

# Chilango

**12 EXPERIENCIAS  
PARA REGALAR  
EN 2025**



DESCÁRGALA EN VERSIÓN DIGITAL  
App Store Google Play

7 503030 039383

\$47 MM. VENTA EXCLUSIVA A MAYORES DE EDAD



# 12 EXPERIENCIAS PARA REGALAR EN 2025

POR: ISAAC GARRIDO  
ILUSTRACIÓN: GERMÁN JORGE

El regalo de moda, de novedad; el obsequio para el niño, para la niña... Estos regalos no los encontrarás bajo el árbol ni dentro de ningún zapato, pero marcarán tus memorias de Navidad para siempre. Revelamos la lista chilanga de experiencias épicas que te convertirán en máster de los obsequios de esta temporada.

## REVIVE TU NIÑEZ INTERIOR CON ALEBRIJES

En esta época nuestros recuerdos más entrañables están a la orden del día, pero si por ahí algún despistado se ha olvidado de su infancia, la galería de artesanías mexicanas DeCorazón México ha desarrollado un taller de alebrijes que les llevará a ponerse creativos, reconectar con su niño o niña interior y revalorar el arte popular mexicano mientras crean su propia versión de estas coloridas criaturas. Una vez al mes, un maestro artesano que domina el arte de los alebrijes viaja desde Oaxaca para impartir cada sesión y apoyar de primera mano a cada asistente que recibe una pieza tallada en madera de copal al inicio. La creatividad se lleva al límite con el resto de los materiales y la guía del artesano experto para crear una versión completamente personalizada de una de estas míticas criaturas que han marcado el arte popular mexicano. ¿Bloqueo creativo? Aquí no hay lugar para eso, pues durante las dos horas y media que dura la experiencia, los organizadores se han encargado de proveer una cerveza, otras bebidas sin alcohol y bocadillos para hacer fluir las cosas. Cada taller está limitado a 25 personas, pero la inspiración está garantizada, pues se realizan en las instalaciones de la galería ubicada en la Plaza San Jacinto, en el corazón de San Ángel, lugar ideal para liberar el ingenio al máximo y tener una dosis del saber hacer artesanal de México.

**COSTO: \$1200 POR PERSONA APROXIMADAMENTE**  
**HORARIO: ÚLTIMO MIÉRCOLES DE CADA MES**  
**DURACIÓN: 2.5 HORAS**  
**UBICACIÓN: PLAZA SAN JACINTO 20 BIS, SAN ÁNGEL**  
**RESERVACIONES: EN LÍNEA**  
**SIGUE EL INSTAGRAM @DCORAZONMEXICO PARA MANTENERTE AL TANTO DE LAS FECHAS**



FOTOS CORTESÍA

## ESCRIBE Y MANIFIESTA

Morra de los plumones o creativo que se respete lleva consigo siempre una libreta bonita para que la inspiración no le agarre desprevenido. El asunto es que a la banda que vive rodeada de ingenio no se le sorprende con facilidad, pero para esas mentes inquietas existe el taller de Libretas Tamarindo (@libretatamarindo en Instagram), un proyecto del diseñador gráfico Diego Guadarrama en el que enseña a las personas a elaborar libretas de forma artesanal. Sí, sabemos que se pueden comprar, pero el verdadero lujo de hoy día radica en la personalización. A lo largo de cinco horas, este creativo lleva a los asistentes paso a paso para crear y encuadernar su propia libreta. Cosa que es todo un mundo y un arte, puesto que existen distintos talleres para aprender lo básico de técnicas como costura copta expuesta, costura francesa o costura de ojal. Por complejo que suene, no se requiere ningún conocimiento previo y la sesión (limitada a 10 participantes) incluye todos los materiales y herramientas necesarias para dar vida a estos objetos que harán feliz a cualquiera que aún se dé el tiempo de tomar notas, alguien que esté sumergido en el *bullet journal* o que se la pase dibujando. Los talleres se imparten en la colonia San Rafael y el tipo de libreta que se desarrolla en cada uno varía, pero sin importar la técnica que se use, el resultado final será ideal también para aquellos que entre sus propósitos de año nuevo se incluya el ser una persona más organizada.

**COSTO: \$550 POR PERSONA**  
**HORARIO: FINES DE SEMANA DE 10 A 15 H**  
**UBICACIÓN: COLONIA SAN RAFAEL**  
**RESERVACIONES: POR MEDIO DE INSTAGRAM EN @LIBRETATAMARINDO**



FOTOS CORTESÍA

## ART ATTACK!

Diciembre es el mes del típico “nos vemos antes de que acabe el año”. También lo es para que esa tradicional reunión entre amigos se convierta en un regalo memorable y eso exige poner, literalmente, manos a la obra. Precisamente eso es lo que sucede en Clayzie, un estudio de cerámica en la colonia Roma donde los visitantes se encargan de crear casi en su totalidad piezas que se entregan en estado de sancocho o en blanco para que sean intervenidas al gusto. Imagina ese café para echar el chismecito, pero en medio de una atmósfera súper creativa y *aesthetic* donde los límites los pone cada persona. La experiencia es 360 y arranca cuando al llegar, los asistentes eligen de entre las variedades de piezas disponibles, que van desde pequeños platos hasta las más grandes como jarras, y si eres la señora de las plantas, también hay macetas. Posteriormente se les dan esmaltes y dispones de dos horas para tunearla; una vez que la han llenado de color las entregan para que le den una cobertura adicional de un esmalte transparente y la metan al horno para su cocción a más de 1000 grados centígrados. Deben considerar que esta última parte toma hasta cinco semanas, pues depende de la demanda y es un proceso que toma un día entero tan solo para preparar el horno, siete horas para la quema de tu pieza y dos días para que vuelva a temperatura ambiente y lo puedan abrir. Cuando esté listo, el personal de Clayzie te avisará para que puedas recoger ese regalo edición ultra limitada.

