



MUNDOS POR DESCUBRIR

Casa Dugelay es el nuevo punto de encuentro en el centro de San Cristóbal de las Casas, con cuatro propuestas que aportan algo que hacía falta en este destino. Casa Dugelay is the latest rendezvous point in downtown San Cristóbal de las Casas, with four drinking and dining options bringing something this destination was lacking.

POR ■ BY ANALINE CEDILLO

E

ENVUELTOS EN LAS SOMBRAS de las plantas que se proyectan en los muros de esta casona del siglo XVIII, jugamos a que estamos en medio de la selva chiapaneca. Nos pensamos al abrigo de caobas, cedros rojos y orquídeas; como monos arañas, loros y escarabajos; rodeados de los vestigios de antiguos habitantes que quieren contarnos su historia. Pruebo mi trago, presto atención a la música, a la gente y vuelvo. Mucho de lo que disfrutamos aquí nos remite a la selva profunda, pero no, en realidad estamos acomodados en la barra de Blom Bar, el primer bar de coctelería que abrió hace poco el corazón de San Cristóbal de las Casas. Un sitio donde la noche es de quienes imaginan y de quienes exploran sin miedo a lo desconocido. *m nullaut iuntis antotatum dolorum rerum, te min nat eum*

COVERED IN SHADOWS cast by plants on the walls of an 18th-century mansion, we like to make believe we're in the middle of the Chiapas rainforest. We imagine ourselves as spider monkeys, parrots, and beetles under the cover of mahogany, red cedar, and orchids, surrounded by the vestiges of ancient inhabitants who want to tell us their history. I taste my drink, pay attention to what's playing, the people, and I'm back. A lot of what we enjoy here takes us deep into the jungle, but in fact we're packed into the bar at Blom Bar, the first cocktail bar recently opened in the heart of San Cristóbal de las Casas. It's a place where the night belongs to those who dare to imagine and fearlessly explore the unknown. *um*

Foto: Corfesa Grupo Bo



Casa Dugelay tiene opciones para comer, como Club de Lechones (abajo) y Malaak. Casa Dugelay has dining options such as Club de Lechones (below) and Malaak.



Blom Bar forma parte de Casa Dugelay, nuevo proyecto de Grupo Bo en el destino, dedicado al buen comer y beber, y a darle un espacio protagonista a los artesanos y creadores mexicanos mediante la cuidadosa selección de prendas, arte y objetos de decoración disponibles en una nueva sucursal de la boutique Doce Lenguas.

Para comer hay dos restaurantes. En Malaak, el menú celebra la típica cocina libanesa: *shawarma*, *shish kebab*, *tabule*, *kafta* y más. Si se está indeciso lo mejor es pedir una recomendación a Julio Nabil Naime, su anfitrión. El segundo es Club de Lechones, un tributo a las delicias del cerdo en tacos y tortas servidos en un local para pocos comensales, donde Max Villegas contagia su pasión por el beisbol. Sentarse frente a la barra es lo mejor, pues el apetito se despierta al ver cómo preparan cada plato.

En el bar (que también abre de día y es perfecto para un café vespertino), la carta de cocteles *signature* está a cargo de José Luis León, uno de los *bartenders* con más prestigio en México y reconocido internacionalmente en los premios 50 Best Bars por proyectos como Limantour y Baltra. Detrás de cada uno —y nombres como La Gran Selva o El Valle de Comitán— hay un poco de historias expedicionarias, y

Blom Bar is part of Casa Dugelay, Grupo Bo's latest development in San Cristobal. It's dedicated to fine wining and dining, and to showcasing Mexican artisans and creators through a careful selection of garments, art, and decorative items available at a new branch of the Doce Lenguas boutique. For dining, you've got two restaurants. At Malaak, the oven-centric menu celebrates typical Lebanese cuisine: *shawarma*, *shish kebab*, *tabouli*, *kafta*, and more. If you can't make up your mind, the best ask for a recommendation from host Julio Nabil Naime. The second option is Club de Lechones, a tribute to pork in tacos and sandwiches served in a place for just a few diners. Here, Max Villegas will infect you with his passion for baseball. Sitting at the bar is your best option, as watching them prepare each dish will get your mouth watering.

At the bar (which also opens during the day and is great for an afternoon coffee) the signature cocktail menu is the work of José Luis León, one of Mexico's most prestigious bartenders and internationally recognized by the 50 Best Bars List for projects like Limantour and Baltra. Behind each drink (and names like La Gran Selva or El Valle de Comitán) there's a bit of expedition history and some local ingredients, including traditional spirits comiteco and pox, locally produced soft drink Lek, and milk from Ocosingo.



Doce Lenguas estrena sucursal en esta casona. ■ Doce Lenguas has a new location in this antique house.



Frans Blom, arqueólogo, y su legado en San Cristóbal, Na Bolom. ■ Archaeologist Frans Blom and his San Cristóbal legacy, Na Bolom.

la presencia de ingredientes muy locales: comiteco, pox, refresco Lek o leche de Ocosingo.

El concepto de Blom Bar fue desarrollado por el arquitecto mexicano Germán Velasco, quien también proyectara el Hotel Bo, un alojamiento boutique de lujo que desde su apertura en 2012 reconfiguró el turismo en el destino. Velasco se inspiró en las andanzas y el legado del explorador danés Frans Blom, quien llegó al país en 1921 como contratista en la Compañía Nacional de la Pierce Oil Corporation. Sus exploraciones por la selva Lacandona y su curiosidad le hicieron encontrar su verdadera vocación, y dedicó su vida a la investigación, la arqueología y la antropología. Junto a la periodista y etnógrafa Gertrude Duby (también su esposa), Frans fundó en 1950 el Centro de Estudios Científicos Na Bolom, a donde llegamos junto a Germán para compartir su fascinación. Allí nos enteramos de que Blom fue un minucioso topógrafo (de ahí que en el bar se presuma la pieza *Senda*, un plano de Blom que reinterpretó Pablo Kobayashi), y que además de la selva visitó sitios arqueológicos como Palenque y Tortuguero, y miramos su tributo a la comunidad lacandona, a través de fotografías y artefactos desplegados en un museo. Junto a la admiración surge la duda, ¿habremos de visitar la selva, más allá de la imaginación? ●



Germán Velasco, the Mexican architect behind the design for the luxury boutique Hotel Bo which changed the tourism landscape when it opened in 2012, came up with the concept for Blom Bar. Velasco was inspired by the wanderings and legacy of Danish explorer Frans Blom, who came to Mexico in 1921 as a contractor for Pierce Oil Corporation's National Company. His exploration of the Lacandon Rainforest and his curiosity led him to his true calling. He spent his life doing archeological and anthropological research. In 1950, together with journalist and ethnographer (and also his wife) Gertrude Duby, Frans founded the Na Bolom Center for Scientific Studies. We visited the center with Germán, and shared in his fascination. There, we learned that Blom was an exhaustive topographer (which is why the bar boasts a work called *Senda*, a Blom draft reinterpreted by Pablo Kobayashi), and in addition to the rainforest, he visited archeological sites like Palenque and Tortuguero. We saw his tribute to the Lacandon community through photographs and artifacts in a museum display. So much time spent in jungle decor begs the question: Is it time to visit the rainforest for real? ●



Foto: cortesía y Analine Cedillo