en Guadalajara, son: Londres, Moscú, Lisboa, Bombay, Estambul, Kuwait, Tokio, Yakarta, Dubái, Sao Paulo, Manila, Cairo, entre otras. Su presidente y fundador es Xavier López Ancona, ha sido incluido en varias ocasiones en la lista de los empresarios más exitosos de México por la revista Forbes.

Voces detractoras del parque infantil, han señalado que las actividades de KidZania promueven un consumismo desmedido desde la edad temprana, y que uno de sus objetivos reprochables, es el de buscar la fidelidad hacia las marcas que se exhiben y ofrecen sus servicios y actividades dentro de KidZania. Gran parte de los ingresos que recibe el parque es debido a sus patrocinios, y se reparten, al menos en las sedes de México (Santa Fe, Cuicuilco y Guadalajara), entre marcas e instituciones como: Bimbo, Domino’s Pizza, BBVA Bancomer, Tecnológico de Monterrey, Telmex, Lala, 7 Eleven, Walmart, Pepsico, Reforma, Unilever, Jafra, Nivea, Néstle, H&M, Universidad Anáhuac, Coca-Cola, P&G, University of Cambridge, Hospitales Angeles, Grupo ACIR, Interjet, Holanda, McDonald’s, Televisa, y un largo etcétera.

En un artículo del año 2016, realizado por la periodista Elizabeth Palacios, para BBC Mundo, titulado: “El empresario mexicano de KidZania que se hizo rico

haciendo que los niños jueguen a trabajar”, se apunta, que, Xavier López Ancona, ante esos señalamientos recriminatorios, ha dicho que las marcas no hacen más que ofrecer realismo a la ciudad y a la interacción que tienen los niños, y que las empresas pueden compartir sus conocimientos específicos de la industria. Agrega, además, que el parque sólo replica lo que el niño ya experimenta todos los días en la calle y en su propia casa, que KidZania los ayuda a preparar un mundo socialmente responsable, menos corrupto, y con igualdad de oportunidades para todos.

—Lo admito, me puse como loca —dice Kennia —. Mandé llamar al gerente. Ridículo a más no poder, me llegaron los gerentitos de cada puesto, el de Domino’s, el de los bomberos, el del hospital, el del mercadito, o sea, chavitos de veinte años. Y a cada uno le empecé a reclamar que por qué no le habían pagado lo que le habían dicho a mi hija.

—Dánae, nomás se le quedó viendo a mami —dice Felipe —. La pobre estaba súper, qué digo súper, híper avergonzada.

—Y yo: ¡Páguenle a mi hija! ¡Negreiros! —dice Kennia, riendo —. Les enseñaba las cuentas de mi calculadora en el teléfono, o sea, hasta hice un Excel.

—¡No inventes! —dice Vivian riendo.

—Pues sí, al final ni le dieron los kidZos, ya ni le iban a servir para nada, y Dánae no le hablo a mami en toda la semana —dice Felipe.

Los tres, por un rato más, continúan charlando y riendo en la terraza de Johnny Rockets. Ya han pagado su cuenta. Se levantan para darse un abrazo de

despedida. Vivian les explica que tiene que irse pronto porque quedó de verse en media hora con Carlos. Felipe y Kennia, le dicen que aún se quedarán en la plaza para hacer unas compras.

Vivian, se dirige al estacionamiento, paga en uno de los cajeros automáticos que se topa en el camino: \$110. Saca la llave de su auto, un Prius, Toyota. Acomoda su espalda en el asiento del piloto, baja la visera del techo y se revisa el maquillaje en el espejo. Regresa la visera a su lugar y aprieta el botón que enciende el auto. El aire acondicionado comienza a salir por las rendijas del tablero. Se prende el taquímetro electrónico, la pantalla del estéreo se ilumina, puede verse el GPS; comienza a escucharse: *You're too many miles away, and I might as well be talking backwards. Am I making any sense to you?* Versos de la canción "Talking Backwards", de la agrupación indie, Real Estate.