**COSTO: \$300 - \$880 POR PERSONA**  
**DEPENDIENDO DEL TAMAÑO DE LA PIEZA**  
**HORARIO: MARTES A DOMINGO DE 10 A 22 H**  
**(ALGUNOS DÍAS LOS HORARIOS VARÍAN)**  
**UBICACIÓN: SINALOA 69, ROMA NORTE**  
**RESERVACIONES: clayzie.mx/agenda-taller-abierto**

## DETOX ANCESTRAL

Aguado el helado... Si entre tu lista de amigxs que se han hecho acreedorxs a un obsequio está alguien a quien le cuesta tomarse la vida con calma o incluso tú mismx necesitas frenar, tenemos la solución: regala o regálate (se vale, es Navidad) una escapada a un temazcal. Estos lugares donde se realizan rituales de purificación como ocurría en algunas culturas prehispánicas permiten que nos desconectemos por completo del ajeteo y apapachar el cuerpo como se merece. Las opciones son muchas y podrás encontrar desde algunas sencillas, que incluyen las tradicionales vaporizaciones con hierbas medicinales y aromáticas que permiten desintoxicar el cuerpo, hasta aquellas que se complementan con la presencia de un chamán o chamana que te lleva de la mano para tener una experiencia mística que te ayude a purificar también la mente. El relax total te

llegará con algunos que te incluyen infusiones basadas en medicina tradicional para que la calma comience desde el interior. Ahora, si quieres verte muy mamalón, algunos spas y hoteles de lujo han incorporado el temazcal a su oferta de *wellness*, donde la experiencia puede llegar a incluir musicoterapia y masajes. La gran noticia es que no tendrás que batallar, ya que los temazcales se han popularizado y los hay en 13 de las 16 alcaldías, cuya ubicación puedes consultar en un listado desarrollado por el gobierno de la CDMX en conjunto con la extinta Secretaría de Desarrollo Rural y Equidad para las Comunidades. No pierdas de vista que la gran mayoría requiere reservación previa.

**COSTO: VARIABLE**  
**HORARIO: DEPENDE DE CADA TEMAZCAL**  
**UBICACIÓN: EN CASI TODAS LAS ALCALDÍAS**  
**RESERVACIONES: EN CADA UNO DE LOS SITIOS**



FOTO ARCHIVO CHILANGO

## CEREMONIA PARA UN NUEVO INICIO

El año nuevo siempre es un excelente pretexto para soltar lo que tengas que soltar, cambiar de vibra y agradecer por absolutamente todo eso y lo demás. Y una buena manera de hacerlo es con una lectura de tarot. A pesar de lo que muchas veces creemos, el tarot (esa baraja de 78 cartas o arcanos, de los cuales 22 son mayores, es decir, energías más arquetípicas, y 56 son menores) no es (necesariamente) una herramienta para predecir el futuro. Vaya, hay quien así lo utiliza, pero acaso sea mejor utilizar el tarot como una herramienta de autoconocimiento, como un modo de explorar las partes ocultas de tu psique. Ahora que termina el 2024, regálale a esa persona especial una lectura para que deje atrás lo que ya no le sirve y para que abra las puertas a lo nuevo. Koan Tarot es una de las prácticas terapéuticas de esta herramienta más reconocidas y confiables del país. María J. Borja, su creadora, guía a lxs consultantes de manera realmente sanadora. Sus lecturas son además muy prácticas, siempre en línea, y, a diferencia de muchas otras personas que utilizan esta herramienta, con María las sesiones son más libres, más una conversación con tu yo escondido que un regaño del futuro. Además de lecturas de tarot (de las cuales hay varios tipos), puedes regalar una ceremonia privada, también guiada por Koan, para cambio de vibra, perfecta para recibir las energías de abundancia y éxito que trae para todxs el 2025. O, si tu persona especial tiene dotes, puedes regalarle un curso de tarot o de astrología. Eso sí que es un festejo de año nuevo.

**COSTO DE LAS LECTURAS: DE \$500 A \$1300**  
**RESERVACIONES Y MÁS INFORMACIÓN: [koantarot.com](http://koantarot.com)**  
**IG: @KOAN.TAROT**



## SECRETO DE AMOR (POR LA CDMX)

Es época de esperanza, y si de pronto le has perdido un poco de fe a la CDMX, hay una fórmula ideal para reivindicar la relación con la gran ciudad: reencontrarse con ella a través de la arquitectura y sus historias. La labor la ha facilitado el historiador Pedro Rodríguez, quien desde hace tres años lanzó @mxstepbystep, una serie de recorridos colectivos en los que lleva paso a paso a grupos de hasta 25 personas a las entrañas de distintas colonias para redescubrir la ciudad a través de sus edificios y el trazo urbano. Estos tours arquitectónicos dejan de lado obviedades como la Roma y la Condesa y en su lugar se enfocan en demarcaciones como el Centro, Santa María la Ribera, San Rafael, Guerrero y Ciudad Universitaria. Durante ciertas fechas, se agrega un recorrido que explora la historia del movimiento LGBTQ+ a través de ciertas zonas y edificios. Rodríguez, quien laboró para algunos despachos como TEN Arquitectos (del reconocido Enrique Norten), ofrece explicaciones detalladas, uno que otro lugar secreto o poco conocido, y muchos datos inéditos sobre los rincones que atraviesa cada tour. Para aderezar la experiencia, hay ocasiones en que el trayecto (que en promedio dura dos horas y media) culmina con una chela o café en algún sitio como una casona porfiriana o una galería en Tlatelolco. Si quieres hacer aún más especial este regalo, existe la opción de solicitar con algunas semanas de anticipación un recorrido personalizado si te interesa alguna zona o arquitecto en especial, como puede ser uno enfocado en los edificios de Luis Barragán esparcidos por toda la capital.

**COSTO: \$250 POR PERSONAS (\$350 EN INGLÉS)**  
**HORARIO: SÁBADOS Y DOMINGOS DE 10 A 12:30 H**  
**UBICACIÓN: SEGÚN EL RECORRIDO**  
**RESERVACIONES: A TRAVÉS DEL INSTAGRAM @MXSTEPBYSTEP**



FOTOS CHRISTIAN ORTEGA



## EXPERTO EN MEZCAL Y MOLE

Con piquete sabe mejor. Y si alguien aún tiene dudas de lo que sucede cuando se mezcla un destilado como el mezcal con un platillo icónico como el mole, esta experiencia es para ellxs. Se trata de un recorrido inédito concebido por el sommelier Daniel Rodríguez, quien cuenta con la certificación en vinos y mezcal. A lo largo de este viaje de sabores lxs asistentes prueban siete tipos de mole (aptos para veganxs) acompañados de la misma cantidad de mezcales de producción familiar oaxaqueña. La sorpresiva degustación en la que lxs asistentes pueden percibir las notas y los distintos tipos de agave incluye variedades de mezcal como espadín, cuixe, destilado con chocolate y hasta papalometl, una variación de origen ancestral. Con la guía de especialistas certificadxs por el Agave Spirits Institute, el recorrido se extiende por una hora y media, durante la que cada caricia al paladar se acompaña de relatos, historias y una explicación entretenida y los procesos artesanales bajo los que se crean la bebida y la comida que se ofrecen a lxs participantes. Mezcal y Mole es un obsequio ideal para aquellxs cazadorxs de comida que buscan adentrarse en la tradición de dos protagonistas de la cocina nacional. Las catas se realizan en colonia Roma de la CDMX diariamente en tres horarios distintos y, de acuerdo con su sitio web, con la asistencia de cada participante se apoya a familias oaxaqueñas productoras de mezcal y de mole.

**COSTO:** \$1300 POR PERSONA  
**HORARIO:** TODOS LOS DÍAS 15 H, 17 H Y 19 H  
**DURACIÓN:** 1.5 HORAS  
**UBICACIÓN:** COLONIA ROMA  
**RESERVACIONES:** VÍA WHATSAPP AL 951-103-3055  
 O EN [origexplorers.com/mezcal-y-mole](http://origexplorers.com/mezcal-y-mole)

FOTOS CORTESÍA

## PIZZA PARA DOS

En Lúpulo Pizza han entendido que en ocasiones las parejas enfrentan un gran dilema de temporada: "¿en casa de quién vamos a pasar las fiestas?". Pero son épocas de paz y pasarla relax. Para facilitar las cosas, lxs creadorxs de este restaurante en la Narvarte desarrollaron un taller de elaboración de pizzas en pareja, en donde van a crear su propia versión del amplio menú que tienen disponible. Ambos se pondrán en los zapatos del chef y tendrán solo 45 minutos para seguir paso a paso el proceso desde la selección de los ingredientes hasta el amasado, el horneado y culminando con el goce del platillo final. La experiencia, que se realiza los sábados, incluye otro *snack* de los que ofrece este restaurante que promete traer Nueva York a la CDMX y también cuatro bebidas entre cerveza local, mezcal o gin. En caso de que la pizza no les sea suficiente, pueden ampliar los

alimentos agregando opciones de la carta tanto de alimentos como de trago. La experiencia no rebasa la hora de duración, sin embargo la idea de colaborar en una tarea a contrarreloj se alza como la oportunidad perfecta para poner a prueba sus habilidades para trabajar en equipo. La frecuencia de este taller de pizza varía y te recomendamos seguir de cerca las redes del lugar para enterarte de las nuevas fechas, para las cuales reservas a través de una plataforma en línea. El único dilema ahora será ponerse de acuerdo para elegir el menú.

**COSTO: \$900 POR DOS PERSONAS**  
**HORARIO: SÁBADOS 16 H**  
**UBICACIÓN: LÚPULO PIZZA & WINGS**  
**AV. CUAUHTÉMOC 870, NARVARTE PONIENTE**  
**RESERVACIONES: [eventbrite.com.mx/](https://eventbrite.com.mx/#!/hop-the-beer-experience-69259263733)**  
**hop-the-beer-experience-69259263733**  
**IG: @LUPULOPIZZA**



FOTOS CORTESÍA

## SABORES KAWAII

Justo cuando creíamos que una concha o un postrecito no podían ser mejores, hubo alguien que se atrevió a mezclarlos con una pizza de ternura, una dosis kawaii y mucha inspiración en Hello Kitty. ¿El resultado? Sorpresas culinarias como tartas en forma de la adorable gatita o galletas de los personajes de Sanrio que puedes aprender a hacer en una divertida clase. Mar Silva, una emprendedora creadora de fenómenos kawaii virales como las Kitty conchas o las Kitty gorditas, es quien te guía en este taller de repostería temática que surgió luego de que sus clientas le pidieran que les enseñara a preparar todo lo que vendía en bazares o en el ya famoso Kittyanguis del metro Chabacano. Los talleres que ofrece por ahora son de tartas o de decoración de galletas kawaii. No necesitas conocimientos previos y solo requieres llevar un mandil, papel y una libreta, ya que la sesión de cuatro horas incluye toda la materia prima, utensilios, uso de instalaciones y recetarios que te permitirán hacer tus propias creaciones llenas de ternura. Las clases que se imparten cerca del metro El Rosario tienen capacidad para 10 personas y fuera de eso no tiene límites, pues la toman desde morrxs que son fans de Hello Kitty o la cultura kawaii en general hasta señoras que se avientan a emprender. Para estas fechas, ofrecerá un taller de decoración de galletas navideñas y, mientras alista los pedidos de su ya famosa Kitty rosca de reyes, ya piensa en diversificar sus talleres incorporando otros tiernos fenómenos como los Ternurines.

**COSTO: \$850 POR PERSONA POR CADA TALLER**  
**HORARIO: SÁBADOS O DOMINGOS DE 10 A 14 H**  
**UBICACIÓN: COLONIA EL ROSARIO, CERCA DEL METRO DEL MISMO NOMBRE**  
**RESERVACIONES: VÍA WHATSAPP AL 56-2397-0263 O EN REDES SOCIALES**  
**FB: MAR SILVA, IG: @MARSILVA57**



## GASTRONOMÍA SIN MAME

Si el protocolo que rodea a algunos restaurantes que prometen alta gastronomía te resulta intimidante, Apapacho es para ti. Luego de alejarse de la industria restaurantera tras los embates de la pandemia, el chef Julio César Lugo decidió crear experiencias que buscan quitarle toda la pretensión a una buena comida. Literalmente abre las puertas de su casa para ofrecer comidas o cenas completamente personalizadas que pueden ser privadas o incluso hacer coincidir extrañxs en una mesa. La experiencia arranca desde la reservación, pues este chef prefiere la recomendación de boca en boca, aunque también está abierto a las redes sociales. Una vez que entran en contacto, este experto se da a la tarea de seguir los antojos, preferencias y hasta alguna alergia para crear menús de alta cocina adaptados a cualquier presupuesto desde los \$300 por comensal, pero sin todos los abrumante artilugios que existen en un restaurante. Los ingredientes procesados se evitan a toda costa, pues la experiencia busca reivindicar también los alimentos de origen natural. La duración en promedio es de dos horas, pero este chef cuenta que hay ocasiones en que el "clic" entre comensales ha hecho que las comidas se conviertan en cenas y, al estar en su casa, puede preparar también algún platillo para picar o servir un par de cervezas o copa de vino. Si la intimidad de tu hogar es lo tuyo, Apapacho puede trasladar esta experiencia hasta tu hogar. ¿Te enamoraste de un platillo o quieres sorprender a tus invitadxs? Este chef también da clases de cocina, que duran unas cuatro horas, en las que te enseña a preparar un menú usando ingredientes cotidianos.