El híbrido empieza a andar y sale del estacionamiento por la calle Manuel Sandoval, luego se incorpora a la avenida Gómez Farías. De ahí toma Reforma y avanzado un tramo, sale por la desviación que va a la carretera México – Toluca. Después de 15 minutos de poco tráfico, ha llegado al Boulevard Interlomas, pasa por el carril de telepeaje IAVE, se cobra de forma automática \$42. Avanza otro tramo hasta la Vialidad de la Barranca. Ahí, en una curva que se eleva, Vivian voltea a su ventanilla derecha: Santa Fe y su arquitectura se multiplican en sus rascacielos, uno tras otro, no hay manera de contar cuántos hay ni cuántos aún se construyen a la distancia. Los puentes viales se entremezclan con los edificios habitacionales, las oficinas y zonas de comercio. Voltea luego a su ventanilla izquierda: en el cerro, tras una larga cerca de alambre, se aglutinan cientos de casitas y pequeños

condominios. Se reparten los colores de la pintura rosa, verde y amarilla, sobre las fachadas descuidadas, muchas sin aplanado, que dejan al descubierto las líneas de los ladrillos. Hay tinacos negros y azules en las azoteas, también ropa en tenderos y antenas de televisión.

Vivian vuelve la vista al frente, sale de la curva y acelera.

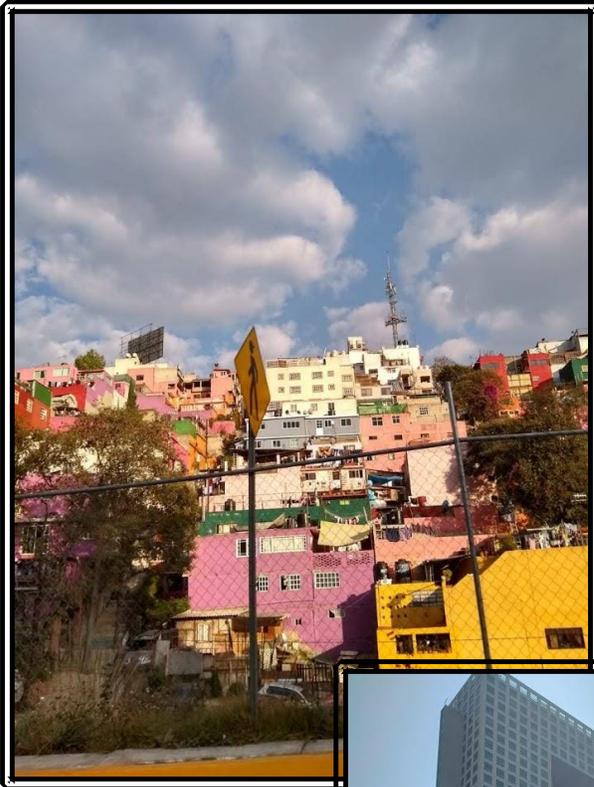


Foto: EMMANUEL BONILLA

Casitas de colores. Santa Fe, Ciudad de México, 2019.

Con decenas de rascacielos, corporativos y hoteles, Santa Fe es una zona que luce imponente en el 'skyline' de la Ciudad de México. Esconde en sus entrañas un pasado de minas y basureros gigantes, que pasó a convertirse en un lugar donde converge la clase trabajadora en busca de sustento y la clase empresarial de altos salarios, que disfruta de los lujos y servicios más cotizados del país.