**COSTO: \$300 - \$1200 POR PERSONA**  
**HORARIO: VARIABLE Y ADAPTABLE AL COMENSAL**  
**UBICACIÓN: COLONIA SANTA MARIA LA RIBERA**  
**RESERVACIONES: EN LAS REDES SOCIALES DEL CHEF**  
**FB: JULIO.C.LUGO.9, IG: @CESARJC**



## CARICIA AL PALADAR

El paladar de lxs chilangxs es de batalla, este se forja a base de mezclas insospechadas que van con limón, con chile del que pica o del que no pica y hasta incluye uno que otro insecto como los chapulines. Sin embargo, la miel es uno de esos sabores que pueden confundir a tan sofisticada arma, pero para descifrar ese dulce elixir están las catas de miel que ofrece Miel A de abeja. Este proyecto fue fundado por Arlette Gómez Ortiz, la primera persona de Latinoamérica en obtener la certificación como miembro del panel de personas expertas en análisis sensorial de miel de Italia, que ahora busca llevar a las y los asistentes a descubrir todo lo que hay detrás de este alimento a través de una experiencia sensorial y de mucho aprendizaje. En estas

sesiones, que se pueden realizar en distintos lugares con la participación de distintxs expertxs vas a poder probar varios tipos de miel, aprenderás a apreciar sus aromas, texturas y sabores y conocerás a detalle cosas como el sabor que puede tener una miel de acuerdo con las flores por las que ha pasado la abeja que la produce. Participar en una de estas catas hasta te puede servir para que no te chamaqueen, pues en ella también podrás identificar la consistencia de una miel para saber si es pura o ha sido rebajada con agua. Próximamente las catas comenzarán a realizarse en ciudades como Guadalajara y para 2025 en CDMX ya planean realizarlas en Xochimilco así como en un huerto urbano en la colonia Condesa.

**COSTO: DE \$500 A \$1000**  
**POR PERSONA, DEPENDIENDO**  
**LA LOCACIÓN**  
**HORARIO: VARIABLE**  
**UBICACIÓN: VARIABLE**  
**RESERVACIONES: A TRAVÉS DEL**  
**INSTAGRAM @MIELES.ADEABEJA**

FOTOS CORTESÍA



## AVENTURA EXTREMA EN XOCHIMILCO

Los canales de Xochimilco ocultan algo más que leyendas y vestigios del México prehispánico. En las aguas del sur de la CDMX también hay lugar para regalar una experiencia única de Navidad: una aventura en kayak en pleno amanecer. Por extremo que parezca no necesitas experiencia previa para navegar por las aguas de esta ancestral zona, ya que basta con tener espíritu temerario, irte bien abrigado y madrugar para estar ahí a las 5 horas. La desmañada vale la pena, pues el staff de Kayak en Xochimilco te dará tanto el equipo de seguridad así como un entrenamiento para usar el remo, manipular el kayak recreativo y poder navegar por algunas zonas naturales a las que solo se tiene acceso a través de las aguas. Eso sí, siempre con la guía de alguien con experiencia. El momento cumbre y que seguro será algo digno de contar a futuro es la posibilidad de ver el amanecer, cuyas vistas te

darán un buen de fotos para repartir por todas tus redes y hasta te harán pensar que no te encuentran en la capital. Algo curioso es que lxs organizadorxs de estos recorridos han entendido que lxs chilangxs no funcionan sin una buena comida para arrancar el día, por lo que ofrecen paquetes con comida. Las rutas de los recorridos incluyen destinos emblemáticos de la zona como la Isla de las Muñecas, el Castillo de Xochimilco y los ajolotarios. Sea cual sea el rumbo que elijas, el tour promete quedar grabado en la memoria, especialmente si se realiza entre amigos o bien, lo obsequias como ese plan de escapada romántica.

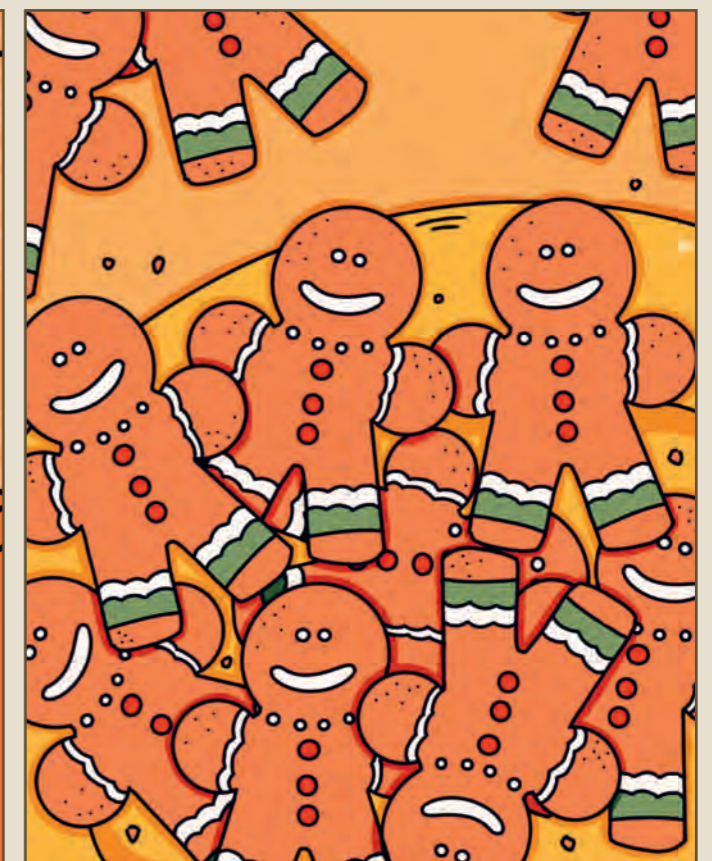
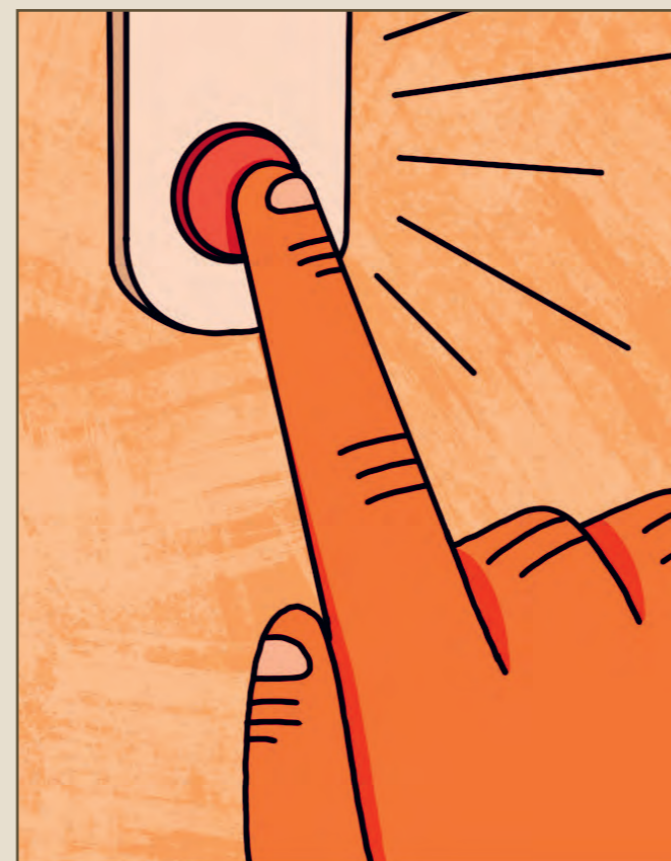
COSTO: \$250 POR PERSONA Y \$450 CON ALIMENTOS  
HORARIO: LUNES A DOMINGO 5 H, 8:50 H, 12:30 H Y 16:30 H  
UBICACIÓN: XOCHIMILCO  
RESERVACIONES: A TRAVÉS DEL INSTAGRAM DE RECORRIDOS EN KAYAK XOCHIMILCO @KAYAK.XOCHIMILCO

FOTO CORTESÍA

# BUENOS de Navidad chilanga

Las fiestas decembrinas siempre son pretexto para historias inauditas. Nuestra ciudad es el escenario de toda clase de ¿milagros?, ¿anécdotas insólitas?, pero en estas fechas tendemos a recordarlas más, y nos sirven para no olvidar que la gente de la CDMX es en el fondo generosa y buena onda. Estas son cuatro historias que nos recuerdan que vivir en esta ciudad es, sobre todo, compartirla con gente chingona.

Ilustraciones: Paula Gómez



# LA MAGIA de los reyes

Por: Cristina Salmerón



P

ensar en las fiestas de fin de año es casi sinónimo de ir al pasado, específicamente al pasado de la infancia. Esa época mágica en la que no había que ir a la escuela y en vez de clases mis días pasaban entre ver a mis primas y primos casi a diario, comer platillos especiales, dulces, ir al parque, a las posadas, pegarle a las piñatas, comer más dulces y, lo mejor de este mundo capitalista: tener juguetes nuevos.

Para mí y para mis hermanos, Navidad nunca fue sinónimo de regalos; mis papás no nos forjaron la idea de Santa Claus, “porque era un producto muy comercial y extranjero”, siempre nos compraban ropa formal para estrenarla en la cena de Nochebuena y en Año Nuevo. Pero los Reyes Magos... de esos jamás quise investigar qué tan comercial y extranjera podría ser su procedencia, porque eran los proveedores de los mejores regalos de todo el año.

Fui ignorante del origen de estos regalos hasta los 11 años, cuando el profesor de sexto de primaria me reveló ese gran secreto y me rompió esa ilusión de que aparecieran mágicamente regalos encima de los sillones de la casa cada 6 de enero: mi hermano mayor tenía el sillón de tres plazas, yo el de dos y el menor el de una. Por fortuna la cantidad de regalos no obedecía al tamaño de los

sillones, esos reyes siempre fueron bien equitativos. Es más, a veces pedíamos regalos en conjunto cuando eran cosas más grandes. Esos, decía mi papá, los llevaba Baltazar en su elefante. No veía falla en esa lógica.

La emoción/desilusión entre las grandes sorpresas y las decepciones era algo que cada vez controlaba mejor: jamás tuve una Barbie, pero me dieron una Mandy; nunca nos dieron el Domino's rally, pero no dieron un dominó cantinero que terminamos jugando con mi abuelo; nunca tuve el hornito mágico ni la máquina de raspados con fiesta de sabor (y aquí que levante la mano todx niñx con la misma frustración). Gajes del oficio de escribir mal en las cartitas o de no exigir la atención de mis papás mientras pasaban los anuncios de juguetes cuando veíamos a Chabelo los domingos en la cama.

En ese universo de los años 80 y 90 no existía Amazon ni el Buen Fin; para poder comprar los juguetes exactos a precios bajos había que ejecutar ciertos trucos. Mi mamá era la encargada de darnos de cenar, hacía una breve interrogatorio de qué le íbamos a pedir a los reyes, se aseguraba de que en la cartita anotáramos lo mismo que dijimos anteriormente, de que la metiéramos en el zapato boleado (de que boleáramos el par) y de que estuviéramos dormidxs antes

de las nueve. Mi papá copiaba rápidamente las cartas y ambos salían con la lista a comprar los juguetes esa misma noche porque era cuando había descuentos.

La Comercial Mexicana daba los mejores precios, ofrecía un 50% de descuento después de la media noche. Iban a la de La Viga, llegaban temprano para encontrar todo o la mayoría de los juguetes indicados en las cartitas, a veces dictaba la disponibilidad, a veces el precio accesible, y esperaban con el carrito cerca de las cajas.

Pasando la media noche, anunciaban el descuento habitual por el altavoz, pero una de esas noches solo avisaron que darían el 30%. Quienes año con año iban ahí y sabían que usualmente era el 50%, se unieron formadxs en las cajas y gritaron: ¡50! ¡50! ¡50!

Pasó media hora. Nadie pagó. Seguían pidiendo el otro 20% hasta que accedieron a dar el 50% habitual. Fue una victoria colectiva que acabó en una porra para la Comercial Mexicana y cientos de padres y madres felices.

Con tres hijxs, mis papás habría tenido que dejar algunos juguetes porque no alcanzaba el dinero para llevar todos. Nunca me trajeron exactamente lo que pedí, pero no recuerdo días más mágicos que los 6 de enero.