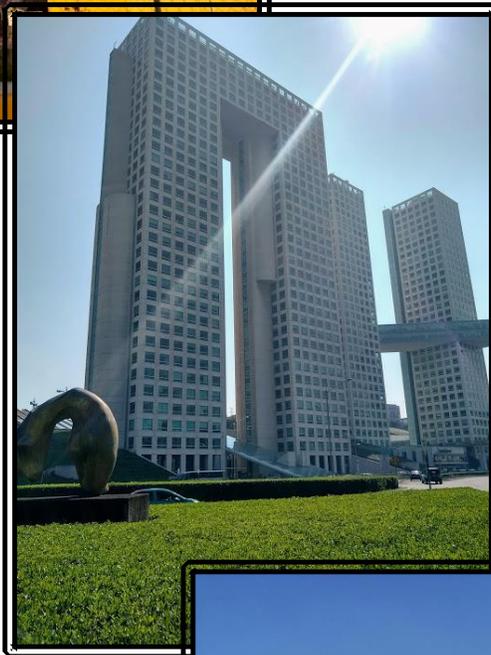


Foto: NORA COSS

Torre Arcos Bosques. Santa Fe, Ciudad de México, 2019.



Foto: EMMANUEL BONILLA

Rascacielos. Santa Fe, Ciudad de México, 2019.

Bibliografía

- Ahumada, D. (12 de septiembre de 2016). *La calle Madero: su historia, edificios y peculiaridades*. Obtenido de <https://www.maspormas.com/ciudad/la-calle-madero-historia-edificios-peculiaridades/>
- Andrade, A. (31 de agosto de 2018). *Tour en las cantinas más antiguas del Centro Histórico*. Obtenido de <https://www.chilango.com/tragos/cantinas-mas-antiguas-del-centro-historico/>
- Arredondo, B. (15 de septiembre de 2009). *El Señor del Veneno, el Cristo Negro de la Catedral Metropolitana*. Obtenido de <http://elsenordelhospital.blogspot.com/2009/09/el-senor-del-veneno-el-cristo-negro-de.html>
- Chavero, A. (1882). En *México a través de los siglos: historia general y completa del desenvolvimiento social, político, religioso, militar, artístico, científico y literario de México desde la antigüedad más remota hasta la época actual* (págs. 876-877). México; Barcelona: Ballescá y Compañía; Espasa y Compañía.
- Colaborador. (25 de noviembre de 2013). *De día es entrenador de Artes Marciales, de noche es Dark*. Obtenido de <https://www.chilango.com/musica/de-dia-es-entrenador-de-artes-marciales-de-noche-es-dark/>
- Cruz Monroy, F. (17 de febrero de 2012). *Asesina, entierra y pide 300 mil pesos de rescate por su tío*. Obtenido de <https://www.excelsior.com.mx/2012/02/17/comunidad/811348>
- De la Rosa, N. (1 de mayo de 2018). *Toro Latin Kitchen Bar, para comer rico en Santa Fe*. Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/menu/toro-latin-kitchen-bar-para-comer-rico-en-santa-fe>
- Flores, L. (10 de julio de 2018). *¿Por qué la carne Kobe es tan cara?* Obtenido de <https://foodandwineespanol.com/por-que-la-carne-kobe-es-tan-cara/>
- Gámez, C. (21 de noviembre de 2017). *Bar La Ópera, 141 años compartiendo la historia*. Obtenido de https://revistaaventurero.com.mx/aqui_fue/bar-la-opera-141-anos-compartiendo-la-historia/
- Gobierno de la Ciudad de México. (s.f.). *Proyecto Ciudad Segura*. Obtenido de <http://www.caepccm.df.gob.mx/antecedentes>
- Grupo Hunan. (s.f.). *Más que un restaurante, un estado de ánimo*. Obtenido de <https://www.grupohunan.com/#nosotros>