# DOGUITOS navideños

Por: Karla Peckerman



S

usana es mi mamá, y su “vicio” es agarrar perritas de la calle. Perrita que ve, perrita que se quiere llevar a la casa, y mientras su cartera lo permita ella seguirá haciéndolo. Hay quienes piensan que tiene un refugio, pero no diría que se trata de eso, porque el trabajo de los refugios es más amplio y especializado. Mi madre no les busca hogar a las perritas, les da uno.

Su “vicio” comenzó en 2020 con la llegada de Chaparra, la primera inquilina. Para octubre de 2023, Susy ya tenía, además de Chaparra, a Nani, Pasita, Zorrilla, Negrita, Zapatitos y la recién rescatada de las calles, Ciruela. Sin embargo, Muñeca o Mami chula —como le decimos de cariño— apareció en la ecuación. Un día llegó al barrio asediada por varios perros, así que mi madre no dudó en quitárselos de encima y meterla a su casa.

La idea era esperar a que pasara el celo y esterilizarla, pero unas semanas después se asomó una sospechosa barriga en Muñeca y mi mami supo que muy pronto la familia crecería. Unos días antes de Nochebuena, Muñeca dejó de salir de un cuarto/bodega de la casa y se la pasaba echadita en un rincón. Los Muñecos estaban por llegar, así que Doña Susy le acercó cobijas y algunos costalitos. Muñeca solo levantaba la cabecita en señal de agradecimiento y mi mamá le dijo: “Aquí voy a estar. No me vayas a dar muchos perritos, pero sí que estén sanos todos”.

El 24 de diciembre de 2023, como de costumbre, mi mamá fue a abrirle el cuarto a

Muñeca para que saliera a estirar las patitas. La sorpresa que se llevó al ver que había una bolita de pelos a la que la perrita lamía con ternura y suavidad.

“¡Ya empezaron a llegar los bebés!”, me escribió por mensaje. Un rato después, salió otra bolita de pelo y después otra más. Yo iba de camino a su casa, con toda la emoción de que eran los primeros bebés que teníamos. “Creo que solo serán tres”, me volvió a escribir. Al llegar lo primero que hice fue tratar de asomarme a ver a la nueva mamá, sin incomodarla, y al hacer la suma de bolitas de pelo el resultado fue cuatro. No eran pocos, pero tampoco muchos. Antes de irnos a dormir mi mamá le acercó agua y comida a Muñeca, pero por la falta de luz, ya no vio a ninguno de los cachorros.

La mañana de la Navidad de 2023, nos amanejó con cinco perritos en total, todos preciosos y sanos. Muñeca, por su parte, fue la madre más hermosa, quedándose a su lado para darles calor y lamiéndolos a la menor provocación, incluso dejó que mi mamá se acercara a ellos para revisar que estuvieran bien. Santa nos había traído de regalo cinco perritos, tres machos y dos hembras.

Aún puedo recordar el amor que nos invadió a mi mamá y a mi al ver a los cachorritos, escucharlos hacer ruiditos y ver lo tierna que era Muñeca con ellos. Sin duda, Güero, Gordito, Chato, Muñeca 2 y Nathy Peluso han sido el mejor regalo de Navidad, por mucho.

# LOS DOS milagros

Por: Ruy Feben

E

sta no es la historia de cómo mi papá “se fue por cigarros”, pero hay que empezar por ahí. No, mejor no; solo diré que mi mamá llevaba desde febrero de ese año encerrándose las tardes enteras en su cuarto, y que yo la escuchaba llorar un llanto desbordado por debajo de la puerta; solo diré que nos habíamos tenido que mudar, ella, mis hermanos y yo, a una casa viejísima, húmeda, sin gas, con pasillos largos habitados por fantasmas (reales o no), a la que le pegaba poco el sol; solo diré que dejé de ser niño-niño a los nueve, y que en el naufragio que fue todo aquello, mis hermanos menores pudieron rescatar solamente ciertas partes de su respectiva infancia: más llanto y la ausencia que vive en el juguetero.

De modo que no, esa primera Navidad como “niños sin papá” (título que los hermanos maristas de la escuela se empeñaron en hacernos aprender con cada célula) no fue fácil.

Mi padre no había dejado de mandar dinero, pero mandaba poco, y era más bien cuentachiles. Su aportación bastaba apenas para la renta, y el trabajo de maestra de kinder de mi mamá sacaba el resto de los gastos, pero apenas. Parte del llanto de mamá era saber que, a la vuelta del mes, vendría por lo menos una semana de puro arroz, frijol y

angustia sólida, y que ella no podría hacer nada más que endeudarse un poco más, esperando que en algún momento le cayera un milagro.

Y, como el lector suspicaz habrá sospechado, el milagro llegó, y llegó dos veces, ambas vestido de Navidad. La primera, de manera espuria. Un día de diciembre, mi mamá fue al banco y no pudo creer el saldo que le arrojaba la pantalla. Supongo que, luego de meses de ansiedad, ver una cifra que era para ella exorbitante fue suficiente; supongo que se imaginó un aguinaldo extraordinario, algún bono, algún regalo. No pensó que fuera mi padre, porque ese wey siempre llamaba para notificar (con algún chantaje) los depósitos, cosa que no había ocurrido. Y no había forma de que ese hombre, que lo único que hacía con cierta certeza era avisar que ya teníamos SU dinero, se olvidara. O al menos eso eligió creer mi mamá (crear: después de todo, era casi Navidad) cuando utilizó ese dinero extra para pagar deudas y cuentas y hasta para llevarnos por una hamburguesa.



Pero ya dije que este fue un milagro espurio: no se trató de un bono ni de un aguinaldo gordo, sino de una cosa mucho más navideña: mi padre sí había depositado “para los regalos de los niños”, pero no avisó porque se le cruzó una cenita godín de fin de año. Así que llegó el 20 de diciembre y mi mamá no sabía cómo iba a hacer Santa Claus para conseguir los cochecitos y los legos y quién sabe cuánta cosa más que sus hijos esperaban con ansia, acaso con más ansia que nunca. Ese año, y gracias a un milagro que no era tal, me enteré de la auténtica naturaleza de Santa Claus, de su avidez por hacerse desaparecer, de su dependencia en los contratos de divorcio. Mi madre me sentó solo en la sala y me lo dijo así: “R., tienes que saber que Santa Claus no existe, que somos tu papá y yo. Y que este año ni está tu papá ni yo tengo dinero, así que Santa Claus no vendrá”.

Me levanté de ese sillón y supe con absoluta claridad que mi niñez había terminado.

Durante un par de días, traté de ayudarlo a pensar cómo compensar la cosa. Conseguir dulces, dejar vales en los que Santa prometiera regalos para Pascua, cosas así. Pero veía a mi mamá derritiéndose de dolor con cada propuesta, con cada ojear a mis hermanos todos incautos hablando de los regalos que estaban por recibir.

Llegó el 24 de diciembre y no sabíamos qué iba a pasar. No teníamos ni siquiera una cena especial, nada. Y entonces ocurrió el segundo milagro, el auténtico.

Tocaron la puerta de la casa, que era de metal y sonaba como trompeta del apocalipsis. Cuando abrimos, Juan, un vecino al que casi nunca habíamos visto, estaba parado en la calle con una sonrisa enorme.

“¡Niños! ¡Niños vengan! No van a creer lo que pasó...” Mis hermanos siempre tuvieron los ojos grandes, pero recuerdo que ese día se les volvieron estrellototas. “Santa me habló y me dijo que este año se confundió, pero que sus regalos los dejó en mi casa. Vengan, estamos a tiempo para cenar”.

No sabíamos qué hacer. Volteamos a ver a mi mamá, que ya llevaba en la cara una lágrima que se confundía con la improbable escarcha de una Navidad en el entonces DF. No dijo nada: caminó como zombie, llevándonos por los hombros, hasta el zaguán de junto.

Nunca supe bien qué pasó, cómo se enteraron: supongo que los llantos de mamá no solo se desbordaban dentro de la casa, supongo que se le escapó alguna confesión involuntaria en la tiendita. No lo sé. Sé solamente que en la cochera de junto había una mesa grande con comida de todas indoles (lomo, bacalao, romeritos, sí, pero también botellas de refresco, papitas, dulces), todo en diferentes *tuppers*, y todos los vecinos de la cuadra, con los que también habíamos cruzado apenas palabra, nos esperaban. Al fondo, regalos envueltos para cada uno de nosotros, y otro para mi mamá, con su nombre, con los nuestros, con moños de colores dispares, junto a un arbolito hechizo.

Recuerdo que todos los vecinos, en fila, nos felicitaron a todos. Y recuerdo que mi mamá le agradeció a Juan, casi llorando. Y recuerdo la respuesta de Juan: “Qué me agradece a mí, señora, si no pude convencer a Santa Claus de llevarle los regalos hasta su casa”.

Lo que no recuerdo es qué había dentro de las cajas envueltas. Pero tampoco importa.

# ERÓNICA de cronos

Por: Emmanuel Vizcaya



# U

na vez que los anaranjados cielos de noviembre comienzan a dar paso al manto pálido de un diciembre promedio, significa que el engrane temporal del año está llegando a su fin. El propio clima lo declara, el *switch* de rueda es evidente.

Las épocas decembrinas, y más concretamente Navidad y su semana posterior, han sido para mí sobre todo un intermedio que aproxima al nuevo año nuevo; una antesala: esa cápsula de tiempo contenido en siete días donde el mundo se prepara para la siguiente vuelta. En esos momentos particulares disfruto como nunca imaginar los calendarios cambiando sus números como si fueran mecanismos de relojería, sincronizados según el huso horario para por fin cambiar de página, literalmente hablando. Navidad es entonces un pretexto para hablar de ciclos y de páginas. Y creo que por eso mismo las agendas (esos contenedores por excelencia de ciclos y de páginas) son una obsesión muy mía que adquiere cierta fuerza en estas fechas.

Mi unidad de medida favorita es el año porque es como medir la vida en patrones y combinaciones numerológicas. Es quizá por eso que el registro del tiempo, a pequeña escala como en una agenda, es una de las cosas que más placer me da por la certeza del registro histórico de mis muy cotidianos pasos. Una vez al año puedo disfrutar del ritual de cambiar mi antigua agenda, llena hasta el tope, por una nuevecita. Y resulta que ese momento siempre es cercano a navidad porque además es cuando por lo general las agendas son de los artículos más visibles en la gran mayoría de tiendas. La agenda es uno de mis primeros auto-regalos porque siempre me adelanto a comprar la que yo quiero. No espero que alguien me la obsequie porque, caprichoso como soy, busco que cumpla ciertos objetivos prácticos y de diseño.

La primera vez que usé una agenda para anotar pendientes fue hace doce años. Desde entonces se han vuelto indispensables, no sólo por ayudar con mi organización, sino porque retienen como un dique aquellos eventos que mi memoria maltrecha ha destinado a olvidar. Después de usadas, todas las he conservado en una caja al fondo del clóset. No he tirado ninguna. En estas fechas que se acercan, más concretamente cada 31 de diciembre, voy a la caja y añado la agenda correspondiente como un ritual sin

muchos aspavientos. Lo interesante es que aún no sé por cuánto tiempo seguiré guardándolas ni para qué las voy a usar en el futuro, si las uso.

Una agenda leída correctamente es un pequeño libro de historia. Cada mes podrá estar cargado de sentido y significado, ser receptáculo, soporte para lo que sea que esté a punto de olvidarse. Sí, ¿pero y luego? ¿Qué significará entonces un conjunto de cuadernillos de mi muy insípida historia? Quizá las conservo para no perder el registro de mis pasos, que es una manera burda de constatarme en el pasado pero también en el presente.

La memoria tiene grietas y fugas. En la memoria las cosas buscan su acomodo por valor y prioridad y hacen precipicios o torres. La memoria trae cosas al presente y no tenerla es ser el recipiente de la desaparición. Perder la memoria es morir, quedarse vacío de las cosas que fueron vitales. Necesitamos herramientas para evocar el recuerdo o para cercarlo y evitar que se escape, pero al final siempre será inevitable que muchas cosas se vayan, será inevitable no poder meter las manos, vencer la desintegración.

Quizá estoy haciendo una recopilación, una amalgama de registros donde todo está separado y catalogado en una superficialidad práctica: sólo se anuncian días, horas y lugares y a veces nombres sin dar mayor detalle. Lo que suceda dentro de cada bloque se queda ahí y en el falible recuerdo. Colecciono cascarones, más especulación que realidad, porosidades, recuerdos mutantes. Entonces, este conjunto de agendas podría ser más fácilmente la representación de una fantasía.