- Hernández, C. (29 de septiembre de 2016). *El Palacio de Porfirio Díaz*. Obtenido de <https://www.eluniversal.com.mx/entrada-de-opinion/colaboracion/el-apunte/2016/09/29/el-palacio-de-porfirio-diaz>
- Ibargüengoitia, J. (2005). Las tortas de Armando. En R. Gallo, *México DF: lecturas para paseantes* (págs. 197-198). Madrid: Turner.
- INBAL (Boletín No. 727). (01 de junio de 2017). *Instituto Nacional de Bellas Artes*. Obtenido de <https://www.inba.gob.mx/prensa/5820/el-programa-la-cultura-a-pantallaextiende-su-cobeertura-a-nivel-nacional>.
- INBAL. (01 de junio de 2017). *El programa La cultura a-pantalla extiende su cobertura a nivel nacional. [Boletín de prensa No. 727]*. Obtenido de <https://www.inba.gob.mx/prensa/5820/el-programa-la-cultura-a-pantallaextiende-su-cobeertura-a-nivel-nacional>.
- KidZania Santa Fe. (s.f.). *El Concepto KidZania*. Obtenido de <https://santafe.kidzania.com/es-mx/pages/el-concepto>
- Masdemx. (24 de junio de 2016). *13 plantas utilizadas en México para hacer limpias energéticas a espacios o personas*. Obtenido de <https://masdemx.com/2016/06/13-plantas-utilizadas-en-mexico-hacer-limpias-energeticas-a-espacios-personas/>
- Moctezuma, G., Negrete, M., & López, A. (s.f.). *Santa Fe (2)*. Obtenido de RealEstate Market & Lifestyle: <https://realestatemarket.com.mx/articulos/mercado-inmobiliario/urbanismo/11144-santa-fe-2#contenido>
- Moreno, T. M. (25 de junio de 2008). *La Ciudad de los Niños cambia de nombre*. Obtenido de <https://expansion.mx/emprendedores/2008/06/25/la-ciudad-de-los-ninos-cambia-de-nombre>
- Mosso, R., & Velázquez, C. (28 de 12 de 2018). *Mueren 7 niños en incendio en casa en Iztapalapa*. Obtenido de <https://www.milenio.com/politica/comunidad/mueren-seis-menores-de-edad-en-un-incendio-en-iztapalapa>
- Olguín, C. (s.f.). *Interlomas La joya del Poniente*. Obtenido de RealEstate Market & Lifestyle: <https://www.realestatemarket.com.mx/articulos/mercado-inmobiliario/urbanismo/12564-interlomas-la-joya-del-poniente>
- Palacios, E. (16 de febrero de 2016). *El empresario mexicano de Kidzania que se hizo rico haciendo que los niños jueguen a trabajar*. Obtenido de https://www.bbc.com/mundo/noticias/2016/02/160215_economia_kidzania_mexico_if

- Pérez Lozano, J. (31 de mayo de 2016). *Verdades y mentiras del buey de Kobe: la carne más cara del mundo*. Obtenido de <https://www.gastroactitud.com/pista/verdades-y-mentiras-del-buey-de-kobe-la-carne-mas-cara-del-mundo/>
- Pérez Negrete, M. (2010). Los orígenes del megaproyecto: el pueblo de Santa Fe y el predio de Tlayacapa. En *Santa Fe: ciudad, espacio y globalización* (págs. 32-53). Puebla: Universidad Iberoamericana.
- Prieto Soldevilla, A. (22 de febrero de 2013). *México, la tierra de las banderas monumentales*. Obtenido de <https://obrasweb.mx/construccion/2013/02/22/mexico-la-tierra-de-las-banderas-monumentales>
- Ramírez, Carrillo, L. A. (2014). *...De cómo los libaneses conquistaron la península de Yucatán. Migración, identidad étnica y cultura empresarial*. Mérida: Centro Peninsular en Humanidades y en Ciencias Sociales.
- Redacción. (3 de abril de 2014). *25 años a sujeto que mató a su tío y sepultó en el patio de su casa*. Obtenido de <https://www.tabascohoy.com/nota/185566/25-anos-a-sujeto-que-mato-a-su-tio-y-sepulto-en-el-patio-de-su-casa>
- Sylvestre. (s.f.). *Concepto*. Obtenido de <https://www.sylvestre.mx/>
- Tomasini, C. (8 de febrero de 2017). *La Torre Latinoamericana estrena su tercer reloj*. Obtenido de <https://lopezdoriga.com/nacional/la-torre-latinoamericana-estrena-su-tercer-reloj/>
- Toussaint, M. (1992). *La Catedral de México y el Sagrario Metropolitano, su historia, su tesoro, su arte*. México D.F.: Porrúa.