El crecimiento de mi colección de agendas es lento, de a una por año. Una recopilación de fragmentos que no son sino carcasas. Tal vez éstas son mis aproximaciones para erigir un monumento al vacío, mis esfuerzos por conservar mi paso por la vida, de guardarme en una caja para no borrar me demasiado pronto. Qué soberbia conservar el registro de los días y las tardes y las noches, sólo por temor a que ese registro, su simple sombra inútil a final de cuentas, se pierda por completo.

Hablar de la Navidad es sólo un pretexto para hablar del tiempo y su desvanecimiento respectivo. Los días, como las palabras y las fechas, de todos modos se diluyen.



## LOS JUEGOS DEL HAMBRE

PEDRO REYES

IG: @PITERPUNK

### La era del "taco fresca"

**A** sí como el fenómeno del taco ha permeado en la cultura extranjera, la Ciudad de México ha sido testigo de una vorágine de taquerías con aires "contemporáneos", por decirlo de algún modo. Podemos ubicar el fenómeno de Taquería Orinoco como el punto de partida. Polémicas aparte sobre si se trata de un buen taco o un taco para gringos, Orinoco dio una clase magistral de cómo conceptualizar y brandear un momento: el de sentarse a comer tacos. Sus paredes de mosaico, sus entrecomillados y un espacio que resulta familiar y nostálgico, que en realidad está perfectamente pensado para generar ese sentimiento. No suelo comer en Orinoco, pero siempre me quitaré el sombrero por haber conseguido tal éxito a partir de esa forma de vender el momento taco.

A partir de ahí, es fácil identificar a quienes están tratando de replicar ese modelo *vintage*-no *vintage*. La Chula, por ejemplo, una taquería que conocí hace unos años en San Bernabé, es hoy un árbol de sucursales con grandes letreros a base de la inconfundible combinación de letras rojas con sombras amarillas que tienen los rótulos que pululan por la ciudad. Sus largas filas obedecen a un concepto aspiracional y a una específica oferta de tacos en un ambiente antojable. Tienen su mérito.

Siguiendo las huellas de Orinoco, aterrizaron este año desde Monterrey la Taquería Del Valle y Los Atarantados (con su visita de Katy Perry in-

cluida). Ambas se ubican a unos metros de Orinoco, con sus trompos de diferentes carnes y sus salsas cremosas. La gente ya respondió. ¿Los tacos son buenos? Eso lo determinará el comensal. Pero es innegable que tienen un concepto y le ponen onda a la puesta en plato: suficiente para chingarse a los Farolitos, Fogoncitos y Tizoncitos que otrora reinaban en la capital. En Las Lomas, abrió La Once Mil, tal vez la que más me ha sorprendido. A simple vista es un bistró. Con la gran diferencia de que a sus mesas llegan tacos de rib eye, asada, picaña, campechanos... con una calidad impecable en los insumos y salsas matonas. ¿Son tacos fresas? Sí. ¿Son tacos caros? También. Están en Las Lomas, obedecen a un entorno. Señoras emperifolladas se reúnen entre amigas a comer tacos cuando antes lo hacían alrededor de una pasta sin chiste o un açai bowl. Atienden a un mercado que estaba desatendido. Nunca faltará quien comente en redes: "Pinches tacos pa' fresas. Buenos los de afuera del metro". Que hablen. Es momento de dejar de ver al taco como algo que necesariamente tiene que ser barato o mugroso para ser válido. Démosle al taco el lugar que merece. ¿O acaso no pagamos arriba de 600 pesos por sushi mediocre?

Mi consejo para las nuevas: abracen el éxito y cuídenlo. Recuerden que hace 50 años nacieron las primeras grandes taquerías "fresas" que hoy dejaron de ser relevantes por tratar de abarcarlo todo.



## MISCELÁNEA

JORGE COMENSAL

TW: @JORGECOMENSAL

### Intercambio de regalos con Belcebú

**E**l intercambio navideño de regalos es una modalidad insolvente del consumismo, generosidad despojada de afecto y espontaneidad por medio del sistema aleatorio de asignación de donantes y recipientes. El sistema protege la economía de las personas, porque les permite invertir en un solo regalo no muy oneroso, pero nos deja casi siempre insatisfechos y propicia la multiplicación de las posesiones inútiles. Compartiré un ejemplo de esta abominación.

Una vez se le ocurrió a mi padre que pasáramos la Nochebuena con la familia política de un primo lejano en Torreón, Coahuila. Tuvieron la amabilidad de incluirnos en su tradicional intercambio de regalos, por lo que mis padres y yo fuimos integrados a una tómbola de nombres desconocidos.

No nos advirtieron que en esa familia (no sé si se acostumbre en toda la comarca lagunera) había un intercambio secundario, lúdico, bromista y, en última instancia, satánico. El 25 de diciembre se conmemora el natalicio de un dios unigénito, parido por una virgen. A diferencia de Zeus o de Rati, la sexualidad desenfrenada no forma parte de sus atributos divinos. Resulta que los parientes del norte intercambiaban, aparte de corbatas y teteras, condones de sabores, lencería estrafalaria, genitales de

plástico que brillaban en la oscuridad. Instrumentos, todos ellos, para buscar el orgasmo y perder la vida eterna. Digo esto desde la persona que yo era entonces, un católico muy devoto. En fin, pobre del Niño Dios. Y pobre de mí.

Las baratijas de *sex shop* no fueron lo peor de la velada. En la ronda "seria" del intercambio recibí mi regalo de la cuñada o concuña de un tío al que apenas conocía. La señora tuvo la caridad de averiguar qué me gustaba. Le informaron que me encantaba leer. Al arrancar la envoltura navideña me topé con un tomo muy delgado en pasta gruesa: *¿Quién se ha llevado mi queso?*, "Para jóvenes", "¡Una forma sorprendente de cambiar y ganar!", basado en el *best seller* de un "medical doctor". Yo, que siempre he tenido el alma senil, me sentí ofendido. Yo no me sentía joven, nadie se había llevado mi queso (todavía) y lo único que tenía ganas de cambiar era ese panfleto láctico-moralista, tan delgado que el cartón de los forros ocupaba más volumen que sus páginas. La señora, al ver mi rostro descompuesto, explicó que le habían dicho que yo era un lector empedernido y que, si ya tenía ese libro, podía darme el *ticket* para cambiarlo. Sonreí forzosamente y le di las gracias. Me encanta el queso. Si tan solo me hubiera regalado un queso. Feliz Navidad.



Chilango